



Universiteit
Leiden
The Netherlands

Pepper to sea cucumbers: Chinese gustatory revolution in global history, 900-1840

Xu, G.

Citation

Xu, G. (2021, November 10). *Pepper to sea cucumbers: Chinese gustatory revolution in global history, 900-1840*. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/3239180>

Version: Publisher's Version

License: [Licence agreement concerning inclusion of doctoral thesis in the Institutional Repository of the University of Leiden](#)

Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/3239180>

Note: To cite this publication please use the final published version (if applicable).

Samenvatting

Dit proefschrift behandelt een al lang bestaande vraag in de Zuidoost-Aziatische geschiedschrijving, namelijk: waarom speelden twee schijnbaar irrelevante eetwaren, peper en zeekomkommers, zo'n prominente rol in de Zuidoost-Aziatische export naar China in de vroegmoderne tijd? Het benadert deze vraag via een kruising van Chinese cultuurgeschiedenis en Aziatische maritieme geschiedenis. Het stelt dat peper en zeekomkommers twee van de belangrijkste eetbare exoten in de Chinese voedselgeschiedenis waren en twee verschillende eetculturen vertegenwoordigden. De twee culturen werden belangrijk in twee verschillende stadia en werden geassocieerd met twee bredere werelden. Peper werd een populaire smaakmaker in de Chinese keuken tijdens de Mongoolse Yuan-periode. De Mongoolse verovering van China en Perzië creëerde één wereldrijk, dat zich uitstreckte tot aan beide uiteinden van de Indische Oceaan, en de circulatie van peper uit Zuid-India naar China via een trans-Indische Oceaan-handelsnetwerk vergemakkelijkte. Zeekomkommers werden in een veel later stadium, ruwweg van de late zestiende tot en met de achttiende eeuw, een felbegeerde zee-delicatesse in de Chinese haute cuisine. Tijdens deze periode ontstond één wereld van zeekomkommers rondom de Chinese Zeeën in associatie met de Mantsjoe-verovering van China en de Nederlandse en Britse expansie in Zuidoost-Azië.

Door deze twee werelden met elkaar te verbinden, stelt dit proefschrift dat er een Chinese smaakrevolutie tussen zat. Die revolutie vond vooral plaats van de viertiende tot en met de zeventiende eeuw en werd aangewakkerd door theoretische debatten in de Chinese geneeskunde. Deze debatten begonnen met kritiek van een prominente arts, Zhu Zhenheng (1281-1358), die de voorkeur gaf aan koelmiddelen en de algemeen geaccepteerde medische cultuur van zijn tijd in diskrediet bracht, omdat die de voorkeur gaf aan verwarmende exoten zoals aromaten en specerijen. Zhu bekritiseerde de veronderstelde vuur- en hete aard van peper en maakte zich grote zorgen over de populariteit van

deze pittige specerij. Zhu's leer werd vanaf de vijftiende eeuw zeer invloedrijk onder artsen in China dankzij de wijdverbreide publicaties van zijn werken. Eén van die werken beïnvloedde uiteindelijk Li Shizhen (1518-1593), wat Li ertoe aanzette zijn eigen voorkeur voor peper op te geven, en peper op een zeer negatieve manier te herdefiniëren in zijn gezaghebbende *Systematic Materia Medica* (本草綱目 *bencao gangmu*). Zhu en Li's kritiekpunten ondermijnden geleidelijk de status van peper in de Chinese voedingspraktijken en leidden tot de teruglopende populariteit van peper in de Chinese haute cuisine.

Toch bracht de populariteit van Zhu's leer, die op sommige vlakken door zijn volgelingen in te verre mate versimpeld was, ook een revisionistische beweging teweeg. Vanaf het begin van de zestiende eeuw wierpen sommige 'verwarmende en aanvullende artsen' een nieuwe blik op de verkoelende cultuur. Ze pleitten voor licht warme en zoete medicijnen, zoals ginseng, om de sterke bijwerkingen van verkoelende middelen te behandelen en zo de balans te herstellen. Samen met deze beweging verschenen zeekomkommers, bekend als zee-ginseng, vanaf het einde van de zestiende eeuw in de Chinese haute cuisine. Ze werden gepresenteerd als bijzondere ginseng uit de zee die tegelijk verwarmend en aanvullend was, en in staat was om het water en de yin van de nieren te voeden. Dat eerste was essentieel voor de verwarmende cultuur, en het tweede loste een groot probleem van de koelcultuur op, aangezien het water en de yin van de nieren in de medische theorie van Zhu Zhenheng als het meest essentiële tegenwicht van het vuur en de yang in het lichaam werden beschouwd. Zo raakten zeekomkommers te midden van deze debatten in zwang als een perfecte therapeutisch middel.

Deze medische debatten kwamen verder tot uiting in de verandering van het Chinese smaaklandschap. Zhu Zhenheng breidde zijn kritiek op specerijen en aromaten uit naar alle sterke smaakmakers. Deze afkeer van sterke smaken werd verwelkomd door de Chinese intelligentsia die smaakloosheid (*blandness*) als een belangrijke esthetische waarde beschouwden. Vanwege zijn sterke pittigheid werd peper daarom zelden genoemd in receptenverzamelingen van intelligentsia-stijl, die vanaf het einde van de zestiende eeuw de Chinese haute cuisine begonnen te definiëren. In de

zeventiende eeuw werd het nastreven van smaakloosheid echter onderworpen aan een belangrijke herziening, aangezien sommige fijnproevers, die behoorden tot de intelligentsia, een subtiële smaak, *xian* (鮮), onderscheidten als een geësthetiseerde smaak die wenselijker was dan smaakloosheid. Ze stelden voor om bouillon te gebruiken om deze ongrijpbare smaak op te slaan en over te brengen. Samen met deze verandering werd een selecte groep delicatessen die zogenaamd uit de zee kwamen, met inbegrip van zeekomkommers, eetbare vogelnestjes, haaienvinnen en zeeoren, perfecte voedselingrediënten. Omdat ze allemaal diep gedroogd waren en een gelatineachtige of vezelachtige structuur hadden, waren ze namelijk in staat om bouillons die rijk aan de smaak *xian* waren goed te absorberen.

De overgang van peper naar zeekomkommers mag niet los worden gezien van de bredere wereld waarin deze twee eetbare exoten zich bevonden. Zonder de grootschalige circulatie van peper uit de Indische Oceaan naar China in de nasleep van de Mongoolse verovering had Zhu Zhenheng zich waarschijnlijk niet gekeerd tegen het wijdverbreide gebruik van peper als een populaire smaakmaker in China. Zonder de opkomst van de wereld van zeekomkommers rondom de Chinese Zeeën zouden zeekomkommers misschien niet in zo'n overvloed en diversiteit beschikbaar zijn gekomen voor Chinese consumenten. In elk opzicht waren de plant-, vis-, en verwerkingstechnologieën, die door niet-Chinese gemeenschappen in de marge van deze twee door voedsel gedefinieerde werelden werden ontwikkeld, van belang voor de smaakervaring van het eten van peper en zeekomkommers in China, niet minder dan Chinese kooktechnologieën en Chinese culturele interpretatie van hun medische werkzaamheid. Als we deze kwesties in overweging nemen, geloof ik dat de Chinese smaakrevolutie niet alleen de werelden van peper en zeekomkommers met elkaar heeft verbonden, maar de revolutie had niet kunnen plaatsvinden zonder hen.

Deze argumenten worden gepresenteerd in vier lange hoofdstukken. Hoofdstuk één gaat in op waarom peper in eerste instantie positief werd ontvangen in China. Het laat zien dat peper door de

Chinese geneeskunde uit de Ayurveda vanaf de zevende eeuw werd toegeëigend samen met een groep verwarmende exoten. Van de zevende tot en met de elfde eeuw werden ze steeds vaker gebruikt in een populaire therapie die bekend staat als “het verwarmen van het centrum” voor het verzorgen van de twee gepaarde ingewanden die zogenaamd verantwoordelijk zijn voor de spijsvertering, namelijk de milt en de maag. Die praktijk zorgde voor een nauw verband tussen peper en voedselinname.

Hoofdstuk twee legt verder uit waarom van deze verwarmende exoten alleen peper een populaire smaakmaker werd. Het laat zien dat peper speciaal was vanwege het gebrek aan opmerkelijk aroma en zijn eigenzinnige sterke pittigheid. Peper had daarom geen functie in de Chinese geurcultuur, maar werd sterk geassocieerd met voedsel. De Mongoolse verovering gaf verder een belangrijke impuls aan de populariteit van peper als een dagelijks gebruikte smaakmaker, omdat het leidde tot een wereld die zich uitstreckte tot aan beide uiteinden van de Indische Oceaan, waardoor peper ongekend beschikbaar werd voor de Chinese consumentenmarkt. Deze verandering wekte echter ook kritiek bij Zhu Zhenheng en bracht het terugtrekken van peper uit de Chinese haute cuisine in de daaropvolgende eeuwen teweeg.

Hoofdstuk drie gaat over zeekomkommers. Het laat zien dat de opkomst van zeekomkommers moet worden gezien als een laatste fase in een keten van grote veranderingen in de Chinese perceptie van zeevruchten. Deze veranderingen maakten dat een groep geconserveerde voedselingrediënten die zogenaamd uit de zee kwamen, waaronder zeekomkommers, eetbare vogelnestjes, haaienvinnen en zeeoren, de voornaamste zee-delicatessen werd. De opkomst van zeekomkommers en eetbare vogelnestjes was vooral gerelateerd aan de verminderde populariteit van peper, omdat ze allemaal gebaseerd waren op theorieën uit dezelfde medische debatten.

Hoofdstuk vier bespreekt hoe een wereld van zeekomkommers rondom de Chinese Zeeën ontstond van het einde van de zestiende tot en met de achttiende eeuw. Het laat zien dat Chinese consumenten oorspronkelijk alleen zeekomkommers uit de gematigde wateren van de Noord-Chinese

Zee en de Japanse Zee waardeerden omdat hun noordelijke oorsprong en zwarte oppervlak perfect aansloten bij de theorie van het voeden van het water en de yin van de nieren in de Chinese geneeskunde. Vanaf het einde van de zeventiende eeuw begonnen de vissers- en handelsgemeenschappen in de oostelijke Indonesische archipel deze Chinese smaakhiërarchie echter uit te dagen door steeds meer gediversifieerde en diep verwerkte tropische variëteiten voor te stellen. Gedurende de achttiende eeuw begonnen hun strategieën geleidelijk te werken. Zo brachten ze de opkomst van tropische zeekomkommers in de Chinese keuken teweeg, die op zijn beurt leidde tot een zuidelijke uitbreiding van de wereld van zeekomkommers naar Noord-Australië.

Wellicht lijkt de Chinese consumptie van peper en zeekomkommers een onderwerp dat te onbeduidend is om de aandacht te verdienen van onderzoekers die in het tijdperk van COVID-19 leven. Die consumptie biedt echter een andere invalshoek om te begrijpen hoe de moderne wereld zoals we die vandaag kennen is ontstaan. Studenten van de globale geschiedenis zijn ongetwijfeld bekend met een krachtig verhaal dat de Europese jacht op specerijen, suiker, en thee cruciaal was voor de vroegmoderne globalisering en de opkomst van de moderne wereldeconomieën. Wat veel minder wordt besproken, is hoe de smaak van niet-Europese samenlevingen voor eetbare exoten ook van belang was voor dezelfde processen. Door te onderzoeken waarom peper en zeekomkommers zo belangrijk werden in de vroegmoderne Zuidoost-Aziatische export naar China, onthult deze studie ten minste drie punten: 1) De Chinese samenleving ontwikkelde een sterke vraag naar eetbare exoten, vertegenwoordigd door peper en zeekomkommers; 2) Die vraag veranderde dynamisch in de loop van de tijd, wat tot uiting kwam in de smaakrevolutie van peper naar zeekomkommers; 3) Die verandering had nauwe banden met de opkomst van rijken en netwerken in maritiem Azië, zoals de Mongoolse, Ming, Nederlandse, Mantsjoe, en Britse rijken en de Chinese, Bugis, en Sulu netwerken.