

Aan tafel met de Romeinen

Guido Sala, docent bij de leerstoel Fysica en Fysische Chemie van Levensmiddelen werkte de afgelopen jaren – in zijn vrije tijd – aan zijn promotieonderzoek naar de voedselgeschiedenis in Rome. ‘Voedsel kan een uitgangspunt zijn om delen van de geschiedenis te reconstrueren.’

Ik verwonder me erover dat een stad met een miljoen inwoners tweeduizend jaar geleden, bevoorraad kon worden zonder bijvoorbeeld koelings- en transporttechnieken zoals we die nu kennen’, vertelt Guido Sala. Zijn fascinatie voor geschiedenis - en met name de oudheid - is zo sterk dat hij zo’n achttien jaar geleden besloot om, naast zijn werk als docent bij WUR, een bachelor geschiedenis te doen in Utrecht. Hij studeerde af op de Christelijke symboliek van het keizerdom van Constantijn de Grote. ‘Toen ik klaar was, dacht ik: oké, wat nu?’

Hij klopte aan bij een hoogleraar van de Universiteit Leiden wiens leerstoelgroep zich richt op culturele integratie in het Middellandse Zeegebied in de oudheid met de vraag of hij in zijn vrije tijd kon promoveren op het onderwerp voedselgeschiedenis. ‘De hoogleraar twijfelde in eerste instantie, maar vond het uiteindelijk een leuk project.’

Afgelopen december promoveerde Sala, voor de tweede keer in zijn loopbaan, met voormalig WUR-rector Louise Fresco als een van zijn opponenten. ‘Haar aanwezigheid bracht letterlijk mijn werelden van Wageningen en Leiden bij elkaar.’

In zijn proefschrift reconstrueert hij aspecten van de Romeinse economie en samenleving in de periode tussen de tweede eeuw voor en de vierde eeuw na Christus aan de hand van het voedsel dat de Romeinen aten. ‘Ik bestudeerde Rome vanuit voedselpatronen, eetcultuur en bevoorradingskanalen van de Romeinen.’

Belasting

‘Het grootste marktcomplex van de stad was veel groter dan bijvoorbeeld een Albert Heijn XL, inclusief de magazijnen. Handelsstructuren zoals marktcomplexen waren bedoeld voor grote aantallen mensen’, beredeneert Sala. ‘Hoeveel? Een stad kan zoveel inwoners hebben als er gevoed



Tekst Dominique Vrouwenvelder

kunnen worden. Met data afkomstig uit de voedselvoorziening kunnen we die inschatting maken.’

Rome was destijds niet geheel zelfvoorzienend. ‘Net zoals we nu ons eten gedeeltelijk importeren, haalde ook Rome sommige producten van ver. Graan werd bijvoorbeeld per schip geïmporteerd vanuit Noord-Afrika, Sicilië en Sardinië’, licht Sala toe. Deze regio’s waren onderdeel van het Romeinse Rijk en zij betaalden hun belasting aan Rome in natura. ‘Ook olijfolie kwam uit het noorden van Afrika, of uit Spanje. Verse producten kwamen overigens wel van dichtbij. De heuvelachtige gebieden buiten Rome dienden als een soort moestuin voor de stad. Het was voor Romeinen gebruikelijk om eten te verzamelen in het bos of van een grasveld. Noten of kastanjes, of wilde planten die werden gebruikt als een soort spinazie of in salades.’

Sala gebruikte voor zijn onderzoek onder meer data van de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de VN, over de relatie tussen inkomen en de con-



Verkoold brood. Herculaneum, 79 na Christus • Foto Nationaal Archeologisch Museum, Napels

sumptie van eiwitten, koolhydraten, vetten, groenten en fruit in verschillende perioden in de geschiedenis voor verschillende delen van de wereld. Hiermee reconstrueerde hij de ‘boodschappenlijstjes’ van vier verschillende sociale klassen in de Romeinse oudheid.

‘We hebben de Romeinse beschaving eigenlijk altijd in twee groepen ingedeeld: de rijken en de armen. Van de rijken wisten we wat ze aten, omdat hun banketten in literatuur veelvuldig zijn beschreven. De armen hadden pap, brood, een beetje wijn en af en toe wat olijven, dachten we. Uit mijn onderzoek blijkt dat ze veel gevarieerder aten. Ze aten ook vlees en kaas of andere zuivelproducten en verse groenten en fruit.

‘Armen aten veel gevarieerder dan we dachten, ze aten vlees, kaas en zuivelproducten’

Dat blijkt ook uit archeologische opgravingen. Maar wel in mindere hoeveelheden dan de rijkere.’

Voedselgeschiedenis

‘Voedselgeschiedenis wordt soms gezien als een soort tweederangs geschiedenis, een verzameling van wetenswaardigheden en vermakelijke anekdotes. Maar uit

mijn onderzoek blijkt dat die geschiedenis ook het uitgangspunt kan zijn om informatie over de structuur en de grootte van de Romeinse economie te achterhalen. Voedsel is een belangrijke economische component en daardoor ook een onderdeel van de geschiedenis’, stelt Sala. Op de Wageningse campus is overigens al wel aandacht voor het onderwerp. ‘Naast de reguliere vakken van onze groep geef ik samen met collega’s van de leerstoel Rurale Geschiedenis ook het vak History of Food Production. Dat vak is ook vanuit mijn hobby ontstaan.’ Over de vraag of en hoe dit proefschrift heeft bijgedragen aan zijn werkzaamheden bij WUR moet Sala even nadenken. ‘Deze ervaring deed mij beseffen dat ik enigszins vastliep in mijn wetenschappelijke denkbeelden en perspectieven. Naarmate ik meer ervaring kreeg met het bestuderen van vraagstukken binnen mijn vakgebied van voedingsmiddelentechnologie, begon ik mezelf als wetenschapper minder vaak in twijfel te trekken. Daardoor werd mijn wereld kleiner, realiseerde ik me tijdens dit promotietraject. En mijn proefschrift is interdisciplinair van aard: om mijn onderzoeksvragen te beantwoorden, heb ik bijvoorbeeld inzichten uit onder meer de landbouwwetenschappen, voedingswetenschappen, demografie, economie en archeologie verwerkt. Wanneer je jezelf moet bewijzen op een nieuw wetenschappelijk gebied, begrijp je ook dat je de wereld en het leven niet vanuit één discipline kunt verklaren.’ ■



Bakkerij. Fresco uit Pompeii, 79 na Christus • Foto Nationaal Archeologisch Museum, Napels