

# Inhoud

Inleiding	7
1 Het erwtje en de neolithische revolutie	15
2 De linzen en het Oude Testament	23
3 De tuinboon en de Griekse filosofie	31
4 De tuinboon en de Karolingische Renaissance	39
5 De sojaboon en het Chinese keizerrijk	47
6 De gewone boon en het precolumbiaanse Amerika	55
7 De cacao boon en de koloniale plantage- economie	63
8 De pinda en Nederlands-Indië	71
9 De koffieboon en het Verlichtingsideaal	79
10 Bonen in blik en de industriële revolutie	89
11 De zwartoogboon en de Afro-Amerikaanse emancipatie	97
12 De kikkererwt en het meest betwiste stukje land op aarde	105
13 De lupineboon en het einde der tijden	119
Dankwoord	127
Bronnen	129

# Inleiding

Dit is een boek over bonen en geschiedenis. Niet eens een geschiedenis van de boon, maar een wereldgeschiedenis aan de hand van bonen. En dat is een stuk minder vergezocht dan het misschien op het eerste gezicht klinkt.

Eten is een eerste levensbehoefte. Voorzien in je voedsel kan een reden zijn om rond te trekken of juist te besluiten je te vestigen op één plek of om huis en haard te verlaten en je heil te zoeken op nieuw ontdekte, onontgonnen continenten. Wanneer de voedselvoorziening van jou, of jouw kinderen, in het geding komt, is dat een reden om ruzie te maken of in het ergste geval oorlog te voeren.

Mensen zijn in de loop van de geschiedenis in steeds complexere verbanden gaan samenwonen en -werken. Ze zijn zich gaan specialiseren, om meer geld te kunnen verdienen, om beter te kunnen leven en eten. Als je het zo bekijkt, dan is voedsel vaak de katalysator geweest voor nieuwe sociale organisaties, voor industriële ontwikkeling, voor oorlog, voor geo-

politieke competitie en voor militaire en economische expansie.

De geschiedenis begint op het moment dat de eerste mensen dingen zijn gaan opschrijven: dat is officieel het punt dat de prehistorie van de historie scheidt.

Dat punt ligt ergens tussen 3500 en 3100 voor Christus, toen in Mesopotamië het spijkerschrift werd ontwikkeld. Achter de ontwikkeling van dat eerste schrift schuilen weinig romantische redenen. In de eerste eeuwen na de introductie werd het hoofdzakelijk gebruikt om economische archieven aan te leggen en commerciële transacties vast te leggen. Dat zal niet zelden om het verhandelen van voedsel zijn gegaan.

Een andere reden om dingen op te schrijven is om de samenleving in goede banen te leiden. Met andere woorden: om wetten en regels op te stellen. Zodat iedereen weet waar hij of zij zich aan dient te houden. Een van de oudste en bekendste wetsteksten is de Codex van de Babylonische koning Hammurabi (1792-1750 voor Christus). Het is meer een opsomming van misdaden en bijbehorende straffen dan een wetboek. Veel gaat over het klassenverschil, over schulden en over diefstal en bedrog. Wanneer er voorbeelden van goederen worden gegeven betreft dat veelal vee of voedsel. Zoals in code 108: 'Als een herbergier (vrouwelijk) geen koren accepteert naar brutogewicht om drank te betalen, maar geld aanneemt, en de prijs van

de drank lager is dan die van het koren, zal ze worden veroordeeld en in het water gegooid.’ Of code 237: ‘Als een man een schipper en zijn boot inhuurt en hem voorziet van koren, kleding, olie en dadels [...]: als de schipper onvoorzichtig is, de boot verwoest wordt en de inhoud verruïneerd, dan zal de schipper de boot vergoeden die was vergaan en alles daarin wat hij verruïneerde.’

De prominente rol die voedsel in onze geschiedenis speelt, vind je ook terug in de taal. Het Engelse *salary*, het Italiaanse *salami*, het Franse *solder* (verkopen) en ons Nederlandse soldaat zijn allemaal afgeleid van *sal*, Latijn voor zout. Zout was het fundament onder het Romeinse Rijk. Inleggen in zout was in die tijd de enige manier om voedsel te conserveren. Zonder zout konden grote steden en grote legers simpelweg niet bestaan. De eerste grote Romeinse weg over het Italiaanse schiereiland was de Via Salaria, de weg waarover zout werd aangevoerd. Het woord *salaris* is afgeleid van zout, omdat soldaten soms uitbetaald werden in zout.

Gedurende de hele geschiedenis zijn talloze oorlogen gevoerd om de controle over zoutwinningsgebieden, omdat zout als conserveringsmiddel eeuwenlang een voorwaarde voor welvaart bleef. Totdat begin negentiende eeuw de conserven werden uitgevonden, nadat niemand minder dan Napoleon Bonaparte

12 000 francs had beloofd aan diegene die voor hem een manier kon uitvinden om voedsel houdbaar over lange afstanden te kunnen vervoeren (zoals we lezen in hoofdstuk 10).

Van voedsel in het algemeen is het nog maar een kleine stap naar bonen in het bijzonder. Bonen hebben niet een heel sexy reputatie. Die hebben ze nooit gehad. Natuurlijk een beetje omdat je er winden van gaat laten (waarom lees je in hoofdstuk 3). Maar vooral omdat bonen sinds jaar en dag als armeluisvoer te boek staan. Ook dat vind je terug in de taal. ‘Boontjes uit water eten’ – een eenvoudige maaltijd genieten. ‘Een boon in de brouwketel’ – dat stelt niets voor. ‘Honger maakt rauwe bonen zoet’ – als je maar echt honger hebt, dan wil je ook wel bonen eten...

Wie het breed heeft eet vlees om in zijn eiwitbehoefte te voorzien. Maar wanneer er stront aan de knikker is, zijn het die betrouwbare, nederige bonen waar we op terugvallen. Bijvoorbeeld, na de donkere tijd van ondervoeding en bevolkingskrimp in het vroegmiddeleeuwse Europa was het de verspreiding van de robuuste en voedzame tuinboon door Karel de Grote die de bloei onder de Karolingische Renaissance mogelijk maakte (zie hoofdstuk 4). Sterker nog, bonen waren een voorwaarde voor de ontwikkeling van de landbouw rond 8000 voor Christus, omdat ze met hun eiwitten een essentiële aanvulling waren op

de koolhydraten van de granen. En omdat ze de grond vruchtbaar hielden (zoals we lezen in hoofdstuk 1).

Vandaar dus een boek over geschiedenis en bonen. De verhalen in dit boek zijn oorspronkelijk verschenen in *Vrij Nederland*. De verhalen zijn hier en daar bewerkt, of geactualiseerd met de laatste cijfers. En er is één boon bij gekomen: de koffieboon (omdat de tuinboon twee keer zijn opwachting maakt, blijven het er netjes twaalf). Dat brengt me direct bij een belangrijk punt (voordat u begint te protesteren): de koffieboon is natuurlijk geen boon, net zomin als de cacaofoon. Het zijn geen peulvruchten. Maar we noemen ze wel boon. En ze hebben een heel belangrijke rol gespeeld in onze geschiedenis. De cacaofoon is onlosmakelijk verbonden met het slavernijverleden (zie hoofdstuk 7) en zonder de koffieboon geen Franse Revolutie (zie hoofdstuk 9). Dus verdienen ze een plek in dit boek.

Maar wat is dan precies een boon? Bonen zijn de zaden van een groot aantal planten uit de familie van de vlinderbloemen, de *Fabaceae*. Daaronder vallen, onder meer, alle peulvruchten. Dus dat zijn erwten en tuinbonen, maar ook linzen en kikkererwten. Maar ook limabonen, zwarte bonen, pintobonen, witte bonen, flageoletbonen en bruine bonen. Die laatste zijn eigenlijk allemaal dezelfde soort boon, het zijn variëteiten van de 'gewone boon' (zie hoofdstuk 6). Daartoe behoren ook de sperzieboon en de snijboon,

alleen eten we dan de hele, onrijpe, peul op. Als je 'm openmaakt kun je de premature boontjes zien zitten. Hetzelfde geldt voor het peultje en de sugarsnap.

Als laatste een klein caveat. Dit boek gaat meer over geschiedenis dan over bonen. Het is een wereldgeschiedenis *aan de hand van bonen*. Dat woord 'wereldgeschiedenis' moet u niet al te letterlijk nemen, dat is natuurlijk komische overdrijving. Het is om te beginnen schier onmogelijk om een volledige wereldgeschiedenis te schrijven. Laat staan in bonen. Wat ik doe is steentje zeilen over de geschiedenis en landen op de plekken die me uitkomen. Desalniettemin raken we toch de belangrijkste tijdvakken aan, zo grofweg tussen 10 000 jaar geleden en nu. De westerse geschiedenis is daarbij onmiskenbaar oververtegenwoordigd, omdat ik daar nu eenmaal vanuit mijn studie geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam het meest in onderlegd ben. We komen in ieder geval minimaal één keer op ieder continent (behalve Antarctica) door het boek heen.

Ik weet niet goed meer waarom, maar wel nog precies waar en wanneer mijn vrouw op een zonnig weekendje weg in Friesland aan mij opperde: kun je geen periodes in de geschiedenis koppelen aan verschillende bonen? (Het gesprek zal ongetwijfeld gestart zijn met een anekdotisch verhaal over bonen en oude

Grieken of Romeinen – aangezien we logeerden bij een kunstzinnige oom met een fascinatie voor de Oudheid.) Direct dienden zich vier of vijf evidente afleveringen aan. Al snel veranderde een grappig idee in een uitdagend gedachte-experiment. Tijdens mijn studie geschiedenis merkte ik al dat de aangrijpendste historische vertellingen (en de beste docenten) die zijn die een mooie kleine anekdote weten te koppelen aan een grote historische lijn of beweging. Het kleine verbinden aan het grote – deze exercitie was daar een extreme doorvoering van: de grootsheid van de menselijke geschiedenis liëren aan iets ogenschijnlijk nietigs als een boon.

Ik heb ongelooflijk veel plezier beleefd aan puzzelen met bonen en tijdvakken, het verzinnen van de hoofdstukken, het onderzoek, het afstoffen van mijn oude studieboeken, het leren en lezen, en het schrijven. De liefde voor geschiedenis heb ik altijd al gehad, mijn liefde voor de boon, in al zijn verscheidenheid, is er enorm door gegroeid. Ik hoop dat u deze verhalen met net zo veel plezier verslindt.

Joël Broekaert  
Amsterdam, 2023





HET ERWTJE EN DE NEOLITHISCHE REVOLUTIE

## Het erwtje en de neolithische revolutie

Ooit woonde ik ver boven mijn stand in een souterrain in een chique buurt van Amsterdam, vlak bij Artis. Ik had zelfs een tuin. Het was een antikraakachtige situatie. Het huis verkeerde in een wat bouwvallige staat, de tuin was verwilderd. Het onbetegelde deel was overwoekerd door klimop en brandnetels. Daartussen torenden dikke groene stammen met lila bloemetjes: springbalsemien. Misschien kent u het wel, het is een invasieve exoot die in heel West-Europa welig tiert langs slootjes en in greppels.

Bijzonder aan deze uitheemse hofkolonist, zo ontdekte ik tot mijn schrik op een van mijn eerste achtertuinsafari's, is dat hij zijn zaden mechanisch verspreidt. Anders dan een paardenbloem, die de wind gebruikt, of een aardbeiplant, die gebruik maakt van hongerige dieren of mensen die de sappige zoete vruchten eten en de zaadjes weer uitpoepen, verspreidt de balsemien zijn zaad op eigen kracht. De zaadjes zitten in een klein, groen, torpedovormig vruchtje dat, zodra het uitgegroeid is, bij de minste beroering open-