

Margriet's advies aan de Nederlandse huisvrouw

Continuïteit en verandering in de culinaire geschiedenis van Nederland 1945-1975

Catherine Salzman*

Inleiding

De belangrijkste reden waarom sociaal-historici zich tot voor kort nauwelijks hebben ingelaten met de geschiedenis van het koken is de bestaande tendens eetgewoonten te beschouwen als iets van marginaal belang. Daar komt bij dat de historicus zelden gelegenheid heeft het materiaal in handen te krijgen: tegen de tijd dat het historisch interessant begint te worden is het ofwel opgegeten ofwel vergaan. In de laatste jaren is er evenwel veel gepubliceerd door historici en anthropologen die geïnteresseerd waren in culinaire geschiedenis als onderdeel van de sociale, economische of culturele geschiedenis. In het algemeen zijn voor dit onderwerp vier soorten primaire bronnen bruikbaar: kwantitatieve bronnen, vragenlijsten, literaire bronnen en recepten. Elk type bron heeft zijn eigen voor- en nadelen.

Kwantitatieve bronnen bevatten zowel verzamelde statistische gegevens over productie en consumptie als budgettaire gegevens. Voor de twintigste eeuw zijn deze bronnen in zo ruime mate voorhanden dat er moeilijk aan voorbijgegaan kan worden; voor iemand die het effect van het inkomen op de voeding wil bestuderen, of het relatieve belang van verschillende soorten voedsel, bijvoorbeeld van groenten en proteïnen, zijn ze onmisbaar¹. Maar afgezien van het feit dat het lang niet altijd mogelijk is kwantitatieve gegevens zonder lacunes over een langere periode op te sporen, is het onmogelijk om uitsluitend op basis van statistisch materiaal te zien hoe een afzonderlijk produkt gebruikt wordt of hoe het in een nationale of regionale keuken met andere produkten gecombineerd wordt. De bruikbaarheid van kwantitatieve bronnen is dikwijls meer schijn dan werkelijkheid.

* Dr. Catherine Salzman (geb. Chicago 1948) was van 1975 tot 1984 verbonden aan de vakgroep Nieuwste Geschiedenis van de Kath. Universiteit te Nijmegen.

¹ Een uitstekend voorbeeld van het gebruik van statistisch materiaal uit de tweede helft van de achttiende eeuw is het werk van C. Vanderbroeke, *Agriculture et alimentation*, Gent 1975. Een belangrijk werk waarin gebruik gemaakt wordt van budgettaire gegevens is het werk van H.J. Teuteberg en Günter Wiegmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung*, Göttingen 1972.

Literaire en andere artistieke bronnen daarentegen kunnen voor de historicus die een willekeurig type voeding in zijn dagelijkse context probeert te plaatsen uitermate geschikt zijn. Het grote bezwaar tegen literaire bronnen is dat ze voor een onderwerp als dit slechts zeer spaarzame gegevens opleveren².

Een bron waarmee het mogelijk is een vrij nauwkeurig beeld te construeren van veranderingen in consumptiepatronen is de vragenlijst³. Deze manier van onderzoek vergt zeer veel tijd en is derhalve kostbaar. Een aanzienlijke beperking van de vragenlijst is dat deze, zoals Douglas stelt, 'cannot but reflect the structure of thought which the investigators carry to their problem'⁴. In dit artikel wordt gebruik gemaakt van de resultaten van een onderzoek dat in 1980 door het NIAM (Nederlands Instituut voor Agrarisch Marktonderzoek) werd uitgevoerd⁵; 1600 gezinnen waren hierbij betrokken. De resultaten van dit onderzoek getuigen uiteraard niet van historische veranderingen, maar geven wel een beeld van de huidige situatie en in zekere zin ook van de sociaal-culturele factoren die een rol spelen bij het beïnvloeden van eetgewoonten.

Recepten, de belangrijkste primaire bron voor dit artikel, hebben weer andere voor- en nadelen. Een groot voordeel van recepten is dat men kan zien hoe voedsel in de praktijk wordt toe bereid, zij het dat het voorkomen van een recept in kookboek of tijdschrift nog niets zegt over het al dan niet intensieve gebruik ervan. De meeste kookboeken zijn geschreven voor kookpersoneel in dienst van de meer gegoede standen; toch geven ze nauwelijks informatie over het dagelijkse eten, zelfs niet van elitegroeperingen. Ook in dit opzicht vond men alledaagse dingen dikwijls niet de moeite van het opschrijven waard. In de twintigste eeuw, met name na de tweede wereldoorlog, is het aantal kookboeken aanzienlijk toegenomen. Er zijn evenwel slechts heel weinig recepten in te vinden die bruikbaar zijn voor de bestudering van de culinaire geschiedenis. Een uitzondering hierop vormt

² In het boek van Robert Forster en Orest Ranum (red.), *Food and drink in history*, Baltimore 1979, samengesteld uit artikelen die oorspronkelijk verschenen zijn in het tijdschrift *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, maken verschillende auteurs op inspirerende wijze gebruik van literaire bronnen. Zie bijv. het artikel van Jean Leclant over koffie in het zeventiende-eeuwse Parijs en het artikel van Guy Thuillier over waterbevoorrading in Nièvre in de negentiende en het begin van de twintigste eeuw. Een goed voorbeeld van het gebruik van artistieke bronnen is de catalogus over *Brood*, Rotterdam 1983 (Museum Boymans-van Beuningen), een verslag van de geschiedenis van de productie en consumptie van brood in Nederland van de zestiende tot de twintigste eeuw.

³ Dit onderzoek is voor een groot deel gestimuleerd door het werk van Günter Wiegmann, *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, Marburg 1967, dat gebaseerd is op materiaal verzameld tussen 1910 en 1939. Door analogische redenering weet Wiegmann het onderwerp tot de achttiende en negentiende eeuw uit te breiden.

⁴ Mary Douglas, *Food as a system of communication*, in: *In the active voice*, London 1982, p. 83.

⁵ Graag maak ik van de gelegenheid gebruik het Voorlichtingsbureau voor de Voeding te bedanken voor zijn toestemming om gebruik te maken van de resultaten van dit onderzoek.

naar mijn mening een populair damesblad als *Margriet*, of een regelmatig bijgewerkt kookboek als *Het Haagse Kookboek*.

Margriet verscheen voor het eerst in 1938 en ontwikkelde zich in de loop der jaren tot het meest gelezen damesblad in Nederland. Onlangs hebben twee sociologen, Christien Brinkgreve en Michel Korzec, een analyse gepubliceerd van de rubriek 'Margriet weet raad', een rubriek waarin persoonlijke adviezen gegeven worden. Hun conclusies komen overeen met mijn bevindingen over de culinaire adviezen van Margriet. Zij wijzen erop dat de redactie een tweeledig doel voor ogen stond: te proberen de voorhoede van maatschappelijke verandering te vormen, de lezers voor te gaan in het doorbreken van traditionele taboes, een en ander gekoppeld aan de noodzaak acceptabel te blijven voor een zo groot mogelijk deel van de bevolking zowel als voor de adverteerders⁶. Hetzelfde kan gezegd worden van Margriet's kookrubriek. De redactie van Margriet is voortdurend bezig met het bepalen van haar standpunten ten aanzien van hetgeen aanvaardbaar is voor de lezers. In de inhoud van de rubrieken zijn deze standpunten terug te vinden. Wanneer bijvoorbeeld in de kookrubrieken recepten gaan verschijnen waarin wijn of andere alcoholische dranken als ingrediënten genoemd worden, betekent dat niet dat er een plotselinge verandering is opgetreden in de wijze waarop huisvrouwen koken; veeleer is het een – ongetwijfeld juiste – taxatie van hetgeen op dat moment acceptabel was voor de meerderheid van de bevolking, tenminste bij speciale gelegenheden⁷.

In 1961 werd door de uitgevers van Margriet een onderzoek naar haar lezerskring uitgevoerd. Daaruit bleek dat de lezers van Margriet wat betreft inkomen, godsdienst en woonplaats representatief waren voor de bevolking van Nederland. Natuurlijk kan zelfs een redactie gewapend met de beste onderzoeksresultaten zijn lezers verkeerd beoordelen. Een nieuw initiatief kan op een mislukking uitlopen. Maar in het algemeen kan de historicus uit het soort artikelen dat een blad als Margriet publiceert zich een beeld vormen van de lezers van dat blad en van hun smaak.

Als aanvulling op de kookrubrieken van Margriet wordt in dit artikel ook gebruik gemaakt van de advertenties. Wanneer een nieuw product regelmatig in advertenties verschijnt is dat een teken dat het overal te koop is. Natuurlijk is er verschil tussen de mate waarin met een bepaald product geadverteerd wordt en de rol die het speelt in het totale voedselpakket. Het

⁶ Christien Brinkgreve en Michel Korzec, 'Margriet weet raad'. *Gevoel, gedrag en moraal in Nederland, 1938-1978*, Utrecht 1978, p. 19.

⁷ Wina Born, de bekendste culinair redactrice van Margriet, is een gezaghebbend free lance-schrijfster van kookboeken, maar het is de hoofdredactie van Margriet, niet Wina Born, die in feite de inhoud van de kookrubrieken bepaalt. Mevrouw Born vertelde mij in een telefoongesprek in november 1982 dat zij vroeger als regel geen recepten mocht vermelden waarin wijn gebruikt werd; recepten met slagroom daarentegen kon ze naar hartelust plaatsen. Mevrouw Born vertelde nog dat het tegenwoordig juist andersom is.

is maar al te vaak verkeerd dat een nieuw product niet aanslaat. Daar komt nog bij dat geconserveerd voedsel in verhouding tot vers voedsel in advertenties oververtegenwoordigd is. De reden hiervoor is dat alleen artikelen die op grote schaal op de markt worden gebracht de advertentiekosten voor de producent dekken. Producenten van vers voedsel zijn bijna nooit groot genoeg om te adverteren. Zuivelproducenten zijn de uitzondering die de regel bevestigen: advertenties voor melkprodukten zijn alleen mogelijk door samenwerking van zuivelcoöperaties⁸.

Het Haagse Kookboek werd in 1934 uitgegeven en de 69ste editie verscheen in 1982. Het werk is voortdurend herzien, maar aan de opzet is in principe weinig veranderd. Vandaar dat de kleine verandering in de titel van het boek, dat sinds de 69ste editie *Nieuw Haags Kookboek* heet, niet helemaal terecht is. *Het Haagse Kookboek* is het meest bekende specimen van het in Nederland gebruikelijke type kookboek, een kookboek voor de huishoudschool, geschreven door docenten en oorspronkelijk bedoeld voor leerlingen⁹.

Er zijn maar weinig mensen die regelmatig gebruik maken van een recept uit een kookboek of tijdschrift. Het NIAM-onderzoek geeft op dit punt meer duidelijkheid. Terwijl 62% van de ondervraagde huisvrouwen verklaarde dat er af en toe een kookboek gebruikt wordt en 44% dat er van tijd tot tijd volgens een recept uit een tijdschrift of krant gekookt wordt, was het aantal vrouwen dat zoiets minstens eenmaal per week doet verhoudingsgewijs gering:

Huisvrouwen die volgens recept koken, in procenten.

	uit een kookboek	uit een tijdschrift of krant
Nooit	38	56
Soms	62	44
meermalen per week	2	1
eenmaal per week	6	6
2-3 maal per maand	10	3
eenmaal per maand	12	8
4-5 maal per maand	7	6
2-3 maal per half jaar	12	10
eenmaal per half jaar of minder	12	10

⁸ Voor dit artikel heb ik alle culinaire artikelen in Margriet van 1951, 1955, 1959, 1963, 1967, 1971 en 1975 doorgenomen zowel als die van maart en september uit alle andere jaargangen. Ik bekeek ook alle advertenties die met voedsel te maken hebben, eveneens uit de maanden maart en september van elke jaargang. Graag wil ik de uitgever van Margriet, de Geïllustreerde Pers BV, bedanken voor zijn toestemming om oude jaargangen in zijn archief te raadplegen.

⁹ De verschillende uitgaven van *Het Haagse Kookboek* werden geschreven en herschreven door F.M. Stoll en W.H. de Groot. Het *Nieuw Haags Kookboek* werd herzien door een andere voormalige docent,

Dat er weinig huisvrouwen zijn die meer dan eenmaal per week volgens recept koken ligt aan het feit dat koken meestal routinewerk is. Van vrouwen beneden de 35 jaar gebruikte 70% van tijd tot tijd een kookboek, van vrouwen boven de 50 jaar slechts 51%. Dat komt omdat jonge vrouwen in de regel nog niet weten hoe zij het routinewerk moeten doen. Huisvrouwen die meer dan twintig uur per week buitenshuis werken zijn eerder geneigd een kookboek te gebruiken dan vrouwen die niet buitenshuis werken (73% tegen 60%) maar minder geneigd een recept uit een tijdschrift of een krant te nemen (35% tegen 44%). Vrouwen uit de hoogste inkomensgroep zijn eerder geneigd te koken volgens een recept uit een kookboek (70%) of uit een tijdschrift of krant (57%) dan vrouwen uit de laagste inkomensgroep (resp. 43% en 33%)¹⁰. In wezen echter is de frequentie waarmee mensen volgens recept koken van secundair belang. In dit artikel wordt aangetoond dat recepten ideale maaltijden symboliseren en dat veranderingen in deze idealen deel uitmaken van de culturele geschiedenis van een gemeenschap. De bestudering van een reeks zorgvuldig uitgekozen recepten maakt het mogelijk deze veranderingen te traceren. Door bovendien aandacht te schenken aan de verschillende ingrediënten die gebruikt worden, is het mogelijk de relatie tussen voedingseconomie en voedingscultuur te verduidelijken.

Het eerste deel van dit artikel bestaat uit een beschrijving van de fundamentele veranderingen in het voedselpakket in de na-oorlogse periode. Het tweede deel gaat over de culinaire adviezen zoals die werden gegeven in Margriet en het Haagse Kookboek en hoe deze veranderden. Het derde deel behandelt de reactie van de Nederlandse bevolking op buitenlandse gerechten, in het bijzonder uit de Verenigde Staten en Indonesië. Het laatste deel geeft een analyse van de factoren die geleid hebben tot veranderingen in eetgewoonten alsmede van een aantal factoren die tegen de verwachting in niet tot veranderingen hebben geleid.

Fundamentele veranderingen

Het dagelijkse Nederlandse voedselpakket bestaat uit een warme maaltijd met vlees, groenten en meestal aardappelen, twee broodmaaltijden, samengesteld uit boterhammen met beleg, en koffie en thee tussendoor. Dit

J.C. Heidenreich, die mij verzekerde dat zij tegen de naamsverandering bezwaar gemaakt had. Graag maak ik van deze gelegenheid gebruik Mevrouw Heidenreich, andere (voormalige) docenten en ook de bibliothecaris van de huishoudschool te bedanken voor hun hulp bij het raadplegen van oude edities van *Het Haagse Kookboek*.

¹⁰ NIAM-tabellen A.20.H, B.20.H en C.20.H. 42% van de geënquêteerde gezinnen behoorden tot de hoogste inkomensgroep, 13% tot de laagste.

patroon is na de tweede wereldoorlog nauwelijks veranderd^{10a}. De meest opmerkelijke verandering in het Nederlandse maaltijdensysteem is gelegen in het tijdstip waarop de meeste mensen hun warme maaltijd gebruiken. Van oudsher werd de warme maaltijd rond het middaguur gegeten, maar omstreeks 1980 at 71% van alle Nederlandse gezinnen op werkdagen de warme maaltijd 's avonds. Op zaterdag en zondagen was dit percentage slechts resp. 38 en 47%¹¹.

Menige Nederlander en alle buitenlanders die enige tijd in Nederland hebben doorgebracht zullen het eens zijn met de typering van de Nederlandse keuken van A.P. den Hartog en Y. Knegt: 'Een zekere soberheid van de maaltijden kan niet ontzegd worden' [sic]¹². De na-oorlogse welvaart bracht nieuwe gerechten en nieuwe ingrediënten die deze soberheid enigszins verminderden.

Er is een afname te constateren in de consumptie van goedkoop en zetmeelrijk voedsel zoals aardappelen en brood, en een toename van de consumptie van duurder voedsel als vlees en industrieel bewerkt voedsel. De gemiddelde Nederlander verkrijgt momenteel meer dan 40% van zijn calorieën uit vet, tegen 33% in 1936¹³. Hoewel er sinds het midden van de jaren zestig enige afname in het gebruik van 'zichtbare' vetten als boter en plantaardige olie te constateren valt, is het gebruik van 'onzichtbare' vetten die in vlees, kaas en verpakte snacks voorkomen voortdurend toegenomen. In 1967 werd in Margriet voor het eerst geadverteerd met diverse soorten pinda's en chips.

Overmatige consumptie deed ook de bezorgdheid daarover toenemen. In feite kan van de Nederlandse huisvrouw, die in dit opzicht niet onderdoet voor huisvrouwen in andere landen, gezegd worden dat zij zich sinds het begin van de jaren zeventig wat betreft het gebruik van vet heeft ontwikkeld tot een volledig schizofrene persoonlijkheid. Met advertenties voor kunstmatige zoetstoffen en kunstmatig gezoete dranken werd in 1967 een begin gemaakt; de eerste advertenties voor dieetmargarine, dieetmayonaise en gecondenseerde dieetmelk voor in de koffie begonnen in 1971 te verschijnen, naast de advertenties voor de normale variëteiten. Een van de redenen waarom deze 'dieet'produkten op zo grote schaal de markt

^{10a} Er is één opmerkelijke uitzondering in dit patroon: land- en tuinbouwers en hun personeel eten meestal een extra maaltijd per dag vanwege de zware arbeid die zij moeten verrichten. Dit kan een warme of een koude maaltijd zijn. Zie B. Woonink, J.P. Burema en Th.F.S.M. van Schaik, *Een enquête naar de avondmaaltijd ten plattelande*, in: *Voeding* 12 (1951), p. 367-379.

¹¹ NIAM-tabellen A.12 en B.12.

¹² A.P. den Hartog (red.), *Voeding als maatschappelijk verschijnsel*, Utrecht 1982, p. 121.

¹³ Renee Kistemaker en Carry van Lakerveld (red.), *Brood, aardappels en patat. Eeuwen eten in Amsterdam*, Amsterdam 1983 (Amsterdams Historisch Museum), p. 53.

veroverden is dat ze uitermate winstgevend voor de fabrikanten zijn¹⁴. Lezers van damesbladen kregen hoe langer hoe meer calorie-arme recepten voorgeschoteld waaruit ze konden kiezen. De onder het publiek verspreide standaardbrochures van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding over onderwerpen als het klaarmaken van groente en keukenhygiëne werden in het begin van de jaren zestig aangevuld met een aantal brochures over verantwoord vermageren.

Ook drinkgewoonten zijn veranderd. Koffie, frisdranken en alcohol worden tegenwoordig in zeer grote hoeveelheden geconsumeerd. In Margriet verschenen de eerste advertenties voor Coca Cola in 1954; advertenties voor bier, wijn en sterke dranken begonnen met een zekere regelmaat in 1959 te verschijnen en die voor diverse soorten frisdranken in 1964.

Technologische veranderingen hebben tot gevolg gehad dat een grote diversiteit aan industrieel bewerkt voedsel zoals ingeblikte en verpakte soep, groenten en vruchten en 'gemakkelijke' produkten als diepvriesmaaltijden, instant pudding, snelkookrijst en oploskoffie op de markt gekomen is. Naar de advertenties te oordelen waren ingevroren groenten al in 1951 te krijgen, maar pas sinds ca. 1970 werden ze op grote schaal verkocht. De eerste advertenties voor oploskoffie verschenen in 1955, die voor snelkookrijst in 1960. Met instant pudding werd in Margriet in 1951 geadverteerd. Pas in de jaren zeventig deden, met het gebruik van goedkoop plastic verpakkingsmateriaal, van te voren bereide nagerechten uit de koeling van de supermarkt hun intrede. De omwenteling in het transportwezen heeft tot gevolg gehad dat vers fruit en verse groenten uit verafgelegen landen geïmporteerd kunnen worden. Dankzij de glastuinderij kunnen sommige van deze groenten en vruchten ook in Nederland geteeld worden. Meloenen, paprika's, champignons en aubergines kwamen op de markt en zowel damesbladen als kookboeken leerden de huisvrouw de mogelijkheden daarvan kennen. Een tweede technologische verworvenheid is dat de industrie momenteel twee- à drieduizend soorten synthetische voedsel-additieven ter beschikking staan¹⁵. Een van de gevolgen hiervan is dat de consumptie van 'natuurlijk voedsel' opnieuw een grote vlucht heeft genomen. In 1983 kocht een derde deel van alle Nederlandse gezinnen minstens af en toe reformvoedsel¹⁶.

Tot 1940 moest het merendeel van de bevolking en van 1940 tot 1945 nagenoeg de gehele bevolking zuinig zijn met voedsel. Van deze nood werd

¹⁴ Ibid., p. 54.

¹⁵ Ibid., p. 53-55. Dit is zeker onrustbarend, al zou men vooral niet te licht moeten denken over de mate waarin in de negentiende eeuw met voedsel geknoeid werd. Zie hierover John Burnett, *Plenty and want. A social history of diet in England from 1815 to the present day*, London 1979.

¹⁶ Anneke van Otterloo, *De herleving van de beweging voor natuurlijk en gezond voedsel*, in: *Sociologisch Tijdschrift*, december 1983, p. 516. In dit artikel wordt er ook op gewezen dat de belangstelling voor natuurlijke voeding al dateert van het begin van deze eeuw.

een deugd gemaakt. Sinds de jaren vijftig evenwel is deze deugd van lieverlede overboord gezet. De boterhammen die de Nederlanders nog steeds twee maal per dag eten werden steeds dikker belegd, zodanig dat het beleg momenteel belangrijker geworden is dan het brood. Zelfs belandde naar schatting 10% van al het brood dat in 1976 gekocht werd uiteindelijk in de vuilnisbak¹⁷. Een ander teken van verminderde soberheid is bijvoorbeeld de groeiende tendens maaltijden of tussendoortjes buitenshuis te gebruiken, soms in een restaurant maar vaker in een lunchroom of kantine of uit een automaat. In het algemeen valt er een toenemende neiging tot snoepen waar te nemen, tussen de maaltijden en 's avonds, iets dat beschouwd kan worden als een verandering in het maaltijdensysteem als geheel.

Culinair advies

In de periode na de tweede wereldoorlog veranderden de culinaire adviezen in Margriet op fundamentele wijze: in de jaren zestig en zeventig werd steeds vaker de nadruk gelegd op variatie, op het plezier van het uitproberen van iets nieuws. In 1951 werd dit onderwerp aangeroerd in slechts zes van de kookrubrieken, in 1975 waren dat er vierentwintig. Ironisch genoeg werden recepten 'uit grootmoeders tijd' hoe langer hoe meer populair, hoewel men ervan op aan kan dat grootmoeder de meeste ervan nooit zou hebben herkend, zoals bijvoorbeeld een 'charlotte-russe' (roompudding met een rand van biscuits)¹⁸. De opvatting over 'ouderwets zijn' in het algemeen heeft trouwens een andere betekenis gekregen. In de tijd onmiddellijk na de tweede wereldoorlog werd zelden gewag gemaakt van ouderwets koken en dan nog alleen in ongunstige zin. Sinds de jaren zestig werd het begrip steeds positiever geduid en geassocieerd met gezondheid en eerlijkheid.

Er is al sprake geweest van een toenemende belangstelling voor vermageren. Deze belangstelling bereikte een hoogtepunt in 1971, toen elf nummers van Margriet informatie gaven over aan-de-lijn-doen. Ook is er een opvallende toename te zien geweest in het gebruik van kruiden en specerijen. De grotere sociale tolerantie ten aanzien van alcoholgebruik werd eveneens zichtbaar in de culinaire rubrieken. Alleen al in de laatste helft van 1975 waren er tien nummers met recepten waarin wijn, bier, port of sherry onder de aandacht gebracht werd of een fles wijn op de achtergrond afgebeeld was. Steeds vaker werd de huisvrouwen aangeraden het menu aan te passen aan het seizoen, bijvoorbeeld door zomergroenten in de zomer en wintergroenten in de winter te gebruiken of door in het voorjaar

¹⁷ G.J.P.M. de Bekker, *De betekenis van brood in de voeding en de factoren die op het broodverbruik van invloed zijn* (diss. Landbouwhogeschool Wageningen, 1978).

¹⁸ Margriet, 25 mei 1975, p. 68.

oude aardappelen te vervangen door macaroni. Het is enigszins verrassend dat juist toen de technologie het in principe mogelijk maakte ongeacht het seizoen een menu samen te stellen, de nadruk juist meer kwam te liggen op een keuze van ingrediënten die bij het jaargetijde pasten. De hoeveelheid ruimte die Margriet aan culinaire adviezen spendeerde, werd na de tweede wereldoorlog aanzienlijk uitgebreid, maar ook het tijdschrift als zodanig werd dikker. Wat relatief zowel als absoluut veranderde was het aantal advertenties.

Een tweede in het oog lopende verandering is gelegen in de mate van belangstelling die lezers toonden voor culinaire onderwerpen. Toen in 1950 Margriet haar lezers uitnodigde culinaire problemen voor te leggen aan de redactie was de respons minimaal. Maar omstreeks 1975 was Margriet met haar lezers gewikkeld in een uitvoerige dialoog waarin antwoord werd gegeven op vragen en waarin ingezonden recepten werden gepubliceerd.

De moderne apparatuur die in de keukens van de lezers van Margriet's kookrubriek verondersteld mag worden, is aanzienlijk uitgebreid, zij het dat deze verandering in vergelijking met andere westerse landen vrij laat heeft plaatsgevonden. In 1959 werd in Margriet beweerd dat, om nage-rechten of dranken met ijs erin te kunnen opdienen, een koelkast niet per se nodig was zolang er iemand bereid was op het juiste moment ijs te gaan halen¹⁹. Cakes kon je in een 'wonderpan' op het gasstel bakken en grote stukken vlees kon je bij gebrek aan een oven bovenop het gasstel gaar laten sudderen²⁰. Nog in 1967, in een serie artikelen over nieuwe keukens, was in twee van de vijf afgebeelde keukens alleen een gasstel te zien, geen oven²¹. Pas sinds het begin van de jaren zeventig wordt min of meer verondersteld dat er een oven in de keuken aanwezig is. Zelfs heden ten dage nog zijn er maar weinig Nederlandse keukens waarin een blender te vinden is, laat staan een food processor.

Een van de aspecten van Margriet's kookrubriek die niet veranderd zijn is de veronderstelling dat in ieder gezin de vrouw verantwoordelijk is voor de keuken. Het NIAM-rapport stelt, onder invloed van de vrouwen-beweging, dat degene die wordt aangeduid als de 'huisvrouw' ofwel de huisvrouw is ofwel 'degene die functioneel in de huishouding als zodanig optreedt'. In bijna alle gevallen was dit een vrouw. Margriet was in dit opzicht conservatiever, of misschien alleen maar realistisch: in de kookru-briek werd steeds vaker gesproken over bewondering en zelfs liefde die een vrouw van familie en vrienden kon verwachten als resultaat van haar prestaties in de keuken. Uiteraard moet een en ander beschouwd worden als substituuut voor de bewondering en erkenning die veel vrouwen buitens-

¹⁹ Margriet, 18 juli 1959, p. 44.

²⁰ Margriet, 14 mei 1959, p. 69.

²¹ Margriet, 3 juni 1967, p. 104 en 10 juni 1967, p. 104.

huis probeerden te vinden of waarover ze droomden. Nog tot 1975 kon de vrouw des huizes, zoals ze in Margriet's kookrubriek werd afgeschilderd, slechts van man en kinderen enige hulp verwachten, en dan meestal nog alleen op moederdag.

Eveneens onveranderd in Margriet's kookrubriek is de mate waarin het accent gelegd wordt op de voedingswaarde van het eten dat op tafel gezet wordt. In ongeveer 12% van de rubrieken was dit het geval. Daarnaast was een relatief constant deel van de recepten, ongeveer 15%, bedoeld voor nationale of religieuze feestdagen.

De meest interessante aspecten van Margriet's kookadviezen zijn de aspecten die tegelijkertijd zowel stabiele als veranderlijke elementen bevatten. Een van de vaste thema's in de rubriek is de verantwoordelijkheid van de huisvrouw ten aanzien van het zuinig omspringen met het huishoudbudget, maar de betekenis van zuinig zijn is inmiddels drastisch veranderd. De groei in besteedbaar inkomen betekende dat produkten die vroeger een luxe waren nu heel gewoon werden. Een goed voorbeeld van zo'n produkt is kaas. In februari 1951 adviseerde Margriet voor een 'feestelijke lunch' kaasschotels te maken, ook al was dat 'niet goedkoop'²², maar in oktober 1971 werden kaasgerechten aanbevolen, gedeeltelijk omdat ze zo goedkoop waren²³. Het voedsel bij uitstek waarmee in Nederland zuinig wordt omgegaan is, uiteraard, het dagelijks brood. In maart 1946 publiceerde Margriet een artikel over oud brood, onder meer met recepten voor wentelteefjes en broodpudding. In de inleiding werd opgemerkt dat, hoewel er nu genoeg brood te krijgen was, het toch verkeerd was ook maar een stukje brood weg te gooien²⁴. Maar in 1972, toen Margriet opnieuw recepten voor oud brood publiceerde, was de smakelijkheid het motief om de recepten uit te proberen; van zuinigheid was geen sprake meer²⁵. Het is nog steeds heel on-Nederlands en een inbreuk op de traditionele soberheid om een snee brood van meer dan een dun laagje beleg te voorzien. Maar al vanaf het midden van de jaren zestig lanceerde Margriet regelmatig ideeën voor 'double-decker-sandwiches' of sandwiches met meer dan een soort beleg. Bij speciale gelegenheden wordt dit momenteel blijkbaar acceptabel gevonden.

In het verlengde hiervan kan gezegd worden dat hoewel Margriet er altijd de nadruk op heeft gelegd dat men iets bijzonders zou klaarmaken voor feestelijke gelegenheden, er een veel bredere definitie is ontstaan van wat nu eigenlijk een feestelijke gelegenheid is. In een nummer van maart

²² Margriet, 10 februari 1951, p. 51.

²³ Margriet, 2 oktober 1971, p. 156.

²⁴ Margriet, 23 maart 1946, p. 8.

²⁵ Margriet, 23-29 september 1972, p. 128-130.

1963 bijvoorbeeld werd de lezers een cake-recept voorgeschoteld met de opmerking: 'Valt er niets te vieren dan maken we maar iets te vieren'²⁶. Deze verschuiving moet gezien worden in het licht van een verschuiving die tegelijkertijd plaats vond in de aard van de adviezen in de 'Margriet weet raad'-rubriek, een verschuiving van het denken in termen van wat de maatschappij van iemand verwacht naar een voorzichtig rekening houden met eigen doelstellingen en wensen²⁷.

Nog een constante in de kookadviezen is het accent op gerechten die niet te moeilijk zijn. Tegelijkertijd is de opvatting over wat al dan niet moeilijk is geëvolueerd: in 1956 was een smakelijk opgediend vleesgerecht, gearneerd met groenten en aardappelen, iets dat 'niet veel moeite of tijd kost'²⁸, maar in 1971 was een soufflé 'gemakkelijker dan u denkt'²⁹.

Een aanzienlijke verandering in de wijze waarop Nederlanders hun eten bereiden is gelegen in de kooktijd van groente. De voorkeur voor tot pap gekookte groente heeft plaats gemaakt voor een *al dente*-aanpak. Margriet pleitte altijd al voor kortere kooktijden, maar dikwijls meer indirect, tussen de regels door, dan rechtstreeks: 'Wij koken die ouderwetse wintergerechten toch op moderne manier. Kool hoeft geen uren te koken'³⁰. Op deze manier kon Margriet kortere kooktijden adviseren zonder traditionele lezers voor het hoofd te stoten.

Meer gegevens hierover kan men vinden door verschillende edities van *Het Haagse Kookboek* te vergelijken. De groente-recepten in Het Haagse Kookboek zijn gemakkelijk te vergelijken omdat de ingrediënten en zelfs de volgorde waarin de recepten staan van uitgave tot uitgave nagenoeg niet veranderden. Alleen de kooktijden veranderden ingrijpend. Om een vergelijking te kunnen maken heb ik alleen die groenterecepten gebruikt waarin de groente gekookt en vervolgens met een of ander sausje afgemaakt werd, welke recepten overigens het meest voorkomen (zie tabel op p. 12).

Bij het interpreteren van deze gegevens moet men wel in het oog houden dat niet alle veranderingen te wijten zijn aan smaakverandering. Voordat het invriezen of het lange-afstandtransport van groenten tot de normale gang van zaken ging behoren, werden veel groentesoorten de hele winter in de kelder bewaard, en ze moesten echt heel lang gekookt worden om ze zacht te krijgen. Belangrijker nog is dat er voor geen enkele groentesoort een eenduidige opvatting bestaat over de juiste kooktijd, zelfs niet onder degenen die wij 'goede koks' zouden noemen. Daarbij komt dat er niet veel

²⁶ Margriet, 16 maart 1963, p. 84.

²⁷ Brinkgreve en Korzec (noot 6), p. 93-94.

²⁸ Margriet, 24 maart 1956, p. 46.

²⁹ Margriet, 23-29 oktober 1971, p. 102.

³⁰ Margriet, 9 september 1967, p. 63.

Kooktijden voor groenten (in minuten)

	1936	1938	1942	1947	1952	1957	1961	1966	1971	1982
andijvie	45	30-45	30	30	30	30	30	25	20	15-20
witlof	±30	±30	±30	±30	±30	±30	30	30	20	10-15
jonge spinazie	±10	10	5-10	5-10	±5	±5	5	5	5	5-10
spinazie	±20	20	±15	±15	±10	±10	5	10	5	5-10
bloemkool	±20	15	±15	±15	±15	10-15	10-15	±10	10-20	10-20
rode kool	±120	±120	±30	±30	±30	±30	30-35	30-35	30	20-25
zuurkool	±120	±120	±60	±60	30-45	30-45	30-45	±45	30	20
spruitjes	±20	±20	±15	±15	±10	±10	10-12	10-12	10-12	5-10
bietjes	±180	±180	60	60	60	60	60	60	60	45-50
prei	±45	±45	30	30	20	20	20	20	20	15-20
jonge winterpeen	±60	±45	20-30	20-30	20	20	20	20	20	15
winterpeen	±60	langer ¹	langer	langer	±30	±30	30	30	30	25
doperwten	45-60	45-60	45-60	45-60	10-45	10-45	10-45	10-45	10-30	10-20
jonge peultjes	45-60	15	15	15	10	6	6	6	6	5
peultjes	45-60	45-60	langer ²	langer	langer	langer	langer	langer	langer	langer
sperziebonen	30-45	30-45	30	30	30	20-30	20-30	20-30	20-30	15-25

¹ langer dan de erboven aangegeven kooktijd voor jonge winterpeen; ² langer dan de erboven aangegeven kooktijd voor jonge peultjes.

koks zijn die in alle voorkomende gevallen een kookboek raadplegen, en er waarschijnlijk niet één kok geweest is die, telkens wanneer er een nieuwe editie van Het Haagse Kookboek verscheen, naar de winkel rende om een nieuw exemplaar aan te schaffen.

De veranderingen kunnen niet worden toegeschreven aan vermeerdering van de kennis over voedsel. Het is waar dat bij een kortere kooktijd sommige vitamines behouden blijven en dat de uitgevers van Het Haagse Kookboek in verbinding stonden met het Voorlichtingsbureau voor de Voeding. Maar als de uitgevers hun instructies louter en alleen gebaseerd hadden op hetgeen bekend was over voeding³¹, dan zouden de kooktijden vanaf het begin al korter zijn geweest. Het Voorlichtingsbureau voor de Voeding adviseerde al vanaf de oprichting in 1940 korte kooktijden³².

In iedere uitgave van Het Haagse Kookboek wordt het hoofdstuk over groente voorafgegaan door een paar algemene opmerkingen. In de editie van 1938 werd geconstateerd dat de nieuwe inzichten op het gebied van de voedingsleer het meest tot uiting komen bij de bereiding van groente³³. Vervolgens werd aanbevolen groente zo kort mogelijk te koken; bovendien werd het dagelijks eten van rauwkost als salade aangeraden. Een min of meer gelijklopend advies is in iedere uitgave van Het Haagse Kookboek te lezen, tot op de dag van vandaag. Dat het zo lang moest duren voordat praktijk en theorie op één lijn kwamen, blijft enigszins mysterieus. Een vergelijking van kooktijden in de edities van 1953 en 1973 van *The Joy of Cooking*, een standaard-, zo niet *het* standaard-kookboek in Amerika, gaf weinig verandering te zien. In de uitgave van 1953 waren de kooktijden al vrij kort³⁴. Het is niet ondenkbaar dat deze verandering in het Nederlandse kookpatroon te maken heeft met het feit dat de Nederlanders een situatie bereikt hebben waarin zij zich kunnen veroorloven zachter, malser vlees dan vroeger te eten, en toen het uitgebreid kauwen van vlees niet meer nodig was, werd de kauw-activiteit waarschijnlijk langzamerhand op andere etenswaren gericht³⁵.

Brinkgreve en Korzec stellen dat in de jaren tussen 1966 en 1970 het tempo van de veranderingen in de 'Margriet weet raad'-rubriek bijzonder hoog was. Hetzelfde kan gezegd worden van het veranderingstempo in de

³¹ Dit was het standpunt van Mevrouw Heidenreich.

³² Zie Catherine Salzman, *Food in the Netherlands during World War II*, in: *Petits Propos Culinaires* 12 (1982), p. 14-18.

³³ *Het Haagse Kookboek*, Den Haag 1938, p. 178.

³⁴ Irma S. Rombauer en Marion Rombauer Becker, *The Joy of Cooking*, Indianapolis 1953¹, 1973. *The Joy of Cooking* is een ander voorbeeld van een succesvol kookboek dat voortdurend herzien werd.

³⁵ Op deze gedachte kwam ik door de analyse van interne factoren in culinaire veranderingen in het artikel van Jozien Jobse-van Putten, *Veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering in de afgelopen eeuw*, in: *Volkskundig Bulletin* 10,1 (1984), p. 1-49.

culinaire adviezen. Maar zij wijzen er ook op dat er een grote mate van continuïteit was³⁶. Ook dit is van toepassing op de recepten, zowel in Margriet als in Het Haagse Kookboek. In het laatste deel van dit artikel zal ik proberen een verklaring te geven zowel voor de verandering als voor de continuïteit.

Buitenlands eten in de Nederlandse keuken

Eetgewoonten kunnen alleen veranderen wanneer innovaties op de een of andere manier in het dagelijkse leven geïntegreerd kunnen worden. Sociale, politieke en economische factoren bepalen of de omstandigheden daartoe rijp zijn. In het nu volgende deel zal besproken worden in welke mate Chinees-Indonesische en Amerikaanse gerechten na de tweede wereldoorlog in de Nederlandse samenleving geïntegreerd zijn.

In de jaren dertig openden een paar Chinese immigranten de eerste Chinese restaurants in Nederland. Rond 1950 evenwel kwamen uit Indonesië, dat tot 1949 een Nederlandse kolonie was, drie immigratiegolven. Veel immigranten waren van Chinese afkomst en vele openden Chinese restaurants³⁷. Hoewel de mensen die deze Chinees-Indonesische restaurants beheren ethnische banden met het Chinese vasteland hebben wijkt hun voeding nogal af van het Chinese voedsel. In feite is de Chinees-Indonesische keuken een afzonderlijke keuken met eigen kenmerken, opgebouwd uit Chinese, Indonesische en Nederlandse elementen. Op de uithangborden van deze restaurants staat duidelijk aangegeven dat het 'Chinees-Indonesische' eetgelegenheden zijn. Het gewone taalgebruik is wat slordiger: wanneer men het heeft over een 'Chinees restaurant' wordt bijna altijd een Chinees-Indonesisch restaurant bedoeld. De Chinees-Indonesische keuken is in de praktijk een onderdeel van de Nederlandse keuken geworden³⁸. Het eigenlijke Indonesische eten is overigens bij lange na niet zo bekend geworden als het Chinees-Indonesische.

Deels als resultaat van de na-oorlogse immigratie vanuit Indonesië en deels omdat zo'n 100.000 Nederlandse soldaten in Indonesië gelegerd zijn

³⁶ Brinkgreve en Korzec (noot 6), p. 127.

³⁷ Deze ontwikkeling is nooit grondig bestudeerd en ik heb niet de pretentie met dit artikel de leemte te vullen. Een paar aspecten werden behandeld door Rudie Kagie in *Eten bij de Chinees*, in: Vrij Nederland, Bijlage 10-9-1983. Kagie maakt geen duidelijk onderscheid tussen Chinees en Chinees-Indonesisch eten. Enige informatie over de beginperiode kan men vinden in F. van Heek, *Chinees-immigranten in Nederland*, in: F. Bovenkerk en L. Brunt (red.), *De rafelrand van Amsterdam; Jordaners, pinda-Chinezen, ateliermeisjes en venters in de jaren dertig*, Amsterdam 1977, p. 84-116. Het onderzoek van Van Heek werd oorspronkelijk in 1936 gepubliceerd, vandaar dat de ontwikkelingen na de tweede wereldoorlog buiten het bestek van deze studie vallen.

³⁸ Prof. B.H. Slicher van Bath vertelde mij dat hij in de jaren zestig in Chicago een ethnische beurs bezocht waar elke emigrantengroep een stand had met nationale gerechten uit het geboorteland; de Nederlanders waren daar vertegenwoordigd met loempia's.

geweest ontwikkelde zich een ruime markt voor Chinees-Indonesisch eten. De meeste immigranten vestigden zich in het westelijk deel van het land en bezochten zo nu en dan een Chinees-Indonesisch of Indonesisch restaurant, maar vaker gebeurde het dat Chinese, Chinees-Indonesische of Indonesische gerechten thuis klaargemaakt werden. De afgezwaaide soldaten keerden terug naar hun steden en dorpen, verspreid over heel Nederland, en lieten hun omgeving, mensen die geen banden met Indonesië hadden, kennismaken met de Chinees-Indonesische keuken. Dit fenomeen kan gedeeltelijk verklaard worden vanuit een soort nostalgie, een verlangen naar de dagen dat Nederland een belangrijke koloniale mogendheid was. Belangrijker in dit geval is het feit dat Chinees-Indonesische restaurants relatief goedkoop zijn en er grote porties worden opgediend. Dit is een essentieel gegeven, want onder de Nederlandse bevolking bestond destijds nog niet de gewoonte buitenshuis te gaan eten en nog minder de gewoonte daar veel geld voor uit te geven. Een belangrijke reden, tenslotte, voor de populariteit van Chinees-Indonesisch eten, thuis of in een restaurant, is gelegen in het feit dat het goed smaakt en een aangename variatie vormt op het dagelijks menu.

In 1980 at ongeveer 55% van alle Nederlandse gezinnen van tijd tot tijd in een Chinees-Indonesisch restaurant, terwijl slechts 21% in andere buitenlandse restaurants at. Zoals te verwachten was, was het buitenshuis etende percentage uit de hoogste inkomensgroep groter dan dat uit de laagste: 67 resp. 42% wat betreft Chinees-Indonesische restaurants en 28 resp. 11% wat betreft andere buitenlandse restaurants³⁹. De regio waarin men woont, is niet bepalend voor de frequentie van het bezoek aan Chinees-Indonesische restaurants, wèl echter voor de frequentie van het bezoek aan andere buitenlandse restaurants:

Maaltijden in Chinees-Indonesische of andere buitenlandse restaurants, per regio, in procenten.⁴⁰

	totaal	3 grootste steden en omstreken	rest van Nederland			zuid
			west	noord	oost	
Chinees-Indonesisch	55	60	56	49	57	53
andere buitenl. rest.	21	30	20	14	23	16

De culinaire artikelen en de advertenties in Margriet geven een indruk van het thuis bereiden van Chinees-Indonesisch eten. In 1950 leverde Margriet de eerste recepten voor Chinees-Indonesische gerechten: bami en loempia. In 1955 verschenen de eerste advertenties voor de diverse soorten specerijen

³⁹ NIAM-tabel A.20.A.

⁴⁰ NIAM-tabel B.20.A.

en kinderen nodig voor het thuis klaarmaken van Chinees-Indonesisch eten. Van veel betekenis is geweest dat de kant-en-klaar-maaltijdenindustrie zich op de Chinees-Indonesische etensmarkt heeft gestort. Advertenties voor ingeblikte nasi en bami verschenen in 1954. In 1962 konden huisvrouwen diepvries nasi- en bamiballen kopen om in de oven warm te maken. Een scala aan andere gerechten kon klaargemaakt worden met behulp van verpakte saus in poedervorm die in de jaren zestig op grote schaal verkrijgbaar werd.

De Chinees-Indonesische gerechten die in Nederland populair zijn geworden zijn onmiskenbaar aangepast aan de Nederlandse smaak. Zo zijn ze bijvoorbeeld aanzienlijk minder scherp. Ook werden Aziatische ingrediënten vervangen door Europese. Een sprekend voorbeeld hiervan is het recept dat Margriet ooit voor loempia's gaf. In de loempia is de combinatie van Chinese, Indonesische en Nederlandse elementen in Chinees-Indonesische gerechten duidelijk te herkennen; het is een Indonesisch gerecht van Chinese oorsprong. Na de introductie vanuit Indonesië in Nederland werd het een nogal omvangrijk gerecht, meestal zo'n 20×8 centimeter. Het recept in Margriet vermeldde gefruite kool, prei, selderie, varkensvlees en garnalen (geen taugé en andere oosterse groenten, geen tahu), gewikkeld in een flensje, dat stevig gefrituurd diende te worden⁴¹. Het resultaat is een tamelijk zwaar wanproduct dat slechts een vluchtige herinnering oproept aan iets Chinees of Indonesisch. Omstreeks 1967, toen oosterse groenten en specerijen op veel grotere schaal in Nederland te koop waren, vaak in speciale winkels, begonnen de Chinees-Indonesische recepten in Margriet steeds meer overeenkomst te vertonen met Chinees-Indonesisch voedsel⁴².

Heel anders is de Nederlandse houding geweest ten opzichte van Amerikaanse gerechten. In de jaren vijftig en vroege jaren zestig waren artikelen afkomstig uit de Verenigde Staten of uit Canada iets bijzonders. Amerikaanse produkten werden als kwaliteitsprodukten beschouwd. Amerikanen werden benijd om hun welvaart, en bewonderd en bemind vanwege het aandeel dat zij geleverd hadden bij de bevrijding van het land. Dit alles speelde een rol in de houding tegenover Amerikaans voedsel, zoals bleek uit de culinaire rubrieken en de advertenties in Margriet. Margriet besteedde veel meer aandacht aan Amerikaanse gerechten dan aan Chinees-Indonesische. Toch zijn Amerikaanse gerechten, in tegenstelling tot Chinees-Indonesische, niet in de Nederlandse keuken geïntegreerd. Het moge duidelijk zijn dat er geen culinaire of morele reden kan zijn voor het al dan niet waarden van Amerikaans eten. Het is alleen verwonderlijk dat in een land

⁴¹ Margriet, 22 maart 1958, p. 57. Het recept werd gepubliceerd om tegemoet te komen aan de vele verzoeken van lezers. In de inleiding werd gesteld dat de keukenrubriek geen verzoekprogramma was, maar dat de redactie in dit geval een uitzondering maakte om de recepten die dat jaar het meest gevraagd waren aan de lezers aan te bieden.

⁴² Margriet, 18 november 1967, p. 120.

waar Amerikaanse kleding, Amerikaanse popmuziek, Amerikaanse stripverhalen en Amerikaans jargon volkomen in het dagelijks leven geïntegreerd zijn, Amerikaanse voeding niet ingeburgerd is.

Het is niet gemakkelijk een definitie te geven van Amerikaans eten. Er zijn bepaalde gerechten die typisch Amerikaans zijn: hamburgers, chocoladecake, long drinks en sandwiches met pindaas en jam zijn goede voorbeelden. Afgezien daarvan is het typerende van Amerikaans eten dat het niet aan bepaalde regels gebonden is. Terwijl Nederlanders altijd twee broodmaaltijden en een warme maaltijd per dag eten en altijd koffie- of theepauzes in de loop van ochtend, middag en avond inlassen, eten en drinken Amerikanen waar ze zin in hebben op het moment dat het hun uitkomt.

Er zijn bepaalde Amerikaanse eetwaren die Nederlanders weerszinwendend vinden. De pindaas-met-jam-sandwich is er een van. Deze speciale combinatie van zoet en zout schijnt de Nederlanders niet te liggen. Nederlanders die de Verenigde Staten bezoeken en daar Amerikaans gebak geproefd hebben, zeggen meestal dat ze dat niet lekker vinden. Ze beweren dat het te zwaar op de maag valt. Het is moeilijk aan te nemen dat dit de ware reden is, aangezien er weinig te bedenken is dat zwaarder valt dan de zo geliefde Nederlandse boterkoek of oliebollen.

Men zou op twee manieren onderscheid moeten maken, enerzijds tussen Amerikaans voedsel en voedsel dat geconsumeerd wordt dankzij een hoge mate van welvaart, zoals bijvoorbeeld grote porties vlees, en anderzijds tussen Amerikaans voedsel en voedsel dat geconsumeerd wordt dankzij de moderne technologie, zoals bijvoorbeeld voedsel uit quick-service-restaurants. Het meest gebruikelijke dat daar in Nederland over de toonbank gaat is niet, zoals in Amerika, de hamburger, maar de zak patat, door de Amerikanen aangeduid als 'french fries' en door de Engelsen als 'chips', meestal overgoten met een on-Amerikaanse scheut mayonaise. De zak patat werd niet uit Frankrijk noch uit Amerika maar vanuit België geïmporteerd.

Het zou te veel tijd in beslag nemen alle in de rubrieken van Margriet als Amerikaans gedefinieerde gerechten te beschrijven. Ik volsta met een aantal karakteristieke voorbeelden. In september 1951 publiceerde Margriet een artikel getiteld 'Getest naar Amerikaans voorschrift', over de resultaten van een bakwedstrijd in het Waldorf Astoria Hotel in New York, compleet met vier bekroonde recepten voor resp. 'Orange Kiss-Me Cake' (met sinaasappelschil en rozijnen op smaak gebracht en met een dunne glazuurlaag), 'Half-Time Spoon Rolls' (gemaakt met gist), 'Tea Time in Paris Cake' (luchtig gemaakt door opgeklopt eiwit in het beslag in te vouwen en zonder enig glazuur) en 'Old Virginia Cobbler' (met appels), afgedrukt in deze volgorde⁴³. In december van hetzelfde jaar verscheen er een recept

⁴³ Margriet, 29 september 1951, p. 32-33.

voor Amerikaanse gehaktkoekjes, kleine rondjes van gebraden gehakt met gekookte pruimen erop, op te dienen als hapje vooraf⁴⁴. In maart 1956 beschreef Margriet een hors d'oeuvre-plateau met coctailworstjes, pruimen, gevulde olijven, radijsjes, uien en verschillende soorten vis als 'typisch Amerikaans'⁴⁵. Het meest typerende voorbeeld is een recept dat Margriet in 1963 gaf voor een 'Amerikaanse hamburger': alvorens het te braden diende het gehakt aangemaakt te worden met tomatenpuree, fijngesneden ui, zout en peper. 'U serveert - op z'n Amerikaans - deze maaltijd kant en klaar op de bordjes'. Bovenop elke hamburger zouden enkele stukjes prei, een handjevol gevulde olijven en enige plakjes tomaat gelegd moeten worden. Van een broodje was geen sprake⁴⁶.

Iedereen die enigszins bekend is met Amerikaans voedsel zal onmiddellijk toegeven dat, hoewel zulke gerechten in Amerika wel gegeten kunnen worden, ze niet specifiek Amerikaans zijn. In het artikel over de bakwedstrijd ontbreken in feite typisch Amerikaanse dingen als chocoladecake of wat voor gebak dan ook met een dikke laag glazuur. Een willekeurig soort biscuit (broodje gemaakt van zelfrijzend bakmeel) zou altijd nog karakteristieker voor Amerika geweest zijn dan broodjes gemaakt met gist. Hoewel *cobbler* (vruchtengebak) een Amerikaans gerecht is, smaakt het wanneer het met appels klaargemaakt wordt net als het Nederlandse appelgebak. Als daarentegen de *cobbler* met kersen gemaakt was, zou het geen Nederlands pendant gehad hebben.

Waar het eigenlijk op neerkomt is dat deze recepten uitgekozen en zelfs herschreven werden voor de Nederlandse huisvrouw. In de inleiding op het artikel over de bakwedstrijd verklaarde Margriet's culinaire redactrice dat ze de bekroonde recepten die 'minder in overeenstemming met onze Nederlandse smaak zijn' achterwege gelaten heeft⁴⁷. Van een recept voor bijvoorbeeld *brownies*, een typisch Amerikaans chocoladegebak, kon geen sprake zijn omdat het te veel afweek van wat in Nederland gebruikelijk was. Het recept voor hamburgers was duidelijk herschreven. Onnodig het te zeggen, maar de Amerikanen garneren hun hamburgers niet per se met olijven noch vermengen ze het gehakt met tomatenpuree. Dit laatste was hoogstwaarschijnlijk een alternatief voor de in een typisch Nederlands gezin ontbrekende fles tomatenketchup. Met ketchup werd pas in 1972 in Margriet geadverteerd. Prei is trouwens in Amerika nagenoeg onbekend. Voor het overige hoort volgens mij, puristisch of niet, onder een Amerikaanse hamburger altijd een broodje. Hiermee zou echter een van de meest essen-

⁴⁴ Margriet, 1 december 1951, p. 41.

⁴⁵ Margriet, 24 maart 1956, p. 48.

⁴⁶ Margriet, 17 augustus 1963, p. 51.

⁴⁷ Margriet, 29 september 1951, p. 32-33.

tiële wetten in de Nederlandse keuken, namelijk het onderscheid tussen de warme maaltijd met aardappelen en de koude maaltijd met brood, met voeten getreden worden. Kortom, de afwijkende manier waarop Margriet de Amerikaanse gerechten presenteerde was niet toevallig.

Het was niet de opzet van Margriet bij het geven van Amerikaanse recepten de lezers te laten zien hoe zij hun eten naar Amerikaans voorbeeld konden bereiden. Wat Margriet in feite deed was gebruikmaken van de bijzondere aantrekkingskracht van Amerika en de Amerikaanse levensstijl op de Nederlanders om ideeën door te zetten die Margriet in het algemeen al voorstond, in de eerste plaats het idee iets nieuws en iets anders te proberen. Het gehaktkoekje, het hors d'oeuvre-plateau en de Amerikaanse hamburger waren niet echt Amerikaans maar wel iets nieuws dat de huisvrouw kon gebruiken voor een feestelijke gelegenheid. Vanuit dezelfde gedachtengang spoorde in mei 1955 Margriet haar lezers aan 'een lesje te leren van onze Amerikaanse zusters' en bij iedere maaltijd een assortiment aan groenten op te dienen⁴⁸. In september 1956 maakte Margriet gebruik van een verhaal over een Amerikaans paar dat in Nederland woonde, om het idee te lanceren meer gerechten met gesmolten kaas klaar te maken⁴⁹.

Omstreeks 1970 had Amerika in de ogen van de meeste Europeanen veel van zijn bijzondere glans verloren. Om deze reden en vanwege de enorme verscheidenheid aan verkrijgbare producten werd het mogelijk Amerikaanse gerechten te presenteren die meer specifiek Amerikaans waren. Een goed voorbeeld hiervan is een recept voor 'Amerikaanse sla met noten', in de Verenigde Staten bekend als Waldorf-salade⁵⁰. In een nieuw recept voor een hamburger werd nu ook een broodje genoemd; wilde je evenwel een *cheeseburger* dan moest je geraspte kaas door het gehakt mengen in plaats van er een plakje kaas bovenop te leggen: klaarblijkelijk een oplossing voor het probleem hoe de kaas te smelten. In het artikel werd er ook op gewezen dat je je hamburger kon kruiden met vers gehakte peterselie, bieslook, paprika, knoflook, citroensap of gember⁵¹. Al deze suggesties maken duidelijk dat de opzet nog steeds niet was de lezers voor te houden hoe ze eten naar Amerikaans voorbeeld moesten klaarmaken, maar hoe ze iets nieuws en iets anders konden bereiden om bij een speciale gelegenheid op te dienen.

Het ziet ernaar uit dat de redenen waarom zowel Chinees-Indonesische als Amerikaanse gerechten voor Nederlanders aantrekkelijk waren van sociale en politieke aard zijn. Naar alle waarschijnlijkheid heeft het feit dat

⁴⁸ Margriet, 21 mei 1955, p. 44.

⁴⁹ Margriet, 29 september 1956, p. 93.

⁵⁰ Margriet, 6-12 november 1971, p. 168.

⁵¹ Margriet, 2-8 september 1972, p. 23.

de Chinees-Indonesische gerechten geïntegreerd zijn en de Amerikaanse juist niet, te maken met produktie en marketing. Immigranten uit Indonesië leverden een ruim potentieel aan mensen die geïnteresseerd waren in het opzetten van Chinees-Indonesische restaurants. Eigenaren en hun personeel, dat dikwijls bestond uit familieleden, waren bereid lange werktijden te maken voor een relatief laag loon of lage winst⁵². Bovendien vormden de mensen die in Indonesië gewoond hadden of daar onder de wapenen geweest waren een markt die ook de rest van de bevolking in aanraking bracht met Chinees-Indonesisch eten. In de tijd na de oorlog emigreerden weinig mensen uit het Noordamerikaanse continent. Vandaar dat er in Nederland geen conglomeraat Amerikaanse immigranten bestond dat Amerikaanse restaurants opende of daarin emplooi vond noch een groep immigranten die een potentiële cliëntele kon vormen.

Conclusie

Zonder twijfel hebben de sociale en culturele veranderingen in de twintigste eeuw zich in een tot dan toe ongekend hoog tempo voltrokken. In het bijzonder in de tweede helft van deze eeuw is verandering norm geworden. In bepaalde opzichten is het daarom niet de verandering maar de continuïteit die nader toegelicht moet worden⁵³.

In het denken over continuïteit en verandering in eetgewoonten is het nuttig onderscheid te maken tussen veranderingen in specifieke ingrediënten als componenten van een gerecht, veranderingen in gerechten als componenten van een maaltijd en veranderingen in maaltijden als componenten van een voedingssysteem. Een voedingssysteem verandert langzaam. Het enige sprekende voorbeeld van veranderingen in het Nederlandse voedingssysteem in de periode na de oorlog is de verandering in het dagelijks tijdstip waarop de warme maaltijd genuttigd wordt. Zoals te verwachten was, is er aanzienlijk meer veranderd in de gerechten waaruit een maaltijd bestaat. Een voorbeeld is de beperkte introductie van Chinees-Indonesische gerechten. Daarnaast is er zeer veel veranderd in de ingrediënten waaruit een gerecht wordt samengesteld.

Laten we, alvorens verder de factoren te behandelen die van invloed zijn geweest op veranderingen in eetgewoonten in de tijd na de oorlog, twee factoren nader bezien die, hoewel men het tegendeel zou verwachten, van geen of weinig invloed zijn geweest: de tweede wereldoorlog en de intrede van vrouwen op de arbeidsmarkt.

Nederlandse historici hebben veel aandacht geschonken aan de gevolgen van de oorlog en de Duitse bezetting op het Nederlandse maatschappelijk

⁵² Zie Kagie (noot 37). Hetzelfde verschijnsel verklaart de groei van Italiaanse, Joegoslavische en Turkse restaurants in de jaren zestig en zeventig.

⁵³ Naar mijn mening heeft er nooit zoiets als een statische 'traditionele keuken' bestaan.

leven. In de tijd onmiddellijk na de oorlog was men geneigd aan te nemen dat het maatschappelijk leven danig in de war gebracht was, maar later kwamen historici tot het inzicht dat de tweede wereldoorlog niet zozeer als een keerpunt beschouwd moet worden als wel als een gebeurtenis die de loop van de Nederlandse maatschappij alleen maar sneller deed gaan in de richting waarin deze zich toch al bewoog⁵⁴. Zonder twijfel is deze opvatting ook van toepassing op het koken. Toen langzamerhand de schaarste minder werd, haalden de mensen opgelucht adem en de meerderheid keerde terug tot de vooroorlogse wijze van eten klaarmaken⁵⁵. Het was de generatie van na 1945 die uit eigen beweging overging tot het eten en drinken van dingen die tijdens de oorlog slechts noodgedwongen werden geconsumeerd: kruidenthee, aardappels in de schil, rauwe groenten, minder vlees. In Engeland was de situatie vergelijkbaar⁵⁶. Tijdens de oorlog waren de kooktijden voor groenten als rode kool, zuurkool en bieten, zoals die in Het Haagse Kookboek werden aanbevolen, beduidend teruggelopen, maar zoals we gezien hebben was dit een trend die al voor de oorlog had ingezet en daarna verder ging.

Het is verleidelijk te veronderstellen dat de vrouwenbeweging een belangrijke invloed gehad heeft op eetgewoonten, maar bewijzen voor deze hypothese zijn nauwelijks te vinden. In de gegevens van het NIAM wordt in de 1600 gezinnen onderscheid gemaakt tussen gezinnen waarvan de huisvrouw niet buitenshuis werkt (81%), waarvan de huisvrouw minder dan twintig uur buitenshuis werkt (13%) en waarvan de huisvrouw meer dan twintig uur per week buitenshuis werkt (6%). Voor het gemak zal ik deze groepen aanduiden met A (niet buitenshuis werkend), B (minder dan twintig uur per week) en C (meer dan twintig uur per week). Waar de huisvrouw niet buitenshuis werkt wordt slechts in 68% van de huishoudens op werkdagen (maandag tot en met vrijdag) als regel 's avonds warm gegeten. Waar de huisvrouw buitenshuis werkt is dat percentage 84. Het maakt geen verschil of ze meer of minder dan twintig uur per week buitenshuis werkt⁵⁷. Het al dan niet buitenshuis werken van de vrouw des huizes is ook enigszins van invloed op het aantal keren dat een gezin in een Chinees-Indonesisch restaurant pleegt te eten. Van de gezinnen in groep A en B gaat 8% minstens een maal per maand naar de Chinees, terwijl bij de gezinnen in groep C dit deel tot 20% stijgt. Dit verschil is uiteraard ook een weerspiegeling van het verschil in besteedbaar inkomen, dat in groep C

⁵⁴ Zie H.W. von der Dunk, *Het Fascisme – een tussenbalans*, in: Internationale Spectator, januari 1975, p. 32-50.

⁵⁵ Zie Catherine Salzman (noot 32), p. 16.

⁵⁶ Zie Christopher Driver, *The British at Table, 1940-1980*, London 1983, in het bijzonder p. 16-57. Dit is een stimulerende studie die veel verbanden legt met de Nederlandse verhoudingen (zie de bespreking van het boek elders in dit nummer (red.)).

⁵⁷ NIAM-tabel B.12.

hoger is⁵⁸. Wat betreft het gebruik van kant-en-klare maaltijden (in dit geval diepvriesmaaltijden die alleen opgewarmd hoeven te worden) is er geen verschil tussen de drie groepen.

Gebruik van diepvriesmaaltijden in Nederlandse huishoudens, in procenten⁵⁹

	groep A	groep B	groep C	totaal
nooit	92	92	92	92
1 × per maand	2	1	2	1
1 × per week	0	0	1	0

Een ander verschil tussen vrouwen die meer dan twintig uur per week buitenshuis werken en de andere twee groepen komt aan het licht wanneer we de factoren die bij het boodschappen doen een rol spelen nader bezien. Men kan uit de gegeven cijfers concluderen dat vrouwen die full-time buitenshuis werken zich kunnen permitteren minder op prijzen te letten dan andere vrouwen. Ze hebben minder tijd om te controleren of de produkten die ze op tafel zetten wel vers zijn. Maar de neiging hun aankopen te beperken tot dingen die gemakkelijk klaar te maken zijn is niet groot. Zelfs blijken vrouwen die full-time buitenshuis werken in de praktijk meer rekening te houden met de voorkeur van hun gezinsleden dan diegenen die part-time of helemaal niet buitenshuis werken.

Factoren waarmee bij het boodschappen doen rekening wordt gehouden in Nederlandse huishoudens, in procenten⁶⁰

	groep A	groep B	groep C	totaal
versheid van het produkt				
veel aandacht	91	94	85	91
weinig aandacht	0	2	2	1
voorkeur van man en kinderen				
veel aandacht	53	53	66	53
weinig aandacht	14	10	6	13
gemakkelijk klaar te maken				
veel aandacht	13	20	16	14
weinig aandacht	44	41	45	44
prijs				
veel aandacht	45	46	30	44
weinig aandacht	15	21	26	16

⁵⁸ NIAM-tabel C.20.A.

⁵⁹ *Menucusus 1980: buitenshuis werkende huisvrouw neemt aparte plaats in*, in: Voedingsinformatie 8-9 (1980) p. 27-28.

⁶⁰ Ibid.

De meeste veranderingen in eetgedrag die in Nederland tussen 1945 en 1975 tot een vaste gewoonte zijn uitgegroeid hebben te maken met de groei van de welvaart in deze periode. Hiermee wordt de wet van Engel bevestigd. In 1857 stelde de Duitse statisticus Ernst Engel dat hoe hoger het gezinsinkomen is, des te kleiner is het aandeel dat aan eten wordt gependeed. In 1950 besteedde de gemiddelde Nederlandse werknemer 39% van zijn inkomen aan voedsel. In 1971 was dit slechts 20%⁶¹. De wet van Engel is ook van toepassing op Engeland⁶², maar blijkt in Frankrijk niet op te gaan⁶³.

Van inkomen naar smaak is een grote stap, maar uit de gegevens van het NIAM blijkt een smaakverschil tussen hoge en lage inkomensgroepen. Aan de 1600 huisvrouwen die bij het NIAM-onderzoek betrokken waren werd gevraagd of ze konden instemmen met de uitspraak 'Geef mij maar een doodgewone Hollandse pot'. De enige factor die essentieel was voor het grote onderscheid in de antwoorden, was het inkomen:

Antwoord op de vraag: bent u het eens met de uitspraak 'Geef mij maar een doodgewone Hollandse pot'? Naar inkomen, in procenten⁶⁴

	hoog (42% van de ondervraagden)	midden (45%)	laag (13%)
volledig mee eens	22	41	51
absoluut niet mee eens	24	15	8

Uit deze tabel valt op te maken dat mensen die genoeg geld hebben om nieuwe dingen uit te proberen een smaak ontwikkelen voor eetwaren die niet traditie-gebonden zijn. Misschien kan gezegd worden dat mensen wat hun smaak betreft meer cosmopolitisch en ruimer van opvatting worden naarmate hun inkomen stijgt.

Men moet de invloed van het inkomen op eetgewoonten trouwens niet overschatten. Een van de karakteristieke kanten van eetgewoonten in geïndustrialiseerde landen is juist het kleine verschil tussen het voedsel van hoge inkomensgroepen en dat van lage. Het Nederlandse grondpatroon van een warme en twee broodmaaltijden per dag is het patroon van alle inkomensgroepen. De hogere inkomensgroepen kunnen zich betere soorten vlees permitteren. Ze hebben een voorkeur ontwikkeld voor meer verse

⁶¹ Den Hartog (noot 12), p. 61.

⁶² Driver (noot 56), p. 66.

⁶³ Zie Theodore Zeldin, *France, 1848-1945*, London 1977 Vol. I p. 753.

⁶⁴ NIAM-tabel A.25.C.

vruchten en groenten. Ze eten liever een plakje worst of kaas op hun brood dan jam of andere zoetheid. Ze gebruiken meer macrobiotisch en ander reformvoedsel. Maar dit zijn allemaal marginale verschillen. In een maatschappij waarin geen echte armoede bestaat, is er ook wat de voeding betreft geen sprake van standverschil⁶⁵.

Toenemende verstedelijking is de belangrijkste factor geweest in de verschuiving van het tijdstip waarop de warme maaltijd genoten werd. Doorslaggevend waren in dit opzicht de steeds groter wordende afstanden tussen huis en werk en huis en school. Dit wordt bevestigd door het NIAM-onderzoek. Hiervóór (p. 6) hebben we gezien dat in 1980 gemiddeld 71% van alle Nederlandse gezinnen op werkdagen de warme maaltijd in de regel 's avonds gebruikte en dat dit op zaterdag en zondag door resp. 38 en 47% gedaan werd. Van de gezinnen die in en om de drie grootste Nederlandse steden wonen, waar de afstand tussen huis, werk en school naar alle waarschijnlijkheid het grootst is, was het percentage dat op werkdagen de warme maaltijd 's avonds nuttigde 89. In kleine steden en landelijke gebieden was dit slechts 61. Het al dan niet aanwezig zijn van kinderen zowel als de leeftijd van die kinderen maakt ook een groot verschil. Slechts 66% van de gezinnen zonder kinderen at 's avonds warm. Bij gezinnen met kinderen tot zes jaar was dit 75%, met kinderen van zes tot twaalf jaar 79% en van dertien tot zeventien jaar 86%⁶⁶. Hoe meer oudere kinderen er in een gezin zijn hoe groter de kans is dat een of meer kinderen niet thuis kunnen komen voor een warm middagmaal. Dit is ongetwijfeld een factor van belang in een maatschappij waarin jongeren steeds langer naar school gaan. Het feit dat het percentage gezinnen dat in het weekeinde 's avonds warm eet veel kleiner is, is een verdere indicatie dat de afstand tussen huis, werk en school een rol speelt.

In elk afzonderlijk gezin zijn er zonder twijfel beslissende momenten waarop belangrijke, zij het misschien tijdelijke veranderingen plaatsvinden in de gerechten die men eet en de ingrediënten die daarin verwerkt worden. Wanneer bijvoorbeeld kinderen op de leeftijd komen dat ze eisen gaan stellen zal degene die doorgaans kookt geneigd zijn rekening met hen te houden. Het NIAM vroeg huisvrouwen of er gezinsleden waren die invloed hadden op het soort eten dat ze klaarmaakten en wie van hen in dat geval de meeste invloed had. De beslissende factor voor het verschil in de antwoorden was de omvang van het gezin:

⁶⁵ Zie Driver (noot 56), p. 173.

⁶⁶ NIAM-tabellen A.12 en B.12.

Invloed in het gezin van andere personen dan de huisvrouw op wat er op tafel komt, naar gezinsgrootte, in procenten⁶⁷

gezinsgrootte	1-2 pers. (35% van de ondervraagden)	3-4 pers. (46%)	5 of meer pers. (19%)	totaal
personen die veel invloed hebben	24	33	33	29
- echtgenoot	15	11	7	12
- kinderen	2	9	13	7

Naar alle waarschijnlijkheid echter zullen de ouders, wanneer de kinderen het huis verlaten, terugkeren tot een meer traditioneel patroon.

Ongetwijfeld is de toevloed van 'gastarbeiders' uit de landen rond de Middellandse Zee sinds de jaren zestig van invloed geweest op de ontwikkeling van de Nederlandse keuken. Deze mensen hebben Italiaanse, Joegoslavische en Turkse restaurants opgezet, zij het, in vergelijking met emigrantengroepen in Engeland, op kleine schaal⁶⁸. Van belang is hier dat zij zowel als hun familieleden de vraag naar groenten als aubergines en paprika's gestimuleerd hebben, zodat deze gemakkelijker verkrijgbaar werden. De invloed van de gastarbeiders bleef in principe beperkt tot de grote steden in het westen van het land, waar de meeste van hen wonen. In dit opzicht zou men kunnen spreken van regionale invloed.

De twintigste eeuw is de eeuw waarin de regionale keuken stelselmatig verdwijnt. Regionale verschillen waren althans voor een deel gebaseerd op verschillen in technologisch niveau van de huizen in de onderscheiden delen van een land⁶⁹, en deze verschillen zijn grotendeels verdwenen. De rol van de regionale keuken in Nederland is daarom heden ten dage in wezen beperkt tot de nostalgische waardering voor de 'ouderwetse' keuken. Deze belangstelling voor ouderwets eten heeft in Nederland te lang bestaan om nog van een modegril te spreken. De oorsprong ligt vermoedelijk niet alleen in een reactie op het geordende leven in een post-industriële maatschappij, maar ook in een zoeken naar eigen identiteit. Waardering voor de 'ouderwetse' keuken is geen specimen van continuïteit maar een nieuwe ontwikkeling op lange termijn.

De verklaring voor de grote mate van werkelijke continuïteit die de

⁶⁷ NIAM-tabel A.17.

⁶⁸ Dit is zeer zeker te danken aan het feit dat de fictie in stand gehouden wordt dat deze 'gastarbeiders' slechts tijdelijk hier verblijven.

⁶⁹ Zie Jozien Jobse-van Putten (noot 35). Belangrijke factoren voor regionale verschillen in vleesconservering in Nederland waren ook het koken op een open haard of een fornuis en de vorm van de schoorsteen. Dit impliceert ook dat vele regionale verschillen maar tijdelijk waren.

Nederlandse culinaire geschiedenis te zien geeft, zelfs in de tijd na de tweede wereldoorlog, moet gedeeltelijk gezocht worden in de minimale behoeften op het gebied van de voeding, gedeeltelijk in de fundamentele continuïteit van het economisch systeem en gedeeltelijk ook in de wijze waarop een maaltijd gedefinieerd wordt. Om met Mary Douglas te spreken: wanneer onder 'diner' wordt verstaan een maaltijd bestaande uit vlees, aardappelen en groente, met soep en nagerecht naar keuze, kan men niet zonder meer het vlees en de aardappelen overslaan en alleen soep en nagerecht op tafel zetten. Zelfs wanneer de noodzakelijke voedingsbestanddelen in de soep en in het nagerecht verwerkt worden, zullen de tafelgenoten het gevoel hebben dat er iets ontbreekt⁷⁰. In het Nederlandse maaltijdsysteem wordt met een warme maaltijd een maaltijd zonder brood, met een broodmaaltijd een maaltijd zonder warm vlees bedoeld. Uitzonderingen behoren tot de mogelijkheden maar zijn geen regel. Vandaar dat bijvoorbeeld de hamburger nog steeds geen vaste plaats heeft veroverd.

Omstreeks 1975 werden de grenzen aan de in 1945 ingezette en sindsdien ononderbroken groei duidelijk zichtbaar. Het is misschien nog te vroeg een poging te wagen de veranderingen in eetgewoonten van de laatste tien jaar te beschrijven⁷¹. Niettemin ligt het voor de hand dat wanneer de inkomens dalen, de mensen niet onmiddellijk terugvallen op eetgewoonten die zij erop na hielden voordat de inkomens stegen, al was het alleen maar omdat het onmogelijk is de technologische ontwikkeling die tegelijkertijd heeft plaatsgevonden terug te draaien. De technologie heeft geleid tot werkbesparende innovaties en tegelijkertijd tot een zekere mate van weerzin daartegen⁷². Culinair-historici en antropologen zouden deze ontwikkeling nauwlettend in het oog moeten houden.

Uit het Engels vertaald door Marie van Dijk.

Summary

The article deals with culinary change in the Netherlands during thirty years of uninterrupted economic growth. Recipes published in the woman's magazine *Margriet* and the *Hague Cookbook* are the most important primary sources used. Recipes are seen as representing ideal meals, and

⁷⁰ Mary Douglas, *Deciphering a meal*, in: *Implicit meanings*, London 1975, p. 249-275.

⁷¹ De Stichting Wetenschappelijk Onderzoek Konsumentenaangelegenheden of SWOKA is bezig aan een onderzoek over dit onderwerp.

⁷² Zie Driver (noot 56), p. x: 'The food history of our own time presents the middle class rediscovering, and the working class escaping the mingled pleasure and enslavement of the physical world.'

changes in these ideals are a part of a society's cultural history. The influence of income, technology, urbanization, marketing, woman's emancipation, knowledge about nutrition, immigration and the Second World War are all considered. Particular attention is paid to the extent to which dishes from abroad, especially from Indonesia and North America, have been adopted. The article points out that during the period under study there was more change in ingredients used than in the meal system as a whole. It concludes that technology, which has produced labor saving innovations and also a certain antipathy to those innovations, has played and will continue to play a key role.