

A11. Drinken en dranken

Uit de Reader voor de rondleiders bij het jaarthema: Van zelfvoorziening naar zelfbediening. 2006

Drinkwater:

De meeste mensen, in een gemoderniseerd land krijgen water uit de kraan. In minder gemoderniseerde landen gebruikt men een pomp of moet men naar een bron of rivier lopen. Nederzettingen werden vroeger bij water gesticht. Kwam er gebrek aan water dan sloeg men putten om grondwater te kunnen bereiken. Wanneer er teveel mensen kwamen wonen moesten waterleidingen worden gebouwd. Bekend zijn de Romeinse aquaducten.

In grote steden rees het probleem dat het water vervuild werd. Mensen gooiden hun afval in het water waar ze ook hun drinkwater haalden. Ziektes begonnen zich via het drinkwater te verspreiden. Cholera was de meest voorkomende drinkwaterziekte. Het water werd steeds smeriger. Vanaf 1480 haalden de bierbrouwers van Amsterdam het water niet meer uit de grachten, maar uit de Haarlemmermeer. Het stadsbestuur plaatste regenbakken op verschillende plaatsen in de stad; dit werd gebruikt voor consumptie. Drinkwater werd langzamerhand als een kostbaar goed beschouwd.

In de 17e eeuw haalde men met schuiten drinkwater uit de Vecht. In strenge winters was dat soms heel moeilijk. Dit duurde tot in de 19e eeuw. Toen kwam de drinkwatervoorziening in professionele handen: de 'Versch Water Sociëteit'. In 1851 werd de N.V. Duinwater Maatschappij opgericht om water uit de duinen naar Amsterdam te transporteren. Het betekende het einde van de waterschuiten. Er kwam een waterzuiveringsbedrijf waar vandaan water door een gietijzeren leiding naar Amsterdam werd getransporteerd. Vanaf 1854 kwam water via leidingen bij "abonnees" terecht. In 1896 nam de gemeente de maatschappij over.

Bier:

Bier werd al 5.000 jaar geleden door de Sumeriers gemaakt. De Babyloniers kenden later al verschillende soorten bier. De Egyptenaren gebruikten bier ook voor medische recepten. De kennis van het brouwen verspreidde zich via Israël naar Griekenland en Italië. In die tijd, ongeveer 3.000 jaar geleden, raakte ook het wijn maken in zwang. Terwijl de Romeinen vooral wijn dronken waren de Germanen fervente bierdrinkers.

In de Middeleeuwen waren het vooral de monniken die brouwden om in hun levensonderhoud te kunnen voorzien. Bier was ook gezonder dan het slechte drinkwater. Dat dit vooral door het koken van bier kwam wist men toen nog niet. Vanaf omstreeks 800 gebruikte men hop om het bier langer goed te houden, in Nederland pas vanaf 1320. In 1516 kwam hertog Willem IV van Beieren met het "Reinheitsgebot". In deze wet (waaraan men zich nog steeds houdt) bepaalde hij dat Duitse bieren slechts met gerst, water en hop gebrouwen mochten worden.

Door invoering van koffie en thee raakte het drinken van bier in de 18^o eeuw minder in zwang. In 1830 verscheen het eerste flessenbier op de Duitse markt.

Na de Tweede Wereldoorlog waren er in Nederland van de 148 brouwers nog maar 83 over. Veel brouwerijen produceerden sindsdien naast bier ook mineraalwater en limonades. In 1980 was de Nederlandse biercultuur op een dieptepunt gekomen. Het keerpunt kwam toen speciale bieren aan hun opmars begonnen. Gevestigde brouwers breidden hun assortiment uit en amateurbrouwers besloten van hun hobby een beroep te maken.

Thee:

Thee is een warme drank gemaakt van gedroogde bladeren van de theeplant *Camellia sinensis*. Bij het trekken van de thee komen vooral geur- en smaakstoffen vrij in de theïne (synoniem voor cafeïne). Hiernaast bevat thee ook fluoride.

Van oorsprong komt thee uit China; het werd daar al duizenden jaren gedronken. De eerste vermelding van thee in de westerse cultuur dateert van 1559, toen het werd ontdekt door de Portugezen in Japan. Rond 1610 werd de eerste kleine hoeveelheid thee naar Nederland gebracht en in eerste instantie slechts als curiosum bekeken. Pas in de 17^o eeuw begon de VOC grotere hoeveelheden naar Nederland te verschepen. Die kwam uit Batavia, waar de thee vanuit China werd heengebracht.

In de 18^o eeuw werd thee gemeengoed in Nederland. Toen begon de VOC de thee direct te importeren uit Kanton in China.

Koffie:

Koffie is het zaad van verschillende soorten van het, tot de familie der Rabiaceen of sterbladigen behorende, 40 soorten tellende geslacht *Coffea* L. (bomen, in cultuur struiken). Koffie is afkomstig uit

Ethiopië (vroeger Abessinië) en misschien ook uit Arabië, vanwaar in elk geval de cultuur door de tropen verspreid werd. De eerste vermelding is afkomstig van een Arabier Rhazus (850-922), die een soort encyclopedie op medisch gebied schreef.

Tot aan de 15e eeuw was de betekenis van koffie gering. De Arabieren waren zowel de eerste koffieplanters als de eerste koffiehandelaren. De koffie ging van Mokka per schip naar Suez en van daar naar Cairo en Damascus. In de Mohameddaanse landen werd de koffie spoedig populair en drong vandaar langzaam in Europa door.

In 1645 was de drank in Italië algemeen bekend. In 1672 kwam het eerste koffiehuis in Parijs. In 1652 kwam de koffie in Engeland, in 1670 in Duitsland.

Pas aan het begin van de 18e eeuw begon de VOC koffieplantages op Java aan te leggen. In 1712 verscheen koffie in Amsterdam op de Markt. Tot 1885 was het een rijke bron van inkomsten voor de schatkist. Daarna sloeg de "koffiebladziekte" om zich heen en aan het eind van de 19e eeuw bedroeg de productie nog slechts een kwart.

Koffiesurrogaten:

Koffiesurrogaten zijn alle waren of mengsels die koffie geheel of gedeeltelijk moeten vervangen. Hiervoor maakte men o.a. gebruik van gebrande gerst, eikels, erwten, cichorei, witlof, vijgen, pinda's en dadelpitten (zie ook elders in aanvullingen).

Een opwekkende werking kunnen deze surrogaten nooit hebben, daar ze geen cafeïne bevatten en met koffie slechts in hoofdzaak door de kleur en caramelsmaak overeenkomen. Vaak voegde men bij het zetten van de koffie in de vorm van 'Buisman's koffie' gebrande suiker toe, die de kleur en caramelsmaak van de koffie verhoogde.

Samenstelling: Ruud Borman 16 januari 2005