

Vis voor het volk, vis voor de vorst

Geschiedenis van de visconsumptie

Tekst: Job Weststrate

Fotografie: Michel Roggo en

Job Weststrate

Haring, daar had Holland zijn rijkdom aan te danken. Dat is althans wat Adriaan Coenen beweerde in zijn *Visboek* dat hij tussen 1577 en 1580 vervaardigde. Coenen rijgt in zijn hoofdstuk over haring de ene lofuiting aan de andere, te beginnen met de openingszin: **'Van onsen eedelen harinck, den coninck boven alle vische, onsen grooten gouden berch in Hollant, door Gods grasij almachtich [...]**'

Nu was Adriaan Coenen wel in de positie om een dergelijk boud statement te maken. Hij begon aan zijn *Visboek* toen hij 63 jaar oud was en had daarvoor een leven lang in de vis gezeten. Hij werkte op de visafslag in Scheveningen; eerst als klerk, daarna als afslager. Tegelijkertijd werkte hij als visgroothandelaar. Later trad hij in dienst van de graaf van Holland als strandvonder, de ambtenaar die verantwoordelijk was voor alles wat aanspoelde aan de kust van het graafschap, dat ruwweg de huidige provincies Noord- en Zuid-Holland omvatte.

Rauwe vis

Een van de zaken waarover Coenen zijn lezers zeer beeldend inlicht, is de smaakvoorkeur van de zestiende-eeuwse Hollandse visconsument. Het zal niet verbazen dat haring favoriet was. Ook toen al at men de haring rauw, licht gepeld en met een gesnipperd uitje erbij. Hoezeer de Hollander aan zijn haring hing, wordt duidelijk uit het verhaal



Folio uit een 13e-eeuws handschrift van Jacob van Maerlant's *Der naturen bloeme*, een encyclopedisch werk waarin hij onder meer allerlei vissoorten en zeewezens bespreekt.

dat Coenen optekent uit de mond van Jacob Duist, een geestelijke uit Den Haag. Duist vertelt dat in zijn studietijd in Rome er ieder jaar vanuit Vlaanderen een partij haring werd aangevoerd, die door de Hollandse en Vlaamse *expats* feestelijk werd verslonden. Hun eetgewoonten verbijsterden de plaatselijke bevolking. Duist vertelt dat hij op een dag een haring at en hij werd aangesproken door een Italiaanse edelman:

[Edelman:] "Ha ha, eet je daar nou rauwe vis? Dan val je morgen dood neer hoor!"

[Duist:] "Nou, ik hoop van niet."

[Edelman:] "Vind je dat nou echt lekker?"

[Duist:] "Jazeker, wilt u een hapje proeven?"

[Edelman:] "Nee, nee, dan ben ik morgen dood."

De edelman wilde vervolgens weten uit welk land Duist kwam, en of daar wel meer mensen rauwe vis aten. Toen Duist bevestigde dat dit in Holland inderdaad heel normaal was, vroeg de edelman zich af of het niet handig zou zijn om een heel leger van Hollanders te hebben. Daar hoefde je immers nooit voor te koken!

Zoute vis

Of dit gesprek nu werkelijk heeft plaatsgevonden of een literair verzinsel is, doet niet zoveel ter zake. Het geeft een mooie inkijk in de regionale gebondenheid van smaken, die te maken hebben met de beschikbaarheid van vis, traditionele bereidingsmethoden en, heel prozaïsch, met praktische zaken zoals de te overbruggen afstanden in de vishandel. In een ander deel van het *Visboek* schrijft Coenen dat men in het Rijnland een voorliefde heeft voor vis die zo sterk gezouten is, dat een Hollander het niet zou lusten. Ongetwijfeld is de regionale voorliefde voor zoute vis in het Europese binnenland ontstaan uit noodzaak. Vis die dagen- of zelfs wekenlang onderweg was, moest immers ter conservering veel meer gezouten worden dan die in de kustgebieden.

Een gouden berg

Dat Holland zijn rijkdom aan de haring te danken zou hebben, is een dichterlijke overdrijving van Coenen, maar het staat buiten kijf dat de haringvisserij op de Noordzee een belangrijke sector was in het laat middeleeuwse en zestiende-eeuwse Holland. De vroegste harde cijfers over de



Kaart van de visgronden voor de vangst op bot, voor de kust van 's-Gravenzande (links) tot Walcheren (rechts), uit Adriaan Coenens Visboek.

omvang daarvan dateren uit het midden van de zestiende eeuw. Volgens een contemporaine schatting voeren in 1552 ongeveer 315 haringbussen uit, tien jaar later waren dat er 400. Iedere haringbus had een capaciteit van twintig tot veertig last. Deze vloot bracht aanzienlijke hoeveelheden haring binnen. Historicus Louis Sicking berekende dat in 1550 in de graafschappen Holland en Zeeland belasting werd afgedragen over een vangst van 16.791 last, oftewel bijna 40.000 ton. Ter vergelijking: het door de Europese Unie vastgestelde quotum voor de Nederlandse haringvloot Nederland lag in 2008 op maximaal 40.000 ton. Uiteraard woonden er in de zestiende eeuw op het grondgebied van het huidige Nederland veel minder mensen dan tegenwoordig. Precieze bevolkingsaantallen zijn niet bekend, maar meer dan enkele miljoenen zijn het er zeker niet geweest.

Opkomst commerciële visserij

De visconsumptie per hoofd van de bevolking was dus aanzienlijk in de late middeleeuwen en de zestiende eeuw. Traditioneel zoekt men de verklaring daarvoor in het grote aantal door de kerk opgelegde vasten- en onthoudingsdagen waarop er geen vlees, maar wel vis mocht worden gegeten. Men vastte in ieder geval de veertig dagen voor Pasen, elke vrijdag en daarnaast werd men ook geacht om zich op allerlei heiligendagen en andere kerkelijke feestdagen

van vlees te onthouden. Alles bij elkaar leverde dat ruim honderd vleesloze dagen op – en dus een grote markt voor vis. Toch bevredigt deze uitleg niet helemaal. Het verklaart namelijk niet waarom de visconsumptie in de zestiende eeuw op een hoog peil bleef, terwijl de Reformatie een eind had gemaakt aan de roomse vastenvoorschriften.

Tegenwoordig wordt het toenmalige succes van de vis vooral gezien in het licht van de economische groei die Europa doormaakte tussen 1000 en 1300. In deze eeuwen steeg de agrarische productie door een combinatie van gunstige klimatologische omstandigheden en de introductie van een aantal nieuwe landbouwtechnieken. De verhoogde productie maakte een geleidelijke toename van de Europese bevolking mogelijk. Bovendien kon een groeiend deel van de beroepsbevolking zich wijden aan andere taken dan voedselvoorziening. Zij vestigden zich in de snel groeiende steden, die voor hun voedsel waren aangewezen op aanvoer van buitenaf. Dit proces van verstedelijking, specialisering en arbeidsdeling werkte het ontstaan van een voornamelijk op de stedelijke markten gerichte visserij in de hand. In het verlengde daarvan werden conserveringsmethoden – zoals zouten, pekelen en drogen – verbeterd en op grote schaal toegepast, zodat de vis ook ver weg van de plaats van vangst en verwerking kon worden gesleten.



Karpers hadden vroeger een status als consumptievvis.

Geconserveerde zeevis

Opgravingen in Engeland, IJsland en aan de zuidelijke Baltische kusten laten zien dat de zeevisconsumptie na het jaar 1000 spectaculair toenam. De archeoloog James Barrett stelde vast dat de inwoners van diverse onderzochte nederzettingen in het binnenland van Engeland in de vroege middeleeuwen vooral zoetwatervis aten. In opgravingen van na het jaar 1000 worden echter tot wel vier keer zoveel graten van haringen en kabeljauwachtigen aangetroffen. In IJsland zette deze trend om zeevis te eten zelfs al iets eerder in. Uit een analyse van visgraten uit het gebied rond Mývatn, een groot meer in het noordelijke binnenland van IJsland, bleek dat daar al in de tiende eeuw voornamelijk kabeljauw werd gegeten – ondanks de overvloedige beschikbaarheid van zoetwatervis. Het volledig ontbreken van de koppen van de zeevis in het vondstmateriaal wijst erop dat het om stokvis en *klipfisk* ging. Beide werden gemaakt van kabeljauwachtige vissen en waren na een proces van vriesdroging zo'n zeven jaar houdbaar. Aan de Baltische kusten zijn eveneens bewijzen gevonden dat na het jaar 1000 naast verse vis ook geconserveerde zeevis op het menu stond. De bevolkingsgroei en de ontwikkeling van stedelijke nederzettingen waren de belangrijkste motor voor deze expansie van de visserij.

Zo was dus al in de eeuwen na het eerste millennium een

visconsumptiepatroon ontstaan, waarvan in de laatmiddeleeuwse Nederlanden eigenlijk nog niet was afgeweken. Haring (gezouten of gerookt) en kabeljauwachtigen (voornamelijk in de vorm van stokvis die vanuit Noorwegen werd geïmporteerd) domineerden de vismarkten als populair en relatief goedkoop volksvoedsel. Uiteraard at men ook andere vissoorten. Spiering werd alom gegeten en schol was in de woorden van Adriaan Coenen zelf *'een grooten handel en neringhe in Hollant'*. Ook tarbot werd vrij veel gevangen. Beide platvissen werden aan de kust vers gegeten, in het binnenland at men ze gedroogd en gezouten.

Vis als luxeartikel

De middeleeuwer at echter niet alleen om zijn buik te vullen. Voedsel was eveneens een middel om maatschappelijke stand uit te drukken, vooral in elite kringen. Adel en rijke stedelingen aten zeker ook wel haring, tarbot en schol, maar als zij in het openbaar indruk wilden of moesten maken, kozen zij voor vissoorten met meer prestige. Daarbij golden de volgende vuistregels: vers is beter dan gezouten, grote vis is beter dan kleine vis en zeldzame vis is beter dan veelvoorkomende soorten. De laatste twee voorwaarden liggen enigszins in elkaars verlengde. Grote vissen staan, afhankelijk van de precieze opbouw van het lokale ecosysteem, in de regel hoger in de voedselketen dan kleine vissen en zijn daarom schaarser

Een uniek verzamelwerk

Het Visboek van Adriaan Coenen is een van de rijkste en wonderlijkste bronnen voor de geschiedenis van de visserij en vishandel in Nederland vóór de Gouden Eeuw. En niet alleen voor de geschiedenis van vangst en handel, want het boek gaat eigenlijk over alles wat met vis te maken heeft. Coenen schreef over de zee, visgronden, allerlei soorten vis en andere zeedieren, visvangst, groothandel en straatverkoop, maar ook over mythische zeemonsters. Citaten uit wetenschappelijke literatuur wisselde hij af met recepten voor schelpdieren en vis, en dit alles illustreerde hij rijkelijk met kleurige tekeningen. Het Visboek is dan ook geen wetenschappelijk standaardwerk, maar een uniek verzamelwerk waarin de kennis van een ervaringsdeskundige is gebundeld. Het handschrift is in het bezit



van de Koninklijke Bibliotheek in Den Haag, maar kan door iedereen worden geraadpleegd op de schitterende digitale uitgave die te zien is op:

www.kb.nl/galerie/visboek/index.html

in aantal. Een goed voorbeeld van zo'n prestigieuze vis is de snoek. Wellicht speelde bij de waardering van de snoek ook mee dat hij een roofvis was, waarvan het karakter extra zal zijn gewaardeerd door de van ridderidealen doortrokken adel.

Luxe vis was verse vis, vandaar dat men buiten een smalle strook aan de kust de voorkeur gaf aan vis die in zoet water kon worden gevangen. Aal en zalm bijvoorbeeld stonden in hoog aanzien. Van die twee was vooral zalm duur, omdat hij bij voorkeur in het midden van rivieren zwemt en daardoor relatief moeilijk te vangen was. Ook karpers hadden status. Ze kwamen oorspronkelijk niet voor in West-Europa, maar om toch over deze vissen te kunnen beschikken legde men speciale karpervijvers aan. Vissers en vishandelaren speelden verder in op de vraag naar verse vis door de gevangen vis levend naar de klant te vervoeren, in speciale waterbassins of in kooien die achter rivierboten konden worden gehangen.

Politiek smeermiddel

Vorsten, hoge adel en stadsbestuurders zetten bij grote banketten dus graag snoek, verse zalm, brasem of karpers op het menu omdat de keuze voor deze vis hun eigen sociale status bevestigde. Vanuit precies dezelfde gedachte waren deze vissen zeer geliefd als geschenk. In de rekeningen van steden, kloosters en vorsten uit de late middeleeuwen en vroegmoderne tijd wemelt het van de schenkingen van snoek en zalm (maar ook van hele ossen en speenvarkens) aan andere hoogwaardigheidsbekleders. Zo droeg vis bij aan het onderhouden van de politieke en diplomatieke banden tussen de belangrijkste machthebbers van de Nederlanden. Vis was in de middeleeuwen dus veel meer dan vastenvoedsel. Het bestaan van een gespecialiseerde visserij vanaf de vroege dertiende eeuw maakte van vis een normaal deel van het voedselpakket, zowel voor het volk als voor de vorst. De Reformatie veranderde daar niets

aan. Haring, kabeljauw, schol en tarbot waren 'democratische' vissen die werden gegeten in alle lagen van de bevolking. Maar 'some fish are more equal than others': snoek, karper en zalm waren voorbehouden aan de elite. Dat was niet perse om hun exquisite smaak, daarover valt altijd te twisten, maar om het prestige dat ze verleenden aan degenen die hun gasten deze vissen konden voor-
schotelen. **V**

Geraadpleegde literatuur

- Coenen, Adriaan, Het Visboek [KB-handschrift 78 E 54]. Digitale online editie: <http://www.kb.nl/galerie/visboek/index.html>.
- Dam, Petra van, 'Feestvissen en vastenvissen. Culturele, ecologische en economische aspecten van de visconsumptie in de Nederlanden in de Late Middeleeuwen', Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis 29 (2003) 385-412.
- Egmond, Florike, Het Visboek. De wereld volgens Adriaan Coenen (Zutphen 2005).
- Sicking, Louis en Darlene Abreu-Ferreira, red., Beyond the catch. Fisheries of the North Atlantic, the North Sea and the Baltic, 900-1850 (Brill, Leiden 2008).
- Sicking, Louis, Zeemacht en onmacht. Maritieme politiek in de Nederlanden 1488-1558 (Amsterdam 1998).
- Weststrate, Job, In het kielzog van moderne markten. Handel en verkeer op de Rijn, Waal en IJssel, ca. 1350-1560 (Uitgeverij Verloren, Hilversum 2008).

Over de auteur

Job Weststrate is docent en onderzoeker middeleeuwse geschiedenis verbonden aan de Universiteit van Amsterdam en de Rijksuniversiteit Groningen.