

# Onderscheid moet er zijn

## *Culturele heterogeniteit in de Nederlandse voeding*

*Jozien Jobse-van Putten*

---

De laatste decennia is er een opmerkelijke wijziging waar te nemen in de houding van de mens tegenover zijn voeding. In toenemende mate brengt hij veranderingen in zijn eetpatroon aan omwille van het gemak, om zich tijd te besparen, om gezond te blijven, terwille van zijn uiterlijk, uit genotoverwegingen, of ook omdat het te consumeren voedsel aan criteria dient te voldoen die bij zijn levensinstelling passen. Op grond van deze ontwikkeling zijn voor de Verenigde Staten recent vier categorieën mensen met een verschillende eetstijl onderscheiden. De twee uitersten zijn de zogenaamde traditionalisten en degenen die zich aan vrij nauw omschreven eetregels houden, anders gezegd, die een of ander voedselregime aanhangen. Er tussenin bevinden zich twee grote groepen die qua eetstijl een middenpositie innemen. Voor de ene groep vormen het gemak en het genot beslissende criteria bij hun voedselkeuze; de andere groep 'eet van alle walletjes mee' en helt noch naar deze, noch naar de twee eerder genoemde criteria over (figuur 1).<sup>1</sup> In het nu volgende artikel gaat het mij niet om deze typologie als zodanig; interessanter lijkt het me om het indelingsprincipe zelf op de voorgrond te stellen. Bijzonder is namelijk dat de typologie niet berust op regionale (door de natuurlijke omgeving bepaalde) of sociale kenmerken, die in het verleden een belangrijk stempel op de voeding drukten, maar op de houding van mensen tegenover hun eten en drinken.



Figuur 1. *Eetstijlen in de Verenigde Staten (Naar: Wolf 1994) (Bron: CBS)*

Omdat primaire, kwantitatieve onderzoeksgegevens over de alledaagse voeding in ons land vaak niet vrij ter beschikking staan<sup>2</sup>, is literatuur over de huidige eetgewoonten nog al eens gebaseerd op data uit de tweede hand. Mede hierdoor zal deze bijdrage enigszins tentatief van karakter blijven. Dit bezwaar neem ik echter graag voor lief vanwege de volkskundig belangwekkende vraag, of eetpatronen tegenwoordig inderdaad in belangrijke mate door de instelling van mensen en hun normenstelsel bepaald worden.

In het verleden speelden levensinstellingen, ideologieën en mentale overwegingen in de voeding weliswaar ook een rol van betekenis; daarvoor hoeven we (om enkele duidelijke voorbeelden te noemen) maar te denken aan de Joodse spijswetten, de vasten- en onthoudingsdagen bij katholieken of aan de welhaast spreekwoordelijke matigheid van calvinisten, een eigenschap die sommige socialistisch georiënteerde groeperingen overigens ook niet vreemd is geweest. Maar voor wat betreft de heterogeniteit van het Nederlandse eetpatroon steeg de betekenis van regionale en sociale factoren daar vaak bovengit; deze hadden toen over het algemeen bovendien een dwingend karakter dan tegenwoordig.

Om de vraag te kunnen beantwoorden of het belang van attitudes en mentale factoren in de moderne voeding relatief is toegenomen ten koste van zowel regionale als sociale factoren, zal nu eerst kort op de regionale en sociale achtergronden van de voeding worden ingegaan. In de daaropvolgende paragraaf zullen beide in historisch perspectief worden geplaatst; enkele voorbeelden illustreren de achteruitgang in de regionale en sociale voedingsverscheidenheid in Nederland sinds de negentiende eeuw. Vervolgens worden enkele belangrijke ontwikkelingen in de voeding vanaf omstreeks 1960 centraal gesteld. In de laatste paragraaf tenslotte zal een en ander met het oog op de probleemstelling worden samengevat.

### *Regionale en sociale achtergronden van de voeding*

Cultureel gezien is de voeding een levensterrein waarop de mens zich beweegt tussen wat hij fysiek nodig heeft en wat hij zich verder op eet- en drinkgebied maar wensen kan; anders gezegd, de voeding balanceert tussen de fysieke vraag naar een zeker aantal caloricën om te (over)leven en de sociaal-culturele behoefte om te voldoen aan alle verlangens die daar bovengit stijgen.<sup>3</sup> Bij de overgrote meerderheid van de bevolking lag het accent eeuwenlang op het overlevingsaspect. De vrijheid om zelf te beslissen wat, wanneer, waar, met wie en hoe men at of dronk, is altijd door een reeks omstandigheden, ethische en sociale conventies en instellingen van diverse aard ingeperkt geweest.<sup>4</sup> Pas heel recent heeft de keuzevrijheid van elk individu – in vergelijking met vroeger – bijna onvoorstelbare proporties aangenomen.

Een belangrijke conditionerende factor was eeuwenlang de nauwe band tussen de voeding en de lokale condities van de omgeving, dat wil zeggen dat er een vrij directe relatie bestond tussen de produkten die men zelf voortbracht en de aard van de consumptie in een plaats of regio. Wát men produceerde, hing op zijn beurt weer in hoge mate af van kenmerken van het natuurlijke milieu zoals

bodemgesteldheid, reliëf, aanwezigheid van water, geografische ligging en klimaat; deze factoren samen bepaalden welk type bedrijf (in landbouw, visserij, ambacht, handel) uitgeoefend kon worden.

De afhankelijkheid van de mens van zijn natuurlijke omgeving mag niet eenzijdig of deterministisch geïnterpreteerd worden. Weliswaar was de basisstructuur van traditionele lokale, regionale of nationale eetpatronen vrijwel altijd gevormd door de aard van de voedselproductie van het betreffende gebied en de condities van de natuurlijke omgeving<sup>5</sup>, maar natuurlijke landschappen leidden niet automatisch tot bepaalde vormen van beschaving, en evenmin tot het verplicht voortbrengen van specifieke producten. Ook de mens oefende invloed op het landschap uit; hij vormde het natuurlandschap om tot een cultuurlandschap. Er was een “van plaats tot plaats verschillende dialoog tussen mens en natuur”, met regionale veelvormigheid als gevolg.<sup>6</sup> Daarom dient bij de verklaring van de vele streekverschillen in de voeding rekening gehouden te worden met een reeks zeer uiteenlopende factoren, waartoe naast de economisch-ecologische omstandigheden bijvoorbeeld ook het technologische niveau, de sociale structuur, de politieke en ideologische verhoudingen in een gebied horen. In combinatie met gewoontevorming heeft dit soort plaatselijke omstandigheden lange tijd een sterk continuerend effect op de voeding gehad. Vanwege de geheel eigen wijze waarop de sociale structuur haar invloed op de voeding deed (en doet) gelden, verdienen de sociale factoren afzonderlijke toelichting.

Het hoeft geen betoog dat de armsten uit de samenleving vrijwel altijd aangewezen waren op de meest gangbare, goedkoopste, en dat wil meestal ook zeggen inheemse levensmiddelen. Naast de producten uit de eigen regio was er in het verleden echter ook altijd handelswaar van elders voorhanden; voorbeelden daarvan zijn specerijen, stokvis en graan in de middeleeuwen, of koffie, rijst, enzovoort in later tijd. Door de hoge bederfelijkheidsgraad van de meeste voedingsmiddelen en de gebrekkingheid van het vroegere transport waren uitheemse producten bijna altijd schaars, en dus duur; daarom behoorde het gebruik ervan overwegend tot de privileges van de hogere groepen. Dat gold eveneens voor duurdere, schaarse producten uit eigen land, zoals wild en gevogelte en (bijvoorbeeld) verse tegenover geconserveerde levensmiddelen. Wilde men bij een bepaalde gelegenheid uitdrukking aan zijn status geven, anderen imponeren, of eens uit de band springen, dan leende juist de schaarse, minder makkelijk verkrijgbare, exotische en kostbare eetwaar zich daar het beste voor. Mèt het toenemen van het vermogen steeg de neiging tot een hogere consumptie van luxe eetwaar veelal minstens evenredig, evenals het gebruik van allerlei vormelementen bij het eten (bijzonder eetgerei, ostentatieve tafelversiering, maar ook als chic geldende tafelmanieren). Men liet er zowel mee zien een veer weg te kunnen blazen alsook tot de elite te behoren. Zo vielen feestmalen sinds de zestiende eeuw vaak niet alleen op door een haast onvoorstelbaar aantal gerechten (dertig of meer was niet ongewoon<sup>7</sup>), maar evenzeer door een overdaad aan hoog gewaardeerd voedsel, dat bij voorkeur ook nog op bijzondere wijze was toebereid. Een koloniaal produkt als suiker bijvoorbeeld, waarvan het gebruik

tot omstreeks 1900 in ons land als luxe gold, werd vanaf de zeventiende eeuw door speciale suikerbakkers tot kostbaar gebak en allerlei desserts in geconfijte vorm verwerkt; in de achttiende eeuw liet men er zelfs reusachtige tafeldecoraties van maken waarvan de afmetingen zich eerder in meters dan in centimeters uit lieten drukken.<sup>8</sup>

Met het begrip *distinctie* zijn de sociale drijfveren in de ontwikkeling van de voeding echter niet voldoende belicht. De voeding is niet alleen continu in beweging omdat de rijken alles in het werk stellen zich van hun minder bedeelde medemensen te onderscheiden door peperdure gerechten te consumeren of zich met excentrieke voorwerpen of privileges te omgeven, door wedijver gedreven zullen de laatsten ook steeds proberen zich dezelfde voorrechten te verwerven. Mennell, die zich sterk door Elias heeft laten inspireren, ziet dan ook in sociale concurrentie een van de belangrijkste drijfveren voor de ontwikkelingen in de voeding.<sup>9</sup> De begrippen *distinctie*, en *imitatie* vormen een onverbreekelijke eenheid. Samen vormen ze de motoren van het civilisatieproces, die vaak echter alleen maar draaien als de betrokken sociale groeperingen met elkaar in contact staan. In de volkscunde pleegt men dit proces, dat een continue stroom van sociaal stijgende en dalende tendensen in het eetgedrag en eetpatroon tot gevolg heeft, 'sociale diffusie' te noemen. Aangezien het veelal de hogere kringen zijn die de toon zetten, is de richting waarin de bewegingen plaats vinden overwegend dalend.<sup>10</sup>

Hoewel men vrijwel overal eet- en drinkgelegenheden aangrijpt om indruk op anderen te maken, of om hen daarin te overtroeven, verschilt de mate waarin de voeding als sociaal *distinctiemiddel* fungeert per streek, land, groep of cultuur en in de tijd. In de volgende paragraaf staat het ontwikkelingsperspectief van de sociale en regionale factoren in de Nederlandse voeding centraal.

### *Van divergentie naar meer convergentie*

Was regionale veelvormigheid een min of meer als vanzelf uit de economisch-ecologische omstandigheden voortvloeiend gegeven, van de sociale verscheidenheid neemt men aan dat ze in de tijd gezien van latere datum is. In de historisch-sociologische literatuur<sup>11</sup> gaat men er vanuit dat er in de middeleeuwen weinig sociale contrasten in de Westeuropese voeding bestonden, althans kwalitatief gezien. Bijna iedereen at ongeveer hetzelfde type gerechten, op overeenkomstige wijze (met de vingers), terwijl er in de receptuur weinig variatie bestond. Voor zover men toen door middel van zijn voeding uitdrukking aan zijn sociale positie gaf, gebeurde dit overwegend kwantitatief. Welgestelde mensen waren dan ook vaak enigszins robuuste dames en heren. De tegenstelling rijk-arm viel veelal samen met dik-mager, een tegenstelling die pas tegen het einde van de negentiende eeuw haar betekenis zou verliezen. Tot in recente tijd is 'er goed uitzien' in brede kring synoniem gebleven met het vertonen van een zekere gezetheid, een sociale norm waarvoor weinig rechtvaardiging in de gezondheidsleer te vinden is.

Pas vanaf de renaissance, en ná de ontdekking van Amerika die tal van nieuwe, lange tijd als exotisch geldende produkten opleverde, is dit patroon enigszins gewijzigd. De aandacht begon zich meer op de kwaliteit en de bereiding van het voedsel te richten, het eerst bij de adel en in andere hoge (wereldse en vaak ook geestelijke) kringen; de overige klassen volgden heel geleidelijk en in een verschillend tempo. Daardoor valt er in de loop der eeuwen een in belang toenemende tendens tot culinaire verfijning te constateren, zowel ten aanzien van het voedsel zelf als in het eetgedrag; deze tendens is tot op de dag van vandaag waar te nemen.

Omdat de voeding op het platteland vaak in de eerste plaats afhing van de eerder besproken economisch-ecologische factoren, ging deze verfijningstendens voor een groot deel aan de plattelandsbevolking voorbij. Buiten de steden lag het tempo van verandering vaak zo laag, dat ogenschijnlijk veel bij het oude bleef; dat wil zeggen, men at overwegend produkten voortgebracht in de eigen streek, bereid op een wijze die nauwelijks verschilde van voorgaande perioden, mede omdat men op het land weinig belangstelling voor ontwikkelingen elders aan de dag legde; dit laatste verschilde overigens wel per gebied. De plattelandsvoeding was echter niet statisch. Er traden wel degelijk veranderingen in op, alleen voltrokken deze zich meestal aanzienlijk langzamer dan in de stad. Behalve regionale verscheidenheid in de voeding bestonden er dus ook verschillen in eetgewoonten tussen stad en land.

In de steden, waar men overwegend op het kopen van levensmiddelen was aangewezen, was men in zijn voeding grotendeels van het marktaanbod afhankelijk, evenals van financiële en sociale omstandigheden; daardoor was de voeding er over het algemeen gevarieerder dan op het platteland. Omdat steden per definitie een hoge concentratie mensen hebben, heeft er meestal zowel van binnenuit als van buitenaf een intensievere communicatie plaats. Dit heeft een stimulerende uitwerking op bewegingen die op gang zijn. Bovendien komen er met grotere regelmaat vernieuwingsimpulsen van elders op de stedelijke samenleving af, die zich door de voortdurende concurrentiedruk tussen de sociale groeperingen en het altijd werkzame proces van 'zich profileren en elkaar imiteren' veel sneller over de bevolking verspreiden dan in een landelijke omgeving. Verder werkt ook het veelzijdiger produktaanbod in de steden als een prikkel tot een hogere cultivering van het eten.<sup>12</sup>

Het gevolg van een en ander was dat de voeding in de steden (meer dan op het platteland) voor de hogere klassen en geleidelijk ook voor de middengroepen een steeds belangrijker middel werd om zichzelf ermee te presenteren, al verschilde deze neiging binnen Europa per land of cultuur. Vooral in de achttiende eeuw nam bijna overal de behoefte aan meer culinaire verfijning onder de diverse sociale groeperingen toe, een diffusieverloop dat zich vanaf die tijd van de hogere burgerij via de middengroepen naar een steeds lagere groep bewoog. Sindsdien gingen de gewoonten van de burgerij meer en meer als nastrevenswaardig gelden.<sup>13</sup> In Duitsland geldt het predikaat 'gutbürgerliche Küche' in het restaurantwezen nog steeds als een aanbeveling. Omdat dit proces met een reeks tussenstadia en -varianten gepaard is gegaan, valt er sinds de achttiende eeuw

een verhoging in de culinaire divergentie tussen de groepen waar te nemen. Wie de sociale voedingsverschillen in dit proces slechts terugbrengt tot de culturele driehoek elite-, volks- en massacultuur doet de historische werkelijkheid echter geweld aan. De sociale stratificatie laat zich niet simpelweg in een drietal duidelijk van elkaar te onderscheiden groepen vangen. Mensen participeren vaak in verschillende circuits; ze maken over het algemeen deel uit van meerdere (sub)groepen.<sup>14</sup> Verder leverde ook het van plaats tot plaats verschillende ontwikkelingstempo een veelheid aan culturele tussenfasen op.

In de loop van de negentiende eeuw sloeg de toenemende divergentie langzaam maar zeker in haar tegendeel om. In plaats van meer divergentie tussen zowel de diverse groepen als stad en land begon zich niet alleen op sociaal maar ook op regionaal niveau een trend tot grotere uniformiteit af te tekenen. Een eerste aanzet tot het sociale proces vormde de mentaliteitsomslag veroorzaakt door de Franse Revolutie.<sup>15</sup> Frankrijk, dat op eette gebied al enkele eeuwen een lichtend voorbeeld was, zette de toon. Grote aantallen koks verloren er na de Revolutie hun bevoorrechte positie. Wie van hen het lot van de adel niet wenste te delen, opende in binnen- of buitenland een restaurant 'voor het volk', waar – optimale vorm van gelijkheid en broederschap – andere groepen dan de adel nu kennis maakten met de exclusieve spijzen van het vroegere hof. Deze restaurants werden overigens niet door 'de gewone man' bezocht, maar door de hogere burgerij die zich meer en meer begon te generen voor het voedsel dat ze tot nu toe met andere klassen had gedeeld. Het gevolg was dat de bourgeoisie de voormalige eetcultuur van de adel ook thuis adopteerde. Vervolgens zette de beweging zich over de diverse sociale lagen voort, eerst in de steden, later ook in de provincie. De kloof die tot nu toe tussen het eten van rijk en arm bestaan had, versmalde, zij het dat hier wel veel tijd mee gemoeid was. Aan de onderkant van de samenleving zou de ellende zich als gevolg van industrialisatie en verstedelijking eerst nog verdiepen. Maar op de lange duur is de alledaagse voeding over de hele sociale linie op een hoger plan gebracht; in de sociologische literatuur spreekt men in dit verband van de 'democratisering' van de dagelijkse eetcultuur.

Er zijn echter meer, met name sociaal-economische, oorzaken voor de groeiende sociale en regionale uniformering in de voeding sinds de negentiende eeuw aan te wijzen. Deze liepen merendeels parallel met het in West-Europa op gang gekomen moderniseringsproces dat de hele samenleving in ongeveer anderhalve eeuw ingrijpend zou veranderen.

Tot het midden van de negentiende eeuw traden er in West-Europa als gevolg van schaarste, hoge prijzen en schommelingen in de lonen veelvuldig kortstondige crises op in de voedselvoorziening. Deze korte, maar desalniettemin hevige crises werden afgewisseld door diepe dalen uit de lange conjunctuurbeweging<sup>16</sup>, veroorzaakt door met enige regelmaat weerkerende misoogsten, veepesten, epidemieën onder de bevolking en oorlogen. Voor België is vastgesteld dat dergelijke diepe crises zich in de achttiende en eerste helft van de negentiende eeuw om de dertig jaar voordeden.<sup>17</sup> In de jaren veertig van de vorige eeuw is Europa voor het laatst getroffen door een pre-industriële hon-

gersnood. Daarna raakte het steeds beter in staat de voedselvoorziening zowel kwantitatief als kwalitatief te beheersen. De redenen daarvoor zoekt men niet in de eerste plaats in de industrialisatie en/of de verstedelijking<sup>18</sup>, maar eerder in de snel groeiende invloed van de moderne natuurwetenschappen en de technologie op de samenleving.

Aan een drietal fundamentele veranderingen die daaruit voortvloeiden, kent Teuteberg voor de voeding de waarde van een revolutie toe, te weten aan de omvorming van de landbouw, aan die van het transportwezen en aan de ontwikkeling van nieuwe, massaal – ook tijdens het transport – toepasbare conserveringstechnieken. Deze ‘revoluties’ zorgden samen voor meer, kwalitatief betere en tevens langer houdbare produkten, waarvan de aanvoer bovendien gedurende bijna het hele jaar min of meer gegarandeerd was. De voedselvoorziening maakte als gevolg van deze ontwikkelingen een aanzienlijke schaalvergroting door; meer en meer verplaatste ze zich van doorgaans zeer kleinschalige (gezins)-bedrijven en particuliere huishoudens naar vaak in verregeande mate geïndustrialiseerde fabrieken en bedrijven.<sup>19</sup> De snel groeiende afstand tussen producent en consument had tot gevolg dat de directe betrokkenheid van de mens met zijn voedsel werd ingeperkt, wat niet alleen tot een grotere keuzevrijheid leidde, maar ook de gehechtheid aan ooit bestaande gewoonten afzwakte.

Door het in de vaart brengen van met koelapparatuur toegeruste stoomschepen was wereldwijd transport mogelijk van bederfelijk voedsel dat nu ook in grotere hoeveelheden beschikbaar kwam. Hierdoor, en door de moderne massaproductie, konden er aanzienlijke prijsdalingen verwezenlijkt worden, met als gevolg dat de armere bevolkingsgroepen zich voedsel konden gaan toeëigenen dat tot nu toe buiten hun bereik had gelegen. In combinatie met de langzaam groeiende welvaart ligt hierin een belangrijke verklaring voor de toenemende sociale uniformiteit in het eten en drinken.

In alle industrielanden deed zich rond de eeuwwisseling (in enkele landen zelfs eerder) een stijging voor in het verbruik van vlees, vetten, eieren, kaas, suiker, groenten en fruit, op wat langere termijn gevolgd door een daling in de consumptie van peulvruchten, granen en aardappelen. Aanvankelijk werd deze stijging overwegend veroorzaakt door de middengroepen; pas op enige afstand zou de sociale achterhoede er deel aan krijgen. Het gevolg van deze ontwikkeling was dat de eeuwenlange dominantie van het eten van plantaardig voedsel (en daarvan vooral de koolhydraatrijke soorten) doorbroken werd, al zou dit type voedsel nog enkele decennia de ruggegraat van de dagelijkse maaltijd van de ‘gewone man’ blijven vormen. Steeds meer levensmiddelen die tot voor kort als luxe bekend stonden, werden langzaam maar zeker door grotere groepen geconsumeerd. Zo steeg de consumptie van suiker snel; steeds meer mensen gingen vaker vlees eten, terwijl ook het in Nederland tot dan toe gebruikelijke roggebrood meer en meer door het hoger gewaardeerde tarwebrood vervangen werd. Verder hadden ook technische innovaties, zoals de opkomst van de kookkachel of het fornuis, met in het verlengde daarvan het op de markt komen van nieuw keukengerie en een nieuwe keukeninrichting, ingrijpende gevolgen. In combinatie met nieuwe vormen van energie als gas en elektriciteit zijn deze

vernieuwingen (die sociaal gezien veelal bij de hogere klassen van start gingen en daarna naar de lagere afdaalden) van nauwelijks te overschatten betekenis geweest voor zowel de bereiding als de structuur van de dagelijkse maaltijd.

De betekenis van de drie genoemde 'revoluties' voor de voeding – die Teuteberg kort samenvat als “Emanzipation aus den Schranken der Natur” – is echter niet alleen in sociaal opzicht van enorme importantie geweest. De drie omwentelingen hadden ook aanzienlijke effecten op het streekgebonden karakter van de voeding. Door de modernisering van de landbouw (een steeds verder voortschrijdende rationalisering, intensivering en mechanisering) ging de agrarische produktie zich meer op handel en industrie richten. Daardoor werd de band tussen de opbrengsten uit de landbouw en het lokale voedingspatroon losser. Verder namen ook de verschillen tussen stad en land af. Enerzijds zagen veel plattelanders zich door de agrarische depressie aan het einde van de negentiende eeuw gedwongen om werk in de steden te zoeken, anderzijds ontkwamen ook de achterblijvers niet aan beïnvloeding door de steden, als gevolg van een stijging van de mobiliteit, van toenemende contacten met de stad en door de groeiende betekenis van het onderwijs en de media.

De vaststelling dat de regionale en sociale voedingsverscheidenheid als gevolg van de modernisering van de samenleving sterk verminderde, zou tot de conclusie kunnen leiden dat er in de twintigste eeuw nauwelijks meer sociale en regionale varianten in het eten bestonden. Niets is minder waar. Enige concrete uitwerking lijkt op zijn plaats.

Het moderniseringsproces en de stijgende welvaart die daarmee gepaard is gegaan, hadden niet alleen economische effecten. Op langere termijn lieten ze ook de sociale structuur niet onberoerd. De sociale ongelijkheid, die voordien min of meer als vanzelfsprekend geaccepteerd was, is gedurende de laatste anderhalve eeuw geleidelijk meer naar de achtergrond verhuisd. Voor de voeding betekende dit dat haar betekenis als middel om sociale contrasten uit te drukken werd uitgehold. Grotere sociale eenvormigheid was het gevolg.<sup>20</sup>

Voor het overgrote deel van de bevolking betekende de ontwikkeling van een per groep variërende schaarste naar een gestaag groeiende overvloed een enorme vooruitgang; in eerste instantie althans (later zou blijken dat er ook negatieve effecten aan kleefden). Naar de huidige maatstaven was de voeding van de meerderheid van de bevolking vóór de twintigste eeuw zowel kwantitatief als kwalitatief volstrekt onvoldoende. Uit arbeidersbudgetten uit de tweede helft van de vorige eeuw blijkt steevast, dat het menu hoofdzakelijk uit brood en aardappelen bestond, soms afgewisseld met peulvruchten; verder uit wat vet, melk, soms (maar niet vaak) wat groente, een enkele smaakmaker (zout, mosterd, azijn), koffie of thee, en zelden of nooit uit vlees.<sup>21</sup> Gedurende lange tijd zijn grote groepen in het verleden noodgedwongen vegetariër geweest. Hun menu was vaak niet alleen schraal, maar vooral ook eenzijdig en monotoon. Op al deze fronten trad vanaf het midden van de vorige eeuw geleidelijk verbetering op, al zou het voedingspeil van velen nog enige decennia instabiel blijven.



Budget van het gezin van een knecht op een houtzaagmolen, wiens patroon 'loffelijke getuigenis' aflegt over diens gedrag (drinkt niet, doet goed zijn werk). Inkomens: Zes gulden in de week, vrije woning en vrije brandstof. Gezins-samenstelling: man, vrouw, drie kinderen van 7 tot 10 jaren.<sup>22</sup>

<i>Uitgaven</i>	<i>centen daags</i>	<i>in de week</i>
Aan brood	22 1/2	f 1,57 1/2
Aan hoofdspijs voor 't middagmaal dit bestaat uit 5 kop aardappelen of 2 kop erwten of 2 pond meel	20	1,40
Aan zout	—	-,07 1/2
Aan boter, 1/2 ons daags	5	-,35
Aan vet, 1/2 ons daags	5	-,35
Aan peper, azijn, mosterd, meel voor saus	—	-,15
Aan koffie, 2 ons in de week	—	-,26
Aan gebrande stroop id.	—	-,03
Aan melk, 1/2 kan daags	3	-,21
Aan karnemelk, eens in de week		
4 kan f 0,10		
3 ons meel 0,06		
1 1/2 ons stroop 0,04 1/2	—	-,20 1/2
Aan olie voor licht, in de week		-,09
Aan zeep, stijfsel, blauwsel, droogwater		-,20
Aan garen, band, sajete		-,20
Aan contributie aan 't begrafenisfonds		-,18
Aan schoolgeld voor een kind		-,10
Aan tabak, scheren en soms een glas jenever		-,40
<i>Totaal</i>		<i>f 5,77 1/2</i>

Toen de welvaart begon te stijgen, bleek meer en meer dat het de lagere klassen niet alleen aan middelen ontbroken had om een goede maaltijd<sup>23</sup> te bereiden, maar ook aan kennis. Van alle kanten zouden grote groepen van de bevolking gedurende lange tijd bestookt worden door – zoals Van Otterloo het formuleert – “min of meer elitaire ‘beter-weters’” (artsen, voedingskundigen, huishoudleressen, huisvrouwen uit de betere standen, fabrikanten en in toenemende mate ook overheidsinstanties) die precies vertelden wat en hoe men diende te eten. Dit beschavingsoffensief ging uit van een vooruitstrevend deel van de elite dat zich het erbarmelijke lot van de armen aantrok. Men was van mening dat het de laatsten beter zou vergaan als ze beter ‘opgevoed’ waren en over meer kennis beschikten. De kennis die op eetgebied werd uitgedragen, was veelal gebaseerd op de nieuwste wetenschappelijke voedingsinzichten, aangevuld met de gewoonten en normen van de voorlichters zelf.<sup>24</sup> Op onder meer deze manier raakte de lagere klasse op de hoogte van de gebruiken die in de hogere kringen en bij de stedelijke burgerij heersten, en aangezien deze door ‘de gewone man’ over het algemeen als nastrevenswaardig worden beschouwd, begon men te

vaak na te volgen zodra de omstandigheden dit toelieten. In deze wisselwerking is een belangrijke oorzaak te zien van de toenemende sociale eenvormigheid in de voeding sinds het einde van de vorige eeuw.

Wat de regionale voedingsverschillen betreft is uit diverse onderzoeken naar voren gekomen dat deze weliswaar tot omstreeks het midden van de twintigste eeuw bleven voortbestaan, maar ook dat deze in de eeuw die eraan voorafging steeds meer aan betekenis inboetten.<sup>25</sup> Deze regionale 'eenwording' van Nederland als gevolg van de modernisering van de samenleving is door Knippenberg en De Pater ook voor andere maatschappelijke terreinen aangetoond, te weten voor de infrastructuur, de economie, de politiek en het sociaal-culturele leven. Lange tijd bestond ons land uit een aantal aanvankelijk vrij autonome, maar langzamerhand steeds minder zelfstandig wordende regionale eenheden (bisdommen, gewesten of provincies, kleinere regio's en steden). Door een reeks externe en interne omstandigheden die typerend zijn voor het met schaalvergroting gepaard gaande moderniseringsproces, begonnen de diverse eenheden ruimtelijk in steeds wijdere verbanden te opereren. Daarmee legden ze geleidelijk steeds meer specifieke streekkenmerken af. Zo ontstond langzaam maar zeker uit de oorspronkelijke 'Nederlanden' de eenheidsstaat Nederland.<sup>26</sup>

In de voeding bleek het voortbestaan van regionale voedingskenmerken nauw samen te hangen met de mate waarin de bevolking op zelfvoorziening was ingesteld.<sup>27</sup> Bij een bepaalde, door de economisch-ecologische omstandigheden opgelegde situatie hoorde ook een bepaalde instelling. Mentaliteiten staan niet op zichzelf en komen ook niet alleen uit ideologieën voort. Ze zijn verweven met de hele maatschappelijke en ideologische structuur van een samenleving. Zo vertoonden Holland en Friesland omstreeks 1900 in hun voeding relatief gezien maar weinig streekkenmerken meer, onder meer omdat de landbouw zich daar al vroeg (vanaf circa 1600) gecommmercialiseerd had, dit in tegenstelling tot de zandgronden van Oost- en Zuid-Nederland waar de marktgerichte productie pas in de loop van de negentiende eeuw langzamerhand terrein won. Door dit eeuwenlange verschil in economische ontwikkeling (in combinatie met de geringere beschikking over baar geld, verschillen in culturele en politieke omstandigheden, enzovoort) hadden de 'peasants' op het zand een andere leefwijze dan de 'farmers' langs de kust.<sup>28</sup> Tot diep in de twintigste eeuw bleef men in de zandgebieden zeer gehecht aan het voorzien in eigen behoeften, zozeer zelfs dat velen de definitieve overstap naar het uitsluitend kopen van levensmiddelen maar moeilijk konden maken. Vaak ging men er in etappes toe over. Men hield bijvoorbeeld eerst op met het karnen van boter, een aantal jaren later met het zelf bakken van het brood; vervolgens ging men (soms pas na decennia) over tot de gedeeltelijke aanschaf van groente of aardappelen, weer later ook van vlees.

Onder meer vanwege dit trapsgewijze afscheid van de zelfvoorziening verdwenen de streekverschillen niet snel of abrupt; wel werd de vrij directe band die altijd tussen voeding en regio bestaan had zo niet meteen verbroken, dan toch losser. Zodra men niet meer genoodzaakt was om overwegend zelf voortgebrachte producten te eten, was men in principe immers vrij om te kiezen wat men eten zou. Gekochte eerwaar genoot veelal een hoger aanzien; niet zelden

maakte men er ook andere typen gerechten van. Vooral in het begin reserveerden velen het gekochte voedsel voor gebruik op zon- en feestdagen, geleidelijk voor meer dagen in de week ('functionele diffusie'). Op die manier kwam er langzaam maar zeker een eind aan de ruimtelijke differentiatie in de voeding. De toenemende regionale eenvormigheid is een langdurig proces geweest dat gedurende de negentiende en de hele eerste helft van de twintigste eeuw continu in de voeding aantoonbaar is.

Omstreeks 1950 à 1960 bereikte de nivellering van zowel de sociale als de regionale verscheidenheid haar uiterste vorm. Bijna iedereen – rijk en arm, uit stad en land en elke uithoek van Nederland – was zich toen ongeveer hetzelfde ideaal op eetgebied gaan stellen, te weten het dagelijkse gebruik van twee broodmaaltijden en één warme maaltijd, waarvan de laatste bij voorkeur uit de afzonderlijk gekookte en apart opgediende gerechten aardappelen, groente en vlees met jus bestond. Dit is de voorstelling die velen nog steeds bij 'typisch Hollands eten' of 'het Nederlandse maaltijdenpatroon' hebben. In werkelijkheid is deze vorm van eten echter maar enkele decennia gelijktijdig in het hele land gangbaar geweest.<sup>29</sup> Een dergelijke situatie roept echter om een tegenbeweging. Daaraan is de volgende paragraaf gewijd. Een mens wil niet precies hetzelfde zijn en doen als zijn buurman. Omdat hij een zelfstandig individu is, zal hij zijn eigen persoonlijkheid altijd op de een of andere manier willen laten spreken, want onderscheid moet er zijn.

Werd in deze paragraaf de ontwikkeling geschetst van een hoge (deels zelfs toenemende) divergentie van regionale en sociale voedingskenmerken in het verleden naar een vanaf de negentiende eeuw zowel regionaal als sociaal langzaam maar zeker groeiende convergentie, de volgende paragraaf zal aantonen dat de ontwikkelingen vanaf omstreeks 1960 weer de omgekeerde richting insloegen; in plaats van steeds grotere eenvormigheid kwam er een beweging op gang naar een ogenschijnlijk bijna grenzeloze diversiteit. In tegenstelling tot in voorgaande eeuwen moeten de achtergronden van dit proces echter veel minder op het regionale en sociale vlak worden gezocht; een complex geheel van veranderende opvattingen, attitudes en leefwijzen is eerder als oorzaak aan te wijzen.

#### *Ontwikkelingen vanaf de jaren zestig*<sup>30</sup>

Na 1945 was de hele samenleving doortrokken van de wederopbouwgedachte. Op alle maatschappelijke terreinen, met inbegrip van de voeding, probeerde men het spoor van vóór 1940 te hervinden. De tweede wereldoorlog heeft de voeding dan ook niet structureel veranderd. Net als vóór de oorlog was zowel de overheid als het bedrijfsleven gericht op modernisering van de samenleving, een streven dat deel uitmaakte van de vooruitgangsidee, die het maatschappelijke leven al sinds het begin van de industrialisatie in zijn greep hield. Door gezamenlijke inspanningen hoopte men de verwoestingen van de oorlog snel te boven te komen, waarna het land opgestuwd zou worden in de vaart der volkeren. Deze mentaliteit had onder meer de hoogconjunctuur van de jaren zestig als resultaat.

De continu stijgende rendementen, de volledige werkgelegenheid en de voortdurende loonstijgingen, compleet met inhaalrondes, hadden omstreeks 1960 het beeld doen ontstaan dat de bomen spoedig tot in de hemel zouden reiken. Drijvend op de toppen van de welvaartsgolf schafte men zich massaal luxe-artikelen aan zoals fotoapparatuur, geluidsinstallaties, auto's, tv's, koelkasten en andere huishoudelijke apparatuur; ook begaf men zich massaal op vakantie naar gebieden die tot voor kort nog verre, vreemde bestemmingen heetten. Door de gestegen mobiliteit, een hoge deelname aan het onderwijs, de (via tv en vakantie) zeer directe overdracht van nieuwe en ook andersoortige informatie, evenals door het sinds 1960 snel groeiende aantal 'gastarbeiders' (met eigen winkels, restaurants en cultuur) die het voortdurende tekort aan arbeidskrachten op moesten vullen, gingen voor veel mensen grenzen open die tot dan toe gesloten waren geweest.

In de voeding leidde een en ander niet alleen tot een luxueuzer, maar ook tot een meer afwisselend eetpatroon. Daarmee kwam er een ommekeer in de trend naar steeds grotere eenvormigheid die ruim een eeuw dominant was geweest. Behalve de stijgende welvaart droegen ook de handel en industrie in hoge mate aan deze ontwikkeling bij. Het aanbod aan voedingsmiddelen groeide snel en werd steeds gevarieerder. Door de steeds verdere schaalvergroting kreeg het meer bovenationale dimensies. Het eenwordingsproces, dat voordien overwegend lokale en regionale verbanden tot nationale constellaties had omgesmeed, ging zich na de oorlog, zij het eerst nog langzaam maar al spoedig in hoger tempo, op mondiaal niveau afspelen.<sup>31</sup> Op voedingsgebied leidde dit tot een krachtige internationaliseringsbeweging, die vooral ná 1970 niet meer te stuiten was. Tegelijk daarmee begon er ook meer aandacht te ontstaan voor het genoegen dat aan eten te beleven valt.

De internationalisering van de voeding is mede zo succesvol geweest, omdat de interesse bij de consument voor buitenlands voedsel al gewekt was tijdens diens vakanties en door de toenemende contacten met buitenlanders. De voedingsindustrie en de steeds groter wordende supermarkten konden op een reeds ontstane behoefte inspelen, toen ze hun assortiment buitenlandse ingrediënten en produkten begonnen uit te breiden. De damesbladen en het geleidelijk in betekenis afnemende huishoudonderwijs, evenals de handel en industrie zelf (met reclame en advertenties), zorgden voor receptuur en praktische tips.

Hoewel internationalisering geen unicum van de moderne tijd is (ze had ook in het verleden plaats<sup>32</sup>), waren vooral het tempo, de omvang en de intensiteit ervan nieuw. Nooit eerder in de geschiedenis kende de voeding zo weinig grenzen. Het lokale, regionale en zelfs nationale perspectief van de eetcultuur was doorbroken. Daaraan droeg niet alleen de commercie door middel van een voortdurend stijgend aanbod van buitenlandse produkten en reclames bij, in dezelfde richting werkten ná 1970 ook de enorme aantallen kookboeken van verschillende culturele herkomst en andere schriftelijke informatiestromen, tv-uitzendingen over koken en voeding, buitenlandse restaurants, de keukens van immigrantengroepen, alsmede de consument zelf.<sup>33</sup>

Het is eenzijdig om consumenten in dit soort processen als willoze slachtoffers van de commercie af te schilderen. Natuurlijk wordt er op soms weinig subtiele wijze op hun diepste verlangens ingespeeld, maar niet zelden werken ze zelf ook krachtig mee aan eenmaal in gang gezette bewegingen<sup>34</sup>, onder meer vanuit de welbekende behoefte zich met het gebruik van nieuwe, exotische produkten van anderen te onderscheiden, of door hen erin na te volgen. Er was echter nog een mentale factor in het spel. Als gevolg van het moderniseringsproces hadden de mensen hun blik verruimd. Meer en meer was men tot het inzicht gekomen dat de kennis die via ouders wordt overgedragen, niet meer kon volstaan. Naast de vooruitgangsgedachte die in het maatschappelijke leven opgeld deed, hadden scholing en de in betekenis groeiende invloed van de media een bereidheid doen ontstaan om culturele vernieuwingen te accepteren.

In het verleden consumeerde men vooral wat men kende, bij voorkeur uit de eigen omgeving; vaak stond men zelfs gereserveerd tegenover onbekende, vreemde produkten, een fenomeen dat 'neophobia' wordt genoemd. En hoewel deze houding sommige groepen nog steeds niet vreemd is, domineert nu de belangstelling voor nieuwe voedingsmiddelen, vreemde ingrediënten, andere bereidingswijzen, onbekende smaakcombinaties, enzovoort. De behoefte aan variatie is enorm. Er is een sterke voorkeur ontstaan voor afwisseling en voor het verkennen van 'het andere'. Een belangrijk aspect van het hedendaagse voedingsgedrag is avontuurlijkheid. In plaats van 'neophobia' is 'neophilia' de norm geworden. Men is van het nieuwe gaan houden.<sup>35</sup>

Lagen bovenstaande trends min of meer in het verlengde van de vooruitgangsgedachte die het maatschappelijke leven in haar ban hield, in tal van opzichten zijn de jaren zestig ook als keerpunt op te vatten. Vrij plotseling bloeide er een reeks tegenbewegingen op. De betekenis van de jaren zestig is nog lang niet voldoende onderzocht. Niet duidelijk zijn bijvoorbeeld de precieze oorzaken van, de sturende krachten achter en de samenhang tussen de vernieuwingstendenzen op de diverse maatschappelijke deelterreinen. Wel bestaat er onder historici en sociale wetenschappers "enige overeenstemming" over het breukkarakter van de jaren zestig.<sup>36</sup> Pas in die jaren, met enkele voorboden in het decennium ervoor en krachtig voortgezet in de jaren zeventig, kwam er een vernieuwingsproces op gang waarvan de gevolgen tot op de dag van vandaag voelbaar zijn. Omdat het tijdsbestek uiteraard niet exact met een decennium samenvalt en de wijzigingen op de diverse levensterreinen niet helemaal synchronoos verliepen, sluit ik me aan bij Righart, die het begrip 'jaren zestig' hanteert in de zin van epicentrum. Volgens hem was de spanning tussen de voorgeschreven en de daadwerkelijk geleefde praktijk zo ver opgelopen, dat er aan het einde van de jaren vijftig een zeer precair evenwicht was ontstaan tussen traditie en moderniteit. Toen daar in de jaren zestig een aantal nieuwe ontwikkelingen bijkwamen, sloeg de balans definitief door ten gunste van het nieuwe.

Omdat veranderingen in de voeding zich altijd binnen de maatschappelijke context voltrekken, dient men voor de vorming van het moderne eetpatroon eerst zicht te hebben op de meer algemene ontwikkelingen vanaf omstreeks

1960. Deze worden hier daarom vrij uitvoerig geschetst. In deze schets zal het accent vooral vallen op wat er veranderde; niet vergeten mag worden dat er daarnaast ook continuïteit bestond.

De tegenbewegingen werden aanvankelijk slechts door kleine groepjes overwegend intellectuele jongeren gedragen, die een andere dan de gevestigde levensstijl voor ogen hadden en die vooral de bestaande gezagsverhoudingen aan de kaak stelden. De generatiekloof was dieper dan ooit. Tekenend in dit verband is de opmerking van een tijdgenoot:

“De machthebbers waren toen mensen van over de vijftig. Als je in de veertig was, was je een broekje. Als je in de dertig was, zat je in de wachtkamer. Als je in de twintig was werd er überhaupt niet op je gelet.”<sup>37</sup>

Mede omdat hun aanvankelijk ‘ludieke’ optreden zo effectief was, wisten deze (in het begin overwegend Amsterdamse) jongeren de aandacht van de wereld op zich te vestigen. De betekenis van een nieuw medium als de tv mag hierbij niet worden onderschat. Hoewel het een tijd duurde eer er bij bredere kringen van een mentaliteitsverandering gesproken kon worden, werd de groep van de jonge, tegendraadse voorhoede snel groter, en daarmee ook diverser. Niet alleen Provo’s, Kabouters, ludieke en meer radicale stromingen van Flower Power en Dolle Mina’s tot kraakbeweging (om enkele voorbeelden te noemen), maar ook politieke en ideologisch georiënteerde bewegingen als Nieuw Links, D66, ‘Ban de Bom’ traden deels ná, deels naast elkaar op.

Wat al die verschillende groeperingen gemeen hadden, was de behoefte aan nieuwe maatschappelijke structuren en hun afkeer van gezag. Democratisering stond hoog in het vaandel. Men verzette zich tegen de vaak eenzijdig sociaal-economisch gerichte ideologie uit de jaren vijftig, onder meer omdat deze niets anders voor ogen leek te hebben dan het herstel van de gevestigde orde en een verdere uitbreiding van de consumptiemaatschappij waarvan de schaduwkanten zonder meer voor lief werden genomen. De immateriële aspecten van het leven kwamen onvoldoende aan bod. Op alle levensterreinen zocht men naar andere dan de gebaande, platgetreden wegen. Progressief zijn, anders of ‘alternatief’ zijn, was in. Bestaande samenlevingsverbanden als kerk, vakbeweging, politieke partij en huwelijk kwamen onder vuur te liggen; hun betekenis zou geleidelijk maar zeker afbrokkelen. Men geloofde in de maakbaarheid van de samenleving en in een rechtvaardiger toekomst voor iedereen. Iedereen, ongeacht het milieu waarin men opgegroeid was en ongeacht de sekse waartoe men behoorde, diende dezelfde kansen op individuele ontplooiing te krijgen. Mede als gevolg van de vrij hoge scholingsgraad in ons land werden de mensen van volgzaame gemeenschapsleden mondige individuen. In toenemende mate was er sprake van individualisering, een verschijnsel dat op zichzelf niet nieuw was, maar dat in deze periode sterker op de voorgrond trad. Ook kreeg de aloude tegenstelling tussen traditionalisme en modernisme nu een vorm en inhoud die bij deze specifieke tijd pasten. Daardoor werd de samenleving als geheel pluriformer en complexer. Ook op voedingsgebied was dit te merken. De vanzelfsprekendheid van wat men placht te eten, kwam ter discussie te staan.

In voedingskwesaties keerden de alternatieve bewegingen zich aanvankelijk vooral tegen de kwalijke nevenaspecten van het op industriële wijze bewerkte voedsel. Tegenover het onvoorwaardelijke, positivistische vertrouwen in wetenschap en techniek ontwikkelde zich een houding van twijfel, soms zelfs van afkeer. Geheel in de geest van het verzet tegen het vooruitgangsgeloof ontstond er een diep wantrouwen tegen industriëlen, wier enige motief alleen maar winstbejag kon zijn. De steeds groter wordende afstand tussen producent en consument droeg daaraan bij. De relatie tussen het 'oorspronkelijke' en het gekochte produkt was ondoorzichtig, niet zelden ook geheel verbroken. Het gevoel van onbehagen steeg. Daardoor nam ook de onvrede toe over fabrieksprodukten die allerlei oncontroleerbare bewerkingen hadden ondergaan en waaraan ongevraagd chemische middelen waren toegevoegd waarvan de gevolgen onvoldoende bekend waren. Men wilde eerlijk, natuurlijk, eenvoudig voedsel. Sommigen trokken zich terug in de provincie; anderen namen een volkstuin en gingen hun eigen (onbespoten) voedsel verbouwen.

Het is niet juist om de alternatieve bewegingen uitsluitend als manifestaties van verzet te interpreteren. Na verloop van tijd slaagden sommige er steeds beter in, naast de negatieve boodschappen die ze uitdroegen, ook een positief inhoudelijke invulling te geven aan de door hen voorgestane voedselkeuze.<sup>38</sup> Daarbij groepeerde men zich rond enkele belangrijk geachte thema's als gezondheid, natuur en milieu, dierenbescherming, betrokkenheid met de armoede in Derde Wereldlanden alsook met het toenmalige Oostblok, Cuba en China.<sup>39</sup> Een hoge graad van engagement was typerend voor de jaren zestig en het begin van de jaren zeventig.

Elke stroming probeerde in de voeding op eigen wijze vorm te geven aan haar ideeën, hetzij door een vegetarische, hetzij door een macrobiotische of biologisch-dynamische eetwijze voor te staan; soms ook zocht men zijn inspiratiebron elders, bijvoorbeeld in ideologieën uit Aziatische landen. Kortom, de alternatieve beweging gebruikte de voeding als middel om uitdrukking aan de eigen identiteit te geven. Anders dan tot voor kort op het platteland ontleende deze identiteitsfunctie haar kracht niet aan de regio, maar aan diverse mentale stromingen.

Voor zover er in recente tijd nog groepen zijn die hun identiteit in de regio proberen te zoeken, gebeurt dit op eetgebied niet meer rechtstreeks. Was de band tussen regio en voeding in het verleden vrij direct, tegenwoordig loopt hij indirect, via het spoor van revitalisering, die meestal de vorm van culinair regionalisme of nationalisme aanneemt.

In tegenstelling tot sommige andere landen waar dit verschijnsel wat sterker lijkt te leven, treedt het in de Nederlandse voeding weinig op de voorgrond. De 'terugkeer naar grootmoeders keuken' (of welke naam men er toen maar aan gaf) ontleende een deel van zijn bestaan net als de alternatieve bewegingen aan het verzet tegen de door mode en commercie gedicteerde praktijk en de snel in betekenis toenemende internationaliseringstrend. Ook revitalisering distantieert zich meer of minder bewust van het algemeen gangbare. Nu eens grijpt men uit een romantische hang naar het verleden terug naar oudere vormen die 'beter'

zouden zijn of die nauwer bij de behoeften van de mens aan zouden sluiten, dan weer kiest men omwille van de regionale identiteit (die men als bedreigd ervaart) voor vroegere produkten of gebruiken. De moderne mens zou vervreemd raken van zijn eigen omgeving als hij zijn voedselkeus altijd maar liet bepalen door het mondiale produktaanbod, dat geen seizoenen meer kent, zo wordt geredeneerd. Hij heeft behoefte aan herkenbare voedingsmiddelen uit eigen land, die de 'natuurlijke' regels van de jaargetijden volgen. Door aspecten uit de regionale eetcultuur naar voren te halen probeert men de eigen regio weer gezicht te geven. Vaak is revitalisering nauw verweven met commercialisering. Bij een deel van haar 'aanhangers' mag identiteitsverlies als gevolg van industriële voedselverwerking en internationalisering dan een drijfveer zijn, de commercie – met het toerisme veelal voorop – sluit zich er dankbaar bij aan om met meer succes aan de gevarieerde, deels nog niet ontdekte wensen van de consument tegemoet te komen en zo haar aanbod te verhogen.

Voor de voeding hebben de alternatieve bewegingen een andere betekenis dan groepsregels in voorgaande eeuwen. Toen kenden religieuze groeperingen, zoals de katholieken, hun van hogerhand verordonnerde vasten- en onthoudingsvoorschriften, die op bepaalde dagen of in bepaalde perioden de overdaad aan banden legden en het gebruik van dierlijke produkten inperkten. In de stromingen uit recente tijd leggen de deelnemers zichzelf 'op vrijwillige basis' regels op. Dit wijst niet alleen op mondigheid; in de visie van Elias is juist dit aspect een teken van voortschrijdende civilisering waarvoor een vrij hoog welvaartspeil voorwaarde is.<sup>40</sup> Want ook al legt men zich enkele beperkingen op, de kwaliteit van wat nu gegeten wordt, ligt op een aanzienlijk hoger plan dan de uiterst eenvoudige voeding van brede lagen van de bevolking in vroeger tijd. Het huidige voedselaanbod is zo overweldigend, dat het boycotten van bepaalde categorieën gestigmatiseerde artikelen niet automatisch tot een Spartaanse leefwijze leidt. Ook in alternatieve kring volgt men de in belang toenemende trend om niet alleen te eten 'omdat het nu eenmaal nodig is', maar vooral ook omdat het lekker is. Het volgen van smaakvoorkeuren – of men dit nu omwille van het genot dan wel uit morele overwegingen doet – is evenzeer een luxe verschijnsel als de sterk gestegen interesse voor eten en drinken in het algemeen. Pas nadat misoogsten, schaarste en honger overwonnen waren, anders gezegd toen de voedselvoorziening stabiel was geworden, en er bovendien een zekere algemene welstand bereikt was, konden grotere groepen in meer vrijheid bepalen wat, waar, wanneer, met wie en hoe ze wilden eten.

Op langere termijn gezien reikt de invloed van de diverse alternatieve bewegingen verder dan de eigen kring. Dit komt niet alleen omdat alternatief zijn lange tijd 'in' was, maar mede omdat diverse aanvankelijk 'alternatief' hetende stromingen zich geïnstitutionaliseerd hebben en doelgericht de publieke opinie zijn gaan beïnvloeden. De *Dierenbescherming* bijvoorbeeld heeft ruchtbaarheid gegeven aan de 'dieronterende' leefomstandigheden van kippen en varkens in respectievelijk legbatterijen en de intensieve veehouderij. Daarnaast heeft ze zowel bij de producenten als de distributeurs het aanbod en de verkoop van scharreleieren en scharrelvlees weten te bevorderen. Een stichting als *Max*



*Havelaar* ijvert voor betere leefomstandigheden van kleine koffie-, en sinds kort ook cacao producerende boeren uit de Derde Wereld. Net als de *Dierenbescherming* mikt ze in haar campagnes op beïnvloeding van het geweten van de consument. We moeten 'eten met geweten'. Het kopen en consumeren van bepaalde producten moet deel uit gaan maken van een leefwijze, waarbij ook het gebruik van kringlooppapier, het brengen van glas naar de glasbak (enzovoort) hoort. Duidelijk zal zijn dat de genotsfunctie van de voeding hier ondergeschikt is gemaakt aan het belang van het dier, milieu en dergelijke.

De diverse informatiestromen hebben tal van mensen ervan bewust gemaakt dat ze een gezonde, milieu-, dier- en (ten dele ook) boervriendelijke<sup>41</sup> keus kunnen maken uit de enorme hoeveelheid levensmiddelen die aangeboden wordt. In feite kan men nu ook niet meer van 'alternatieve bewegingen' spreken. Het blijken geen kortstondige modeverschijnselen te zijn geweest. Het voormalige alternatieve ideeëngoed, dat aanvankelijk veelal gedragen werd door groepen individuen die in los verband opereerden, is onderdeel geworden van een breder, algemeen eetpatroon. De diverse stromingen proberen nu als organisatie in overleg met de overheid tot regelgeving te komen waarin ook begrippen als leefbaarheid, duurzame voedselproductie en kringloop zijn opgenomen.

Zowel de industrie als de kleinhandel houden rekening met de nieuwe normen. Sommige winkeliers en winkelketens voelen zich aangetrokken tot het imago dat van de verkoop van natuurlijk vriendelijke producten kan uitstralen. Voor hen waren de wensen van de alternatieve beweging invloedrijk genoeg om daaraan tegemoet te komen. McDonald's baarde in 1993 opzien door een groenteburger in het assortiment op te nemen. Aardappelfabrikanten overwegen om 'groene frites' (van aardappelen die met minder bestrijdingsmiddelen zijn geteeld) te gaan promoten. En fabrikanten van vleeswaren en snacks zien steeds meer brood in vleesvervangende producten als rijststicks, kaascarrés, vegetarische schnitzels en allerlei soorten 'vegaburgers'. Aangezien dit type eetwaar vaak via de slager aangeboden wordt, richt men zich kennelijk niet zozeer op de 'echte' vegetariër. Commercieel belangrijker is een groep (die misschien wel vijf procent van de vleeseters uitmaakt), die 'wel eens wat anders wil' dan vlees en zich aangesproken voelt door minder vette, plantaardige gemakprodukten.<sup>42</sup> De achtergronden van deze voorkeur kunnen velerlei zijn. Als eerste behandel ik het gezondheidsaspect.

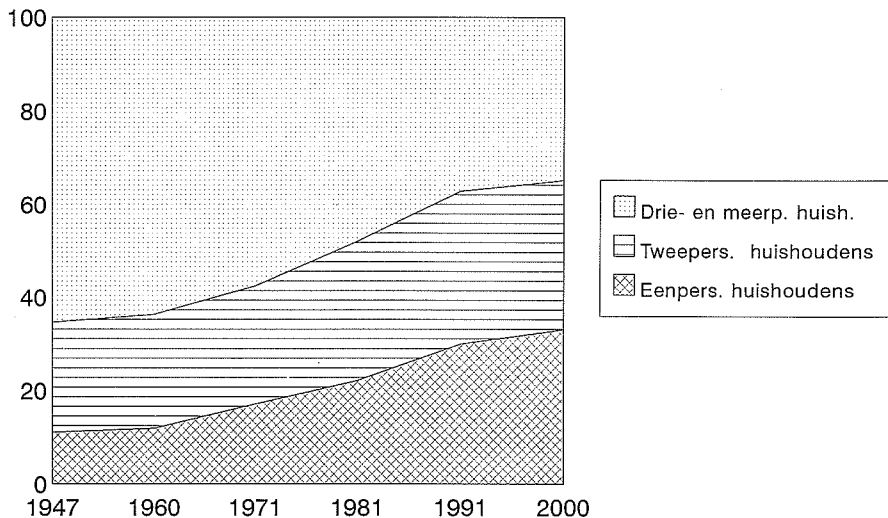
Tot vóór de laatste eeuwwisseling had het merendeel van de bevolking nauwelijks of geen kennis van de gezondheidsaspecten van de voeding. Uit diverse onderzoeken is mij gebleken dat de belangrijkste eis die men op het platteland aan het eten stelde was, dat het stevig op de maag lag. Men moest het gevoel krijgen erop te kunnen werken. Deze voorkeur acht Bourdieu niet zozeer typerend voor het platteland als wel voor de hele arbeidende bevolking. Volgens hem zijn iemands voorkeuren en keuzes in de voeding (en ook kleding, meubilering, enzovoort) in hoge mate voorspelbaar als men op de hoogte is van diens sociale achtergrond. Aan de basis van alle groepsonderscheid zou een essentieel verschil in smaak liggen dat voortkomt uit de bij een klasse behorende habitus. Kenmerkt de smaak van de in een samenleving dominante klasse zich

door een vrij sterke gerichtheid op decoratieve elementen, of meer in het algemeen op het genot en de esthetiek der dingen, typerend voor de arbeidersklasse is juist de voorkeur voor substantieel voedsel. Tegenover de smaak van de luxe staat de smaak van de noodzaak.<sup>43</sup> Hierin ligt een deel van de verklaring voor de algemene voorkeur voor zware kost op het platteland.

Met name het huishoudonderwijs heeft een bijdrage geleverd aan de bewustwording van de relatie tussen voeding en gezondheid. Het heeft een groot deel van de vrouwelijke bevolking er bewust van gemaakt dat ziekte geen noodlot was waaraan niet te ontkomen viel. Als men de regels van de hygiëne in acht nam en de basisprincipes van de voedingsleer volgde, kon veel ellende voorkomen worden.<sup>44</sup> Nu het huishoudonderwijs zijn betekenis vrijwel verloren heeft, is deze informatieve functie door een reeks meer of minder vertrouwenwekkende instanties en voorlichtingskanalen overgenomen. Ook de wetenschap treedt actief op. Voedingskundigen spreken regelmatig hun zorg uit over de minder gunstige richting waarin het moderne eetpatroon zich ontwikkelt gezien vanuit het perspectief van de gezondheid. Min of meer vrijblijvende adviezen wisselt men af met nu eens meer, dan weer minder indringende campagnes die de bevolking van de negatieve effecten van overvoeding moeten doordringen, evenals van de noodzaak zich op consumptief gebied te matigen (minder vet, minder zoet, minder zout, minder alcohol, kortom van bijna alles minder). Al weet niet iedereen op verstandige wijze met dit soort informatie om te gaan, van de relatie tussen voeding en gezondheid zijn de meesten inmiddels wel overtuigd. Steeds grotere groepen geven gehoor aan de gezondheidsadviezen uit diverse hoek. Al zijn de boodschappen nog al eens verwarrend en niet zelden ook met elkaar in tegenspraak, ze plagen weinigen meer koud te laten.

Een andere hoofdtrend in de moderne voeding is de behoefte aan voedsel dat snel en makkelijk klaar te maken is. Deze behoefte is versterkt door de veranderde huishoudenssamenstelling in recente tijd en de toenemende arbeidsparticipatie van vrouwen. Door (onder andere) de uitvinding van de anti-conceptiepil zijn grote gezinnen minder gangbaar geworden; ruim de meerderheid van de huishoudens bestaat nu uit één- en tweepersoonshuishoudens (figuur 2). Het traditionele gezin, waarin de man het inkomen inbrengt en de vrouw een verzorgende taak vervult, verliest zijn dominante positie. Dit laatste is vrij direct te herleiden tot de roep om gelijke kansen voor iedereen uit de jaren zestig. Man en kinderen mochten geen beletsel vormen voor een zelfstandige carrièrevorming van de vrouw. Net als de man had ze recht op zelfontplooiing. Huishoudelijke taken moesten rechtvaardiger verdeeld worden. Wanneer beide partners echter buitenshuis werken, is de behoefte aan verlichting van juist deze taken groot. Vooral in de modernere typen huishoudens, die vaak kampen met een structureel gebrek aan tijd, maar die tegelijk vaak over een ruimer inkomen beschikken, wordt de afweging gemaakt of men geld dan wel tijd en arbeid voor de voeding in zal leveren. Het afhalen van voedsel bij de traiteur, het thuis laten bezorgen van pizza's en kant-en-klare maaltijden, alsmede het gebruik van de magnetron nemen toe, zij het niet in hetzelfde tempo als in diverse andere landen. Bij deze ontwikkelingen blijken jongeren, werkende alleenstaanden en

tweeverdieners koploper te zijn; achterblijvers zijn degenen met een enigszins conservatieve instelling, zij die van een uitkering moeten leven en de grotere gezinnen met een relatief laag inkomen.<sup>45</sup>



Figuur 2. Een-, twee- en drie- en meerpersoonshuishoudens, 1947-2000, in procenten (Bron: CBS)

In de huidige maatschappij wordt niet alleen door de week, maar zelfs in het weekend steeds minder tijd aan het bereiden van een maaltijd besteed. De stijgende arbeidsparticipatie van de vrouw heeft ertoe geleid, dat koken ook in het weekend voor velen de betekenis van 'werk' kreeg. Wie koken niet tot hobby heeft weten te verheffen, ontspant zich in het weekend liever, eet 'makkelijk' of gaat – overeenkomstig de regel dat tijd belangrijker is dan geld – bij voorkeur buitenshuis eten als men extra lekker wil eten. Ontvangt men echter gasten, dan pleegt men dit patroon te doorbreken, al hangt het er daarbij wel van af wie die gasten zijn. Bij goede vrienden of naaste familieleden scoort een weliswaar feestelijke, maar desondanks makkelijke maaltijd hoog (denk aan succesformules als fondue, gourmet, barbecue); is de mate van intimiteit met de gasten beperkter (collega's, minder hechte vrienden, kennissen), dan probeert men veelal de regels uit de 'exo-keuken' na te volgen en slooft men zich juist extra uit.<sup>46</sup> Eten speelt zich op zo'n moment niet 'achter de coulissen' af. Men kan zich ermee profileren; men presenteert er zijn status, zijn smaak, zichzelf mee.<sup>47</sup> Eten is in Nederland sinds de jaren zestig in brede kring 'salonfähig' geworden.<sup>48</sup>

Verder bleef het ook in de culinaire wereld na 1960 niet stil. Daar keerde het verzet zich tegen de steeds verder voortschrijdende kwalitatieve verfijning die meer en meer gekunstelde vormen begon aan te nemen. Aanvankelijk werd de roep om vereenvoudiging en natuurlijkheid – 'eisen' die merkwaardigerwijs verwant waren aan de ideeën uit de alternatieve bewegingen – voornamelijk in

kringen rond de Franse kok Bocuse gehoord; spoedig echter werd hij overal in de gastronomische wereld luider, ook in ons land. Deze elitaire, culinaire tegenbeweging, die naar de naam 'nouvelle cuisine' luisterde, was op zichzelf niet nieuw. Ook aan het begin van de negentiende eeuw en omstreeks 1900 hadden gezaghebbende koks (respectievelijk Carême en Escoffier) zich met vergelijkbare ideeën tegen de toen heersende kookcultuur gekeerd. Wat dat betreft hebben culinaire bewegingen een cyclisch verloop. Op een gegeven moment in de geschiedenis plaatst men bepaalde aspecten (exotische produkten, meer verfijning, exuberante tafeldecoraties) op de voorgrond. Wanneer deze vervolgens algemener worden, verliezen ze hun verrassingseffect. De culinaire elite kan zich er niet meer mee profileren, met als gevolg dat sommigen weer terugkeren naar de basis en... de cyclus begint opnieuw, zij het vaak op een hoger plan dan het startpunt van de vorige. Bovendien waakt men er in deze kringen altijd voor niet 'af te dalen' tot het niveau van de alledaagse maaltijd bij de 'gewone man' thuis.

De meeste van de besproken trends doorkruisen in sociaal opzicht alle bestaande groeperingen. Zowel rijk als arm maakt gebruik van industrieel bewerkt voedsel, doet het buitenlandse voedsel eer aan, weet meer plezier dan vroeger aan eten te beleven; ook kan iedereen, ongeacht zijn sociaal-economische positie, als hij dat wil, een of ander voedselregime volgen. Al liggen de accenten bij de één anders dan bij de ander, de grenzen lopen niet altijd of niet alleen meer tussen de sociale klassen. Wel is uit recent onderzoek gebleken dat het eten van de meer welgestelden nog steeds luxueuzer, afwisselender en vanuit gezondheids oogpunt gezien ook beter is dan bij de lagere sociale klassen, die een sterke voorkeur aan de dag leggen voor 'veel, vet en zoet'.<sup>49</sup> In het algemeen echter zijn standen en klassen in hun dagelijks eten naar elkaar toe gegroeid. Zo heeft het eten buitenshuis zijn elitaire karakter verloren. Voor alle rangen en standen zijn er restaurants, cafetaria's, eetcafés, en zelfs de hogere sociale groepen eten wel eens 'uit de muur' als dat zo uitkomt, terwijl de lagere wel eens – zij het meer bij uitzondering – deelnemen aan een uitgebreid buffet. Toch blijft er verschil. Hoewel bijna alle bevolkingscategorieën vaker buitenshuis eten (hetzij noodgedwongen op het werk, hetzij uit vrije wil), doen de minder gegoeden dit het minst frequent en bezoeken ze ook andere gelegenheden, waar ze bovendien uit ander voedsel te kiezen hebben dan de meer welgestelden.<sup>50</sup> Het frequenteren van een bepaald type eetgelegenheid is niet meer alleen sociaal bepaald, het hangt ook samen met opleidingsniveau, levens- en groepsstijl en met leeftijdsgroep. Mensen met een bepaalde ambitie, 'mensen zoals wij', 'moderne mensen' bezoeken dit of dat etablissement, eten (bijvoorbeeld) gevarieerd, drinken Cola, c.q. bier of wijn.<sup>51</sup> Vooral bij de jongere generaties is eten en drinken meer gekoppeld aan instelling en levensstijl dan aan de inhoud van de portemonnee.

Een ander voorbeeld waaruit de meer genuanceerde wijze spreekt waarop sociale verschillen tegenwoordig in de voeding worden uitgedrukt, betreft het eten van vlees. Dit produkt heeft recentelijk zijn al eeuwenlang bestaande, sociaal distinctieve imago verloren. In 1992 bleken het juist de minst draagkrachtigen te zijn die het meeste vlees consumeerden, gemiddeld 26,9 kilo

per hoofd tegen 18,9 in de hoogste sociale klasse. De 'wetten' van imitatie en distinctie doen echter nog steeds opgeld. Ze zijn nu alleen anders geformuleerd. In hun keus van de vleessoort laten de meer gegoeden zich vooral leiden door gemakscriteria; ze eten thuis bijvoorbeeld meer biefstuk, maar ook meer gehakt dan de minder welgestelden, die op hun beurt naar verhouding meer varkensvlees en stoofvlees nuttigen. Verder doen zich ook nog prijsverschillen voor; vooral de rijken eten duurere soorten als kalfs- en lamsvlees.<sup>52</sup>

Geconstateerd kan worden dat de sociale verschillen in de huidige voeding niet meer zoals in het verleden de vorm van contrasten of van absolute tegenstellingen aannemen, maar eerder van verschillen in gradatie en nuance.<sup>53</sup> Dit komt onder meer omdat de moderne mens zijn identiteit niet aan een of twee bepalende categorieën, zoals regio of sociaal-economische positie, ontleent. Steeds vaker draagt hij meerdere identiteiten. Het is niet meer het een of het ander; we leven in een 'en-èn'-cultuur. Omdat de mens in steeds meer circuits participeert, vertoont zijn gedrag (gemeten aan de normen van weleer) ook in toenemende mate status-inconsistenties: hij draagt een net kostuum maar ook jeans, luistert naar zowel klassieke als populaire muziek en kan behalve van kunst ook van bepaalde vormen van kitsch genieten. In dit 'postmoderne' patroon past (bijvoorbeeld) ook dat hij nu eens chic uit eten gaat en dan weer genoeg neemt met een snelle hap tussendoor. Wanneer de schets van de recente ontwikkelingen in de voeding iets geleerd heeft dan is het wel dat gedrag en groepsvorming in de huidige tijd niet meer alleen met koopkracht of sociaal aanzien samenhangen, maar ook met leeftijd, sekse, ideologie, opleidingsniveau, etniciteit, leefvorm, leefstijl en gezondheidsniveau, aspecten die het eetgedrag steeds meer 'situatieafhankelijk' lijken te beïnvloeden.

### *Slotbeschouwing*

Bovenstaande schets in vogelvlucht over de veranderende relatie tussen enkele hoofddeterminanten van de voeding heeft duidelijk willen maken dat elk monolithisch voedingsmodel ontoereikend is. In elk tijdvak van de geschiedenis was het Nederlandse eetpatroon sterk regionaal en sociaal gedifferentieerd; daardoorheen speelden bovendien tal van ideologische en mentale tendensen en variaties (de laatste bleven tot omstreeks 1960 in dit artikel grotendeels buiten beschouwing). Het ongelijke tempo waarin zowel regio's als gemeenschappen innovaties opnemen, in combinatie met de verschillende mate waarin gebieden en groeperingen aan bepaalde cultuurelementen vasthouden, staat borg voor tal van continu in staat van verandering verkerende subculturen, die op voedingsgebied voor grote culturele heterogeniteit, met per periode wisselende accenten en gradaties, hebben gezorgd.

Vanaf de negentiende eeuw begon de culturele verscheidenheid in de voeding af te nemen: niet alleen verminderden de regionale varianten, ook de tot dan toe bestaande schrille contrasten in de eetgewoonten van de diverse sociale klassen zwakten af. De prijs die de voeding voor de modernisering van de samenleving

heeft betaald, was aanvankelijk een verregaande afbraak van de culturele heterogeniteit. Wel deed zich als gevolg van nieuwe wetenschappelijke inzichten in de relatie tussen voeding en gezondheid, en mede door een geleidelijk maar gestaag groeiende welvaartsverhoging, bij arm en rijk een aanzienlijke verbetering van het voedingspeil voor. Hoe zegenrijk deze ontwikkeling vanuit maatschappelijk en medisch perspectief ook was, in cultureel opzicht was er sprake van verarming. De hoogte van een cultuurfase meet men wel af aan de mate van de erin optredende verscheidenheid<sup>54</sup>, anders gezegd, naarmate een cultuur homogener is, is ze simpeler, minder verrassend, kortom saaier. In een culturele bloei-periode daarentegen doet zich altijd een explosie voor van vormtaal, nieuwe ideeën en nieuwe waarden. Deze kondigde zich vanaf omstreeks 1960 aan.

Sinds de jaren zestig is de variatie in de voeding gigantisch gestegen. Een veelheid aan richtingen, trends en invloeden zorgde ervoor dat aspecten als gezondheid, gemak, kwaliteit, genot en culinair niveau, evenals een kritische houding tegenover eten en drinken in het algemeen, elementen zijn geworden die in de alledaagse eetcultuur mee gingen tellen. Daarmee is de culturele heterogeniteit in de voeding niet alleen weer vergroot, door de veranderde relatie tussen de determinanten die de verscheidenheid van het eetpatroon tot nog toe bepaalden, heeft ze ook andere vormen aangenomen.

De regionale verklaringsfactor heeft in het huidige eetpatroon nauwelijks meer betekenis, althans in ons land. In sommige andere landen (bijvoorbeeld Italië, Frankrijk, Spanje) schrijft men bepaalde regio's nog wel een eigen keuken toe. Weliswaar hebben de regionale kenmerken ook daar onder invloed van modernisering, industrialisering, hogere welvaart, het toenemen van de mondiale betrekkingen, enzovoort betekenis verloren, maar minder dan in ons land, terwijl de morele eis om 'met geweten' te eten er minder op de voorgrond treedt. Acties tegen de jacht, het vangen van zangvogels, de produktie en consumptie van paté de foie gras<sup>55</sup> (om maar enkele voorbeelden te noemen) hebben daar weinig succes; ook gezondheidsadviezen slaan er minder aan. De hogere autonome waarde die men daar cultureel gezien aan de voeding toekent, werkt behoudend, met als gevolg dat de relatieve achteruitgang van de regionale en sociale determinanten ten gunste van morele aspecten er minder sterk is doorgezet. Daartegenover staat dat de moderne gerichtheid op de genots-, en vooral ook de gemakaspecten van de voeding in een land als Frankrijk (waar in winkels en supermarkten meteen het enorme aanbod opvalt van diepvriesprodukten en van 'traiteurvoedsel') juist weer verder is voortgeschreden. In 1989 besteedde men in dat land per hoofd van de bevolking maar liefst drieëneenhalf keer zoveel geld aan gemakvoedsel als in Nederland (tabel).<sup>56</sup>

Tabel: *Bestedingen aan kant-en-klare produkten in enkele Europese landen in 1989, per hoofd en in ecu*<sup>57</sup>

	<i>koelvers</i>	<i>lang houdbaar</i>	<i>diepgevroren</i>	<i>totaal</i>
Frankrijk	55,5	35,9	20,0	111,4
België	35,0	4,9	8,0	47,9
West-Duitsland	34,3	5,7	6,2	46,2
Ver. Koninkrijk	20,7	3,6	16,4	40,7
Nederland	25,8	0,5	4,8	31,1
Spanje	17,8	2,5	0,9	21,2
Italië	12,0	2,0	1,6	15,6

In tegenstelling tot de regionale eetvariëteiten blijven groepsstijlen in ons land bestaan, alleen zijn de achtergronden ervan complexer en de vormen ervan subtieler geworden dan vroeger. Er is geen sprake meer van sociale contrasten met aan de ene kant een bijna grenzeloze, eentonige en eenzijdige voeding zonder veel kans op verbetering, en aan de andere kant talrijke exclusieve verworvenheden en privileges waar anderen geen toegang toe hebben. In plaats van absolute, elkaar uitsluitende tegenstellingen zijn de verschillen nu op te vatten als schakeringen binnen een pluriform eetpatroon die bovendien niet altijd meer de lijnen tussen de sociale klassen volgen. In de huidige, pluriforme eetcultuur zijn geen scherpe, duidelijk herkenbare sociale eetpatronen meer waar te nemen. Het eetgedrag is in hoge mate verbonden met het normenstelsel van elk individu, met de groep waartoe hij wenst te behoren, en met de levensstijl die hij wenst te voeren. Een en ander brengt Van Otterloo in haar proefschrift tot de uitspraak:

“Het terrein van voedsel en voedselbereiding is in toenemende mate een zaak geworden van moraal, ideologie en wetenschap en minder een kwestie van louter overleven.”<sup>58</sup>

Deze uitspraak is met dit artikel verder onderbouwd. Er is dan ook reden om, net als in de Verenigde Staten (figuur 1), voor de moderne voeding van ons land een aantal eetstijlen op grond van attitudes en mentale kenmerken te onderscheiden. Of er voor ons land net als in Amerika vier eetstijlen aan te wijzen zijn, of het precies *dezelfde* vier eetstijlen zijn, en of ze hier ook in een *overeenkomstige verhouding* tot elkaar optreden, vergt afzonderlijk onderzoek. Gezien de schets van de moderne ontwikkelingen in de voeding is een en ander echter niet onwaarschijnlijk.<sup>59</sup> Zeker is in elk geval, dat de eetstijlen in Nederland tegenwoordig onafhankelijk opereren van de regio waar men woont, en bovendien een steeds losser verband onderhouden met ieders sociale positie. Interessant tenslotte is de vraag of (en zo ja in hoeverre) ook andere culturele deelterrinen die in het verleden een grote regionale en sociale differentiatie te zien gaven, in recente tijd een verschuiving hebben doorgemaakt naar een culturele heterogeniteit die steeds meer gebaseerd is op verschillen in normen, levensinstelling en attitude.

### *In Praise of Variety: Cultural Heterogeneity in Dutch Food*

This article gives a general outline of the historical development of the social and regional determinants of Dutch food, with emphasis on the nineteenth and twentieth century. Mentality as an explanatory factor is at first left aside. What clearly emerges is that the price extracted by society's modernisation was initially a sweeping deterioration of cultural heterogeneity with regard to food. Virtually no trace of regional diversity remained, with the exception of a few sporadic (mostly short-lived) revivals, which have always led an uneventful existence, at least in the Netherlands. Changes also occurred in the backgrounds of food variants with regard to emerging groups. The tremendous social contrasts in the past between those consuming monotonous and circumscribed kinds of food without much chance of improvement on the one hand, and those privy to exclusive and generally inaccessible edibles on the other, were transformed over time. By the middle of the twentieth century there existed more or less distinct food variants, which can be seen as representing a variety within the pluriform eating pattern rather than as drastic contrasts, as was the case in the past.

The fairly extensive sketch of developments after approximately 1960 makes clear that modern eating patterns once again reveal a high level of cultural heterogeneity. This, however, has less to do with an individual's socio-economic standing than with the desire to belong to a particular group, and with differences in lifestyle, attitude and standards.



- Bieleman, J., *Boeren op het Drentse zand 1600-1910. Een nieuwe visie op de 'oude' landbouw* (= A.A.G. Bijdragen 29; Wageningen 1987)
- Bourdieu, P., *La distinction. Critique sociale du jugement* (Parijs 1979)
- Cieraad, I., *De elitaire verbeelding van volk en massa. Een studie over cultuur* (Muiderberg 1988)
- Douglas, M., 'Deciphering a meal', in: M. Douglas, *Implicit meanings. Essays in anthropology* (Londen en Boston) 1975, 249-275
- Essemyr, M., 'Nutritional needs and social esteem: two aspects of diet in Sweden during the 18th and 19th centuries', in: H.J. Teuteberg ed., *European food history. A research review* (Leicester, enz. 1992) 256-277
- Fischler, C., 'Gastro-nomie et gastro-anomie', *Communications* 31 (1979) 189-210
- 'Gemaksvoeding kampt met imago probleem', *Voedingsmiddelentechnologie* 23 (1990) 72-73
- Gerndt, H., *Kultur als Forschungsfeld. Über volkskundliches Denken und Arbeiten* (2. erw. Aufl.; München 1986)
- Giele, J., *Arbeidersleven in Nederland 1850-1914* (Nijmegen 1979)
- Goffman, E., *The presentation of self in everyday life* (New York 1959)
- Gout, F.P., 'Het socio-culturele leven in Nederland, 1945-1980', in: *Algemene Geschiedenis der Nederlanden*. XV (Haarlem 1982) 337-368
- Hartog, A.P. den, 'Eten 'buitenshuis': ontwikkelingen van voedingsgewoonten buiten het huishouden', *Voeding* 50 (1989) 282-286, 311-315
- Jobse-van Putten, J., 'Veranderingen in de huishoudelijke vleesconservering in de afgelopen eeuw', *Volkskundig Bulletin* 10 (1984) 1-49
- Jobse-van Putten, J., "'Met nieuwen tijd, komt nieuw (w)eten". Invloed van het voedingsondericht op de Nederlandse voedingsgewoonten, ca. 1880-1940', *Volkskundig Bulletin* 13 (1987) 1-29
- Jobse-van Putten, J., *Van pekelvat tot diepvrieskist. Interviews en beschouwingen over de huishoudelijke conservering op het Nederlandse platteland in de eerste helft van de twintigste eeuw* (Amsterdam 1989)
- Jobse-van Putten, J., 'De zelfvoorziening in ruimtelijk perspectief. Een cultuurhistorische vergelijking van regionale indelingen van Nederland', *Volkskundig Bulletin* 16 (1990) 21-48
- Jobse-van Putten, J., *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995)
- Kisbán, E., 'Food habits in change: the example of Europe', in: A. Fenton en E. Kisbán ed., *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the present day* (Edinburgh 1986) 2-10
- Knippenberg, H., en B. de Pater, *De eenwording van Nederland. Schaalvergroting en integratie sinds 1800* (2e dr.; Nijmegen 1990)
- Kutsch, Th., 'Ernährungssoziologie', in: Th. Kutsch Hrsg., *Ernährungsforschung - interdisziplinär* (Darmstadt 1993) 98-135
- Mennell, S., *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present* (Oxford/New York 1985)

- Mennell, S., 'Divergences and convergences in the development of culinary cultures', in: H.J. Teuteberg ed., *European food history. A research review* (Leicester, enz. 1992) 278-288
- Mennell, S., A. Murcott en A.H. van Otterloo, *The sociology of food: eating, diet and culture* (= *Current sociology* 40, 2; 1992)
- Montijn, I., 'Op zoek naar de Hollandse pot', *Hollands Maandblad* 1994, 10, 4-7
- Munters, Q.J., *Stijgende en dalende cultuurgoederen. De 'open' samenleving ter discussie* (Alphen aan den Rijn 1977)
- Nederland in delen. Een regionale geografie*. Onder red. van B.C. de Pater, G.A. Hoekveld en J.A. van Ginkel. (2 dln.; Houten 1989)
- Nederlandse huisvrouw, De* (Eindhoven 1966)
- Nieuweboer, A., 'Welgestelden in de 18de eeuw. Huwelijk en bruiloftspoëzie', *Ons Amsterdam* 40 (1988) 338-341
- Op weg naar het jaar 2000. I. De Nederlandse huisvrouw. Feitenreportage* (Amsterdam 1985)
- Otterloo, A.H. van, 'Voedzaam, smakelijk en gezond. Kookleraressen en pogingen tot verbetering van eetgewoonten tussen 1880 en 1940', *Sociologisch tijdschrift* 12 (1985) 495-542
- Otterloo, A.H. van, *Eten en eetlust in Nederland (1840-1990). Een historisch-sociologische studie* (Amsterdam 1990)
- Otterloo, A.H. van, 'Kroketten en frikadellen. Snackcultuur en verlenging van interdependentieketens', *Etnofoor* 4 (1991) 79-88
- Otterloo, A.H. van, en J. van Ogtrop, *Het regime van veel, vet en zoet. Praten met moeders over voeding en gezondheid* (Amsterdam 1989)
- Pater, B.C. de, *De eenwording van Nederland. Een voorstudie. Theoretische en methodologische verkenningen. Het voorbeeld Frankrijk* (Utrecht 1987)
- Righart, H., 'Op zoek naar het epicentrum van de jaren zestig. Vragen bij een decennium', *Amsterdams sociologisch tijdschrift* 20 (1994) 3-22
- Righart, H., en R. Smeets, 'De ongrijpbare jaren zestig', in: *Jong zijn in de sixties* (= Themanummer *Kleio-Didactica* 19 (1994)) 5-7
- Rooijackers, G., *Rituele repertoires. Volkscultuur in oostelijk Noord-Brabant, 1559-1853* (Nijmegen 1994)
- Rooijackers, G., en R. van de Weijer, 'Ambacht en huishouden in transformatie. De strategieën van een Zuidnederlandse koperslager in de twintigste eeuw: een casus met methodologische verkenningen', *Volkskundig Bulletin* 19 (1993) 416-447
- Salomonsson, A., 'Some thoughts on the concept of revitalization', *Ethnologia Scandinavica* 1984, 34-47
- Scholliers, P., *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem/Brussel 1993)
- Schuur, J., en J. van Steenbrugge, *Het beschuitgebruik in Nederland voor de tweede wereldoorlog. Een retrospectief onderzoek* (Scriptie Humane Voeding; [Wageningen] 1983)
- Teuteberg, H.J., 'Periods and turning-points in the history of European diet: a preliminary outline of problems and methods', in: A. Fenton en E. Kisbán ed., *Food in change. Eating habits from the Middle Ages to the present day* (Edinburgh 1986a) 11-23
- Teuteberg, H.J., 'Die tägliche Kost unter dem Einfluss der Industrialisierung', in: H.J. Teuteberg en G. Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung* (Münster 1986b) 345-361

- Teuteberg, H.J., 'The diet as an object of historical analysis in Germany', in: H.J. Teuteberg ed., *European food history. A research review* (Leicester, enz. 1992) 109-128
- Twigg, J., 'Vegetarianism and the meanings of meat', in: A. Murcott ed., *The sociology of food and eating. Essays on the sociological significance of food* (Aldershot 1984 (repr.)) 18-30
- Valeri, R., 'The state of food habits research in France', *Ethnologia Europaea* 5 (1971) 64-70
- Van agrarische samenleving naar verzorgingsstaat. De modernisering van West-Europa sinds de vijftiende eeuw* [Teksten van:] H.A. Diederiks, D.J. Noordam, C.G. Quispel e.a. (Groningen 1987)
- Verdwenen Nederland, Het. De jaren vijftig als waterscheiding* (= *Haagse Post* nr. 28/29, 16 juli 1988)
- Voskuil, J.J., 'De weg naar luilekkerland', *Bijdragen en mededelingen betreffende de geschiedenis der Nederlanden* 98 (1983) 460-482
- Voskuil, J.J., 'De verspreiding van koffie en thee in Nederland', *Volkskundig Bulletin* 14 (1988) 68-93
- Vijgen, J., en R. van Engelsdorp Gastelaars, *Een gevarieerd bestaan. Het gebruik van tijd en ruimte in het dagelijks leven van enkele 'oude' en 'nieuwe' groepen binnen de Nederlandse bevolking* (Zoetermeer 1991)
- Wat eet Nederland. Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 1987-1988* (Rijswijk 1988)
- Weber-Kellermann, I., *Deutsche Volkskunde zwischen Germanistik und Sozialwissenschaften* (Stuttgart 1969)
- Wiegelmann, G., 'Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten', in: H.J. Teuteberg en G. Wiegelmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung* (Göttingen 1972) 223-368
- Wiegelmann, G., 'Der Wandel von Speise- und Tischkultur im 18. Jahrhundert', in: H.J. Teuteberg en G. Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung* (Münster 1986) 335-344
- Wiegelmann, G., 'Historische Grundlagen der regionalen Kostunterschiede in Mitteleuropa', in: *Alte Landschaftsküchen in neuer wissenschaftlicher Bewertung* (Frankfurt am Main 1990) 4-15.
- Wiegelmann, G., M. Zender en G. Heilfurth, *Volkskunde. Eine Einführung* (Berlijn 1977)
- Winter, J.M. van, *Van soeter cokene. 52 recepten uit de romeinse en middeleeuwse keuken* (Enschede/Bussum 1971)
- Witteveen, J., 'Of sugar and porcelain. Table decoration in the Netherlands in the 18th century', in: *Oxford symposium on food & cookery 1990. Feasting and fasting. Proceedings* (Londen 1990) 212-221
- Wolf, C., 'A taste of tomorrow's foods', *The futurist* May-June 1994, 16-20
- Woltjer, J.J., *Recent verleden. De geschiedenis van Nederland in de twintigste eeuw* (Amsterdam 1992)
- Zanden, J.L. van, *De economische ontwikkeling van de Nederlandse landbouw in de negentiende eeuw, 1800-1914* (= A.A.G. Bijdragen 25; Wageningen 1985)
- Zo eet Nederland, 1992. Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 1992* (Den Haag 1993)

- <sup>1</sup> Wolf 1994.
- <sup>2</sup> Resultaten van onderzoek verricht door voedingsindustrieën en marketingbureaus worden om concurrentieoverwegingen en uit winstoogmerk meestal angstvallig geheim gehouden. De diverse produktschappen (publiekrechtelijke bedrijfsorganisaties voor een bepaalde produktie-sector) verzamelen veel cijfermateriaal, maar dat is vaak meer op de produktiekant en de import- en exportverhoudingen gericht dan op de consumptie. Ook het *Nederlands Instituut voor Publieke Opinie* (NIPO) neemt in zijn onderzoeken op verzoek wel eens vragen naar het verbruik van sommige produkten op. Het *Centraal Bureau voor de Statistiek* (CBS) houdt geen consumptie-cijfers bij, behoudens die van enkele basisvoedingsmiddelen, maar deze worden niet opgesplitst in sociale subgroepen. In de recent gehouden consumptiepeilingen *Wat eet Nederland* (1988), en *Zo eet Nederland* (1993) staan vragen naar het 'wat' en 'hoeveel' centraal, niet naar het 'waarom eten we zoals we eten', noch naar de wijze waarop we vorm geven aan ons eten. De tekst over het eten in *De Nederlandse huisvrouw* (1966) en *Op weg naar het jaar 2000* (1985) gaat wel enigszins die richting uit.
- <sup>3</sup> Essemyr 1992, 259-260.
- <sup>4</sup> Teuteberg 1992, 199.
- <sup>5</sup> Valeri 1971, 64.
- <sup>6</sup> De Pater 1987, 46; *Nederland in delen* 1989, deel I, 14.
- <sup>7</sup> Van Winter 1971, 137.
- <sup>8</sup> Nieuweboer 1988; Witteveen 1990.
- <sup>9</sup> Mennell 1985, 1-19.
- <sup>10</sup> Zie onder meer Weber-Kellermann 1969, 55-63; Munters 1977; Wiegmann, Zender en Heilfurth 1977, 39-96; Gerndt 1986, 118-119; Cieraad 1988, 24-25.
- <sup>11</sup> Voor de nu volgende uiterst summiere, en daardoor weinig genuanceerde karakteristiek van de sociale ontwikkelingen in de voeding baseer ik mij in hoofdzaak op Mennell (1985, 40-133; idem 1992, 281) die een grote hoeveelheid literatuur samenvat.
- <sup>12</sup> Wiegmann 1972, 240, 324; idem 1990, 9.
- <sup>13</sup> Vergelijk bijvoorbeeld Kisbán 1986, 7-8; Teuteberg 1986a, 19-20; Wiegmann 1986.
- <sup>14</sup> Vergelijk hiervoor bijvoorbeeld Cieraad 1988, 9-10, 95-96, 108-109, 139-146; Rooijackers 1994, 81-85.
- <sup>15</sup> Zie hiervoor vooral Mennell 1985, 134-144; verder onder meer Valeri 1971, 70; Scholliers 1993, 55-73, 138-164.
- <sup>16</sup> Teuteberg 1986b, 354-355.
- <sup>17</sup> Scholliers 1993, 21, 275.
- <sup>18</sup> Wiegmann 1972, 333, 296-298; Teuteberg 1986b.
- <sup>19</sup> Van Otterloo 1990, 258.
- <sup>20</sup> Dit proces kan hier niet uitvoerig beschreven worden. Voor een nauwgezette analyse van de sociale veranderingen in de Nederlandse en Belgische voeding als gevolg van de modernisering van de samenleving verwijs ik naar Van Otterloo (1990) en Scholliers (1993).
- <sup>21</sup> De studie van Giele (1979) bevat onder meer een twintigtal van deze budgetten.
- <sup>22</sup> Het budget, dat ontleend is aan een vraaggesprek van Multatuli (afgedrukt in Giele 1979, 57-58), gaat vergezeld van de opmerking: "Uit de overschietende 22 1/2 cent in de week moet betaald worden: *kleding, schoeisel, onderhoud van de meubelen, geneeskundige hulp* ... Het spreekt vanzelf dat die 22 1/2 cents daartoe niet voldoende zijn. (...) Als er bijvoorbeeld een hemd nodig is, wordt dat gekocht op Zaterdagavond. Dan moeten de daarvoor uitgegeven 90 cents worden bezuinigd op de voeding van de volgende week. In plaats van 5 kop aardappelen, worden er 3 kop daags

gebruikt. In plaats van 2 kop erwten, 1 1/2 kop, in plaats van 2 ponden meel, 1 1/2 pond. Dit moet zo lang worden volgehouden tot het tekort aangezuiverd is.”

<sup>23</sup> ‘Goed’ in de zin van: samengesteld volgens de nieuw verworven wetenschappelijke inzichten in de voedingsleer.

<sup>24</sup> Van Otterloo 1985; Jobse-van Putten 1987. Het citaat is afkomstig uit Van Otterloo 1990, 158.

<sup>25</sup> De regionale differentiatie is onder meer onderzocht voor het verbruik van brood, voor koffie en thee (Voskuil 1983; idem 1988), voor beschuit (Schoor en Van Steenbrugge 1983), verder voor de voedselconservering en diverse aspecten van het maaltijdenpatroon (Jobse-van Putten 1984; idem 1989 en 1995).

<sup>26</sup> Knippenberg en De Pater 1990.

<sup>27</sup> Zie hiervoor vooral Jobse-van Putten 1990.

<sup>28</sup> Van Zanden 1985, 19-25; Bieleman 1987, 45-48; *Van agrarische samenleving (...)* 1987, 130-142, 276-279, 310.

<sup>29</sup> Dit eenwordingsproces in de voeding vormt het centrale thema van mijn recent verschenen boek, Jobse-van Putten 1995 (deel 3).

<sup>30</sup> De volgende paragraaf is een verkorte, enigszins aangepaste versie van een gedeelte uit Jobse-van Putten 1995, en wel van de tweede paragraaf van hoofdstuk 16.

<sup>31</sup> Knippenberg en De Pater 1990, 17, 211.

<sup>32</sup> Vergelijk hiervoor Mennell, Murcott and Van Otterloo 1992, 75-80.

<sup>33</sup> Zie voor de culturele betekenis van de huidige internationalisering in de voeding verder Jobse-van Putten 1995, hoofdstuk 2, met inbegrip van de daar aangehaalde literatuur.

<sup>34</sup> Zie bijvoorbeeld Rooijackers en Van de Weijer 1993, 423.

<sup>35</sup> Fischler 1979.

<sup>36</sup> Righart 1994, 4. Zie voor de jaren zestig behalve deze studie onder meer: Gout 1982, 356-360; Woltjer 1992, 347-363; Righart en Smeets 1994.

<sup>37</sup> *Het verdwenen Nederland* 1988, 25.

<sup>38</sup> Salomonsson 1984, 42-45; Twigg 1984, 28-29.

<sup>39</sup> Voor een analyse van de betekenisaspecten ‘gezond’ en ‘natuurlijk’ in ons land zie men vooral Van Otterloo 1990, 184-209.

<sup>40</sup> Zie voor de theoretische implicaties van de verschillende betekenisaspecten van deze uitleg vooral Van Otterloo 1990, 200-208.

<sup>41</sup> ‘Boer’ slaat in dit verband vooral op de kleine boer uit de Derde Wereld. In sommige kringen heeft de westerse boer juist het imago opgebouwd van een milieuvriendelijk wezen dat geen goodwill verdient.

<sup>42</sup> *De Volkskrant*, 13 oktober en 13 december 1994; *Food Management*, 14 januari 1994, 4.

<sup>43</sup> Bourdieu 1979, VI-VII, 189-248, 433-461.

<sup>44</sup> Zie voor de betekenis van het huishoudelijk onderricht voor de voeding in de steden: Van Otterloo 1985, en voor de voeding op het platteland: Jobse-van Putten 1987.

<sup>45</sup> Vijgen en Van Engelsdorp Gastelaars 1991, 97-98; *De Volkskrant*, 21 september 1994.

<sup>46</sup> Vergelijk Douglas 1975, 256.

<sup>47</sup> Goffman 1959.

<sup>48</sup> Montijn 1994, 7.

<sup>49</sup> Van Otterloo en Van Ogtrop 1989. Vergelijk hiervoor ook Scholliers (1993, 207-209), die stelt dat de minder draagkrachtigen in België vaak met ‘collectieve doofheid’ geslagen worden bij gezondheidsadviezen.

<sup>50</sup> Scholliers 1993, 251-252, 275. Voor het toenemend belang van het buitenshuis eten in Nederland zie men Den Hartog 1989.

<sup>51</sup> Van Otterloo 1991, 85-86; Kutsch 1993, 106-111.

<sup>52</sup> Bron: *Voorlichtingsbureau vlees*. Het genoemde aantal kilo's is exclusief kip en vleeswaren; de cijfers betreffen bovendien het netto vleesgewicht; het karkasgewicht ligt hoger. Zie voor dezelfde ontwikkelingen in België: Scholliers 1993, 256-259.

<sup>53</sup> Munters 1977, 120; Mennell 1985, 322.

<sup>54</sup> Teuteberg 1986b, 352.

<sup>55</sup> *Paré de foie gras* = ganzeleverpastei waarvoor ganzen op zeer dieronvriendelijke wijze overvoerd moeten worden.

<sup>56</sup> Het lage verbruik in Nederland houdt ongetwijfeld verband met het negatieve imago dat gemakvoedsel hier heeft. Het gebruik ervan roept, althans in ons land, niet alleen het beeld op van gemak, maar ook dat van gemakzucht. Uit onderzoek (*Gemaksvoeding kampt met imago-probleem* 1990) is gebleken dat de Nederlandse consument gemakvoedsel als 'niet vers' ervaart, een predikaat dat met 'niet gezond' geassocieerd wordt; het zou bovendien naar niks smaken en de prijs ervan wordt vaak te hoog gevonden. Minstens zo belangrijk is misschien echter, dat velen het opdienen ervan in strijd achten met hun verantwoordelijk (wie een kant-en-klaar gekochte maaltijd opdist, zorgt niet goed voor zijn gezin); verder kan men zichzelf er niet mee bewijzen. Een en ander verklaart waarom Nederlanders een voorkeur hebben voor halffabrikaten waaraan nog een eigen finishing touch te geven valt. Uit dit alles spreekt een ambivalente houding en een nog niet aan de veranderde tijd aangepast normenstelsel.

<sup>57</sup> Bron: *Voedingsmiddelen-technologie* 24 (1991), nr. 8, 11. De onderscheiden categorieën worden in de bron helaas niet gedefinieerd; bij een categorie als 'lang houdbaar' zal ongetwijfeld gedacht moeten worden aan produkten die op diverse manieren geconserveerd zijn; het uitermate lage cijfer voor Nederland lijkt hiermee echter niet overeen te stemmen.

<sup>58</sup> Van Otterloo 1990, 258.

<sup>59</sup> Ook voor Baden-Württemberg bleek uit een representatief onderzoek bijvoorbeeld dat 12 procent van de huishoudens zich daar in 1991 meer of minder streng aan een of ander voedselregime hield (aangehaald in: Kutsch 1993, 103), een percentage dat in de buurt komt van de 11 miljoen huishoudens in de Verenigde Staten.