

Alles wat in deze les aan bod komt heeft vanaf de 16e eeuw via De Nederlanden invloed gehad op de rest van de wereld. Opvallend is dat het – op één na - vooral genotmiddelen zijn.

KOFFIE

Op het einde van de 17e eeuw smokkelden Nederlandse zeevaarders 'Coffea arabica' van Mokka naar Java, waar deze plant goed bleek te groeien. De Nederlanders brachten ook koffie naar Sri Lanka en Zuid-Amerika, waar de koffiecultuur van start ging in de 18e eeuw.

Fair-trade: van oogst tot koffie: <http://www.youtube.com/watch?v=pw09JXl4FD0&feature=related>

THEE

Rond 1610 werd een eerste kleine hoeveelheid thee naar Nederland gebracht, en in eerste instantie slechts als curiosum bekeken. Pas later in de 17e eeuw begon de VOC grotere hoeveelheden thee naar Nederland te verschepen. Die thee kwam uit Batavia, waar de thee vanuit China werd heengebracht. In de 18e eeuw werd theedrinken echt gemeengoed in Nederland. Toen begon de VOC de thee direct te importeren uit Guangdong in China.

Op Java en Sumatra werden door de Nederlanders theeplantages aangelegd. De Engelsen deden hetzelfde in India en op Sri Lanka (toen Ceylon, vandaar de naam 'Ceylonthee'). Thee was tot de 18e eeuw een zeer dure drank en werd alleen gedronken door rijke mensen. Die bouwden daarvoor in hun tuinen soms speciale theehuizen (in Nederland theekoepels).

Fairtrade thee bio: <http://www.youtube.com/watch?v=XbiGwnQRHFo>

Hoe wordt thee gemaakt. Van groene plant tot kop thee (Engelstalig):
<http://www.youtube.com/watch?v=QH1qeDnEB9A&feature=related>

SUIKER

De VOC begon al vrij snel na de oprichting met handel in suiker. In die tijd werd de Europese handel grotendeels beheerst door suiker uit het Caraïbische gebied, en de Aziatische suiker was niet concurrerend. Poedersuiker bleek echter goed bruikbaar als ballast om de naar Japan zeilende VOC-schepen mee te trimmen, en bracht toch nog wat op. Aanvankelijk kwam deze suiker uit Bengalen, Formosa en Batavia. Na het verlies van Formosa werd Batavia steeds belangrijker. De suikermolens waren er grotendeels in handen van Chinezen. Na een grote moordpartij op de Chinezen rond Batavia in 1740 stortte de suikerindustrie vrijwel in. De bloeitijd kwam pas na de napoleontische tijd, door de invoering van het Cultuurstelsel in 1830. Na 1870 werd de suikercultuur geleidelijk geprivatiseerd. Aan het eind van de 19e eeuw daalde de productie sterk als gevolg van plantenziekten. Er werd veel geld

geïnvesteed in plantkundig onderzoek en proefstations. In de 20e eeuw was Java lange tijd de op één na grootste suikerproducent ter wereld, na Cuba.

Suikerriet werd ooit veel verbouwd in het Caraïbische gebied. Op sommige eilanden wordt het nog steeds verbouwd. Toen de West-Europese landen hier hun koloniën hadden, was suiker het belangrijkste product van de zogeheten driehoekshandel van grondstoffen uit de Nieuwe Wereld, Europese producenten, en Afrikaanse slaven. Frankrijk beschouwde de eilanden waar suikerriet werd verbouwd als dermate waardevol, dat het Canada aan het eind van de Zevenjarige Oorlog bij de Britten inruilde om de eilanden terug te krijgen. De Nederlanders dachten er net zo over, en hielden vast aan de op de Britten veroverde kolonie Suriname, in plaats van te proberen Nieuw-Nederland (New York) terug te krijgen.

In de 20e eeuw produceerde Cuba rietsuiker tegen een door de Sovjet-Unie gegarandeerde prijs, en met een gegarandeerde afname. Na de ineenstorting van de Sovjet-Unie moest het grootste deel van de Cubaanse suikerindustrie worden gesloten. Suikerriet is nog steeds belangrijk voor de economie van Barbados, de Dominicaanse Republiek, Guadeloupe, Jamaica, Grenada en andere eilanden in het Caraïbische gebied, maar verwacht wordt dat deze industrie zal instorten op het moment dat de Europese voorkeursbehandeling in 2008 afloopt.

Suikerriet wordt tegenwoordig in meer dan 100 landen verbouwd. Wereldwijd beslaat het suikerriet areaal zo'n 130.000 km². De twintig belangrijkste producenten oogstten in 2003 1.220 miljoen ton, 2004: 1.206 en in 2005 1.169 miljoen ton rietsuiker, dat is meer dan zes keer de hoeveelheid suikerbieten. De grootste producenten zijn Brazilië, India, en China.

Machinaal oogsten en verwerken: <http://www.youtube.com/watch?v=tGvi4wUFWlM>

Traditionele verwerking van suikerriet tot melasse (Engelstalig):
<http://www.youtube.com/watch?v=qpbUdAcpA20&feature=related>

Over de slavernij door de Nederlanden in de 17e en 18e eeuw:
<http://www.youtube.com/watch?v=lZHz4dCARFk&feature=related>

Slavenhandel door de Nederlanden vanaf de 17e tot de 19e eeuw (Engelstalig):
<http://www.youtube.com/watch?v=Mea8v4ZRhyE&feature=related>

Zeevaart tijdens de Gouden Eeuw van de Nederlanden (Engelstalig):
<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=GvY8dQQI13Q&feature=endscreen>

CACAO

De cacaoboom (*Theobroma cacao*) wordt geteeld in landen rond de evenaar, en levert cacaobonen, waarvan onder meer chocolade wordt gemaakt.

Hij groeit tussen 20 graden noorderbreedte en 20 graden zuiderbreedte, maar stelt hoge eisen aan neerslag, temperatuur en bodemvruchtbaarheid. Cacaobomen groeien slecht in de volle zon. Daarom wordt cacao meestal onder schaduwbomen geteeld.

Een cacaoboom wordt meer dan 50 jaar oud, tot 10 meter hoog en heeft een matig dikke stam. De stam vertakt zich op 1 meter van de grond in maximaal 5 wijd uitstaande hoofdtakken. Deze hoofdtakken vertakken zich verder. De boom heeft een dichte bladerkroon. De bladeren zijn leerachtig.

Als de boom ongeveer 4 jaar oud is, gaat hij bloeien. De kleine witte of roze bloemen zitten direct op de stam en op de dikke takken. Als hij eenmaal is gaan bloeien, bloeit de cacaoboom zonder ophouden vrijwel het hele jaar door. De boom draagt dan ook constant vruchten.

Ondanks de lange bloei, levert de cacaoboom maar 30 tot 40 vruchten per jaar. Deze vruchten lijken op langwerpige meloenen. Ze worden geplukt en vervolgens opengebroken. De cacaobonen liggen in het midden van de vrucht. Elke vrucht bevat 40-50 'bonen', die elk ongeveer een gram wegen. Een gemiddelde cacaoboom levert per jaar dus 1 tot 2 kilo bonen.

De cacaobonen worden, met het vruchtvlees dat er nog aanzit, door schimmels en bacteriën gefermenteerd. Hierbij loopt de temperatuur op tot 50 graden. Deze fermentatie duurt ongeveer vijf dagen. De kiem van het zaad wordt gedood en de kleur van de bonen verandert van paars naar bruin. Tenslotte wordt door het fermenteren de smaakvoorlopers voor de chocoladesmaak gevormd. De bonen worden in de zon gedroogd, of in drooghuizen. De gedroogde bonen worden vervolgens geëxporteerd.

De cacao is inheems in Midden-Amerika en het noordelijke deel van Zuid-Amerika. De Azteken verbonden cacao met Tlaloc, de god van de regen en de vruchtbaarheid. Zij dronken een cacaodrank, xocoatl, die vaak op smaak werd gebracht met vanille, chilipeper en piment.

Cacaobonen dienden bij de Azteken ook als betaalmiddel. Voor 10 bonen kon een konijn gekocht worden, terwijl men - naar verluidt - een slaaf kon kopen voor 100 bonen.

De Spaanse veroveraar Fernando Cortez bracht in 1528 als eerste een grote hoeveelheid cacaobonen naar Europa.

In de 17e en 18e eeuw is de cacao aangeplant in Azië, met name in Ceylon, Indonesië en Maleisië. In Zuid-Amerika verspreidde de productie zich tot in Brazilië. Ook in Afrika werden cacaobomen aangeplant, aan de Goudkust (het huidige Ghana). Een vrijgelaten slaaf bracht de bonen in 1879 vanaf een plantage op Fernando-Po over naar zijn geboorteland.

Nederland heeft vanouds een belangrijke rol in de cacaohandel gespeeld. In Suriname werden cacaobomen aangeplant. Na de afschaffing van de slavernij in 1863 waren deze cacaoplantages niet lonend meer. Amsterdam is nog steeds de belangrijkste wereldhaven voor cacao; jaarlijks wordt hier circa 500.000 ton cacaobonen overgeslagen.

In 1828 werd door Casparus van Houten ontdekt hoe het vet uit de bonen kon worden verwijderd, waarbij cacaopoeder en cacaoboter ontstond. Dit was de basis voor de huidige chocolade.

Van cacao tot chocolade (Barry/Callebaut) (Nederlands):

<http://www.youtube.com/watch?v=KIDsYowiR8>

kindsclaven in de cacaoplantages in Ivoorkust (Engels):

<http://www.youtube.com/watch?v=ZNpwIzeyjKQ&feature=related>

Biologische cacao (Engels): <http://www.youtube.com/watch?v=u4Laz4u1IU&feature=related>

TABAK

Tabak is een product afkomstig van de bladeren van de tabaksplant *Nicotiana tabacum*, dat als genotmiddel wordt gerookt, gekauwd (gepruimd) en gesnoven.

De tabaksplant is een eenjarige plant, die in het algemeen op grote plantages wordt verbouwd, zie hiervoor het artikel tabaksteelt.

Rookbare vormen van tabak zijn shag, sigaretten, sigaren en pijptabak; voor het snuiven wordt tabak tot snuiftabak gemalen en om te kauwen als pruimtabak verkocht. Verreweg de meeste tabak wordt echter als sigaretten geconsumeerd. Tabak pruimen en snuiven komt in Nederland niet of nauwelijks meer voor.

Lang voordat tabak in Europa bekend was, werd het door indianen in Zuid-Amerika al gebruikt. Ze vonden de wild groeiende tabaksplant en maakten vuur om eten op te warmen. Ze ontdekten dat het vuur van de tabaksplant prikkelde en zelf verdovend was. De indianen gebruikten de bladeren van de tabaksplant voor geloofsceremonies en -handelingen. Columbus zag de indianen gebruikmaken van de tabaksplant. Toen Columbus naar Europa ging nam hij de tabaksplant mee. De Spanjaarden waren de eerste Europeanen die de tabaksplant kenden. Het werd steeds bekender omdat dokters dachten dat de bladeren van de tabaksplant een medicijn waren tegen slecht slapen. Toen ontdekten de andere Europese landen het. Jean Nicot, een Fransman, werkte aan het Portugese hof. In 1560 stuurde hij naar koningin Catharina de' Medici een medicijn om haar van haar hoofdpijn af te helpen.

Tussen 1610 en 1620 wordt voor het eerst in Nederland en Engeland tabak geteeld. Het eerste in Veere, gevolgd door Amersfoort rond 1615. Van daaruit verspreidt de teelt zich over de Utrechtse Heuvelrug en later naar de Betuwe.

Film over het maken van sigaren en sigaretten vanaf het oogsten van de tabak. 1958. Nederlands:

http://www.youtube.com/watch?v=Vf_j2jSmy-I&feature=fvsvr

TULPEN

Nederland is beroemd om zijn gecultiveerde tulpen en is een van de meest dominante exportlanden van tulpen en tulpenbollen. Traditioneel wordt in de lente in de Keukenhof in Lisse een expositie gemaakt

van miljoenen tulpen die vooral door toeristen goed wordt bezocht. Daarnaast komen er bussen vol toeristen om de tulpenvelden te bekijken. Het bekendst zijn de meer traditionele velden langs de duinen van Zuid-Holland en de West-Friese polders. Het merendeel van de tulpen is echter te vinden in Flevoland met name in de Noordoostpolder (ruim 2000 hectare). Ook in het Noordelijk Zandgebied (omgeving Breezand, Anna Paulowna en Julianadorp) en op het eiland Goeree-Overflakkee zijn er tulpenvelden te vinden. In het Noord-Hollandse plaatsje Limmen is de Hortus Bulborum gevestigd, de grootste genenbank ter wereld voor bolgewassen. In deze tuin staan ruim 3500 verschillende soorten tulpen, narcissen, hyacinten, en andere veelal historische voorjaarsbolgewassen.

Tulpenmanie

In de 17e eeuw (1630 - circa 1637) ontstond er in de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden rond de tulpenbol een bizarre tulpenmanie, ook wel "tulpenrage", "tulpengekte", "tulpomanie" of "bollengekte" genoemd: plotseling werden tulpenbollen speculatieve handelswaar. De gekte dreef de prijzen op tot exorbitante hoogte, zelfs tot de bol zijn gewicht in goud waard was. De rage was eind 1636, begin 1637 op zijn hoogtepunt. In februari 1637 zakte de 'bollenmarkt' even plotseling in als zij ontstaan was; veel bollenspeculanten bleven berooid achter. Tulpen werden gekweekt in allerlei kleuren en door kunstschilders, zoals Nicolaes van Verendael op stillevens uitgebeeld. Vaak waren strepen op de bloem niet genetisch bepaald maar het gevolg van een virusinfectie.

In deze periode zijn ook veel tulpentekeningen gemaakt.

OPIUM

Opium is het ingedroogde melksap van de opiumpapaver of slaapbol (*Papaver somniferum*; 'somniferum' betekent 'slaap brengend'), dat een aantal alkaloiden bevat waarvan codeïne, morfine, noscapine en papaverine de belangrijkste zijn. Middelen die uit opium worden geëxtraheerd worden opiaten genoemd, maar niet alle opiaten worden uit opium gewonnen.

Heroïne is een morfinederivaat dat ontstaat door acetylering van morfine. Er bestaan nog andere opiaten met soortgelijke eigenschappen: pijnstillend, sederend (slaapverwekkend), hoestonderdrukkend en constiperend (darmwerking vertragend). Al deze stoffen zijn in meer of mindere mate verslavend. Codeïne is dat enigszins, morfine vrij sterk en heroïne zeer sterk. De verwante stof methadon, die gebruikt wordt bij het afkicken van heroïneverslaafden, is een synthetische verbinding met een morfineachtige werking.

Opium werd vroeger ongezuiverd gebruikt door het te eten. Dat was in China tot in de 18e eeuw de gebruikelijke wijze om opium te consumeren. Het roken van opium zou volgens Chinese bronnen in Taiwan zijn ontdekt. Opium werd in China zelf eeuwenlang met mate gebruikt als medicijn of als genotmiddel. Toen de **VOC** en de Britse Oost-Indische Compagnie de Chinezen steeds meer opium gingen verkopen, kreeg de Chinese regering oog voor de ontwrichtende uitwerking van de opiumhandel. Pogingen om de invoer een halt toe te brengen werden in de opiumoorlogen door de Westerse landen

met veel geweld verijdeld. Pas na de machtsgreep van Mao Zedong kwam er een eind aan de voor China verwoestende massale opiumverslaving.

Verslaving aan opiaten is overal ter wereld nog steeds een belangrijk sociaal en medisch probleem; morfine en heroïne behoren echter daarnaast ook nog steeds tot de meest effectieve pijnstillers. De indicaties voor codeïne zijn vooral het bestrijden van matig ernstige pijn, het tegengaan van kriebelhoest en een lage dosis is werkzaam tegen diarree.

De opium wordt gewonnen door de slaapbol, oftewel de zaaddoos die de plant vormt nadat hij is uitgebloeid, in te kerven. Hierbij komt wit melksap naar buiten druppelen dat op de zaaddoos bruin opdroogt. Het gestolde wondsap wordt daarna verzameld. Door zuivering worden hieruit morfine en codeïne gewonnen en door chemische bewerkingen heroïne.

De slaapbol is niet moeilijk te telen in niet al te koude klimaten. Door gebrek aan een centrale regering met voldoende autoriteit wordt tegenwoordig vooral in Afghanistan, in de Gouden Sikkel, veel opium verbouwd. Tot 1991 was Myanmar, in de Gouden Driehoek, het grootste opiumproducerende land.

De VOC dreef voor een belangrijk deel op de lucratieve handel in opium. Zij liet de distributie na 1745 over aan de Sociëteit van den Amfioen Handel.

Het woord opium

Het woord opium is uit het Latijn afkomstig, en dateert in het Nederlands uit de zestiende eeuw (1554). Daarnaast was in vroeger eeuwen de vernederlandste term heulsap gebruikelijk; heul betekent in dit verband "papaver", en is verwant met het Latijnse woord oleum, "olie". Het vreemde woord voor "opium" is overigens ook in het Nederlands binnengekomen via het Portugese afião (1596) en had dan de vorm amfioen.