

Artikel: Zalig buiteneten, De idealisatie van het landleven en de relatie tot eten in de zeventiende-eeuwse Nederlanden

Auteur: Maroesjka Verhagen

Verschenen in Skript Historisch Tijdschrift, jaargang 41.1, pp. 39-52.

© 2019 Stichting Skript Historisch Tijdschrift, Amsterdam

p-ISSN: 0165-7518

e-ISSN: 3051-2506

Abstract: In the seventeenth century the Dutch Republic saw some striking developments around local, seasonal, and self-sufficient foods; trends that resonate in present-day western cities. For prosperous Dutchmen an idyllic country life was the ideal escape from the overcrowded cities. These men and women started purchasing ‘buitenplaatsen’ (country villas), and literature about outdoor living became a popular genre: the outdoors were healthier, more advantageous, more entertaining, and more blessed than the city. This idealisation of country living influenced food on the buitenplaats, and the other way around. An important consequence of this development was that people started to grow their own crops. This was accelerated by the isolation of these villas and the publication of literature on the subject. During this ‘country wave’, food developed a significant role through which layers of meaning were revealed. Identities and virtues, such as Calvinism and commensality, were communicated through food in the buitenplaats.

Skript Historisch Tijdschrift is een onafhankelijk wetenschappelijk blad dat viermaal per jaar verschijnt. De redactie, bestaande uit studenten en pas afgestudeerden, wil bijdragen aan actuele historische debatten, en biedt getalenteerde studenten de kans om hun werk aan een breder publiek te presenteren.

ZALIG BUITENETEN

De idealisatie van het landleven en de relatie tot eten in
de zeventiende-eeuwse Nederlanden

Maroesjka Verhagen

Winnaar Skriptieprijs 2018

Een idyllisch landleven was voor welvarende zeventiende-eeuwse Nederlanders de ideale uitvalbasis voor de overvolle steden. Men begon buitenverblijven aan te schaffen, en literatuur omtrent het buitenleven werd populair: het platteland was gezonder, voordeliger, gemakkelijker en zaliger dan de stad. Een belangrijk gevolg daarvan was dat men zelf gewassen ging verbouwen, gestimuleerd door de afzondering van de buitenplaats en de verbeelding prikkelende literatuur. In deze landelijke tendens krijgt het eten een veelzeggende rol, waaruit lagen van betekenisgeving zijn af te lezen.

Het verleden is als een vreemd land en wordt gekenmerkt door haar 'andersheid'. Echter, soms denkt de hedendaagse mens dat al het nieuwe in zijn of haar leven een volstrekte innovatie is. Neem bijvoorbeeld de stadse trends met betrekking tot het verbouwen en plukken van eigen voedsel, die in het kader van duurzaamheid door het hele land opduiken. Initiatieven als pluktuinen, wildplukcursussen en *Albert Heijn*-moestuintjes zorgen voor meer bewustzijn omtrent vers, duurzaam en lokaal eten. In de gastronomie is er een nieuwe stroming opgezet onder de naam *Dutch cuisine*, waarbinnen meer plantaardige, seizoensgebonden gerechten worden gepromoot die van eigen bodem komen.¹ Een andere fascinatie, die om veel voorwerk en fysieke arbeid vraagt, zijn de voedselbossen. Deze aangelegde bossen bestaan uit gewassen van verschillende hoogtes: van hoge bomen zoals de walnoot of de linde, tot een ondergrondse laag met knollen en eetbare wortels. Alles in het voedselbos bevat eetbare elementen. Hierin is naast duurzaamheid, zelfvoorzienendheid een betekenisvol element. De interesse van stedelingen in het verbouwen van voedsel voor eigen gebruik is echter niet een op zichzelf staande vernieuwing: we vinden de trend namelijk terug in de Nederlandse geschiedenis.

In de zeventiende eeuw hadden gewassen een nieuwe plek gekregen in de samenleving. De Nederlandse horticultuur en tuinbouw hadden in Europa naam verworven op het gebied van cultivatie en kregen een prominente plaats in de economie.² Van diverse groenten, met name wortelgroenten, was het imago opgepoetst: waar deze in de middeleeuwen waren afgescheept als 'armenvoedsel', werden ze nu geprezen om hun gezonde eigenschappen. Het eerste Noord-Nederlandse kookboek, *De verstandige kock* (1667), begint bijvoorbeeld met salades van rauwe groenten.

Terwijl deze in eerdere Noord-Europese kookboeken niet tot nauwelijks te bekennen waren. Gewassen, en het landelijk leven, kregen een nieuw imago: het werd mode voor welvarende stadsbewoners om een buitenhuis met grond te kopen.³ Dit gaf een impuls aan de uitgave van uitgebreide boeken over tuinieren, en kruiden- en plantensoorten. Een mate van zelfvoorzienendheid lijkt daarin een belangrijk thema: waar je in de stad gebruik kunt maken van de markten, ben je op je buitenplaats afhankelijk van de houdbare producten die je mee kunt nemen, of datgene dat je zelf verbouwd. De buitenliteratuur is er bovendien duidelijk over dat het gezond en voordelig is om van eigen bodem te eten. Het is daarnaast ook ‘zaliger’ dan in de stad, omdat God zich openbaarde in de natuur. Bovendien leent het buitenleven zich uitstekend voor het deugdelijk samen zijn en eten met vrienden. In het licht hiervan borrelt



De vette keuken. Anoniem, naar David Vinckboons, Keukeninterieur, 1600-1624. Bron: collectie Rijksmuseum, Amsterdam.

de vraag op wat de gevolgen waren van de idealisatie van het buitenleven voor de eetcultuur op zeventiende-eeuwse Nederlandse buitenplaatsen.⁴

Een populair werk uit die tijd is het gebundelde *'t Vermakelijk landt-leven* (1669). Het werk staat in de traditie van 'Hausväter'- en almanakliteratuur. Dit waren handleidingen met advies voor dagelijkse klussen in en om het huis, afgestemd op de seizoenen. *'t Vermakelijk landt-leven* is uniek binnen dit genre omdat het naast beschrijvend ook een lofzang is op het landleven. De auteur van het eerste deel, Jan van der Groen (1624-1671), hovenier aan het stadhouderlijk hof, verzorgde deze literaire draai in dit anders pragmatische werk. Er is nog een andere reden dat dit boek een interessante bron is: naast uitgebreide informatie over zaaien en oogsten, is er ook uitleg te vinden over dierenhouden en slacht, bijhouden, destilleren, het maken van medicijnen, en bevat het achterin het eerdergenoemde Noord-Nederlandse kookboek uit 1667: *De verstandige kock*. Hierdoor is het geheel een A-tot-Z-handleiding voor het buitenleven. Deze bundel vormt de basis voor dit kwalitatieve onderzoek, waarin ik voor

een belangrijk deel bronnen kritisch analyseer, interpreteer, vergelijk, en ze in verschillende kaders plaats. De heerlijkheid van het landleven werd uitgebreider bezongen in hofdichten, een nieuw genre in de zeventiende eeuw. In de gedichten werd het leven op specifieke buitenplaatsen uitgelicht, waarbij het buiten zijn en (het genieten van) de producten van het land centraal staan. Met behulp van Petrus Hondius' *Dapes inemptae of de Moufe-schans* (1621) en *Vitaulium. Hofwijck* door Constantijn Huygens (1653), respectievelijk een smulpaap en een sobere eter, wordt duidelijk hoe het eten op een buitenplaats met identiteit en betekenisgeving te maken heeft.

DE TREK NAAR BUITEN VANUIT DE STAD

alwaer men eerst alle dorheyt in groente siet veranderen, en 'tgeen als doodt was, wederom herleven; het jonge Gras, met de Spruytjes [...] dese worden stracks van de leckere Somervruchten gevolght, de welcke door haer ververschende smaken, de tong des aenschouwers bekooren. Niet lang daer na, siet men de Boomen met Herfst en Winter-vruchten geladen, die de Keuckens, neffens de Aerdt-vruchten, tegen den onvruchtbaren Winter-ooft van voorraet voorsien.⁵

De woorden van Jan van der Groen in 't *Vermakelijck landt-leven* zijn vervuld van buitenliefde. Zijn schrijven laat de zon je huid verwarmen en de geur van gras je neusgaten kietelen. Het weerspiegelt daarmee een roep die bij menig welverdienende stedeling in de zeventiende eeuw voelbaar was. In het midden van de zeventiende eeuw begonnen regenten en koopmannen namelijk *en masse* het buitenleven op te zoeken. Er was een hang naar rust en vrijheid, en wedijver met de landadel. De hofsteden die werden gebouwd en behuist konden investeringen zijn, maar ze pasten vooral in de trend een gezonder leven te willen leiden; iets dat werd bevorderd door de vieze, warme en volle steden. In de hofdichten en 't *Vermakelijck landt-leven* worden constant vergelijkingen gemaakt tussen het 'gezonde buitenleven' en de 'ongezonde stad'. Van der Groens introducerende woorden zijn hiervan een voorbeeld:

Den Hof-bouw, en 't buyten-leven, is, naer 't seggen van veel Geleerden, het vermakelijkste, voordeelgste, gesondtste, ja menigmael ook het wel saligste leven, dat men sou kunnen wenschen, voor diegeene, die aen geen beroep, in de Steden vast gebonden is. 't Vermakelijkste leven is het, om dat alles wat adem haelt [...] door de aangename en soete lucht, uyt de Steden naer

buyten gelockt, ja getrocken wordt.⁶

Het buitenleven was *vermakelijker*, omdat het plezier bracht door de diversiteit aan (eetbare)gewassen en het rustige samenzijn met vrienden. Het was bovendien *voordeliger* omdat bijna alles dat nodig is om in eigen onderhoud te voorzien van het land gehaald kan worden. Op deze manier waren producten tevens verser en *gezonder* dan wat er in de stad op de markt lag. De frisse lucht en het gereguleerde leven deden de mens bovendien goed, evenals het matiger eten en drinken. Het leven was daarnaast *zaliger*, omdat God voelbaar was in de natuur.⁷

Waar kwam de drang naar het buitenleven vandaan? Voor de volledigheid is het verstandig om enige context te verschaffen. In de eerste helft van de zeventiende eeuw wisten de Zeven Verenigde Nederlanden zich te ontplooiën tot economische grootmacht. Engeland en Frankrijk kampten met binnenlandse onrust, waardoor zij moeite hadden zich als concurrenten van de Republiek op te stellen. De Nederlanden hadden daarmee vrij spel, ondanks dat ze nog altijd in oorlog waren met de Spaanse koning en er tijdens het Twaalfjarig Bestand (1609-1621) ook in de Republiek binnenlandse verdeeldheid woedde.⁸ Binnen die eeuw deden zich veel ontwikkelingen voor die aan elkaar verbonden waren. De politieke ontwikkelingen waren vervlochten met economische en culturele ontwikkelingen. Zo konden, doordat de economie aantrok, ook de kunsten floreren, en daarnaast wist een steeds groter wordende groep zich 'een buiten' te veroorloven.⁹ Het opzoeken van het buitenleven vloeide met name voort uit de toenemende urbanisering. Zo breidde Amsterdam zich tussen 1590 en 1650 uit van 37.000 naar 175.000 inwoners.¹⁰ De drang om een alternatief te vinden voor de steden werd steeds groter naar mate deze drukker en voller werden dankzij de bloeiende economie. Adel en boeren bevolkten altijd al het platteland, het



Een maaltijd tussen de vijgenbomen en druivenranken. Claes Jansz. Visscher, Gebed voor de maaltijd, 1608-1610. Bron: collectie Rijksmuseum, Amsterdam.

was echter in de zeventiende eeuw een nieuw verschijnsel dat de stadse elite het buitenleven opzocht, met name in de zomermaanden. Tussen 1620 en 1640 werden er alleen al in Voorburg, waar ook Constantijn Huygens een buitenhuis bezat, minstens vijftien hofsteden gebouwd of bewoonbaar gemaakt. Dergelijke toenames van buitenbouw waren in deze periode door heel Nederland te vinden. Door historici worden er in principe drie motieven aangedragen voor de 'trek naar buiten': financieel, sociaal en persoonlijk.¹¹

Landgoederen waren een handige economische investering, iets wat de gewiekste koopmannen uit de steden snel inzagen. Het gekochte land werd soms deels verpacht aan boeren. Bovendien kon een hofstede na een aantal jaar behoorlijk in waarde zijn gestegen waarna het met winst geveild kon worden. Dit was een extra stimulans voor regenten en koopmannen voor wie monetair gewin vaak een sterke motivator was. Uit het eerdere citaat blijkt dat een zeker economisch voordeel, aangegeven met de term 'voordeligheid', überhaupt een drijfveer was. Van der Groen doelt hier weliswaar niet op een investering op de markt, maar hij toont wel aan dat elk voordeel in de portemonnee de gemiddelde lezer al zou moeten aanspreken.¹² Verder was het bezitten van een landgoed een statussymbool waaraan de rijke burgers zich konden optrekken en meten met de aristocratie. Dit was vooral bedoeld als concurrentie. Er heerste een bewust afzetten tegen het idee van een vorst: de burgerlijke idealen draaiden namelijk om nuchterheid, zuinigheid en vlijt. Deze burgers wensten zich geen aristocratisch bestaan. Wel konden zij laten zien dat ze niet onderdeden in middelen ten opzichte van een erfelijke vorst. Over de identificering met burgerlijkheid en voordeligheid zal ik later verder uitweiden.¹³ Tot slot was er het persoonlijke motief om de rust op te zoeken en gezonder te leven. Dit wordt tevens weerspiegeld in de namen van buitenplaatsen zoals Sorghvliet, Rustrijk en Vredenburg, waaruit de nadruk op ontspanning duidelijk naar voren komt. Ook in de hofdichten is de rustgevende sfeer typerend. Daarnaast ligt de nadruk sterk op de frisse lucht en het verse eten die de gezondheid ten goede kwamen. In onrustige politieke en economische tijden werkte de buitenplaats des te sterker als een baken van rust.¹⁴

HET ZALIGE EN OVERVLOEDIGE BUITENLEVEN

Aan de hand van de inleidende woorden van Van der Groen zijn er vier aspecten van het buitenleven die de rijke burger zouden (moeten) aantrekken en die een interessante leidraad geven om de betekenis van eten aan te meten. De gezondheid en voordeligheid zijn al aangestipt. Waar Van der Groen op doelde met voordeligheid was het fenomeen van de zogenaamde 'ongekochte spijzen': van de producten die je verbouwde en hield op eigen grond kon je immers gratis de vruchten plukken. Dit houdt

sterk verband met een calvinistische inboezeming, en lijkt bovendien met een bepaalde trots gepaard te gaan. Dat het idee van ‘ongekochte spijzen’ als een interessant element werd gezien valt op te maken uit het ruime gebruik van die term in de literatuur. De titel van Hondius’ hofdicht begint ook met ‘*dapes inemptae*’, Latijn voor ditzelfde begrip en afkomstig uit Vergilius’ leerdicht over de landbouw getiteld *Georgica* (circa 29 v. Chr.).¹⁵ Met ‘vermakelijkheid’ doelt Van der Groen op het pure genieten van de veranderende seizoenen: de opbloeiende natuur in de lente en zomer, en haar vruchten die ze werpt in de zomer en herfst, waarvan men in de koude winter kan blijven eten. Dit is direct verbonden aan ‘zaligheid’, aangezien de aanwezigheid van God voelbaar was in de natuur. Beide invullingen van de termen komen ook terug in de hofdichten, al lijkt ‘vermakelijk’ daar te worden opgerekt om ook ‘gastvrijheid’ in zich op te nemen. In deze literatuur benadrukken de auteurs hoe deugdelijk het leven op het land is in vergelijking met de stad, waarbij het eten een speciale rol krijgt toegedicht. Het buiteneten leende zich goed om bepaalde idealen en identiteiten aan op te hangen, maar waarom? Om dit te kunnen beantwoorden komen de laatste twee begrippen, vermakelijkheid en zaligheid, goed van pas.

De calvinistische hofdichters zagen God als geopenbaard in twee ‘boeken’: de bijbel en de natuur. Dit zien we ook terug in de ‘literaire almanak’ ‘t *Vermakelijck landt-leven*, waarin de hand van God constant aanwezig is. Aan beide genres ligt het idee ten grondslag dat God de natuur heeft geschapen, maar dat de ‘kunst’ (de menselijke hand) nodig is om de natuur te vormen tot het ideaalbeeld dat God bedoelde. ‘[D]e Natuur, die sich veeltijts wanschickelijck vertoont, door de konst kan op-geschickt, op-gepronckt, in goede ordre, cierlijck en vermakelijck gemaect worden.’¹⁶ In de zeventiende eeuw wenste men geen woekerende natuur zoals wij nu associëren met ‘puur natuur’, maar harmonieuze, mathematisch bepaalde patronen om elk tuinelement in balans te brengen.¹⁷ Het uitgangspunt was de natuur in goede banen te leiden zodat men tot het mooiste resultaat kwam, maar ook het meeste *nuttige*: ‘de konst kan de wilde, harde, onsmakelijke vruchten door Mesten, Koefteren, In-enten, tam, sacht, eetbaer en smakelijck maken.’¹⁸

Ook voor de hofdichters was ‘nut’ een essentieel element van de tuin, zowel praktisch als geestelijk. Het praktisch nut had betrekking op alle producten die men van het eigen land kon halen. Onder het geestelijk nut was de goddelijke relatie te scharen, het filosoferen, maar ook het tot rust komen en het samenzijn met familie en vrienden.¹⁹ Hoe zien we het calvinisme terug in de referenties die deze Nederlandse auteurs maken aan het goddelijke? Om een beter beeld te krijgen van de relatie tussen het goddelijk nut en het buiteneten op eigen land is het behulpzaam om Hondius’ *Moufe-schans* verder te bestuderen. Niet alleen noemt hij zijn

hoofdstukken 'gangen', hij besteedt het gehele zesde hoofdstuk, met meer dan tweeduizend dichtregels, aan gerechten en situering van eten. De calvinistische inboezeming van de plantkundige predikant is duidelijk aanwezig door het hele werk, zo ook in deze 'zesde gang', die hij begint en eindigt met een gebed. Daartussen staan uitbundige beschrijvingen van gerechten die niet als sobere, calvinistische kost overkomen. Hondius' beschrijvingen kunnen we opvatten als symbolisch voor de overvloedigheid van de schepping. Nu is het zeker mogelijk dat Hondius die weelde vanuit zijn geestelijke overtuiging wilde overbrengen, hoewel een zekere doorschemering van liefde voor eten nauwelijks valt te ontkennen.²⁰

Calvinisme en eetlust?

Vroomheid en eetlust hoeven elkaar echter niet in de weg te zitten. Volgens Calvijns blik op de natuur diende de mens Gods gaven te appreciëren, maar mocht hij er tevens van genieten (mits met mate), zolang er uit geleerd werd. 'Dat van hier ons d'aertsche spijs Trapwijs naer den Hemel wijze'²¹ besluit Hondius zijn zesde gang. Hondius laat daarnaast in het hofdicht veelvuldig weten dat de natuur niet alleen bedoeld is voor plezier, maar dat er ook lessen uit geleerd dienen te worden, aansluitend bij het idee van Calvijn. Zolang je de natuur met overgave bewerkt, en dankbaarheid toont voor de vruchten die zij werpt, is het zeer christelijk te genieten.²²

Er klinkt ook een burgergeest van de zeventiende-eeuwse Nederlanders door in de nadruk op voordeel en werk, zoals verwoord door Johan Huizinga: krenterigheid, maar ook tevredenheid, waar zelfgecreëerde welvaart aan ten grondslag ligt. De spijzen waren immers gratis doordat men zelf het werk stak in de groei en bloei van gewassen. Geen eer voor buitenlandse monarchen die zich lieten bedienen, maar voor de hardwerkende inwoners die voor hun eigen brood op de plank zorgden. Een economisch denkende Nederlander kon dan ook jubelen om het besparen van (enkele) kosten. Tegelijkertijd heerste er een zekere angst voor de vergankelijkheid van de welvaart. Tekenend is de instelling van Calvijn die verkwistend gelduitgeven afkeurde. De kosten voor de bouw en het onderhouden van de hofsteden worden in de bronnen buiten beschouwing gelaten. De focus legde men op het genieten van de vruchten van eigen bodem waar geen cent, enkel arbeid, in was gestoken. De naturomgeving en de *dapes inemptae* zijn de verantwoording van de auteurs voor het aanschaffen van de buitenplaats: de buitenverblijven verschaffen immers toegang tot Gods lessen.²³

De instructies en uitleg in 't *Vermakelijck landt-leven*, met de uiteindelijke verwerking tot eenvoudige recepten, geven bovendien een ideale invulling van een burgerlijke levensstijl. De *verstandige kock* is namelijk geen toonbeeld van luxe, in vergelijking met kookboeken uit de

middeleeuwen. De nadruk ligt in de recepten op eenvoud, en producten die van eigen land gehaald kunnen worden. Deze elementen vinden eveneens aansluiting in de hofdichten wanneer eten of gerechten besproken worden. Er is weliswaar sprake van recepten waar specerijen aan te pas komen, maar er zijn bijvoorbeeld geen omschrijvingen te ontdekken voor bombastische hofrecepten zoals typerend in middeleeuwse kookboeken.

Simon Schama dichtte de zeventiende-eeuwse Nederlander een andere relatie tot eten toe dan tot dusver uit dit onderzoek blijkt. In zijn boek *Overvloed en onbehagen* uit 1988 besprak hij in het hoofdstuk 'Feesten, vasten en tijdige boetedoening' de opvallende Nederlandse *vraatzucht*. De gulzigheid, afgewisseld met periodes van vasten, zou door tal van buitenlanders zijn opgemerkt en kon zelfs choqueren. Schama toont aan de hand van het Nederlandse schilderthema 'vette keuken/magere keuken' de overdaad, maar tevens het bericht van 'vergankelijkheid der aardse geneugten'²⁴ dat de schilders daarin meegaven. Aan de hand van een gravure (afbeelding 1) maakt Schama de exuberantie duidelijk, maar benoemt daarnaast symbolen die op afkeur zouden wijzen, zoals een arme, magere man in het raamkozijn die hongerig toekijkt, en een half opgebrande kaars. Ook wijst hij op het grote verschil tussen de vette keuken-gravures en een ander soort tafelgravures uit die tijd, waarop het gebed voor de maaltijd is afgebeeld. Deze prenten hebben een rustige sfeer met op tafel goed zichtbare gerechten (afbeelding 2). Hier is geen sprake van overmaat en chaos, maar ordelijkheid en soberheid die goed passen bij vrome calvinisten. Waar Schama een eenzijdig beeld schetst van de Nederlandse eetlust die zich zou bewegen tussen vraatzucht en vasten, komt uit de bronnen voor dit onderzoek een secure blik tot eten naar voren die een sterke relatie tot de natuur benadrukt, en aantoont verwickeld te zijn met betekenisgeving. De gravures die Schama aandraagt kunnen we op een andere manier interpreteren om tot nieuwe inzichten te komen in de informatie die we reeds hebben.²⁵

Wat in het bijzonder opvalt in bovengenoemde gravures die een maaltijdsgebed verbeelden, is de blik naar buiten, waar natuurlandschap is afgebeeld. Het is goed mogelijk dat dat landschap allegorisch bedoeld is, we moeten ze in ieder geval niet te letterlijk nemen, maar wellicht dat we te maken hebben met de eetkamer van een buitenplaats. De prent van Claes Jansz. Visscher toont een maaltijd die zelfs buiten wordt genuttigd, tussen de vijgenbomen en druivenranken. Volledige allegorie, realisme in locatie, of een beetje van beiden: de scènes tonen in ieder geval de sterke relatie tussen de natuur en God. De recepten uit *De verstandige kock* sluiten goed aan op de gravures van maaltijdsgebeden: zonder te veel poespas en overmaat. Hondius' relatie tot eten in *Moufe-schans* komt misschien wat

meer over als een 'vette keuken prent', maar hij blijft steeds de relatie tot het land en tot God onderstrepen, waar de 'vette keukens' meer stedelijke en goddeloze taferelen lijken. Bovendien zijn het enkel de overvloed en de exotische gewassen die als luxueus lezen, verder laat Hondius banketachtige recepten als in-eigen-veren-aangeklede-pauwen achterwege. Een gravure van de landschapsschilder



Jan van de Velde, Gezelschap gebruikt een maaltijd aan een tafel in de tuin, 1615-1620. Bron: collectie Rijksmuseum, Amsterdam.

Jan van de Velde is misschien wel de meest treffende illustratie van

het buiteneten, omdat het een buitenbeentje is tussen de genres (afbeelding 3). We zien een familie aan een met tafelkleed bedekte tafel gezeten. Kalm in uitdrukking en houding, zonder grote uitbundigheid of nadrukkelijke vroomheid. Links voorin is een wijnkoeler afgebeeld met twee flessen, en op tafel zien we enkel iets dat lijkt op een broodje, en een taart of pastei. Of het hier om een dessert gaat of de hoofdmaaltijd is niet geheel duidelijk. Mogelijk werd er meer gegeten dan wat we op tafel zien. Desalniettemin laat de gravure een ingetogen buitenmaaltijd zien.

HET VERMAKELIJKE EN VRIJGEVIGE BUITENETEN

Een goede reden om de mooiste spijsen en dranken op tafel te toveren was als er iets te vieren was, maar ook wanneer er bezoek over de vloer kwam. Hondius spreekt uitgebreid over het eten met vrienden op het buitenverblijf. Gastvrijheid komt daarbij naar voren als een groot voordeel van het landleven. Die gastvrijheid heeft directe invloed op 'commensaliteit'. Met commensaliteit wordt het delen van een maaltijd in gezelschap bedoeld. Commensaliteit onderschrijft de binding die plaatsvindt tussen de participanten: het delen van eten brengt men nader tot elkaar; het is intiem en persoonlijk.²⁶ Het feit dat men de producten overvloedig en zonder kosten kon plukken dankzij de gulheid van God, nodigde des te sterker uit om te delen. Zo begint Hondius in 'Spijse' met een beschrijving van het bevangen worden door appetijt of het bezoek van een vriend, waarop onmiddellijk de tafel wordt gedekt, onder een lindeboom:

Voetstaens men den tafel derkt/

Met tapijts groen onder voeten/

En met looverwerck bedeckt:

(...)

Met mijn vriend ick my dan vinde

Onder een geleyde linde:

Daer onthael ick op de wijze
Van het landt/ my en mijn vrint.

Ons gewas is onse spijsen/

En al wat men buyten vint.²⁷

Later in het hoofdstuk bezingt Hondius 't Binnenhuysgesin', waarin hij zijn gastvrouw en -heer Serlippens van de Mouffeschans bewondert om hun gastvrijheid. De (onverwachte) gasten worden telkens warm verwelkomd, met een glimlach, schone servetten, en een wijnkelder zonder slot. Met trots spreekt hij telkens over het eten, waarvan alles van eigen land afkomstig is. Geen markt of verkoper komt eraan te pas.²⁸

Huygens' *Hofwijck* gaat eveneens in op de gastvrijheid. Het hele hofdicht is opgezet als een wandeling over het landgoed van Hofwijck, waarbij de toon is alsof hij een openhartig gesprek voert met een vriend. Daarnaast spreekt hij veelvuldig over vrienden met wie hij tijd doorbrengt en laat hij duidelijk doorklinken dat hij gasten met open armen onthaalt:

Twee Poorten seggen meer: onthael ick vriend of gast,

Ten is niet door een' deur, 'tis door twee open' deuren:

Den rijmen ingangh thoont wat binnen sal gebeuren,

En dat de vrienden op mijn brood en op mijn' wijn

Niet half, niet heel, niet eens, maer tweemaal welkom zijn.²⁹

Huygens beschrijft twee poorten als ingang, om aan te tonen dat gasten 'dubbel-welkom' zijn. Bij binnenkomst is er vervolgens eten genoeg voor iedereen die te gast is. Bij Huygens' hofdicht ligt de nadruk over het algemeen minder op voedsel. Hierin was hij aanzienlijk soberder dan Hondius. Hij

beschrijft niet onder de indruk te zijn van luxe etenswaar en houdt het bij gewone, goede gerechten. Hij laat bovendien weten geen echte fijnproever te zijn. De persoonlijke relatie tot eten is veelzeggend voor de rol die het krijgt toegedicht in het landleven van Hondius en Huygens. We vinden echter een duidelijke overeenkomst: zodra er gasten komen eten zet de gastheer de sobere kost aan de kant. Het bovenstaand citaat is een mooi voorbeeld van hoe eten en gastvrijheid met elkaar verweven zijn, ook als de gastheer zelf weinig geeft om eten. Het gul aanbieden en delen van spijs en wijn is synoniem met gastvrijheid, zo ook in dit citaat tegen het einde van *Hofwijck*:

Daer zijn de gasten: flux den Room pott uijt den polder,

De boonen vanden Staeck, de netten vanden solder,

De vijuer in 'tgevoel, de snoecken inde lij,

(...)

(Blij met de volle vangst, die selden komt te missen,

Van ongeroofde winst, van ongekochte vissen)

De Peeren vanden Boom, de lijster uijt de Strick,

Elck vrolicker als t'huijs, elck besiger als ick.³⁰

CONCLUSIE

Het idyllische landleven was in de zeventiende-eeuwse Nederlanden een symbool geworden: een rustiger en gezonder leven, dat stond de hardwerkende stedeling te wachten bij het aanschaffen van een buitenplaats. Wat een genot was het bovendien om verse, ongekochte spijzen te kunnen eten en om Gods creaties gul te delen met tafelgasten. Alles was des te smakelijker doordat de kost door eigen inzet gewonnen was. De idealisatie van het buitenleven had gevolgen voor het eten op de zeventiende-eeuwse buitenplaatsen, maar andersom had het buiteneten ook sterke invloed op de idealisatie.

De overvolle steden hielpen dit ideaal te creëren. Menig stadsbewoner voelde zich geroepen door het buitenbestaan, dat een toevluchtsoord werd. Zeker in de zomer, wanneer de stad extra heet en

vuil aanvoelde. De woorden van Jan van der Groen resoneerden tussen de stadsmuren: vermaak, gezondheid, voordeligheid en zaligheid. Daarbij was het eten een belangrijk element waaraan betekenisgeving en deugdelijkheid werden ontleend. De interesse in *dapes inemptae* onderstreept het belang van de zelfvoorzienendheid. Niet alleen bood het buitenleven vers en daarmee gezonder eten, er werd veel geluk gehaald uit de gratis vruchten die men plukte van eigen land. De betaling was de inspanning van het planten, verzorgen en oogsten, en de waardering voor de schepping. Het calvinisme heeft hier duidelijk invloed gehad, maar ook het burgerkarakter is voelbaar in de waarde die eenvoud krijgt. Dit in contrast tot de Spaanse, katholieke adel waartegen de Nederlander in opstand kwam. De recepten uit *De verstandige kock* bevestigen de nadruk op eenvoudiger eten, met ingrediënten van eigen land. Een grote deugd was de gastvrijheid die men zich kon veroorloven op de buitenplaatsen. De ongekochte spijzen vloeiden rijkelijk zodra er gasten in aantocht waren. Commensaliteit liet zich gemakkelijker uitvoeren op het land dan in de stad. Wellicht doordat God zich openbaarde in de naturomgeving, en het vanzelfsprekend was de gul-geschonken vruchten te delen.

De idealisatie van het buitenleven en het eten in die periode gingen hand in hand. Door in te zoomen op het eten komen er zowel grotere bewegingen aan het licht, waaronder identiteitskwesties en landelijke trends, als alledaagse taferelen die meer inzicht verschaffen in het menselijk handelen. Het bestuderen van eten en eetcultuur is om die reden bijzonder: het biedt de mogelijkheid het grote structuren met het ogenschijnlijk onbelangrijke in verbinding te brengen. Eten is immers noodzakelijk en trendgevoelig, maar is tegelijkertijd persoonlijk en verbonden aan plaats en groep; men kent betekenis toe aan eetgewoontes. Wellicht iets om te overpeinzen tijdens het wachten op de tomaten afkomstig van de *Albert Heijn*-moestuintjes: onze hedendaagse *dapes inemptae*.

Maroesjka Verhagen rondde in 2018 haar bachelor geschiedenis af aan de UvA met de scriptie 'Zalig buiteneten', onder begeleiding van Justyna Wubs-Mrozewicz. Momenteel volgt zij de research master geschiedenis aan diezelfde universiteit. Haar interesse gaat uit naar vroegmoderne cultuurgeschiedenis met een speciale fascinatie voor eten en eetcultuur.

1. <http://dutch-cuisine.nl/over-dutch-cuisine/>, laatst geraadpleegd 24-05-2018.
2. In dit onderzoek spreek ik over 'de Nederlanden' en ter afwisseling 'Nederland'. Daarmee doel ik op De Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden, of de Noordelijke Nederlanden in de zeventiende eeuw.
3. Gedurende het onderzoek spreek ik afwisselend over 'buitenverblijf', 'buitenplaats', 'hofstede' en 'een buiten'.
4. P.A.F. van Veen, *De soeticheydt des buyten-levens vergheselschap met de boucken* (Den Haag 1960) 210.
5. Jan van der Groen, 't *Vermakelijk landt-leven* (1669) 'De loflijkheydt des landt-levens'.
6. Ibidem.
7. Jan van der Groen, 'Den Nederlandtsen hovenier' in: 't *Vermakelijk landt-leven* (Amsterdam 1669) te vinden in 'Inleyding'; Veen, *De soeticheydt des buyten-levens*, 8, 19; E.A. De Jong, *Natuur en kunst. Nederlandse tuin- en landschapsarchitectuur 1650-1740* (Amsterdam 1993) 17.
8. De Tachtigjarige Oorlog duurde van 1568 tot 1648; A.TH. van Deursen, 'De Republiek der Zeven Verenigden Nederlanden' in: J.C.H. Blom en E. Lamberts eds., *Geschiedenis van de Nederlanden* (Amsterdam 2015) 145-220, aldaar 146.
9. Deursen, 'De Republiek der Zeven Verenigden Nederlanden', 173-175, 194-203.
10. M. Prak, 'Burghers, citizens and popular politics', *Eighteenth-Century Studies* 30:4 (1997) 443-448, aldaar 444.
11. W.B. de Vries, *Wandeling en verhandeling. De ontwikkeling van het Nederlandse hofdicht in de zeventiende eeuw (1613-1710)* (Hilversum 1998) 19-23.
12. De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 23; Van der Groen, 'Den Nederlandtsen hovenier', te vinden in 'De loflijkheydt des Landt-levens'; K. Schmidt, 'Hollands buitenleven in de zeventiende eeuw. Deel 1 De opkomst van de buitenplaatsen', *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift* 4 (1977-78) 434-449, aldaar 437.
13. K. Schmidt, 'Hollands buitenleven in de zeventiende eeuw. Deel 2 De wassende stroom hofdichten', *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift* 5 (1978-79) 91-109, aldaar 98-100; De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 24.
14. De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 23-24.
15. De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 46.
16. Van der Groen, 'Den Nederlandtsen hovenier', 'Inleydingh'.
17. J. Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (derde druk; Amsterdam 2015) 212; C.L. van der Leer en H. Boers, *Huygens' Hofwijck. De buitenplaats van Constantijn & Christiaan* (Voorburg 2015) 50; Schmidt, 'Hollands buitenleven. Deel 2', 94.
18. Van der Groen, 'Den Nederlandtsen hovenier', 'Inleydingh'.
19. Van der Leer, Huygens' *Hofwijck*, 58-59; Schmidt, 'Hollands buitenleven. Deel 2', 93-95.
20. Meerman, *Kleine geschiedenis*, 217-218; De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 99-100;
21. Petrus Hondius, *Dapes inemptae, of de Moufeschans, dat is, De soeticheydt des buyten-levens, vergheselschap met de boucken. Afgedeeft in X gangen* (Leiden 1621) 262.
22. De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 100-101, 116-117; Meerman, *Kleine geschiedenis*, 218; Veen, *De soeticheydt des buyten-levens*, 19, 22-23, 211; De Jong, *Natuur en kunst*, 21.
23. J. Huizinga, *Verspreide opstellen over de geschiedenis van Nederland* (Amsterdam 2007) 289-290; S. Schama, *Overvloed en onbehagen. De Nederlandse cultuur in de Gouden Eeuw* (8ste druk; oorspronkelijke titel *The embarrassment of riches*; Amsterdam 2006) 295, 298, 329.
24. Schama, *Overvloed en onbehagen*, 165.
25. Schama, *Overvloed en onbehagen*, 161-166.
26. C. Fischler, 'Commensality, society and culture', *Social Science Information* 50:3-4 (2011) 528-548, aldaar 531, 533.
27. Hondius, *Moufeschans* (1621) 205.
28. Ibidem, 205-206, 226-227; De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 101.
29. Constantijn Huygens, *Vitaalium. Hofwijck. Hofstede vanden heere van Zuylichem onder Voorburgh* ('s Graven-Hage 1653) 114.
30. Citaat: Huygens, *Hofwijck*, 273-274; Veen, *De soeticheydt des buyten-levens*, 29-30; De Vries, *Wandeling en verhandeling*, 143-144; W.B. de Vries, *Een hoveling in zijn tuin. Huygens' Hofwijck als een programma voor vrijetijdsbesteding* (Voorburg 1995) xiv-xv; A. Leerintveld, *Lust van tafelen. Constantijn Huygens over eten* (Den Haag 2016) 7-11.