

A10. Eten en drinken in vroeger tijd

Uit de Reader voor de rondleiders bij het jaarthema: van zelfvoorziening naar zelfbediening 2006. Wat schaft de pot?

Eten en drinken

De mens eet graag en wil er ook nog wel eens bij drinken. Hij zal wel moeten want zonder is het snel afgelopen. Als het eten en het drinken er eenmaal is wil iedereen eigenlijk altijd lekker en gezond eten (en drinken). Lekker en gezond gaan helaas niet steeds samen en dit is een modern probleem. Onze voorouders hadden echter andere problemen: hoe kom ik aan genoeg en goed eten en hoe aan zuiver drinkwater? Dit waren geen moderne "theoretische" problemen, bv. hoe ons winkelwagentje te vullen uit het grote aanbod in de vakken van de supermarkt, maar pijnlijk echte, dagelijkse problemen: hoe vullen we onze magen of anders gezegd "wat schaft de pot?"



Bij onze tocht langs een aantal panden in het NOM gaat het niet alleen om wat er op tafel komt maar laten we ook zien hoe er gekookt moest worden, welke maaltijden er op een dag waren, wat men er bij dronk en welk eet- en drinkgerei men gebruikte. Bovendien maken we een kleine reis door de tijd, van ongeveer 1850 tot en met nu. Op deze route wordt de bezoeker uitdrukkelijk verzocht wel een pottenkijker te zijn.

Het eerste pand op onze weg is om meer dan één reden een zeer bijzonder pand: het 1.1 Harreveld (zie ook onze museumgids). Binnen wordt er een open vuur gestookt in het midden van het woongedeelte. Dit vuur ligt gewoon op de grond, met eronder een asgat. Het gebouw heeft geen schoorsteen om de rook af te voeren, die moet maar naar buiten trekken via gaten en kieren en via de zoldering en het dak. Mens en dier leven in dezelfde ruimte samen, er is geen muur tussen het woon- en stalgedeelte, het is er "los" = open. In deze ruimte speelt zich het dagelijks leven af, voor een groot deel rond dit open vuur. Dit dient zowel voor de verwarming als om er het eten op klaar te maken of er koffie op te zetten.

Er bestaan mooie romantische verhalen over de warmte van het vuur plus nog de warmte die de dieren in de stal geven, maar Duits onderzoek in dergelijke Los Huuze gaf aan dat het temperatuurverschil tussen binnen en buiten soms minder dan 8°C was. In koude winters in het Oosten van ons land vriest het vaak meer dan 20°C. Dat betekent dat het binnen - 12°C kon worden: geen temperatuur om je behaaglijk bij te voelen. Ook de rook die overal introk wordt tegenwoordig wel eens als gunstig beoordeeld: hij is goed om het houten binnenwerk van de boerderij te conserveren, het ongedierte te bestrijden en zo de opgeslagen oogst te beschermen én de rook gaf een goede smaak aan het in de wieme hangende vlees. Wat de rook deed met de longen

van mens en dier hoort men zelden, ook niet wat het deed met de huid en de ogen.

's Winters herkende men een los hoes gemakkelijk aan het dak, daar kwam overal rook uit die als een kap van nevel om de boerderij bleef hangen.

Rond zo'n open vuur op de grond was het natuurlijk wel gezellig zitten en praten. Omstreeks 1800 eisten boeren nog dat in een herberg het vuur in het midden op de grond behoorde te branden en niet in een schouw gestookt moest worden. Men hield zijn voeten en benen zo dicht bij het vuur dat er ernstige en lastig te genezen wonden ontstonden. Het stoken van een open vuur in een schouw, met een schoorsteen dus, voert wel de rook goed af maar veroorzaakt een koude trek naar het vuur toe en in die luchtstroom zaten de boeren niet graag.



Koken op een open vuur is geen gemakkelijk werk en het duurt nogal lang. De kookpotten zijn op zich al zwaar en wanneer ze gevuld zijn met water en het eten om te koken liegt het gewicht er niet om. Zo is het bakken van pannenkoeken in een pan met een lange steel minder simpel dan het lijkt. Wil je meer dan één gerecht maken, bv. brood, vlees of vis roosteren en aardappels bakken naast een flinke maaltijdsoep dan moet je meer dan één potje op het vuur hebben. Dat kan als je gloeiende as en gloeiende kooltjes uit het vuur haalt en daarop

de andere gerechten maakt of warm houdt. Op dezelfde manier houd je de koffie warm als je pannenkoeken bakt. De uitdrukking "hij/zij heeft meer potjes op het vuur" geeft al aan dat het gaat om een soort handigheid en slimmigheid; er spreekt waardering voor dit werk uit.

Het vuur middenin een ruimte is natuurlijk niet ongevaarlijk, zeker niet als men er vlakbij zit. In een los hoes is de stal bovendien dichtbij, stro en hooi slingeren over de deel en verhogen het brandgevaar. Als de boerin even weg moet wordt er een vuurkorf over het vuur gezet om het brandgevaar te minimaliseren, o.a. om loslopende dieren als honden, katten en kippen bij het vuur weg te houden.

's Nachts probeert men het vuur te laten gloeien zodat het 's morgens weer opgerakeld kan worden. Daartoe zet men een gesloten vuurkorf op het vuur zodat er geen vonken ontsnappen. Het vuur in de doofpot stoppen kan natuurlijk ook.

Om het weer op te stoken gebruikt men een blaaspijp, liever dan een blaasbalg die soms te veel vonken geeft.

Deze manier van stoken, een open vuur midden in een ruimte of in een schouw met een schoorsteen, is duizenden jaren lang over de hele wereld een dagelijkse gang van zaken geweest en is dat hier en daar nog. In Nederland zijn de laatste los huuze met een open vuur midden in de ruimte pas voor de Tweede Wereldoorlog verdwenen. Eén van de laatste is dit Blauw Los Huus dat het museum in 1924 kon verwerven.

Het koken met één pot boven het vuur levert ons de typische éénpotsgerechten op waar ook de dikke maaltijdsoepen bijhoren. Potspijzen zijn meestal een soort stoofgerechten waarin vlees en spek, als die betaald konden worden, werden meegekookt. Andere typische éénpotsgerechten als brij en pap werden zonder vlees en spek gegeten. De basis van deze gerechten zijn meelspijzen die zowel van granen, boekweit, peulvruchten (erwten), knollen en kastanjes werden gemaakt. Al vanaf de Middeleeuwen tot bijna in onze huidige tijd bleef de potspijs of soppe (niet verwarren met soep) een zeer belangrijk deel van de hoofdmaaltijd terwijl pappen en brijen nog lang bij het ontbijt en het avondeten werden gegeten. Pap en brij kon je maken op basis van meelspijzen met melk maar ook met bier, er kon brood in of bij gegeten worden (bierenbroodspot). Bier was een geliefde drank die hygiënischer was dan het meeste drinkwater en op basis van graan, meestal gerst, werd gemaakt en zo ook voedingswaarde had.

Bekende nog steeds bestaande gerechten die uit de brij- en "soppe"-tijd komen zijn stampotten, hutspotten, maaltijdsoepen, rijstepap, grutten, griesmeelpap, gortepap, havermoutse pap, enz. Veel mensen gingen graag naar bed na een bordje pap te hebben gegeten. Het voordeel van zo'n pot boven het vuur was dat je er ook allerlei groenten en knollen in kon doen, zo werden kolen mee gestoofd, wortels ook en werden de rapen er gaar in.

Bakken en braden boven dit vuur ging, met enige moeite, ook prima. Brood, vlees en vis werden geroosterd, pannenkoeken, vaak van boekweitmeel, gebakken. Aan deze pannenkoeken kon je weer spek, appels e.d. toevoegen.

Als vanaf 1700 de aardappel steeds meer gegeten wordt gaat hij ook de pot in en wanneer de graanprijzen stijgen is de aardappel rond 1800 al bijna hoofdgerecht. Men eet er groente bij en als men het betalen kan wat vis, vlees of spek. Vlees, vis en granen worden echter na 1800 nog duurder zodat de gewone mens zich voor het eten bijna volledig op aardappels toe moet leggen. Deze werden dan genuttigd met wat vet of met azijn of wat mosterd en met wat zout. Grote groepen van de bevolking waren bijna geheel op de aardappel aangewezen. En als dan in 1845 de aardappelziekte uitbreekt en de aardappels weggrotten, ontstaan er in ons land, en vele andere landen, grote hongersnood. De laatste keer dat er in Nederland meer mensen stierven dan er geboren werden was dan ook in 1847-1848. Het van de aardappel afhankelijk zijn bleef ook na 1848 nog een tijd voor veel mensen bestaan. We danken er een wereldberoemd schilderij aan: de aardappeleters van Vincent van Gogh uit 1885.

Overigens is de aardappel, net als roggebrood, een product dat eerst alleen door de armen werd gegeten maar die werden al snel gevolgd door de welgestelden die ook wel een aardappeltje lusten.

Behalve de aardappel is er nog een product van verre dat zeer in de mode komt, nl. de koffie (en de thee en voor speciale gelegenheden chocoladedrank). In de loop van de 18e eeuw verdringt de koffie steeds meer het bier bij de maaltijd en in de 19e eeuw wordt koffie een vast onderdeel van de ochtend- en avondmaaltijden. In onze tijd heeft de warme koffie de warme pap verdrongen.

Koffie dronk men erg graag en als het te duur was voegde men surrogaten toe of verving de koffie volledig door bv. eikeltjeskoffie. Behalve eikels zijn geroosterde gerstekorrels en vooral cichoreipoeder (zie elders in aanvullingen) bekende vervangingsmiddelen. De gebrande suiker van Buisman probeerde op zijn beurt de cichorei weer te vervangen. Op het schilderij de Aardappeleters wordt er koffie bij gedronken. Dat we het schilderij vaker noemen komt omdat het bijna een icoon van eet- en drinkgewoontes van een grote groep mensen uit die tijd is.

Eetgerei:

Het eetgerei was simpel. Zeer lang is er met de vingers gegeten en likte je je vingers erbij af. Messen zijn al duizenden jaren gebruikt, potten, schalen, schotels, kannen en kruiken idem. Men at gezamenlijk uit een pot of een schaal.

Beide bewonersfamilies behoorden tot de armen in de maatschappij. De bewoner van Vierhouten moest erbij stropen en was er zo goed in dat hij later jachtopziener mocht worden. De familie uit Nunspeet bezat weinig grond en moest zijn geld in het seizoen elders verdienen. Daarom trok men naar andere streken in Nederland om te eekschillen (= de bast van eiken stammen halen) voor de looi-industrie, of bij de hooioogst of graanoogst te helpen. Onderweg hing hun kook- en koffiepoot aan een driepoot boven het vuur en moest men van het meegebrachte of in het bos en langs de weg verzamelde eten leven. Een beeld dat makkelijk geromantiseerd kan worden en bijv. in de padvinderij werd gevolgd.

Drinken:

In verband met de maaltijden hebben we het drinken al genoemd. Water en vooral zuiver water was zeer lang een probleem en niet alleen in de stedelijke gebieden. Woonde men op het platteland in de veengebieden of langs de kust dan kon het water wel eens erg bruin zijn of brak. Men was dan aangewezen op regenwater maar dan had je wel een pannendak nodig, het liefst met geglazuurde pannen. Op de zandgronden was het water beter. Grondwater is in het algemeen redelijk zuiver maar kan wel naar ijzer smaken. Zo'n bekende put met haalboom staat bij 1.1 Harreveld. Toch blijft het met dit putwater oppassen: er kan van alles in vallen en het grondwater in de buurt van de put kan verontreinigd zijn door b.v. wegsijpelend water uit de mesthoop. Het was ook niet ongebruikelijk om dichtbij zo'n put het privaat te zetten. Dit gaf smaak aan het putwater. Het Museum heeft bij de 5.9 Tilburgse huisjes zo'n put met pal ernaast een privaat. Toen de stad Tilburg overging op het reukloze, smaakloze en kleurloze leidingwater klaagden de bewoners dat er geen smaak meer aanzat.

Vaak wordt gedacht dat het bier ook vroeger onverdacht te drinken was maar dan moest het van zuiver water en niet van b.v. grachtenwater gemaakt zijn. Bier was dus lange tijd, zeker in de steden, een belangrijke dorstlesser dat bij veel maaltijden op tafel kwam maar uiteindelijk door de koffie verdrongen werd. Koffie scherpt de geest en dat kan van bier niet altijd gezegd worden. Bovendien werd de koffie warm tot zeer warm gedronken wat een plezierig gevoel gaf. Thee was minder populair dan koffie maar werd op dezelfde manier gebruikt en was dus ook verantwoordelijk voor het verdwijnen van bier bij de maaltijd. Voor speciale gelegenheden gebruikte men de warme chocolademelk o.a. als er gasten kwamen.

Natuurlijk werd er ook wijn gedronken. Dit was wel afhankelijk van de sociale groep waartoe men wilde horen, in het algemeen kun je zeggen dat de lagere klassen het veel minder dronken. Daar kwamen in de loop van de 18e en 19e

eeuw brandewijn en jenever meer in de mode. Brandewijn kon je van veel grondstoffen maken, zelfs aardappelen en boekweit waren er geschikt voor. Omdat jenever goedkoper dan bier was maakte het snel furore bij de armen. Vandaar de bittere 19e eeuwse uitspraak: aardappelen en jenever vormen het hongerdieet van de armen. En deze uitspraak gold niet alleen voor Nederland.

Een belangrijke drank hebben we nog niet genoemd en dat is melk. Pas in de 17e eeuw komen melk en karnemelk opzetten als drank. Daarvoor maakte men van melk zoveel mogelijk boter en kaas. Melk of karnemelk vormt niet alleen de basis van een aantal pappen, en die eet je, maar werd al snel na de 17e eeuw bij veel maaltijden gedronken. Dit nam zo sterk toe, door de melkfabrieken, dat in de tweede helft van de twintigste eeuw melk zelfs de "Witte Motor" werd genoemd.

Hoe belangrijk deze hele eetcultuur van potgerechten, brijen en pappen is geweest geven de vele uitdrukkingen in onze taal aan die ermee samenhangen. Hierboven zijn er al tien genoemd en een paar andere willen wij u niet onthouden. We geven ze zonder commentaar:

- de pot verwijt de ketel dat hij zwart ziet
- kleine potjes hebben grote oren
- hond in de pot
- moeders pappot
- geen pap meer kunnen zeggen
- zo lang de lepel in de brijpot staat
- het zout in de pap (niet) verdienen.

De lijst kan naar willekeur met tientallen andere voorbeelden worden aangevuld.

Achter de Gelderse boerderij Arnhem 2.04 komen we langs het Bijenhuis waar de oude imkerij getoond wordt. Het houden van bijen was een aardige bijverdienste. De bijen leveren honing, was en soms de drank "mede". Misschien nog wel het belangrijkste is dat bijen voor een zeer goede bestuiving van allerlei gewassen zorgen zoals b.v. fruitbomen. Men kreeg hierdoor een grotere en betere oogst van dit fruit. Behalve op fruit, vlogen de bijen op de boekweit en de heide. In de oude bijenhouderij speelde de boekweit een grote rol. Ooit arme zandgemeentes als Bussum en Hilversum hebben boekweit niet voor niets in hun gemeentewapen staan.

We komen nu bij de boerderij 1.10 Varik uit de Betuwe. Om maar meteen met de deur in huis te vallen: er staat een fornuis in de grote woonkeuken in de oude schouw en er is een schoorsteen. Deze boerderij heeft bovendien een kleine bijkookkeuken waar een waterpomp staat, een aanrecht en een kleine kachel met daarop de oude sopketel waarin nu het dierenvoedsel en de was gekookt worden. Er is ook een kelder. Rond de boerderij ligt een grote moestuin en een siertuin met daarin "voor het mooi" nog een ouderwetse waterput met haalboom. Binnen staat een hondenkarn die echter overbodig is geworden want de melk gaat naar de melkfabriek. Kortom, we zien modernisering bij Varik.

We hebben nu een sprong in de tijd gemaakt en mogen ons in 1920 wanen. De laatste veertig jaar, vanaf 1880, is er erg veel in Nederland veranderd. De bevolking groeide sterk, het spoorwegverkeer nam toe, er werden wegen en kanalen aangelegd, het stoomschip voer snel van het ene werelddeel naar het andere, overal verrezen fabrieken, universitair onderzoek kwam met nieuwe kennis o.a. over hygiëne en voedselconservering, de voedselproductie werd

groter net als de welvaart. Sinds 1900 vinden we overal in de steden en dorpen winkels waarin ook fabrieksmatig geproduceerd voedsel gekocht kan worden, naast het voedsel uit verre gebieden, dat nu veel sneller en goedkoper aangevoerd werd. Granen kwamen o.a. uit Amerika tegen veel lagere prijzen waardoor brood en meelspijzen weer makkelijk in het eetpatroon opgenomen werden.

Het fornuis betekende een grote omwenteling in de manier van het eten bereiden en het eten zelf. Nu was het tegelijk klaarmaken van meerdere gerechten mogelijk. Men kookte in pannen met een platte bodem. Het email is veel hygiënischer want het is makkelijker schoon te maken dan de ijzeren potten en ketels uit de open vuur tijd. Bovendien werden ze veel minder zwart want ze stonden niet direct in het vuur. Een mooie overgangsvorm is de zakketel, die helemaal is toegerust voor het fornuis. Je haalt de ringen van een opening en plaatst de zakketel erin, die staat nu én op het fornuis én in het vuur. Je stookt met kolen en niet meer alleen met hout (of turf) zoals in het Blauw Loshuus. Het vuur bijhouden is veel eenvoudiger en het fornuis geeft een mooie stralingswarmte. Koffie, thee, pannenkoeken bakken, brood bakken, water koken, warm houden van eten, het braden van vlees, wat kan een fornuis eigenlijk niet? De ruimtes blijven veel schoner en een sterke tochttek is er ook niet meer.

Door de gestegen welvaart werd nu veel meer dierlijk eiwit gegeten. Gebakken vlees, eieren en vis vormden nu een min of meer vast onderdeel, in ieder geval eens per week, van de maaltijd. Eieren en kaas worden op en bij het brood gebruikt. Het eten van soep op zondag en als er overblijft ook op andere dagen in de week rukte op. Langzamerhand ontstonden de drie gangen maaltijden die wij zo goed kennen: een voorgerecht, een hoofdgang met aardappelen, vlees, jus en groente en een nagerecht dat meestal zoet is. Dit alles waar nodig op smaak gebracht met zout en peper.

Vers en vers houden:

Toch ligt er een grote moestuin bij de boerderij uit Varik terwijl de voedingsmiddelen in de winkel te koop zijn. Dit heeft te maken met zuinig en sober zijn en met dat verbouwen wat je zelf lekker vindt. Al kan het vlees bij de slager gekocht worden de huisslacht vindt gewoon elke herfst weer plaats. Men houdt van het "oude eten" en 's winters in ieder geval komen de stampotten tamelijk vaak op tafel.

Er was nog een goede reden om veel zelf te verbouwen. Er waren ook toen nog slechts -weinig manieren om voedsel voor langere tijd goed te houden. Daarom werd vlees gedroogd, gezouten en gerookt en kon het behoorlijk lang onder vet bewaard worden. Veel groenten werden ingezouten, peulvruchten gedroogd net als allerlei fruit en kruiden en aardappels ingekuild. Allerlei vruchten en fruit werden op alcohol bewaard met mooie namen als Boerenjongens en Boerenmeisjes. Een boerderij met een kelder maakte het langer bewaren van groentes goed mogelijk. In de kelder stonden de Keulse potten met zuurkool, inmaakpotten met groentes en flessen boerenjongens en -meiden. Wecken ontstond na 1900 en als er geweekt was stonden hier de weckflessen. Deze werden steeds gecontroleerd en als het mis leek te gaan met de inhoud snel geopend en opgegeten.

Bij het eetgerei heeft nu iedereen zijn eigen bord; van email of van aardewerk. Mes, lepel en vork liggen naast het bord en men drinkt of uit een kom of uit een glas. Bij speciale gelegenheden komt het feestservies op tafel en de verlichting wordt verzorgd door petroleumlampen en niet langer met raapolielampen. Want al leggen veel gemeentes tussen 1910 en 1920 elektriciteit, water- en gasleidingen aan, veel boerderijen blijven hier voorlopig van verstoken.

Er treden veranderingen op in de inhoud van de eetpatronen. De ochtendmaaltijd die van een zwaar ontbijt met pap of pannenkoeken overgaat naar een lichter ontbijt van brood met beleg en koffie of thee. Vooral in de steden begint de warme hoofdmaaltijd te verschuiven van de middag naar de avond en de vervanger van de middagmaaltijd heet "lunch". Tijdens de ochtendpauze op het werk werd er weer brood gegeten met koffie of thee en de theepauze in de middag werd ook licht gehouden. Het avondeten wordt nu het zwaartepunt in het dagelijkse maaltijdenpatroon.

Wat hier opvalt, is dat het oude patroon van vijf maaltijden per dag toch blijft bestaan, alleen zijn de maaltijden zelf van inhoud veranderd.

Dit gebeurt ook bij het brood. Men gaat nu steeds meer tarwebrood eten. Tarwewit werd chiquer gevonden dan roggebrood. Veel van dit brood werd fabrieksmatig of door de warme bakker gebakken. Die laatste wilde bij de boeren wel aan huis bezorgen.

Van Varik naar de 1.9 Molukse Barak lijkt een wereldreis en dat is het wat eten betreft ook. Dankzij de komst van de Molukkers en vele anderen uit Indonesië werden de mogelijkheden van het Nederlandse eten sterk uitgebreid. Dit vond eerst plaats in restaurants en pas wat later werd er thuis ook Indisch gekookt, al waren het dan de meer simpele gerechten als nasi en bami. De rol van rijst in de voeding is hierdoor zeker groter geworden en rijst begon op te treden als een concurrent voor de aardappel. Overigens was rijst al bijna tweehonderd jaar geen onbekend product in de Nederlandse keuken. Niet alleen wij leerden van de Molukkers en andere mensen uit Indië, zij moesten vaak noodgedwongen van ons leren waardoor er merkwaardige

"Indische menggerechten" met bv. spruitjes ontstonden.

De woonboerderij 1.11 Hoogmade geeft de laatste ontwikkeling aan. Men kookt er niet op een gasfornuis of een elektrisch fornuis maar op een inductieplaat. Er staan een paar moderne keukenmachines en de keukeninrichting is modern maar niet overdreven luxe. Men gebruikt de bekende vijf maaltijden per dag en drinkt er koffie, thee of melk bij, net als 's avonds bij het eten een glas wijn..

Opvallend is dat bij de kleinere maaltijden fruit wordt gegeten.

Gezond eten moest natuurlijk altijd al maar is nu een "must" geworden.

In het eetgerei vinden geen grote veranderingen meer plaats noch in het maaltijdenpatroon. Men nodigde graag gasten uit en dat is een alweer een moderne trend die sinds de jaren zestig sterk naar voren kwam.

De recepten zijn zowel Nederlands als afkomstig uit de wereldkeuken. Aardig om te zien is dat men regelmatig toch weer eten bereid boven het open vuur: het heet nu barbecueën.

In Hoogmade werd door de bewoners niet veel alcohol gedronken bij het eten. De moderne trend is om wijn of bier bij het eten te drinken en wel elke dag. Men drinkt in ieder geval meer en het neemt bijna middeleeuwse proporties aan met dit verschil dat toen het drinkwater gevaarlijk was en men een goed excuus had om bier of wijn te drinken.

De woonboerderij Hoogmade heeft een tuin waarin restanten van de oude boerenerfcultuur over zijn gebleven zoals een kleine moestuin met preien, uien, kruiden en, heel modern, tomaten. Ook is er een kippenhokje met ren voor de Oud-Hollandse krielen en een vogelkooi met wildzang (Europese cultuurvogels). In de tuinen komen nog fruitbomen voor en is er een nostalgische waterput zonder haalboom. Modern zijn de twee terrassen, hier zat men in de zon en werden de barbecues gehouden.

Mocht er in onze Hoogmadese boerderij weinig zijn gesnackt elders in het land is dat wel anders. Deze moderne tussendoor-maaltijden hebben een grote vlucht genomen in huisgezinnen, op straat, in school- en bedrijfskantines en in stations. Men waarschuwt voor het overgewicht dat door al die suikers, zouten en vetten ontstaat. Wat dat betreft is er een lange weg afgelegd van ondervoeding naar overvoeding en dat in minder dan 100 jaar tijd.

Door de welvaart gaat men sinds de jaren zestig graag buiten de deur eten. Het aantal gelegenheden om elders te eten nam enorm toe. Van snackbar tot sterrenrestaurant en van eethuis tot de Chinees (zie 2.15 Chinees restaurant). Met deze laatste uitdrukking is meteen aangegeven dat de eetcultuur zich niet alleen meer tot de Nederlandse keuken beperkt. In een stad als Amsterdam kun je met gemak in 80 restaurants de wereld rond, en er zijn er bij waar je met je vingers eet en die heerlijk aflikt. En in de keuken thuis maak je je eigen wereldreis door er Indonesisch, Thais, Italiaans, Frans, Mexicaans, Japans of Cajun te koken.

Ondanks deze internationalisering staan de oude Nederlandse gerechten nog steeds op de kaart en niet alleen thuis. Allerlei restaurants brengen streekgerechten en zetten verloren gewaande groentes weer op het menu.

We reizen de wereld rond en komen toch weer toch weer in Nederland terecht. Een goede maaltijdsoep of een lekkere stampot en een goed glas bij het open(haard) vuur blijft een prachtig onderdeel van de wereldkeuken.

Willem ten Veen