

Zout, een wereldgeschiedenis.

Mark Kurlansky.

I Een verhandeling over zout, kadavers en sterk riekende sauzen.

1 Een zoutmandaat.

China : veel uitvindingen : papier, boekdrukkunst, buskruit, kompas. Oudste herkenbaar zoutwerk : in de provincie Shanxi - zoutmeer Yuncheng - oudste oogst 6000 voor Chr.- oudste schriftelijk bewijs 800 vr Chr. beschrijving van verhandeling en productie van zout (zeewater in kleipotten) heel wat oorlogen rond het meer.

3000 vr Chr. Zoutwinning in Sinchuan in vijvers : zout ontstond in de ondergrond.

252 vr Chr. Eerste zoutwaterputten in de wereld, men stoot daarbij op aardgas, het gas wordt langs bamboebuizen naar vuren geleid waarop het water met de pekkel werd gekookt.

Bamboeleidingen werden ook voor waterleidingen gebruikt.

Eenmaking van China in de 20^e eeuw vr Chr. : er werd zoutbelasting ingevoerd, daardoor werd het zout duur (eerste voorbeeld van staatsmonopolie) met het geld werden legers en verdedigingswerken (de muur) betaald.

Tegenstelling tussen legalisme (strengere wetten, belastingen, legers) en confucianisme (morele beginselen, goed en juist regeren, dus geen vijanden, geen leger en geen belastingen nodig) In China ging ofwel legalisme op en confucianisme af en omgekeerd.

Zout in sauzen en pasta's, groenten worden opgelegd in groenten sinds 2000 vr Chr; nu nog steeds. Saus : sojabonen en vis laten gisten.

2 Vis, gevogelte en farao's.

Egypte : lijken van 3000 vr Chr. Geen mummies, toch goed geconserveerd door het droge zoute woestijnzand. Gaf ideeën om vlees te bewaren.

2000 vr Chr.: Graf gevonden met zoutvat met tafelzout. Waarschijnlijk de eerste om vis en vlees (geen varkens) op te leggen met zout ook groenten en maakten als eersten olijven eetbaar, brood met desem (snuifje zout).

Zeewater in de Nijldelta verdampt. In de woestijn zoutmeren en afzettingen geven verschillende soorten zout.

Mummies : lijk wordt in natron (een soort zout) gelegd.

De Egyptenaren verhandelen gezouten voeding.

Feniciërs : 800 vr Chr. Eerste zeehaven Sfax (Tunesië) in de nabijheid van meerbedding waar het zout wordt afgeschraapt.

Libië : Fezzan : zoutproductie door afgraven van de meerbedding, korst wordt gekookt tot zuivere kristallen overblijven, daarvan worden kegelvormige cilinders gemaakt (nu nog steeds in de Sahara) het vervoer gebeurde eerst met paarden, vanaf de derde eeuw met kamelen (kameel is een inheems dier uit Noord- Amerika maar is daar 2 miljoen uitgestorven)

Westelijk Sahara: zoutstad Taghaza : onder de oppervlakte gewonnen zoutblokken van 100 kg worden geladen op kamelen en naar Timboektoe gebracht.

3 Zoutmannen zo hard als stokvis.

In Oostenrijk heeft men de steden Hallein wat "zoutwerk" betekend, Salzburg "zoutstad" en Hallstatt "zoutstad" enz.

Lijken van 400 vr Chr. : zoutmijnwerkers : Kelten : lang, blond (ook geverfd) gespierd, fel gekleurde kleding, snor.

Gebied : Hongarije, Oostenrijk, Beieren. Basis economie : ijzer en zout.

Rivieren : vervoer, handel, veroveringen: naar Frankrijk, Noord-Spanje, België (Belgae : keltische stam), Britse eilanden, Rome (390 vr Chr.)

Periode : 700 tot 450 vr Chr.

China : provincie Xinjiang op de zijderoute : mummies gevonden rond 2000 vr Chr. Kelten ? Groot en blond met fel gekleurde kleding, zelfde stof, wat deden ze daar ?

Gezouten vlees, ham, specialiteit, handel met Grieken en Romeinen.

Eersten die landbouw organiseerden met o.a. kunstmest en wisselbouw, waren de beste bronsgieters en smeden de Kelten waren vernieuwers. Waren slecht in staatsmanschap, overwonnen door de Romein die wel knappe staatsmannen waren.

4 Zouts jonge jaren.

Romeinen : bezaten niet het monopolie op de verkoop van zout, maar hadden wel controle op de verkoopprijs : ofwel subsidie om het zout betaalbaar te houden voor de plebejers, ofwel belastingen om oorlogen te betalen.

Italiaanse steden waren gelegen vlakbij zoutwerken : Rome (Ostia) : ondiep bassin waarbij zeewater verdampt. Eerste grote Romeinse weg : via Salaria - Zoutweg. Soldaten werden betaald in zout = soldij = salaris.

Romeinse Rijk : in alle uithoeken zoutwerken - veroveringen van Hallstatt, Hallein (de Keltische zoutwerken) Ook die van de Feniciërs en Chartagenen, Noord-Afrika, Sicilië, Portugal, Griekenland en de Zwarte Zee werden veroverd, waarbij alle reeds uitgevonden technieken van zoutwinning werden aangewend.

Groenten werden gezouten "salades" : venkel, asperges, kool. Zout zat al in het vlees : in de hammen en het varken-vlees van de Kelten. Olijven. Vis, heel belangrijk in de Romeinse keuken. Van de rest, de ingewanden werd een vissaus gemaakt "garum" te vergelijken met de Chinese sojasaus, men deed geen zout op het eten maar enkele druppels saus.

Sarda : kleine tonijn werd gezouten afkomstig van Sardinië en Cadiz enz

Sicilië : veel vis, haring, steur, makreel, bot, ansjovis en vooral tonijn. Hier werd zout gewonnen door zeewater in de moerassen te laten verdampen.

Ontdekking purperkleur : restwater van de vorming van zoutkristallen in de moerassen, zelfde stof als het purper dat door de purperslak wordt afgegeven.

5 Zout in de Adriatische zee.

Na de val van de Romeinen.

Venetië : zout was de sleutel van de handelsmacht van Venetië : rond 600 landwinning : zoutmeren werden er gegraven op het nieuw gewonnen land. Nieuwe uitvinding :

verschillende bassins naast elkaar met een systeem van pompen en sluizen om het water over te hevelen telkens het zouter was geworden, waarbij in het eerste bassin vers zoutwater opnieuw kan verdampen. Nog op andere plaatsen werd zout gewonnen aan de Adriatische zee : concurrentie tot de Venetianen ontdekken dat er met de handel meer geld valt te verdienen dan met de productie. De overheid betaalde subsidie aan de kooplieden die zout uit anderen gebieden oversloegen. Venetië kreeg het monopolie van de zouthandel over een steeds groter wordend gebied, met grote rijkdom tot gevolg : paleisachtige openbare gebouwen, complex systeem van waterwerken om te voorkomen dat de stad zou wegspoelen.

Marco Polo 1260 : veel details gaan over zout en de Chinese zoutpolitiek

6 Twee havens en de prosciutto ertussen..

Povlakte : landbouwparadijs : zout nodig voor de vervaardiging van agrarische producten.

Uitvoer : twee havens : Genua (Middellandse zee) Venetië (Adriatische zee) twee rivalen die allebei zout aanbrachten.

Veleia : Salsomaggiore : ondergrondse zoutwaterbronnen : eerste sporen van winning : 2° eeuw vr Chr.

Parma : ham : varkens eten eiwitrijke vloeistof die overblijft na het vervaardigen o.a. de Parmezaanse kaas.

Oude kaas : zout nodig, boter : zout, ham : zout. Zout werd verhandeld tegen zuivelproducten en granen. Ook ging Genua net als Venetië op zoek naar zout : Zwarte Zee, Noord-Afrika, Cyprus, Kreta, Ibiza.

Ontdekking van de Nieuwe Wereld : einde van de Middellandse Zee als centrum van de wereld.

II De gloed van haringen en de geur van veroveringen.

7 Het vrijdagse zout.

Volgens de katholieke kerk mag er geen vlees gegeten worden op vrijdag, wel vis.

7° eeuw alle mensen in West-Europa spreken een Indo-Europese taal, behalve de Basken.

Basken : jagen op walvissen - het vlees is voor de welgestelden, het vet voor de armen (gezouten)

Vikingen of Noormannen : 9° eeuw : hun thuisland biedt weinig handelswaar, ook geen zout, daarom overvallen ze de Noord-Europese kusten. Ze veroveren land aan de monding van de Theems en de Loire van waaruit ze hun aanvallen en handelstochten verder zetten. Ze hadden sterke schepen (waarschijnlijk leerden de Basken van de Vikings hoe schepen te bouwen) Daardoor konden de Basken verder varen dan hun eigen Golf van Biskaje. Zo ontdekten ze de Atlantische kabeljauw (dit is niet zo'n vette vis en daarom makkelijker te zouten).

Ook de Vikings kenden kabeljauw, eerst rond de Scandinavische wateren, later rond IJsland, Groenland, Newfoundland. Er was een gigantische afzetmarkt in de meeste Europese landen, vooral Zuid-Europa. Probleem was echter het zout, er waren wel zoutwerken van de Vikings, in Normandië, maar deze lagen te noordelijk met te veel neerslag en te weinig zon. Meest noordelijke punt waar het nog mogelijk is door indamping zout te winnen, is Bretagne. De Basken brachten nog meer kabeljauw aan uit hun nieuw ontdekte, geheime vis gebieden, misschien zelfs Noord-Amerika (dus nog voor Columbus).

Na de reis van John Cabot (1497) gaat men op vis-expeditie naar Noord-Amerika vanuit Frankrijk, Spanje, Portugal, Brittannië. Het Noorden heeft de vis, het Zuiden het zout.

8 Een Noordse droom.

In de Middeleeuwen is de tweede belangrijkste vis, na de kabeljauw, de haring. Landen rond de Atlantische Oceaan worden machtiger, met grote havens als Antwerpen en Amsterdam.

Er werd reeds haring gegeten ronde 3000 vr Chr. Maar in de 13° en 14° eeuw na Chr. Was er een grote toelevering van zout, wat belangrijk is voor haring die onmiddellijk na de vangst moet gezouten worden. Er kwamen nieuwe manieren van inpekelen, waarbij men minder zout nodig had.

Er kwamen ook nieuwe manieren van zoutwinning, ook mogelijk in het Noorden : veenzout : veen verbranden dat verzadigd is van zeewater (wadden in Zeeland) as en zout blijven over. Er werd dan zeewater bijgedaan waardoor het zout oploste en de as zonk, het zeewater werd daarna ingedampt. Maar er was nog steeds te weinig zout, daarom werd ook overgegaan op roken en fermenteren.

9 Een zilte zeshoek.

Lotharingen : bekend om rijke zoutwaterbronnen - sinds de Kelten zout gewonnen - later verlaten - in de 10° eeuw opnieuw zoutwinning : choucroute ofte sauerkraut.

Lamorgue : moerasgebied : geschikt voor zoutwinning : 1246 Lodewijk stichtte der eerste Franse haven : Aigues - Mortes : zoutpannen : inkomsten voor de Franse staat. Er zijn 256

verschillende Franse kazen dit komt door de verschillend tradities en klimaten die geven verschillende gezouten wrongels, vroeger nog meer verschillen dan nu.

Basken : maken gezouten ham, zout komt niet uit Baskenland, maar iets daarbuiten : Salies de Bearn : jambon de Bayonne.

Catalaans land met Collioure : ansjovis word er gevist en ingelegd in zeezout, Collioure wordt vrijgesteld van zoutbelasting, om export te bevorderen.

10 De Habtsburgse pekel.

In Duitsland werden vele zoutmijnen van de Kelten vernietigd na de val van Rome. In de Middeleeuwen worden ze opnieuw geopend door de kerk (zoals in Frankrijk) en men vind er de lijken van de Kelten. Ondergrondse bronnen met zout water.

Salzburg : winst uit zout : mooie gebouwen.

Nieuwe methode in de mijnen : niet langer brokken steen in manden naar boven, maar men pompte water in een uitgegraven zoutader, het zout lost op in het water, het water werd dan opgepompt en op houtvuren ingedampt.

Hanze : Lübeck handelscentrum, verscheperen het zout van Lüneburg naar de kust van de Oostzee voor de haringvisserij.

Oostenrijk : “Salzkammergut” : zoutdomein. Hallein, Hallstatt enz. met een eigen zoutwinningscultuur : met gangen die twee meter hoog en twee meter breed zijn tot soms 30 meter diep. De mijnwerkers glijden langs glijbanen naar beneden.

Habsburgers : bewind over heel midden Europa (1273) ook Silezië, Hongarije, zuiden van Polen, Galicië, zelfs Spanje (met bezittingen in de Nieuwe Wereld), Lage Landen, Napels, Sardinië, Sicilië, Venetië. De Habsburgers voeren een zoutmonopolie in, ze verhandelen zout van zoutrijke gebieden naar zoutarme binnen hun rijk maar ook daarbuiten aan Rusland.

11 Liverpool.

De monding van de Mersey, bij Liverpool, is de belangrijkste haven van Engeland. Het Engelse zout is het Cheshire zout.

Romeinen : stichten zoutmijnen (ansjovis : garum) langs de hele zoutkust en zij stichten ook Londen.

Hellathdu : later Northwich Cheshire genoemd : in de put werd al eeuwen voor de Romeinen zout gewassen (600 vr Chr.) Later verwoest door de Normandiërs, er was tijd nodig voor de wederopbouw. Worcesterhire is de belangrijkste zoutproducent voor Engeland. Er si zout nodig voor vis, vlees, groenten, boter ,kaas en ansjovis voor de saus : catsup : ketchup.

18 ° eeuw werd het klimaat minder streng waardoor er langer gewassen konden worden gekweekt, groot aanbod en de prijzen daalden, daardoor boeren failliet en die werden dan werkkrachten voor de industrie. Dan volgde de industriële landbouw met nog meer voedsel overschotten er was minder opleg nodig en dus ook minder zout. De zoutproductie nam echter toe omdat men kolen gebruikte voor het koken (makkelijker en goedkoper) en bovendien ontdekten men steenzout.

Tussen 1713 en 1759 voerde Engeland wereldwijd een oorlog met Frankrijk, waarbij Engeland een deel van de kabeljauwgronden van Noord-Amerika in handen kreeg. Probleem was wel de toevoer van zout.

12 Amerikaanse Zoutoorlogen.

De eerste Amerikaanse nederzettingen kwamen er op likplaatsen waar dieren zout vinden.

Europeanen vinden dorpen bij zoutwerken. Jagersvolken die geen landbouw beoefenen maken geen zout, uitgezonderd de Eskimo's. Veel stammen gebruiken geen zout tot de komst van de Europeanen, maar anderzijds hebben vele Noord-Amerikaanse stammen een

zoutgodin. Tot de Amerikaanse Burgeroorlog is de geschiedenis van Noord-en Zuid Amerika er een zoutoorlog.

Inca's : zoutwaterbronnen, Azteken : zoutwaterbronnen, woestijnbeddingen werden afgegraven of zout op de kust werd bijeengeschaapt. Bewaakte zoutroutes. De Spanjaarden grepen de macht door de zoutwerken in te nemen.

Maya's : zoutproductie reeds 1000 vr Chr. Er was zouthandel en handel in gezouten goederen : vis en huiden, maar ook medicijnen. Ze wonnen zout door indamping van zeewater, zout uit planten (verbranden van grassen en palmsoorten, de as wordt opgelost in water en dan verdamping) = op deze manier werd er zout gewonnen op het ganse Amerikaanse en Afrikaanse continent door oerwoudbewoners.

Bij aankomst van de Europeanen was de Maya cultuur in verval geraakt en ook de zouthandel was ingestort.

Spanjaarden : nieuwe macht over het zout er was heel veel vraag naar industrieel zout wegens veeteelt, leerindustrie, zilverwinning.

Britten : kabeljauw New-foundland, Caribische gebied. Portugal had veel zout en in ruil voor bescherming van de Britten (tegen de Fransen) werd zout geleverd aan de Britten.

De Engelsen, de Hollanders, de Zweden en de Denen zochten op de Caribische eilanden naar zoutmoerassen. Hollanders in oorlog met de Spanjaarden om toegang te krijgen op het Zuid-Amerikaanse zout van Venezuela.

13 Zout en onafhankelijkheid.