

Annegreet van Bergen

Gouden jaren

**Hoe ons dagelijks leven in
één generatie onvoorstelbaar veranderde**



**GROTE LETTER BIBLIOTHEEK
DEVENTER**

ETEN

Onze rijkdom zie je weerspiegeld in wat er dagelijks op tafel komt. Wie eet er tegenwoordig nog een boterham met tevredenheid of een boterham met schuifkaas? Aan het feit dat Nederlanders tegenwoordig gemiddeld een half ons kaas per dag eten, ruim drie keer zoveel als de veertien gram uit 1950, zie je dat karig belegd brood een zeldzaamheid is geworden,

Bananen zijn nu doodgewone vruchten. Maar na de oorlog waren ze zo bijzonder dat zelfs de kinderen uit een van de rijkste families van Nederland, Fentener van Vlissingen, niet wisten hoe je ze moest eten, en ze daarom maar met schil en al verorberden.

Het dagelijks menu van alle Nederlanders is in een halve eeuw erg veranderd. Brood werd steeds lekkerder en gevarieerder, fruit almaar weelderiger en overvloediger, tegelijk wordt onze gezondheid eerder door alle overdaad dan door tekorten bedreigd. Minstens zo opvallend is dat de traditionele Nederlandse pot van aardappelen, groente en vlees steeds meer concurrentie ondervindt van buitenlandse keukens en langzaam maar zeker het onderspit delft.

Ook al is ons eten rijker en luxueuzer gewor-

den, toch gebruiken we een steeds kleiner deel van ons inkomen voor voedsel. Niet omdat we er minder geld aan besteden, maar omdat ons inkomen stijgt. In de negentiende eeuw waren de mensen zo arm dat ze bijna al hun geld aan eten moesten uitgeven. Rond 1900 daalde het aandeel van voedsel voor het eerst onder de 50 procent en na de oorlog zette die trend verder door: in 1960 gaven Nederlanders ongeveer een derde van hun inkomen aan eten uit. Daarna zakte dat aandeel nog verder: tot 16 procent in 1980 en tot 11 procent in 2011.

– WARM TUSSEN DE MIDDAG –

Waar wordt nog tussen de middag warm gegeten? Tot mijn elfde deden wij niet anders en we zijn daar pas mee gestopt toen mijn oudste zusje in 1965 naar de middelbare school ging. Wij aten zoals mijn moeder dat had geleerd op de huishoudschool. De tafel werd gedekt met een kleurig katoenen tafellaken en we hadden servetten van dezelfde stof. We zaten rechtop, aten met mes en vork, en prakten ons eten niet. Maar tot ver in de jaren zestig stonden de oranje emailen pannen waarin mijn moeder had gekookt op tafel. Pas later diende ze het eten op in dekschalen. Meestal schafte de pot

aardappelen, groente en vlees, soms stampot of kapucijners met spek en piccalilly.

Bij de slager moesten we altijd om ‘een riblap van vier à vijf ons’ vragen. Daarmee wilde mijn moeder het bekende ‘mag het ietsjes meer zijn?’ vóór zijn en wist ze zeker dat de slager niet meer dan een pond zou meegeven. Mijn vader verdeelde het vlees tussen zeven mensen (mijn ouders, vier dochters en een inwonende oom). Als vanzelfsprekend kregen hij en mijn oom het grootste stuk. Meestal bewaarden we een stukje vlees voor het laatste hapje. Als mijn vader in een jolige bui was, zei hij: ‘Kijk daar eens!’ En wanneer jij dan naar buiten keek, prikte hij het vlees aan zijn vork. Hij verstopte het, maar at het nooit zelf op. Zo bleef het een grapje waar we, hoe afgezaagd ook, altijd braaf om lachten.

Als toetje kregen we yoghurt met Karvan Cévitam, een zoete siroop met blozende rozebottels op het etiket. Op zondag was er chocolade- of vanillevla en een enkele keer eigengemaakte griesmeel met een dik vel erop. Omdat mijn zusje gruwde van dat vel, kreeg ik haar stuk, want ik vond vel juist lekker. Met yoghurt als nagerecht was mijn moeder redelijk modern. In veel gezinnen was er helemaal geen toetje,

of er was pap. In sommige gezinnen bleef pap tot ver in de jaren zeventig het synoniem voor toetje. Toen ik bij een vriendje at, vroeg zijn zusje: ‘Wat is er voor pap?’ Bleek ‘pap’ Saroma-pudding te zijn.

Overigens was het ook praktisch om een stukje vlees tot het laatst te bewaren. Daarmee maakte je je bord schoon, zodat er zo min mogelijk jus en andere etensresten achterbleven wanneer je er je yoghurt in kreeg. Aan de onsmakelijke praktijk dat je hoofd- en nagerecht van hetzelfde bord at, kwam bij ons in 1961 een einde. In dat jaar vierden mijn ouders hun koperen bruiloft en kregen ze een grote compote-schaal met bijpassende kleine schaaltes. Daaruit aten wij in het vervolg de yoghurt.

Jaren was het beroemde trio van aardappelen, groente en vlees op de meeste Nederlandse tafels onverslaanbaar. Het was een goede manier om de maag te vullen, maar niet in alle gevallen even gezond. Groente stond vaak uren op het petroleumstel te smoren, waardoor alle vitamines en de smaak eruit verdwenen. Sommige mensen gruwen nog als ze terugdenken aan de ‘tot snot’ gaar gekookte andijvie. Omdat vlees duur was, kwam het lang niet in elk huis-

houden iedere dag op tafel. In plaats daarvan was er een 'vetpan': een gietijzeren braadpan waarin op zaterdag het vlees voor zondag werd gebraden en waarin de rest van de week de jus gedurig met water werd aangengeld zodat er ook op vleesloze dagen vet voor op de aardappels was.

Er werd vroeger sowieso veel minder vlees gegeten dan nu. In 1950 gemiddeld 48 gram per persoon per dag, nu is dat met 116 gram meer dan het dubbele. Daarentegen wordt er nu minder groente gegeten: in 1950 gemiddeld 181 gram per dag en nu 164 gram. Vooral de consumptie van aardappelen is drastisch gedaald. Het huidige gemiddelde van 233 gram per dag is slechts twee derde van de 356 gram uit 1950.

– BUITENLANDSE KEUKENS –

Toen Nederland het beter kreeg en bovendien meer in contact kwam met andere culturen, waagden de eerste huisvrouwen zich eind jaren vijftig, begin jaren zestig mondjesmaat aan 'exotische' gerechten. Een enkele somberman zag dat met lede ogen aan en sprak van een 'uitholling van onze nationale keuken'. Op zich was die weerstand niet nieuw, mensen hebben altijd moeite met nieuwe eetgewoonten gehad.

Zo preekten in het achttiende-eeuwse Europa sommige geestelijken tegen de uit Amerika geïmporteerde aardappel: die kwam in de Bijbel immers niet voor. Gerard (1943) bofte, al midden jaren vijftig maakte zijn moeder nasi en bami. ‘Daarmee was mijn moeder haar tijd ver vooruit, want bij geen van mijn vriendjes aten ze thuis Indisch of zo. Ze had dat geleerd bij het Katholiek Vrouwengilde dat cursussen organiseerde om vrouwen de nieuwe tijd in te loodsen.’

Bij mijn moeder in de keuken was kerrie jarenlang het meest exotische ingrediënt. Het potje McCormick had ze samen met de vrouw van een zakenrelatie van mijn vader gekocht. Het was de enige uitgave die ze zich veroorloofden tijdens hun bezoek aan de Amsterdamse Huishoudbeurs. Mijn vader had ze gebracht, omdat hij voor zijn werk in Heemstede, niet ver van Amsterdam, moest zijn en hij het zonde vond om daar vanuit Enschede in zijn eentje met de auto naartoe te rijden.

Mijn moeder gebruikte de kerrie voor bij de macaroni. In de beleving van veel Nederlanders was macaroni een van hun eerste buitenlandse gerechten, maar de ‘elleboogjes’ zijn oer-Hollands. Ze werden in de jaren twintig van de

vorige eeuw door het Zaanse Honig geïntroduceerd en zijn in Italië als pasta volstrekt onbekend.

Wanneer mijn moeder op zaterdag macaroni maakte, liet ze eerst gesnipperde uien op een laag vuur langzaam garen. Een keukentechniek die tegenwoordig ‘slow’ is en bekendstaat als het karamelliseren van uien: ze worden er zo lekker zoet van. Vervolgens opende ze een blikje Smac, waarbij ze moest uitkijken zich niet te bezeren aan de vlijmscherpe randen, daarna sneed ze het ingeblikte varkensvlees in stukken en deed het, inclusief het drillende strogele vet, bij de uien. Dan strooide ze er de kerrie over en roerde er de gekookte macaroni doorheen. Op tafel stond een flesje Maggi en daarmee brachten we deze onverslaanbare combinatie van zoet, vet en zout verder op smaak.

– NAAR DE CHINEES –

De Chinees was dé plek om naartoe te gaan als er bij hoge uitzondering in de jaren vijftig of zestig buiten de deur werd gegeten. De nasi, bami en rijsttafel van de Chinese restaurants waren grotendeels op de Indonesische keuken geïnspireerd. In de loop van de jaren zeventig

openden voormalige Italiaanse gastarbeiders de eerste pizzeria's in Nederland en serveerden Joegoslaven vleesspiesen die mensen tijdens hun vakantie hadden leren eten. Toch bleef buitenlands eten – hetzij in een restaurant, hetzij thuis – aanvankelijk iets uitzonderlijks.

Paprika's, champignons en broccoli zijn nu normale groenten, die, al dan niet met blokjes kipfilet en een woksaus, vaak worden gebruikt om te roerbakken. Maar toen ze begin jaren zeventig werden geïntroduceerd, was het niet meteen duidelijk wat je er in de keuken mee kon doen. Bij veel 'uitheemse' ingrediënten heeft het een tijdje geduurd voordat ze overal in Nederland te koop waren.

Ik woonde midden jaren tachtig in Amsterdam, toen ik voor mijn zusje en zwager uit Hardenberg een gerecht met chorizo maakte. Dat viel zo goed in de smaak dat ze het recept mee naar huis namen. Maar in Hardenberg bleek geen enkele winkel deze gepeperde Spaanse worst te kennen. Dus kocht ik in Amsterdam een flink stuk chorizo, stopte het in een leeg melkpak en stuurde het naar Hardenberg. Konde ze daar ook eens 'apart' eten.

Door vakanties in het buitenland en door de komst van buitenlanders naar Nederland, zijn

Nederlanders de laatste dertig jaar steeds internationaler gaan eten. Omdat we steeds rijker zijn geworden, is eten allang niet meer een kwestie van vulling. Mensen willen smaak en variatie. Bovendien maakt het door de toegenomen mobiliteit en de verbeterde communicatie- en transportmogelijkheden ook niet meer uit waar in Nederland je woont.

Toen ik in 2006 vanuit de Randstad naar Zutphen verhuisde, kwam een Amsterdamse vriendin op bezoek. Ik had makreel gemaakt in een pittige tomatensaus met een typische Indische smaak. Ze vroeg wat dat was en ik zei: 'Citroenblad, djeroek poeroet.' Verbaasd vroeg ze: 'Kan je dat h er ook kopen?' Ja, daarvoor heb je in Zutphen, net als in de rest van Nederland, een toko. En ook zijn er allerlei door buitenlanders gedreven winkels met elk hun eigen assortiment. Toen ik bijvoorbeeld zelf fatoesj wilde maken, een Libanese salade die ik in een Amsterdams restaurant had leren kennen, zocht ik het recept op internet op en ontdekte ik dat sumak een essentieel ingredi ent is. Dit roestbruine fruitig zure besje met een frisse, scherpe citroenachtige smaak was in Zutphen gewoon bij de Irakees te koop.