

Bronnen en hun problemen

De meeste informatie over het onderwerp 'kaneel' vinden we in werken over het oude Ceylon. Tot 1948 bleef Ceylon een kolonie van het Verenigd Koninkrijk. Net geen 25 jaar na de onafhankelijkheid, in 1972, werd het eiland omgedoopt tot Sri Lanka. Deze politieke gebeurtenissen zullen vast en zeker hun invloed gehad hebben op de geschiedschrijving van het voormalige Ceylon. Bij de zoektocht naar geschikte bronnen voor het onderzoek van de kaneelhandel tussen de 16^{de} en de 18^{de} eeuw stuiten we echter op enkele moeilijkheden. Vele bronnen voor het bestuderen van kaneelhandel zijn niet meer zo recent of ze zijn zelf gebaseerd op oudere monografieën.

Een tweede opmerking die we kunnen maken bij de zoektocht naar literatuur is dat de titels niet voor het rapen liggen, integendeel: betrouwbare informatie is eerder schaars en fragmentarisch. Een werk dat volledig is gewijd aan kaneel of de handel ervan bestaat hoogstwaarschijnlijk niet. De meeste gegevens over het onderwerp hebben we gevonden in werken die handelen over de koloniale geschiedenis van Ceylon en werken die specerijen(handel) tot onderwerp hebben. De informatie over de verschillende werken verdeeld, is doorgaans dezelfde en gaat dan ook meestal terug op dezelfde bronnen.

Een derde en laatste opmerking betreft de VOC-kenniscentrumsite¹. Deze bleek een onschatbare bron voor informatie van de VOC en aanverwante zaken te zijn.

De eerste vermeldingen en de toepassingen van kaneel

Wanneer kaneel voor het eerst werd gebruikt valt nu natuurlijk niet meer te achterhalen. Maar wanneer we bronnen uit de Oudheid bekijken, stuiten we al relatief vroeg op het gebruik van kaneel voor verschillende doeleinden. De Arabieren handelden er al lang in vóór onze jaartelling. De plaats van herkomst werd geheimgehouden en de weg naar de bron werd bezaaid met gevaarlijke hindernissen, misschien om concurrenten af te schrikken, mogelijk om de exotische en mysterieuze waarde van de specerij op te drijven.

1 <http://voc-kenniscentrum.nl/>

Herodotos (4^{de} eeuw BC) meende dat boosaardige vlermuizen, vogels en gevaarlijke afgronden de tuinen van kaneel ergens in het verre, onbekende Oosten bewaakten. Ook de bijbel vermeldt kaneel enkele malen samen met andere kostbare producten, waarop we later verder zullen ingaan².

De eerste functie van de specerij, die vandaag de dag nog altijd de belangrijkste is, is het op smaak brengen of het 'kruiden' van etenswaren³. C. Corn wijst op het overvloedige gebruik van specerijen in de Noordwest-Europese keuken⁴. Een vroegmodern, Engels kookboek, *'The Accomplisht Cook, or the Art and Mystery of Cookery'*, bevat nauwelijks een recept zonder specerijen. Een treffend voorbeeld vinden we in de bereiding van *ipocras*; een wijn die versterkt werd met specerijen en zowel onder de gewone burgers als onder de elite populair was in het Elizabethaanse Engeland. Het geestrijke drankje werd bereid met vijf liter wijn (waarschijnlijk rode), 75 gram kaneel, 60 gram gesneden gember, 7 gram kruidnagelen, 30 gram foelie, 20 peperkorrels, 30 gram nootmuskaat, 3 pond suiker en 2 liter room⁵. En dit is dan maar één voorbeeld van de ellenlange lijst van recepten die bestrooid waren met specerijen. Enkele andere voorbeelden van kookkunsten die gebruik maakten van kaneel: verschillende soorten (appel)taarten, sauzen en pasteien.

Nu moeten we bedenken dat het toevoegen van specerijen aan etenswaren niet enkel een nieuwe smaak aan lang gekende etenswaren gaf, maar in vele gevallen de smaak en de geur van half bedorven etenswaren verdoezelde. Dit verklaart waarom warme culturen hun gerechten sterk kruiden. Bovendien was er nog een ander voordeel, waarvan de tijdgenoot niet op de hoogte was: specerijen maakten de consumptie van bedorven etenswaren gedeeltelijk onschadelijk.

Naast de toepassing in de keuken werd kaneel in de geneeskunde gebruikt. Het zou een goed middel geweest zijn tegen nierverstoppingen, verkoudheid, moeilijke spijsvertering en een slechte adem⁶. Soms worden verbetering voor het hart, cataract, zwakke lever en waterzucht hieraan toegevoegd⁷, net zoals hoeststillend (Albertus Magnus), water afdrijvend, probaat bij lopende ogen en koliek en bovendien menstruumverwekkend⁸. Of het eten van kaneel wer-

2 Specerijen en andere aromatische producten werden in de Oudheid vaak als geschenk gegeven omwille van hun kostbaarheid.

3 We moeten een onderscheid maken tussen kruiden en specerijen. Kruiden zijn min of meer over de gehele planeet te kweken, terwijl specerijen enkel in het klimaat rond de evenaar gedijen. Kaneel is dus ongetwijfeld een specerij.

4 CORN, (CH.). Sporen van het paradijs: Het verhaal van de specerijenhandel. Amsterdam, Uitgeverij Bert Bakker, 1998, p.138.

5 Een variant op dit recept vinden we in 'The Good Huswifes Handmaide for the Kitchen', eveneens een contemporain kookboek door Corn vermeld. Het grootste smaakverschil in deze variant zal te danken zijn aan de toevoeging van room in het brouwsel.

6 <http://voc-kenniscentrum.nl/prod-kaneel.html>

7 WINIUS, (G.W.). The fatal history of Portuguese Ceylon: Translation to Dutch rule. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 1971, p.4.

8 CANNUYER, (CH.). (red.). Specerijkelijk: de specerijenroutes. Brussel, ASLK, 1992, p.187

kelijk al deze kwalen kon oplossen valt te betwijfelen. Toch wist Cannuyer te melden dat kaneel inderdaad een spijsverterende werking heeft, dat het bij lichte diarree mild stoppend is en goed voor de ademhalingswegen. In de Renaissance ging men echter zo ver om te stellen dat kaneel hielp tegen de pest. Volgens Cannuyer is dit geen unicum; aan verschillende specerijen zouden in geval van epidemie profylactische eigenschappen toegekend worden.

Uit bijbelse citaten kunnen we een andere toepassing van kaneel afleiden. Er wordt niet direct verwezen naar toevoeging aan etenswaren, maar de specerij werd in bijbelse tijden blijkbaar veelvuldig gebruikt in het vervaardigen van geurmiddelen. Het eerste hieronder vermelde citaat uit Exodus somt de ingrediënten van een zalfolie op. Een variant hierop is de toevoeging van kaneel aan parfums evenals aan balsem voor het bewaren van de (rijke) afgestorvenen in het oude Egypte. Het tweede citaat, onttrokken aan het boek Ezechiël wijst erop dat kaneel een luxegoed was. Het derde en laatste citaat illustreert dezelfde stelling, maar duidt op nog een interessant aspect; onmiddellijk na kaneel wordt kardemom genoemd, wat eveneens een product van Ceylon bleek te zijn.

Vers 1:

62 De Heer zei tegen Mozes: *'Neem de fijnste specerijen: vijfhonderd sjekel dikvloeibare mirre, half zoveel geurige kaneel – tweehonderdvijftig sjekel dus –, tweehonderdvijftig sjekel geurige kalmoes en vijfhonderd sjekel kassia, alles volgens het ikgewicht van het heiligdom, en een hin olijfolie, en bereid hieruit heilige zalfolie, een geurig mengsel zoals een reukwerker dat maakt. (Ex.30, 22-25)*

Vers 2:

Damascus handelde met je vanwege je vele rijkdommen, het kocht allerlei producten; het betaalde je goederen – bewerkt ijzer, kaneel, kalmoes en andere handelswaar – met wijn uit Chelbon en wol uit Sachar en met kruiken wijn uit Izalla. (Ez.27, 18-19)

Vers 3:

De handelaars op aarde treuren en rouwen om haar, want er is niemand die hun waren nog wil kopen: goud en zilver, edelstenen en parels, linnen, purperen stoffen, zijde, scharlaken stoffen, cipressenhout, allerlei voorwerpen van ivoor en van dure houtsoorten, van brons, ijzer en marmer, kaneel en karde-

mom, reukwerk en balsem, wierook, wijn en olijfolie, meel en tarwe, runderen en schapen, paarden en wagens, slaven en lijfeigenen. (Op.18, 11-13)

Kaneel: soorten, herkomst en productie

Voor de volledigheid is het interessant te vermelden dat er twee soorten kaneel kunnen worden onderscheiden. De belangrijkste soort is hoogstwaarschijnlijk de Ceylonese variant, maar daarnaast bestaat er nog een Chinese soort: de *cassia lignea*. De cassiaboorn groeit op de Malabarkust, China, Indochina en op de Sunda-eilanden. De boom bevat een laxerende moes en was net zoals de kaneel al in de Oudheid bekend. Ze had een gelijkaardige functie en werd gebruikt in de productie van reukolie (cf. vers 1). Het is belangrijk op te merken dat men reeds in de Oudheid een onderscheid maakte tussen de kaneel en de cassie. De bomen van de laatst genoemde soort waren vrij talrijk, tot de Hollanders de plantages vernietigden om de kaneel van Ceylon te valoriseren. De cassie was immers goedkoper dan de Ceylonese kaneel, hoewel minderwaardig⁹.

De echte, goede, kaneel groeide dus enkel en alleen op Ceylon. P.E. Pierris stelde zelfs teatraal dat de natuur een zware vloek op het eiland had gelegd door kaneel enkel op Ceylon te laten groeien¹⁰. In recentere tijden werd de kaneelboom overgeplant in andere gebieden van Zuidoost-Azië en de Maleise archipel, maar tot op de dag van vandaag is Sri Lanka de grootste producent van deze specerij. In de Klassieke Oudheid dacht men echter aan andere herkomstgebieden. Herodotos en Strabo, allebei van vóór de Christelijke tijdrekening, beweerden de oorsprong van kaneel in Arabia Felix (het huidige Jemen?) te vinden. Plinius en opnieuw Strabo, die zichzelf hier tegenspreekt, vernoemen Ethiopië als de kaneelstreek bij uitstek. Waarschijnlijk groeiden er nooit kaneelbomen in Jemen of in Ethiopië, maar functioneerde Arabië als draaischijf voor de distributie van producten die van veel verder afkomstig waren¹¹.

De Ceylonese kaneel wordt gewonnen uit de schors van de kaneelboom. Oorspronkelijk haalde men de kaneel uit wild groeiende kaneelbomen in de kuststreken¹². (Een populaire mythe vertelde dat het aroma van de kaneel de reiziger die de kust van het eiland naderde, bereikte nog vóór hij aan land kwam.¹³) Kaneel wordt uit de kaneelboom verkregen door de binnenbast los

9 CANNUYER, (CH.)(red.). Op.Cit., 1992, p. 189.

10 PIERRIS, (P.E.). *Ceylon and the Portuguese (1505-1658)*. Tellippalai, American Ceylon Mission Press, 1920, 290p.

11 CANNUYER, (CH.)(red.). Op.Cit., 1992, p. 26-29.

12 Tijdens de overheersing van de VOC zouden kaneelbomen worden bijgeplant. De omgeving van Colombo, één der belangrijkste steden op het eiland, was omringd door grote plantages; een deel ervan wordt nu nog 'the Cinnamon Gardens' genoemd (terug te vinden in de talrijke reisbrochures).

13 LUDOWYK, (E.F.C.). *The story of Ceylon*. Londen, Faber & Faber, 1962, p. 42.

te maken en te drogen. Een boom zou na zeven jaar voor het eerst in de productie worden ingezet, waarna het weer vier tot vijf jaar regenerereert voordat het opnieuw wordt gebruikt. De scheuten, takken of stammetjes worden in stukken gehakt en de bast wordt eraf gehaald, waarna de binnenste kaneelbast een aantal dagen in de zon wordt gelegd om te drogen. Na een tijdje drogen krijgt de kaneelbast de typische roodbruine kleur en rolt de bast zich tijdens het droogproces vanzelf op, waarop de kenmerkende rolletjes of pijpjes ('quills') worden verkregen. Dit ambacht mocht niet door iedereen uitgevoerd worden. De beschavingen in Ceylon waren ingedeeld in verschillende kasten en het 'schillen' van de kaneelbomen (en de bewaring, de verzameling en de vervaardiging) was voorbehouden aan een bepaalde kaste, namelijk de *Chalia* of de *Salagama*, die een vaste hoeveelheid per jaar produceerde¹⁴. Het oogsten gebeurde bij voorkeur na het regenseizoen; de schors was dan van het water doordrongen en kon gemakkelijker afgepeld worden. Het monopolie van de productie en de handel van kaneel was in handen van de vorsten op het eiland. De afgewerkte kaneel werd vervoerd naar de *Bangalasai* of 'winkel' in Colombo, waar een hoge ambtenaar instond voor de verhandeling met de buitenlanders.

Ceylon: producten¹⁵

64 De handel in kaneel was een belangrijke bron van inkomsten voor de Ceylonese vorsten, maar ze was niet de enige. Wanneer de uitvoer van kaneel in dergelijke mate winstgevend bleek te zijn, dreef men al snel de productie op. Dit hield het gevaar van overproductie in en overproductie hield op zijn beurt het gevaar van ontwaarding van het product in. In zulke perioden hoopte men de aanvoer enkele jaren te verminderen en daarna de prijs terug op te voeren.

Maar zoals hierboven gesteld werd, had Ceylon nog andere handelsproducten te bieden. Het eiland was in het bezit van een olifantenpopulatie die door de inwoners werden ingedeeld in tien klassen. Ze leefden in de minder bevolkte delen van het eiland en waren altijd al eigendom van de Kroon geweest. De olifanten werden op het eiland gevangen en getemd en vervolgens doorverkocht aan het vasteland, meer precies aan India, waar er een grote vraag was naar deze afgerichte dieren. Enerzijds werden ze ingezet als luxe rijdieren, anderzijds werden ze gebruikt als lastdieren. Verder werden er parels uit de brede 'parelbanken' die voor de kusten van het eiland lagen, opgedoken (fig.4). Ook edelstenen konden op het eiland gevonden worden: robijnen, topazen, saffieren en katogen. Naast kaneel was er ook gember, kardemom (verwant aan gember) en een pepersoort te vinden. Maar het waren vooral de arecanoten of betelnoten die een grote inkomstenbron ble-

14 Men mocht enkel binnen zijn eigen kaste huwen en enkel de voorgeschreven dienst van die kaste uitvoeren.

15 WINIUS, (G.W.). Op. Cit., 1971, p.4-5.

ken te zijn. Ze werden voor consumptie naar India gebracht. G.W. Winius is de mening toegedaan dat het vooral de export van olifanten en edelstenen (die gemakkelijk door zeelieden konden worden meegesmokkeld) Ceylon de reputatie van aards paradijs gaven¹⁶. Het was een mooi, tropisch eiland, met zijn eigen fauna en flora en zijn eigenzinnige koningen en inwoners met inheemse producten. Ceylon zal zeker tot de verbeelding van de westerlingen gesproken hebben. Daarnaast was het eiland bijzonder strategisch gelegen vóór de Indische kust en in het midden van handelsroutes overzee en het was bovendien in bezit van een uniek handelsproduct dat nergens anders te vinden was en bijgevolg zeer winstgevend.

Vreemde overheersers en export van kaneel

Dankzij de geografische ligging van Ceylon, was het eiland al vanaf het begin van de christelijke jaartelling een belangrijke schakel in het handelscircuit. Schepen deden het eiland aan en bleven soms dobberend wachten op de komst van de moessonwinden die hun naar huis zouden blazen. Volgens J. Ubaghs en N. Chutiwongs verliep de hele zeehandel tussen het oude Rome en China via het huidige Sri Lanka¹⁷. Ze voegen daaraan toe dat de verscheidenheid aan producten gevonden tijdens opgravingen van de oude havenstad Matota (Mantai) veel zegt over de omvang en de intensiteit van die eeuwenlange handel. De *Mahavamsa* (inlandse kroniek uit de zesde eeuw) en vroege reizigers beschrijven herhaaldelijk Griekse, Perzische, Arabische en andere buitenlandse handelsnederzettingen op het eiland.

Alles raakte echter in een stroomversnelling met de ontdekkingsreizen van de Europeanen. Nadat de weg naar Indië over water langs Afrika om was gevonden in de 15^{de} eeuw, lag de weg naar de specerijen open. Men hoefde niet meer via de geld verspillende tussenpersonen te handelen, maar men kon rechtstreeks naar de bron van luxeproducten varen. De Portugezen maakten gebruik van het feit dat de Aziatische vorstendommen rond de periode van de 15^{de}-16^{de} eeuw intern verdeeld of met elkaar in oorlog waren om hun belangen in Voor-Indië te vestigen. Ze deden een aantal belangrijke veroveringen (Goa, Malakka, Ormuz, ...) en slaagden erin het handelsverkeer naar Perzië en het westelijke bekken van de Indische Oceaan te domineren. De sterkte van de Portugezen was niet dat ze talrijk waren, maar dat hun schepen sterk en goed bewapend waren. In 1506 strandde een Portugese vloot (toevallig?) op Ceylon. Don Lourenço de Almeida, de commandant van de vloot, ging meteen naar het belangrijkste koninkrijkje van Ceylon, Kotte, om een handelscontract aan te gaan (want men zag al gauw de handelsvoordelen)¹⁸. Hij

16 Idem, p.5.

17 UBAGHS (J.) en CHUTIWONGS (N.). Sri Lanka voor de komst der Europeanen. In: KROMHOUT (R.)(eindred.): Het machtige eyland. Ceylon en de VOC. 's-Gravenhage, SDU Uitgeverij, 1988, p. 7.

18 Ceylon, of Cilao zoals de Portugezen het noemden, was ingedeeld in zeven koninkrijkjes.

stelde Portugese bescherming van kust en havens voor, in ruil voor een jaarlijkse hoeveelheid kaneel. Dit was het begin van de westerse interventie in de handel in Ceylonese kaneel. In de koloniale geschiedschrijving laat men de Portugese overheersing lopen van 1505/6 tot 1658. C.F.L. Paul onderscheidt drie fasen in de Portugese heerschappij¹⁹. In de eerste fase bezaten de Portugezen enkel een factorij in Colombo. Ze beperkten zich voornamelijk tot het handeldrijven vanuit deze havenstad. In de tweede fase verkregen ze territoriale macht over het eiland na zich gemoed te hebben in de dynastieke twisten van het koninkrijkje Kotte. Eén gewest zou blijven moeilijk doen, namelijk het centrale en bergachtige koninkrijkje Kandy. Het zou zich ontpoppen tot een centrum van verzet tegen vreemde indringers. De Portugezen regeerden over een klein deel van het eiland en ze waren voortdurend in oorlog met de koningen van Kandy, maar het belangrijkste deel van het eiland was ontegensprekelijk in hun handen²⁰. In de derde en laatste fase verliest Portugal het verworven monopolie en territorium aan de Nederlanders. De Hollandse periode laat men van 1658 tot 1802 lopen.

Net als de Portugezen waren de Hollanders zeer geïnteresseerd in specerijen. Maar door het bezit van het handelsmonopolie over kaneel van de Portugezen, was deze specerij moeilijk toegankelijk. Anderzijds was er ook de koning van Kandy. Hij wilde zijn gezag uitbreiden en daarvoor moesten de Portugezen wijken. Op deze manier vonden de Nederlanders en de eilandbewoners elkaar. De toenmalige koning bood de Nederlanders handelsvoordelen in ruil voor steun tegen de Portugezen. De buitenlandse hulp kwam echter pas vanaf 1637, want de inspanningen van de eerste Nederlanders op Ceylon (Joris van Spilbergen in 1602 en Sebald de Weert in 1603) bleven vruchteloos of liepen slecht af²¹. Maar uiteindelijk wisten de Nederlanders in het midden van de 17^{de} eeuw de Portugezen te verdrijven, hun gegeerde positie in te nemen en de meest strategische kustgebieden voor zichzelf te reserveren (Negombo, Galle, Colombo) en noemden het eiland Zeylan. De strijd was definitief gestreden na de verovering van Jaffnapatnam. Belangrijk was het handelsverdrag dat tussen de vorst van Kandy en de Nederlanders was afgesloten. Hierin werd vastgesteld dat de jaarlijkse uitgaven aan militaire acties (tegen de Portugezen) werden vergoed in kaneel, peper, kardemom, indigo, was, rijst en andere waardevolle producten van Ceylon²². Verder mocht de Verenigde Oost – Indische Compagnie handel drijven doorheen de territoriale gebieden van Kandy zonder tol te moeten betalen (en naast het patent op kaneel, kregen ze ook het recht olifanten uit te exporteren.). De gehele kaneelproductie ging vanaf toen naar de VOC. Op deze manier werd kaneel één van de vier fijne specerijen waarin de Compagnie handelde (waarbij de an-

19 PAUL (C.F.L.). De Portugezen op Ceylon. In: Kromhout (R.) (eindred.): Op. Cit., 1988, p. 17.

20 Volgens E.F.C. Ludowyk was het belangrijkste deel de kust vanaf de westkust van Matara tot Mannar en het schiereiland van Jaffna.

21 Sebald de Weert werd zelf op bevel van de koning van Kandy vermoord wegens niet respectabel gedrag tegenover de vorst.

22 WINIUS (G.W.). Op.Cit., 1971, p. 38-39.

dere drie specerijen kruidnagel, peper, muskaatnoot en foelie waren²³). Vanuit de havenstad Galle werd de kaneel via Batavia naar Europa verscheept. De toenmalige gouverneur van Ceylon, Rijklof van Goens, bracht hier in 1665 verandering in: Ceylon kreeg een rechtstreekse scheepvaartverbinding met de Republiek en daardoor verzamelden de exotische goederen, die zich vroeger zouden verzameld hebben in Batavia, nu in Ceylon en werden vandaar naar de Republiek verscheept.

De samenwerking tussen de VOC en Kandy verliep aanvankelijk goed, hoewel er net als in de Portugese tijd al gauw troebelen kwamen. En dit was een niet te onderschatten probleem: de inheemse kaneelproducenten gehoorzaamden immers de vorst van Kandy. Men kreeg een voorsmaakje van de moeilijkheden die nog gingen komen wanneer de Portugezen nog niet helemaal waren verdreven. De koning van Kandy eiste de veroverde forten op de Portugezen aan hem over te dragen. De VOC hield de boot af en wilde eerst voldoende kaneel als tegenbetaling voor de oorlogskosten. In de periode 1664-1679 kwam het dan ook tot een conflict tussen de Compagnie en Kandy. Vanaf 1679 herstelde men de contacten met het opstandige koninkrijkje en probeerde men de vrede te bewaren door een gematigde politiek te voeren. Het kwam in de 18^{de} eeuw echter weer tot een gewapend treffen, waarop Kandy alle rechten op de kuststreken aan de VOC moest overdragen. De Compagnie bestuurde Ceylon op een indirecte manier waarbij de interne structuren min of meer ongewijzigd bleven. Men zorgde ervoor dat de inheemse hoofden onder Hollandse controle stonden en de belangrijkste (handels)posten werden verzekerd door er Nederlandse Compagniedienaars op te zetten. Zo was het hoofd van het kaneelschillersdepartement steeds een Nederlander.

We kunnen de verschillende overheersingen niet als eenvormig beschouwen. Er waren belangrijke verschillen op te merken tussen de Portugezen en de Nederlanders. De Portugezen legden een bijzondere nadruk op het katholieke geloof (zendingsdrang), terwijl tijdens de VOC-periode (tolerantie) uitgebreide bestuurlijke en onderwijsactiviteiten werden ontplooid. De koningen van Kandy en de inwoners zelf leken vaak de huik naar de wind te hangen door elke keer met de nieuwkomers te heulen en de gevestigde koloniale te verdrijven. En zo zou ook de Verenigde Republiek Ceylon verliezen. Tegen het einde van de 18^{de} eeuw was de VOC bijna failliet. De Engelsen maakten gebruik van de Vierde Engelse Oorlog (1780-1784) toen de VOC in moeilijkheden kwam omdat er al enige jaren geen rijkelijk beladen retourvlotten naar de Republiek kwamen. Tegen 1799 waren de bezittingen van de Compagnie in de handen van de Overheid terechtgekomen. Vanaf dan was het niet moeilijk voor de Engelsen om hun heerschappij op het eiland te vestigen. In 1802 werden de Nederlandse bezittingen overgedragen aan de Engelsen. Deze laatste zouden een tijdje de plak zwaaien over de kaneelexport. Het einde van het westerse kaneelmonopolie brak aan bij de beëindiging van het monopolie van de East India Company nog in de eerste helft van de 19^{de} eeuw.

De overheid van Ceylon nam toen de touwtjes in handen. Tegen dan was de grote rol van kaneel uitgespeeld. E.F.C. Ludowyk sprak van een overgang van een oud naar een nieuw Ceylon wanneer in de eerste helft van de 19^{de} eeuw koffie op Ceylonese bodem werd aangeplant²⁴. Koffie zou nu het grootste exportproduct worden, in de plaats van kaneel.

Opbrengsten

Wanneer de Portugezen Ceylon aandeden werd hen door de toenmalige overheersende koning gevraagd de kust tegen vreemde aanvallen te beschermen. In ruil daarvoor stelde hij 400 bahars kaneel per jaar²⁵. Wanneer we bedenken dat één bahar 17625 kilogram bedraagt, komen we op de export van 7.050.000 kilogram per jaar.

In de Nederlandse periode haalde de VOC tussen de 0,2 en 1 miljoen pond kaneel binnen²⁶. Eén pond kunnen we ongeveer gelijkstellen aan 494 gram. Met andere woorden, de opbrengst varieerde tussen 10 miljoen kilogram en 500 miljoen kilogram per jaar! Wanneer we de Portugese en Nederlandse cijfers (omgezet in kilogram) vergelijken, constateren we een enorme toename in de productie van kaneel. Men beriep zich dus niet enkel tot de in het wild groeiende bomen, maar plantte noodgedwongen kaneelboompjes aan. Die grote productie was er omwille van de grote vraag en opbrengst. Daaruit kunnen we afleiden dat de afzet ook groot was, net als de consumptie.

Het grootste deel werd afgezet in Europa. In de Republiek werd de kaneel tot 1750 voor 2 à 3 gulden per pond verkocht. Vanaf de tweede helft van de 18^{de} eeuw liep de prijs in Europa langzaam op tot maximum 8 à 9 gulden per pond.

Wanneer een mogendheid het monopolie had in kaneel, dan betekende dit nog niet dat de gezagvoerders om het even welke prijs konden vragen. F.S. Gaastra stelt dat het noodzakelijk was de omvang van de markt te kennen en een zeker evenwicht te houden tussen productie, afzet en prijs in Europa en Azië²⁷. Gaastra voegt eraan toe dat het prijspeil in Azië niet veel mocht verschillen van de prijs die in Europa werd geboden opdat het niet voordeliger zou zijn voor andere kooplieden om bijvoorbeeld goedkopere kaneel op te kopen in Indië en het naar Europa te verscheppen. Hij schat dat in Nederland jaarlijks voor ongeveer één miljoen gulden aan kaneel werd verkocht. In de loop van de 18^{de} eeuw nam de vraag naar kaneel toe en liepen de prijzen op

24 De Nederlanders zouden dit al geprobeerd hebben, maar er zou niet veel van geworden zijn. De laaglanden waar ze het hadden aangeplant waren vrij ongeschikt en bovendien was de handel in kaneel veel gemakkelijker en voor de hand liggend.

25 PIERRIS (P.E.). Op.Cit., 1920, p. ?

26 <http://voc-kenniscentrum.nl/>

27 GAASTRA (F.S.). Ceylon als "handelscomptoir" van de VOC. In: KROMHOUT (R.) (eindred.). Op.Cit., 1988, p.32.

van 2,5 à 3 gulden per pond naar 5 gulden per pond (en later zelfs tot 9 gulden, zoals eerder vermeld). Daartegenover waren de verwervingskosten van kaneel laag: de kaneel werd ingekocht op Ceylon voor 25 cent per pond. Tot onze verbazing stelt Gaastra vast dat het 'comptoir' Ceylon ieder jaar in de boekhouding van de VOC een verlies van minstens 200.000 - 250.000 gulden te zien was. Hij verklaart dit door het feit dat de factorijen of kantoren van de VOC hun handelswaar tegen inkooprijzen afstonden en dat ze dus niet van de verkoop van de producten profiteerden. De werkelijke inkomsten van Ceylonese producten lagen dus veel hoger. Hoeveel Ceylon heeft opgebracht kan echter moeilijk achterhaald worden, aangezien de boekhouding van de VOC zeer ingewikkeld was gestructureerd.

Om toch een voorstelling te krijgen van de kostprijs van kaneel voor de consument, voegen we een tabel in met de kostprijs van kaneel, en enkele andere specerijen, aan de hand van een metselaarsloon²⁸.

Tabel 1: De reële kostprijs van enkele specerijen uitgedrukt in metselaarsloon: 1 zomerdagloon = 100

In	1400	1450	1500	1540	1600	1700	1750
Pond peper	140	169	462	325	180	62	-
Pond kruidnagel	426	461	900	900	480	383	383
Pond kaneel	253	246	600	950	400	366	333
Pond brood-suiker	145	215	50	100	100	48	-

Omstreeks de 15^{de} eeuw worden de Italiaanse handelsrelaties in het oostelijk Middellandse Zeegebied verstoord door de opdringende aanwezigheid van de Turken en de Mongolen en door de toegenomen fiscale lasten van de Egyptische sultan. De prijsverhoging in de 15^{de} – 16^{de} eeuw zal zeker hebben bijgedragen tot het zoeken naar een alternatieve weg naar de specerijgebieden. We moeten er echter rekening mee houden dat dergelijke prijzen in het licht van de prijzen van andere producten moeten worden gezien. Wanneer we de vergelijking maken, zien we dat specerijen soms niet de duurste producten op de markt waren, maar dat andere producten af en toe de kroon spanden op gebied van kostbaarheid. Zo kon één el ruw laken in de 15^{de} eeuw evenveel of zelfs meer kosten dan een pond peper.

Wanneer men wil achterhalen welke kruiden en specerijen effectief in de Europese keuken werden gebruikt en hoe dit gebruik evolueerde, kunnen we er de huishoudboeken op naslaan. Cannuyer geeft een voorbeeld van de huiselijke boekhouding van het huis van Johanna van Brabant en Wenceslas van Luxemburg. De gemiddelde kruidenvoorraad wordt uitgedrukt in ponden

per week²⁹.

Periode	Kaneel	Gember	Garum	Peper	Saffraan
1377	5,55	7,44	1,88	4,66	1,22
1378/79	4,44	4,85	2,48	2,29	1,01
1379/80	1,30	3,34	0,73	1,34	0,23
1380/81	3,32	3,84	3,08	1,48	0,82
1381	3,47	3,88	2	1,84	0,81
1382	1,88	2,48	1,32	1,08	0,53
1383	2,03	2,11	1,51	1,03	0,45
1386	3,17	3,60	1,21	0,53	0,75

Cannuyer vraagt zich terecht af wat men met zo een grote hoeveelheid kruiden kan uitvoeren. Door de grote hoeveelheden vlees en vis en andere spijzen die in de betreffende keuken werden verwerkt, wordt het overdadige gebruik van de grote partij specerijen duidelijk. Een laatste opmerking bij deze tabel betreft de periode: het gaat om een laatmiddeleeuws huishouden, waarbij het verkrijgen van specerijen niet zo evident geweest zal zijn als enkele eeuwen later. Toch kunnen we hier een vrij overvloedige aanwezigheid van specerijen opmerken.

29 Cannuyer haalde het uittreksel van de vernoemde boekhouding uit de onuitgegeven licentiaatsverhandeling van BARBIAUX, (B.). *Les comptes de gîte de l'hôtel de Jeanne de Brabant et Wenceslas de Luxembourg*. Louvain-la-Neuve, 1990.