

De mens kan enkel vier basissmaken

— vet

~~onderscheiden~~: zoet, zuur, zout en bitter.

H herkennen

De zoete smaak is de eerste die hij bij zijn geboorte ontdekt. Is het daarom dat

hij zich zo sterk aangetrokken voelt tot

— onderstrepen

deze substantie? Ongetwijfeld! Wanneer we terugkijken in de geschiedenis, en zelfs in onze voorgeschiedenis, merken we dat de mensheid steeds belangstelling heeft getoond voor zoete en lekkere spijzen. En

— vet

Heel wat

—

de natuur schenkt ze hem in overvloed.

— Ariel

Naast planten en vruchten is de oudste

—

daarvan zonder twijfel honing. In de mythologie werden de ~~zoete~~ eigenschappen van honing reeds ~~beschreven~~. Honing was

— centreren
= Times New Roman H B

H toegelicht

synoniem van tederheid en werd door dichters ~~bezongen~~ als een Gave Gods, als "goddelijke dauw" of nog uitstraling van de sterren. Zelfs de goden stelden hem op prijs. Heel wat eigenschappen werden aan

H altijd beschreven

— vet

geneeskrachtige

~~Honing~~ toegeschreven: o.a. de mogelijkheid om het ~~normale~~ leven te ⁴verlengen en te ⁵beschermen. Honing ²werd ³gebruikt ¹voor de bereiding van hydromel, een goddelijke drank, die voor enkele ~~kele~~ bevoorrechten

H dit edel product

H B } 1-5

soorten } en Leuvenlang
H bij

H ige

~~voorbehouden~~ was. In het Oude Griekenland kostte een halve liter honing even duur als een schaap. In verscheidene hoofdstukken van het Oude Testament wordt Israël ~~no~~ beschreven als "het land van melk en

H ter beschikking

— vet

— cursief H B

honing". Meer dan 8.000 jaar voor Christus kende men reeds een "suikerstengel":

suikerriet. Het werd voor het eerst ~~keht~~ /d H O gevonden in Melanesië, meer bepaald in Nieuw-Guinea, maar de verbouwing breidde

— vet
H O
— vet

zich ~~naar het oosten~~ uit om zo Polynesië te bereiken. In het ~~Westen~~ reikte deze cultuur ~~veldra~~ tot in Indië en China, via Indonesië en de Filipijnen. Aanvankelijk werden de ~~stengels~~ enkel gekauwd, maar men vermoedt

H oostwaarts
/w
H al heel snel
Colonierijke

dat Hindoes ~~en Chinezen~~ ~~keedst~~ wisten hoe ze het sap van deze stengel, die in hun uitgebreide streken als onkruid woekerde, konden gebruiken. Volgens de legende zouden de Aziatische volkeren reeds vroeg beschikt

H O H al lang
— vet

hebben over een ~~methode~~ om suiker te winnen uit ~~suiker~~ riet. Rietsuiker wordt inderdaad gemakkelijk gewonnen en is ook uitstekend te bewaren. In sommige ~~wetenschappelijke~~ boeken wordt vermeld dat Chinezen en

J
— centrum / zeer
H wek wijze
H O
— Ariel

Hindoes voor de eerste maal rietstengels uitpersten en het bekomen sap op houtvuur lieten verdampen. Zo verkregen ze een bruine ~~plakkerige~~ brij waarin ~~suiker~~ kristallen ontstaan als men ze liet

H O
mak
— vet

afkoelen. Deze gekristalliseerde massa noemden ze sarkara. Dit woord in het Sanskriet is het stamwoord van suiker in zowat alle talen ~~ter wereld~~. De hindoes ontdekten eveneens dat ~~be~~ vruchten konden

J
H klevende
H O / voldende lang

afkoelen. Deze gekristalliseerde massa noemden ze sarkara. Dit woord in het Sanskriet is het stamwoord van suiker in zowat alle talen ~~ter wereld~~. De hindoes ontdekten eveneens dat ~~be~~ vruchten konden

IS
— cursief
H op deze aarde / H
— vet H O / en suiker

bewaard worden. Tijdens één van de ~~grote~~ tochten van Darius in de Indusvallei, ontdekken de Perzen rond 510 voor Christus "een stengel die honing geeft zonder de tussenkomst van de bijen". Zij zorgen voor

H B
— vet
/ nieuwsgierige

de verspreiding van de suikerrietteelt aan de oostkust van de Middellandse Zee. Zij monopoliseren de verbouwing en eigenen zich het ~~voorkeurs~~recht toe het eindproduct uit te voeren. Door de vele invallen en

— centreren

veroveringen ~~over heel de wereld~~ wordt de handel toch aanzienlijk uitgebreid; en de ~~verschillende~~ expedities over zee of met karavanen bevorderen de verspreiding van de suikerrietteelt van de Zwarte Zee tot aan

H exclusieve — Arial
} L W

de Indusvallei en van de Perzische Golf tot aan de ~~grenzen van de~~ Sahara. ~~Ongeveer~~ rond het jaar 600 ontdekken de Perzen een manier om de kristallisatie te verbeteren en, voor ~~de eerste keer~~, gieten ze de vloeibare

H B
— vet
H vele — onderstrepen

massa in kegelvormige dozen. Zo maken ze de eerste ~~suiker~~broden die ze tabarseth ~~heten~~. In de 7de eeuw vallen de Arabieren Perzië binnen waardoor zij op hun beurt het suikerriet leren kennen en het invoeren in

} L W
H B / in Afrika H B IR
— centreren

de landen die ze veroveren: Egypte, ~~Rhodos~~ Cyprus, Noord-Afrika, Zuid-Spanje en Syrië. Ze vervolmaken de zuiveringsmethoden van de stroop ~~en~~ bekomen aldus een donkerbruin, kleverig product, dat ze Khurat al Milh

H het H B
H B / met suiker / T
— vet
— vet

H B
/ p. H B / Ze

noemen. Deze term bereikte ons onder de naam karamel. De Egyptenaren verbeteren de kwaliteit door hem met kalk te zuiveren. Eeuwenlang werd suiker enkel in de Arabische wereld gewonnen. Het is pas vanaf de 12de eeuw, wanneer de Kruisvaarders uit het Heilig Land allerhande specerijen meebrengen, dat ~~hier~~ suiker in onze landen bekend geraakt. Zoals alle specerijen wordt ook het nieuwe "kruid" tegen een zeer hoge


nieuwe
nog
16 van de suikerstroop
} — onderstrepen
} — vet
H twaalf
— centreeen
H 18 Tuit niet

prijs bij de ~~drogist~~ verkocht. Suiker wordt gedurende lange tijd als geneesmiddel beschouwd en krijgt allerlei troetelnamen, zoals suiker in brood, suiker in steen, rotssuiker, sucre caffetin, casson,

→ apotheker
/can

muscarraat-suiker, candi, suiker uit Barbarië, Madeirasuiker of nog Crac de Montréal. Deze stad wordt de Europese hoofdstad van de suiker en er ontwikkelt zich een centrum van suikerbereiding. De

onderstrepen
— vet



handel bloeit en Venetië ~~regelt de levering~~ vanuit de landen van het Nabije-Oosten en Oost-Indië. Geleidelijk verspreidt zich het suikerriet in de Christelijke wereld, voornamelijk in Spanje, Portugal, Madeira

→ zorgt voor de bevoorradig
/de
— Ariel

en Azoren waar het vrij snel aan het klimaat wordt aangepast. Weldra verdringt Lissabon Venetië aan de top van de suikersteden. In 1495 vaart Vasco da Gamma rond Kaap de Goede Hoop en opent voor de

de
subtropische

Portugese zeevaarders en kooplui de deuren naar Indië. In de Middeleeuwen bereikt de suiker Noord-Europa ~~via~~ Brugge maar, na de verzanding van het Zwil, neemt Antwerpen de leiding van de suikerinvoer ~~over~~. Tijdens

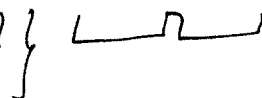


H longes

/n

H O

de godsdienstoorlogen verplaatst handelen en productie zich naar Amsterdam. Doch deze ~~staf~~ heeft ~~veel~~te lijden tijdens ~~het~~ maritiem conflict met Engeland en verliest vlug haar ~~over~~wicht. Tegen het eind van de



1d H O H de

/me T ten

H macht

15de eeuw ontdekt Columbus Amerika. ~~Reeds~~ bij zijn tweede reis introduceert hij de cultuur van het suikerriet in San Domingo. ~~Daarvoor~~ is het startsein gegeven: in alle Spaanse en Portugese kolonies, later ook in

— vet H O

/B

— Arial

H Hiemee



de Franse en Engelse kolonies wordt de suikerrietteelt verbouwd en ingevoerd. Van hun kant bevorderen de Nederlandse kolonisten de intensieve teelt van suikerriet in Indonesië en de eilanden van



} — centreren
/ het

Top

de Stille Oceaan. Tot in het begin van de 19de eeuw trachten alle Europese naties via hun koloniën hun verbruik te dekken door hun productie. Het suikerriet eindigt

— Times New Roman

ten slotte zijn reis om de wereld in de

H O



Filippijnen, Hawaï en Oceanië. Ze zorgen voor het raffineren en ~~het~~ verhandelen. Zo ontstaan in alle grote Europese havens talrijke raffinaderijen. ~~In Europa~~ kent het suikerverbruik een spectaculaire toename,

H O H verkopen

H Bij ons

— vet

terwijl de prijs ~~alsmaar~~ afneemt. Het nieuwe product krijgt heel wat bijval dankzij de ~~nieuwe~~ voedingsgewoonten van de zeelieden: exotische producten als koffie en cacao worden ~~massaal~~ ingevoerd. Met de

H steeds
— Ariel
H B
— cursief
H op zeer grote schaal

~~nieuwe~~ koffie en cacao rage verdriedubbelt het suikerverbruik in een eeuw tijd.

H B
— vet / minder don

Voltaire schrijft dat "koffie zwart moet zijn als de nacht, warm als de hel en zoet als de liefde". De maatschappelijke en

ingrijpende
}

politieke gebeurtenissen op het eind van de 18de en het begin van de 19de eeuw - de Franse ~~omwenteling~~ en de internationale conflicten die daaruit voortvloeien, de Continentale Blokkade onder Napoleon ~~an~~

H revolutie

1806 - verlammen de verkoop en handel van rietsuiker op het Europese vasteland/ ~~an~~

— vet
} H B
}

vooral in Frankrijk. In 1808 is er in Parijs ~~praktisch~~ geen uitheemse suiker meer te vinden en de prijs is onbetaalbaar. Men

H bijna
— onderstrepen

gaat op zoek naar vervangmiddelen, eerst vruchten, honing, druiven en tenslotte wortels ~~en knollen~~. Op dat ogenblik grijpt

H B

men terug naar de werken van Olivier de Serres, Frans landbouwspecialist, die in

15 H kundige

~~het begin van~~ de 17de eeuw gewag maakte van de aanwezigheid van kristalliseerbare suiker in bieten. Ook Andreas Margraff, een

H B
} vet

Duits chemicus, was er in 1747 ~~leed~~ in geslaagd het sap uit deze plant te

H B
/d