

Persbericht
Baarn, mei 2006

SWEET TALK: de wereldreis van suiker

“Suiker al minstens 2000 jaar lang multiculti”

Er zijn van die veelgebruikte producten waarbij je al lang niet meer nadenkt over waar ze vandaan komen of wie ze heeft ontdekt. Suiker, ooit een exclusief kruid dat je bij de apotheek kocht, is zo'n bekend product. Universitair docent geschiedenis Henk den Heijer van de Universiteit van Leiden heeft door zijn vakgebied zee geschiedenis de omzwervingen van suiker over de aardbol boven water weten te halen – een reis die teruggaat tot rond het begin van onze jaartelling...

Kleverige klomp

In den beginne was er honing – de oudste vorm van natuurlijk zoet. Doordat de mens voor de productie van honing afhankelijk bleef van bijen ging men actief op zoek naar ander, *maakbaar* zoet. Volgens Den Heijer begon die ontwikkeling rond onze jaartelling, en wel in Azië. Het vermoeden bestaat dat de Chinezen er als eersten in slaagden om suiker uit riet te bereiden. Men perste het riet uit, ving de zoete vloeistof op en kookte die in. Na afkoeling had men *sarkara*, een klomp kleverige suiker die al dan niet fijngemalen gebruikt werd voor het op smaak brengen en conserveren van gerechten en ingrediënten en het maken van snoepjes.

Op reis

Sarkara werd zó populair dat het zich verspreidde. Via India 'reisde' het goedje naar het gebied van de Eufraat en Tigris (Irak) en Perzië. Uit bronnenonderzoek blijkt dat hier al voor het jaar 1000 suiker geproduceerd werd voor lokaal gebruik én voor de handel. En zo werd suiker per karavaan naar de oostelijke handelscentra aan de Middellandse Zee vervoerd. Daar werd het in de *soukhs* verkocht en –mondjesmaat– met zeilschepen naar Venetië en Livorno vervoerd. In die tijd was suiker in Europa zo duur dat alleen de adel en de rijkste kooplieden het zich konden veroorloven.

Scheepsladingen vol

Pas met de komst van suikerplantages op Sicilië, in Andalusië en de Algarve kwam er meer suiker op de Europese markt, werden de prijzen lager en konden meer mensen het zoete goed proeven. Vervolgens zeilden Spaanse en Portugese schepen, hun ruimen vol suiker, de wereld over op zoek naar handel. In 1485 ontdekten de Portugezen het eiland Sao Tomé voor de kust van Afrika, een in klimatologisch en economisch opzicht ideale, want goedkope, productieplaats voor suiker. De rol van Sao Tomé als belangrijkste suikerproducent ter wereld werd, door opstanden van plantageslaven, al snel overgenomen door Brazilië – het pas ontdekte land waar bang geworden plantage-eigenaren massaal naar toe waren uitgeweken.

Suikerbakker

Als belangrijke handelsnatie speelde ook Nederland een rol van betekenis in de vroege suikerhandel. In de 16^e eeuw werd ruwe suiker in grote hoeveelheden verscheept naar Antwerpen waar een complete *suikerindustrie* ontstond. In suikerbakkerijen werd de ruwe suiker verwerkt tot mooie kristalsuiker, kandij- en poedersuiker. Toen Antwerpen in 1585 door de Spanjaarden geplunderd werd, verkasten veel suikerbakkers en –handelaren naar de Noordelijke Nederlanden. Zij vestigden zich in steden als Amsterdam, Alkmaar, Enkhuizen, Hoorn en Rotterdam.

Bietenteelt

Het waren roerige tijden. Een paar eeuwen later werden veel Hollandse steden ingelijfd bij het Franse rijk onder Napoleon, zeer tegen de zin van Engelsen die daarop in 1807 een blokkade van de Europese havens opwierpen. De vraag naar suiker was enorm, maar er kwam vrijwel geen scheepslading Europa meer binnen. Wat te doen? Een paar jaar eerder reeds was de Duitse chemicus Franz Carl Achard begonnen met het veredelen van bieten – in feite de voorloper van onze moderne suikerbietenteelt. In 1801 werd in Oost Pruisen de eerste fabriek geopend waar suiker gemaakt werd uit suikerbieten. Bietsuiker dus, in plaats van de tot dan toe gebruikelijke rietsuiker.

Zoet-zout

Middels modernere vervoersmiddelen dan karavanen en zeilschepen kon suiker zijn wereldreis ongestoord voortzetten. Tal van culturen verspreid over de globe hebben het witte goud vervolgens omarmt en in de eigen keuken opgenomen. Hier in Nederland kunnen wij, door onze multiculturele samenleving, volop genieten van al die verschillende suikerculturen. Zoals bijvoorbeeld in de traditionele Chinese keuken waar zoet-zout of zoet-hartig heel normale combinaties zijn. Of in de Turkse keuken waar suiker extra energie geeft aan hartige gerechten en het karakteristieke baklava-gebak.

Spannend

Vanuit de Marokkaanse traditie kennen we de *gazelles*, de ronde koekjes gevuld met amandelspijs die met name tijdens het Suikerfeest genuttigd worden. En wie heeft er nog nooit typisch Surinaams gebak als *viadoe* gegeten of suiker aan sperziebonen toegevoegd? Ontbreekt het in de Indonesische keuken aan de traditionele donkere *goela djawa* of moet een gerecht juist bewust licht van kleur blijven, dan gebruikt men altijd kristalsuiker als alternatief. De wereldreis van suiker mag dan in onze *global village* een eindbestemming hebben gevonden, het blijft een spannende ontdekkingsreis om in je eigen keuken thuis met suiker te experimenteren...

Noot voor de redactie: *Heeft u naar aanleiding van dit persbericht vragen, neem dan contact op met Saskia Schotsman van Suikerstichting Nederland, 035 - 54 33 455 of kijk op www.suikerinfo.nl*

Met speciale dank aan de heer Kit Sang (voor zijn informatie over de Chinese suikercultuur), Orhan van restaurant Anatolië in Haarlem (de Turkse suikercultuur), Tweede Kamer-lid Naïma Azough (de Marokkaanse suikercultuur), mevrouw Agnes Plein (de Surinaamse suikercultuur) en Rieka Wattimena, chefkok van restaurant Merpatis in Blaricum (de Indonesische suikercultuur).