

# EETGEWOONTEN ALS CULTUURVERSCHIJNSEL

Essay over voedingsvoorlichting  
en eetgewoontes.



Drs. J.M.P. Edema





Alle rechten van dit boek liggen bij de Stichting Edema-Steernberg

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de Stichting Edema-Steernberg.

2015 - Nederland

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means, without written permission from Stichting Edema-Steernberg.

2015 - The Netherlands

**I - EETGEWOONTEN ALS CULTUURVERSCHIJNSEL**  
**II - HET HUISHOUDEN, SPEL EN RUIMTE**

Opgedragen aan mijn ouders  
Siert Edema en Dieverdina Petronella Steernberg

**Drs. J.M.P. Edema**

EIGEN UITGAVE 2015

# Inhoudsopgave

Voorwoord .....	9
-----------------	---

## Deel I

<b>Eetgewoonten als cultuurverschijnsel .....</b>	<b>10</b>
---	-----------

Inleiding .....	11
-----------------	----

### Hoofdstuk 1

De Theorie .....	13
------------------	----

A - Het sociologisch onderzoek naar eet- en drinkgebruiken .....	13
---	----

B - Spel en Cultuur .....	15
---------------------------	----

C - De speler en zijn spel .....	18
----------------------------------	----

### Hoofdstuk 2

Voedingsgebruiken als werk in de huishouding .....	21
--	----

Menu van de week .....	21
------------------------	----

### Hoofdstuk 3

Voedselverboden en Taboes

(de achterliggende wereld- en mensbeelden) .....	39
--	----

A - De begrippen rein en onrein van Leviticus II .....	39
--	----

B - De spijswetten van Manu .....	57
-----------------------------------	----

### Hoofdstuk 4

Ervaringskennis opgebouwd in eeuwen .....	73
---	----

A - Granen in de keuken .....	73
-------------------------------	----

B - Dorum tarwe = pasta tarwe .....	82
-------------------------------------	----

C - Maïs.....	87
---------------	----

### Hoofdstuk 5

Voedselgebruiken in de familiekringen .....	91
---	----

A - De literatuur over vasten, feesten en voedsel.....	92
---	----

B - Van Vastenavond tot Pasen in Sint-Oedenrode .....	103
--	-----

### Hoofdstuk 6

Food legumes and cultural fixation .....	121
--	-----

### Hoofdstuk 7

Focus of social control and food preferences .....	135
--	-----

### Hoofdstuk 8

Flavouring in textbooks, cookbooks and kitchens .....	143
--	-----

## Deel II

Het huishouden, spel en speelruimte .....	156
---	-----

### Hoofdstuk 1

De voedingstaal van de mens .....	157
A - Een raamwerk voor een analyse van het huishouden .....	159
B - Het huishouden als een sociale structuur .....	160

### Hoofdstuk 2

Het huishouden als cultureel systeem .....	173
A - Huishoudelijke functies .....	173
B - Het raster van voorwaarden .....	176
C - Culturele integratie .....	177
D - Tijdsdimensie.....	184

### Hoofdstuk 3

Het huishouden en zijn werkelijkheid .....	195
A - De werkbaarheid van het ondersteunende raster .....	198
B - Het genereren van inkomsten: een gedeelde verantwoordelijkheid.....	201
Literatuur lijst.....	220
Slotwoord .....	230





# Voorwoord

In dit boek zijn de tot dusverre onuitgegeven studies van mevrouw Jo Edema bijeengebracht.

Jo Edema groeide op in Noordbroek, een klein dorp in het Groningse Oldambt. Na de lagere school bezocht ze het Aletta Jacobs Lyceum in Sappemeer. Na de oorlog begon ze aan de studie Aardrijkskunde aan het Geografische Instituut in Utrecht met als bijvak Geschiedenis. Na haar afstuderen werden de eerste stappen gezet richting beleidsvoorbereidend sociologisch onderzoek – het terrein waar ze in haar verdere beroepsleven actief in zou worden. Ze kon daarin haar principiële aanpak laten zien. Ze placht zo breed mogelijke onderzoeksvragen op te stellen, bijvoorbeeld door ook rekening te houden met vrouwen en kinderen naast de werkende bevolking.

Na haar benoeming als docent aan de (toenmalige) Landbouwhogeschool Wageningen op de afdeling Voeding en de Mens richtte ze zich op het opzetten van een sociologisch model van de huishouding. Haar brede kijk op sociologisch onderzoek bracht de afdeling Voeding interessante resultaten. Steeds weer bleek haar soms onorthodoxe benadering van essentieel belang. De hoofdvraag voor haar was: waarom gebruikt de mens zijn keuzevrijheden om te eten wat hij eet? Die hoofdvraag werkte zij uit in tal van detailstudies waarbij niet zozeer de aan de Landbouwhogeschool

dominante benadering (gericht op de ‘technische’ voedingswaarde van voeding) centraal stond, maar veeleer een cultuursociologische: welke factoren van sociale, culturele, religieuze, morele en ethische aard brengen mensen ertoe te eten wat ze eten? En welke verschillende interacties zijn er tussen al deze factoren?

Na haar pensionering bleef ze zich met dit onderwerp bezighouden. D.m.v. onderzoeken, publicaties, lezingen, en literatuurstudie bracht ze deze waarom-vraag steeds weer onder de aandacht. Ze was altijd met dit onderwerp bezig en haar wens was om haar verschillende publicaties in boekvorm te publiceren. **Zij hoopt dat dit boek een stimulans is dat de kennis van voeding opgebouwd in de huishoudens een belangrijk deel zal gaan uitmaken van het wetenschappelijk onderzoek naar voeding en voedingspatronen.**

Door haar ziekte en hoge leeftijd was ze zelf niet meer in staat om het geheel te redigeren en waar nodig nog te voorzien van conclusies en aanbevelingen. Door gezamenlijke inspanning van haar familie is het echter toch gelukt om samen met haar dit boek te publiceren – hetgeen voor haar zeer verheugend is. Ze bedankt iedereen dan ook zeer die hieraan heeft meegewerkt.

Bennekom, 10 augustus 2015

# Deel I

## Eetgewoonten als cultuurverschijnsel

# Inleiding

In deze huishoudsociologische studie worden eet- en ook drinkgebruiken als uitingen van cultuur en niet als natuurverschijnselen opgevat. De aanzet tot deze benadering was een probleem, waar de wereld het voedingsbeleid en de voedingsvoorlichting zich in de loop van de 20<sup>e</sup> eeuw steeds weer voor gesteld zag, namelijk dat het voor te lichten publiek zo weinig geneigd is om voedingskundig verantwoorde adviezen over voedingsgewoonten ook in de praktijk te brengen. Men kwam daardoor steeds weer voor de vraag te staan welke redenen mensen hebben om te eten wat ze eten en niet wat ze voedingskundig gezien ook zouden kunnen of juist zouden moeten eten. Vragen naar de redenen die mensen hebben, valt echter buiten het object van de voedingskunde als wetenschap. Daarom werd die vraag in de woorden: **‘Waarom eet de mens wat hij eet?’** aan het sociaalwetenschappelijk onderzoek geëndosseerd. Wetenschappelijk gezien heeft deze vraag daar echter nauwelijks weerklank gevonden. En als die in het toegepaste onderzoek al werd opgepakt, dan werd deze vraag gewoonlijk toch in de nutritionele zin opgevat. Dat wil zeggen dat er gegevens dienden te worden verzameld over de voedselconsumptie van een bepaalde populatie met de bedoeling om die consumptie te toetsen aan de meest recente normen van de voedingsleer. <sup>1</sup>

Het gaat in deze studie echter niet in de eerste plaats om de biologische functie van voedsel, maar om de sociale en culturele betekenissen van eet- en drinkgewoonten. Anders gezegd: ‘Wat zicht-, meet-, weeg- en voedingskundig analyseerbaar is aan eet- en drinkgewoonten wordt in deze studie gezien als het eindresultaat van een reeks keuzes die de mens heeft gemaakt en die steeds weer anders kunnen uitvallen. Als soort kan hij namelijk zowel overleven op een voedselpakket dat vrijwel volledig uit plantaardige producten bestaat als op een pakket, waar nauwelijks iets anders dan voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong in voorkomen, maar ook op ieder pakket, dat ergens tussen deze beide uitersten in ligt. En als hij zijn voedingsmiddelen daar maar op selecteert, kan hij ook overleven, als hij al zijn voedsel gaart of juist geen enkel onderdeel daarvan, ze fijnwrijft, maalt of stampet of juist niet en of hij met zijn handen voedsel en water naar zijn mond zal brengen of daarvoor hulpmiddelen als lepels, messen en/of vorken en drinkgerei gebruikt. Terwijl geen mens zijn leven op het spel zet, als hij bij de allereerste uiterst vage gewaarwording van een beetje honger of dorst te krijgen, niet op staande voet iets gaat eten of drinken. Ja, zelfs als honger en dorst hem werkelijk plagen, dan is dat meestal nog niet zo levensbedreigend, dat hij werkelijk onmiddellijk zijn honger moet zien te stillen en zijn dorst te lessen. <sup>2</sup>

Op het hele brede terrein van zijn eet- en drinkgewoonten valt er voor de mens als soort dus het nodige te kiezen. Vervolgens is geconstateerd, dat de vraag naar de redenen, die de mens heeft om te eten wat hij eet in feite buiten het onderzoeksgebied valt, dat de sociologie en de cultureel-antropologie voor zich hebben afgebakend. Maar door de handschoen op te nemen die **Johan Huizinga** de etnologie en de haar verwante wetenschappen in zijn '**Homo ludens**'<sup>3</sup> toewierp, namelijk om plaats in te ruimen voor het spelelement van de cultuur, bleek het mogelijk een theoretisch kader te ontwikkelen, waarmee die vraag wel beantwoord kan worden door ervan uit te gaan, dat eetgewoonten als spel in spel ontstaan.<sup>4</sup>

Maar dat betekende wel, dat vanuit dit nieuw ontworpen kader een bestaand model van het sociale instituut 'Huishouden'<sup>5</sup> moest worden omgewerkt tot **Deel 2 'Het huishouden, spel en speelruimte'** omdat dat instituut staat voor de dagelijkse zorg voor de woning en haar bewoners<sup>6</sup> en dus ook de zorg voor hun dagelijkse behoefte aan voedsel.

# De Theorie

## **A** Het sociologisch onderzoek naar eet- en drinkgebruiken

In de sociologie is tot dusver de vraag naar de voedingsgewoonten van de mens zelf, in de eenvoudige vorm van ‘wat eet hij’ nauwelijks aan de orde geweest. Aan de ene kant niet, omdat de mens zich in zijn behoefte aan voedingsstoffen en water niet van de dieren – en als het er op aankomt ook niet van de planten onderscheidt en aan de andere kant vanuit het idee, dat die behoefte bij de mens niet tot groepsvorming leidt.<sup>7</sup> Voor sociologen is dit in het algemeen voldoende reden om het thema van de eetcultuur als wetenschappelijk oninteressant terzijde te schuiven. Toch heeft een aantal van hen zich wel een of enkele keren in ‘s mensen eetgewoontes verdiept, maar dan meestal in het kader van een onderzoek naar standsverschillen. Maar ook dat aantal is klein in vergelijking met bijvoorbeeld de velen, die het thema van de intermenselijke relaties op het gebied van seksualiteit, huwelijk, gezin en verwantschap tot hun specialisme hebben gemaakt en in de loop van de 20e eeuw de gezinssociologie tot ontwikkeling hebben gebracht.

In sociologisch onderzoek waarin eet- en drinkgewoonten het hoofd-, dan wel een sub thema vormen, worden die gewoonten globaal gesproken op drie manieren benaderd.

De eerste benaderingswijze, de zogenaamde procesbenadering heeft **Norbert Elias** in 1939 in zijn ‘**Uber den Prozess der Zivilisation**’ geïntroduceerd. Volgens hem is in Europa de structuur van de hoogste sociale klassen sedert de middeleeuwen steeds complexer geworden, waardoor ook de omgangsvormen rond de maaltijd in die kringen steeds complexer werden.<sup>8</sup> Andere onderzoekers hebben die zienswijze zonder meer overgenomen, maar intussen is in ‘**Cooking Cuisine and Class**’ de antropoloog **Jack Goody** tot de conclusie gekomen dat deze theorie buiten Europa niet altijd opgaat. Omdat met name in Afrika samenlevingen met een goed ontwikkeld klassensysteem zijn waar de kookkunst van de hogere sociale klassen zich niet van die in de lagere en laagste milieus onderscheidt.<sup>9</sup>

In de tweede benadering wordt Elias niet gevolgd, maar wordt de stand voor wat de eetgewoonten betreft op een bepaald moment door middel van enquêtes opgenomen of aan de hand van archiefmateriaal of andere schriftelijke bronnen gereconstrueerd. Zo verzamelde **Pierre Bourdieu** het materiaal voor zijn ‘**Distinction: A Social critique of the judgement of taste**’<sup>10</sup> via een enquête, waarmee onder meer ook enige informatie over de eetcultuur van zijn

respondenten werd verkregen en wel met name over de vraag wat voor soort maaltijd ze hun gasten bij voorkeur voorzetten. De enquête was er echter op ingericht dat de respondenten naar sociale klasse konden worden ingedeeld en daar werd bij de verwerking ook nergens van die indeling afgeweken. Met het gevolg, dat de respondenten in feite gebruikt werden als representanten van hun sociale klasse en hun antwoorden als typerend voor die klasse.

Bij de derde benaderingswijze gaat het in de kern niet om sociologisch onderzoek, maar om nutritioneel onderzoek, waarin sociologische onderzoeksmethoden en technieken zijn toegepast, maar waar het voedingsbeleid en de voedingsvoorlichting zowel de vraagstelling als de vragenlijst en de uit het onderzoek te trekken conclusies hebben bepaald. In extreme gevallen is het enige sociologische aan dit type onderzoek het feit, dat het verzamelde materiaal naar de sociale klasse van de respondenten is onderverdeeld en dat op basis daarvan geconcludeerd mocht worden of de verschillende sociale klassen wel of niet op de hoogte zijn van die nieuwste verworvenheden van de voedingsleer en die kennis al of niet in de praktijk brengen. Maar bijvoorbeeld niet, wat degenen die wel van die nieuwigheden op de hoogte zijn, ervan weerhoudt om die kennis ook in praktijk te brengen.

Zodoende komt in alle drie benaderingswijzen prominent tot uiting, dat de sociologie als wetenschap in de 19e eeuw in de turbulente periode na de Franse revolutie is ontstaan. Dat wil zeggen in een tijd, dat mensen aan de ene kant tot de ontdekking kwamen, dat zij wel op eigen kracht koningen van hun troon konden stoten en oude geloofsovertuigingen in diskrediet konden brengen. Maar aan de andere kant ook het feit onder ogen moesten zien, dat de samenleving zich niet naar hun hand liet zetten, niet maakbaar was. **Rousseau** vatte deze twee tegenstrijdige ervaringen indertijd samen in de paradox, dat de mens wel de maker is van samenleving en cultuur, maar dat het bij samenleving en cultuur om twee autonome grootheden gaat, die zich op eigen kracht ontwikkelen en in die ontwikkeling de mens van zich hebben vervreemd en aan zich hebben onderworpen.<sup>11</sup>

De sociologie kwam echter pas tot ontwikkeling in de periode, toen de academische wereld in de ban was van de evolutietheorie van **Darwin**. Naar analogie van **Spencer's** omschrijving van de biologie als de wetenschap van de lichamelijke ontwikkeling, structuur en functies van levende wezens, omschreef **Herbert** de sociologie dan ook als 'de wetenschap van de sociale groei en de daarmee gepaard gaande opkomst van de structuren en de functies van de samenlevingen'.<sup>12</sup>

Goedbeschouwd kan Spencer's definitie er ook wel toe hebben geleid, dat de hoofdzin van Rousseau's paradoxen

in het sociologisch vergeetboek is geraakt en de bijzin daarvan in het vervolg werd gelezen alsof er stond: 'samenleving en cultuur zijn twee autonome grootheden, waarvan de mens het willoos werktuig is en de ontwikkeling van de samenleving, die van de cultuur teweeg brengt'. Maar hoe dan ook zowel Spencer's objectomschrijving als het laten vallen van Rousseau's hoofdzin en het herschrijven van diens bijzin hebben er wel toe geleid, dat geen van de drie hiervoor beschreven typen van sociologisch onderzoek naar eet - en drinkgewoonten antwoord geven op onze, nota bene door voedingsdeskundigen opgeworpen vraag 'waarom eet de mens, wat hij eet?!

Want het antwoord daarop moet niet gaan over wat mensen eten en ook niet of dat nutritioneel optimaal is, maar over **de redenen die mensen hebben om te eten**. En met het oog op de voedingsvoorlichting bovendien op de vraag, die in het verlengde van de vorige ligt: 'onder welke omstandigheden houden mensen vast aan hun vertrouwde eetgewoonten en welke situaties leiden ertoe om daar verandering in aan te brengen.'

Voor dit onderzoek is daarom het sociologisch uitgangspunt, dat samenleving en cultuur twee autonome grootheden zijn, waar de mens het willoos werktuig van is en waarvan de ontwikkeling van de eerste die van de laatste in gang zet, ingeruild voor het eerste deel van de 19e eeuwse visie, namelijk dat de mens de maker is van samenleving en cultuur.

Daarmee werden echter ook meteen alle bestaande sociologische theorieën voor dit onderzoek onbruikbaar. Want nu is de eerste vraag: '**wat maakt de mens tot maker van samenleving en cultuur?**'. Vloeit dat voort uit de omstandigheid dat hij zowel een redelijk als een arbeidzaam wezen is, een homo sapiens zowel als een homo faber? Of is dat het niet of niet alleen, maar komt daar nog iets bij?

## **B** Spel en Cultuur

Zonder de geringste afstand te nemen van Rousseau's paradox, gaf de cultuurhistoricus **Johan Huizinga** in 1938 op die vraag toch in principe al antwoord. Toen stelde hij in zijn essay '**Homo Ludens**': '**Proeve eener bepaling van het spelelement der cultuur**' namelijk vast, dat alle cultuur-, en dus ook alle samenlevingsvormen in hun prille begin als spel in spel ontstaan en zich in het spel als spel ontplooiën. Terwijl hij het spel een functie van het levende wezen noemt, die zich noch biologisch, noch logisch, noch ethisch volledig valt te omschrijven.<sup>13</sup>

Voor de laatste uitspraak voert hij als bewijs aan, dat de dieren niet op de mens hebben gewacht om hen te leren spelen. Want dat die dat niet alleen uit zichzelf kunnen, maar dat ze in hun spel ook dezelfde regels aanhouden, die mensen bij het spel in acht nemen. Ook zij nodigen elkaar namelijk tot spelen uit, doen ook alsof ze iets hebben uit te

vechten. Tijdens hun spel zorgen ze er voor elkaar niet te bezeren en hebben al spelend ook grote pret. Dat, zegt Huizinga, wijst er in de eerste plaats op dat het spel ouder is dan cultuur, omdat het begrip cultuur in elk geval menselijk samenleven vooronderstelt. Maar bovendien ook, dat het spel in zijn eenvoudigste vormen zowel in de mensenwereld als in het dierenleven al meer is dan een louter fysiologisch verschijnsel of louter fysiologisch bepaalde psychische reactie en dus de grenzen van een zuiver biologische- of zuiver fysieke activiteit overschrijdt. Zijns inziens wijst dat er zowel op, dat het spel een activiteit van het levende wezen is en dat er in het spel iets immaterieels meespeelt, dat buiten de onmiddellijke zucht tot lijfsbehoud omgaat en waar het spel zijn betekenis aan ontleent.

Terwijl hij tenslotte nog opmerkt, dat het spel in staat is om de speler volledig in beslag te nemen en dat de aardigheid van het spel de speler tot spelen aanzet.<sup>14</sup> Die laatste zin wijst als het ware vooruit, naar wat later in zijn betoog met de speler en met het kind(en) solospel gebeurt: achter de horizon verdwijnen. Dan krijgt het thema, waar het hem feitelijk om gaat, de overhand. Namelijk aantonen, dat spel en cultuur een twee-eenheid vormen, waarvan 'het spel, het primaire, objectief waarneembare, concreet bepaalde feit is en cultuur slechts de kwalificatie, die het tijdgebonden oordeel daaraan hecht.'<sup>15</sup>

Vanaf dat moment speelt het in zijn betoog geen rol meer, dat hij in het begin heeft gezegd, dat alle cultuur in spelvorm opkomt en dus aanvankelijk gespeeld wordt en dat dit ook geldt voor alle activiteiten, die rechtstreeks op de bevrediging van de eerste levensbehoeften zijn gericht. En ook niet, dat hij er per definitie van uitgaat, dat er in elk spel iets meespeelt, dat buiten de biologische- en fysieke behoeften van de speler omgaat. Vanaf dit moment gaat het in de 'Homo ludens' alleen nog over vormen van het samenspel, die in de publieke ruimte gespeeld worden.<sup>16</sup> Omdat, zo zegt hij, *'in die spelen de gemeenschap haar interpretatie van het leven en de wereld tot uitdrukking brengt en het kind(en) het solospel onvruchtbaar zijn voor de cultuur.'*<sup>17</sup>

Door dit zo te formuleren en door op een gegeven moment het spel voor de mens als biologische- en voor de gemeenschap als cultuurfunctie aan te wijzen<sup>18</sup>, maakt Huizinga zelf eigenlijk al duidelijk, waardoor hij de speler achter de horizon heeft laten verdwijnen. Namelijk, doordat hij in zijn 'Homo ludens' samenleving en cultuur toch vanuit Rousseau's paradox als twee zelfstandige grootheden heeft benaderd. Met dit verschil in de Huizingaïaanse versie dat de mens daar niet aan ondergeschikt is, maar beide onbewust en onbedoeld in zijn spel tot stand brengt en ontwikkelt.



Dat Huizinga van deze versie van Rousseau's paradox uitgaat, doet daarom niets af aan het feit, dat hij het spel een activiteit van de mens en alle andere levende wezens noemt en dat er zijns inziens in hun spel iets immaterieels meespeelt, dat buiten hun onmiddellijke zucht tot lijfsbehoud omgaat en dat het dat immateriële iets is, waar het spel zijn betekenis aan ontleent.<sup>19</sup>

Het enige, wat daar redelijkerwijs tegenin valt te brengen, is dat het niet het spel is dat speelt, maar dat levende wezens hun spel spelen. Er kan, of liever er moet daarom van worden uitgegaan, dat het dat immateriële iets is, dat in het spel meespeelt, dat de mens tot spelen aanzet. Dat leidt dan automatisch tot de vraag wat dat iets dan wel mag zijn. Exact de vraag, die in deze studie aan de orde is.

Zelf geeft Huizinga al aan in welke richting het antwoord op die vraag moet worden gezocht. Hij wijst er in de eerste plaats namelijk op, dat het spel structuur brengt in de tussenmenselijke verhoudingen. Een gevolg van het feit, dat elk spel telkens weer een spannende gebeurtenis is voor zowel de speler als zijn achterban. Van geen enkel spel staat de uitkomst immers van te voren vast. Zo'n gebeurtenis, die men samen beleeft, roept als vanzelf een zeker wij-gevoel op. Wat zelfs clubvorming tot gevolg kan hebben. De buitenwacht heeft de neiging aan een dergelijke club een geheim toe te schrijven. In de praktijk gaat dit geheim vaak niet verder dan het wij-gevoel, waar het uit voortkomt. Maar wel kunnen de clubleden, als hen dat zo uitkomt, doelbewust wel de indruk versterken, dat hun club over een geheim beschikt.<sup>20</sup>

En in de tweede plaats stelt hij vast, dat voor het samenspel en het solospel beide geldt, dat in elk spel de lichaamskracht en/of het doorzettingsvermogen, de inventiviteit, het enthousiasme, de spankracht en de vastberadenheid van de speler, ongeacht diens leeftijd op de proef wordt gesteld. Tenminste als de speler zijn spel serieus neemt en niet de bedoeling heeft om bij de eerste de beste gelegenheid, die zich voordoet, het bijltje erbij neer te leggen of met behulp van kunstgrepen het spel in zijn voordeel te beslissen. Terwijl anderzijds de uitdaging en dus de spanning van het spel voor de speler groter zijn naarmate er in dat spel nadrukkelijker sprake is van de een of andere vorm van wedijver.<sup>21</sup>

En ten derde zegt hij, dat cultuur in zijn prille begin een spel, een vrije, niet verplichte handeling is. Maar als zich begrippen als moeten, taak of plicht aan de een of andere spelvorm hechten, dan boet dat spel aan vrijheid in en wordt het een cultuurfunctie. Dan moet het gespeeld worden, is het de taak, de plicht om het te spelen. Dan wordt dat spel een deel van de ernst van het leven en verdwijnt ongemerkt het spelkarakter naar de achtergrond.

Helemaal verdwijnen doet het evenwel nooit. Maar hoe verder dit spelkarakter op de achtergrond raakt, des te steviger is de positie, die het spel zich in het geheel aan kennis, kunde en vaardigheden –d.w.z. in de cultuur- van de betreffende samenleving- heeft verworven. Wat niet wegneemt, dat het element van spel zich in elke cultuuruiting altijd weer opnieuw en in volle kracht kan laten gelden, waarna een nieuwe vorm na enige tijd de oude heeft verdrongen.<sup>22</sup>

## **C** De speler en zijn spel

Vanuit de speler gezien zegt Huizinga hier immers mee, dat de mens in de vrije activiteit van het spel structuur brengt in zijn sociale relaties. En dat hij in die activiteit bovendien zijn lichaamskracht, zijn doorzettingsvermogen, zijn inventiviteit, zijn enthousiasme, zijn spankracht en zijn vastberadenheid test en oefent. Maar bovendien ook, dat wat spelers al spelend aan nieuwe of vernieuwde spelvormen tot stand brengen op den duur de status van cultuuruiting kan bereiken. Hoewel het volgens de socioloog **René König**, nog maar de vraag is of buitenstaanders in hun tijdgebonden oordeel ooit de kwalificatie ‘cultuur’ aan zo’n nieuwigheid zullen hechten. Zijns inziens hangt dat er van af hoe de samenleving met zo’n gril omgaat en wordt het wat men noemt een rage, waar velen aan meedoen. Als die rage zich dan zo ruim en zo lang doorzet dat het spelen van dit nieuwe speeltje dus niet meer zo nieuw en zo pril is, dan spreken de insiders van een gewoonte en wel van een mode. Pas als deze mode na verloop van tijd zijn houdbaarheid heeft bewezen, vervangt de buitenwacht de kwalificatie van het etiket mode door het etiket ‘stijl’. Dan pas heeft de buitenwacht in zijn tijdgebonden oordeel het nieuwe speeltje als cultuuruiting erkend.<sup>23</sup>

Met de drie hier aangehaalde punten heeft Huizinga onbedoeld dus wel aangegeven, hoe de mens in de vrije activiteit van zijn spel zich zijn samenleving en zijn cultuur schept. En ook, dat hij dat doet door zijn lichaamskracht, zijn doorzettingsvermogen zijn inventiviteit, zijn enthousiasme, zijn spankracht en zijn vastberadenheid op de proef te stellen en te oefenen. Het valt echter te betwijfelen of het werkelijk de aardigheid van het spel is, die de mens tot spelen aanzet. Huizinga heeft namelijk wel uiteengezet, waarom het spel een vrije handeling is, die niet onmiddellijk op de bevrediging van 's mensen biologische behoeften is gericht. En daar vervolgens de conclusie uit getrokken, dat de aardigheid van het spel de mens tot spelen aanzet.<sup>24</sup> Maar hij heeft zich afgevraagd of de mens behalve die biologische- en dus materiële behoeften misschien ook nog immateriële behoeften heeft. Het zijn met name die behoeften, waar **Spock** in zijn **Handboek voor Baby-en Kind** verzorging in relatie tot het baby-en kinderspel op wijst. Hij zegt namelijk, dat volwassenen wel mogen denken, dat het bij het spelen van kinderen om nutteloos plezier maken gaat.

Maar zelfs de baby die met zijn rammelaar speelt, is al hard aan het werk om zich de dingen van de wereld eigen te maken.<sup>25</sup>

Terwijl de filosoof **Edward Craig** in zijn essay 'Knowledge and the State of Nature' zegt, dat de mens kennis, kunde en bedrevenheid nodig heeft om er redelijk zeker van te zijn, dat hij met zijn activiteiten ook de doelen zal bereiken, die hij zich gesteld heeft.<sup>26</sup> Jaren daarvoor heeft de antropoloog **Franz Steiner** er in zijn postuum uitgegeven studie '**Taboo**' trouwens al op gewezen dat taboes de mens leert hoe met levensbedreigende en andere gevaarlijke situaties om te gaan.<sup>27</sup> En tenslotte heeft de filosoof **Bernard Williams** aan het eind van zijn leven in zijn essay '**Truth and Truthfulness**' uiteengezet, waarom begrippen als de waarheid en betrouwbaarheid, nauwgezetheid, oprechtheid en geloofwaardigheid bij de mens zo hoog in aanzien staan.<sup>28</sup>

Het maakt aannemelijk, dat het in plaats van de aardigheid van het spel, de behoefte aan kennis, kunde en bedrevenheid is, die de mens in zijn vrije tijd, waarin hij niet onmiddellijk in zijn biologische behoeften hoeft te voorzien, hem zowel tot solo- als samenspel aanzet en zijn medemensen hem daartoe uitdagen. In deze studie wordt tenminste van deze hypothese uitgegaan.



## Deel I - Hoofdstuk 2

# Voedingsgebruiken als werk in de huishouding

### Menu van de week

1968 was voor de vakgroep Humane Voeding een gedenkwaardig jaar. Toen verbond Professor den Hartog namelijk een sociale wetenschapper aan zijn - op dat moment nog buitengewone- leerstoel 'De leer van de Voeding en de Voedselbereiding'. Deze daad vloeide voort uit zijn ervaring als directeur van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding, dat het toch wel erg moeilijk is om door voedingsvoorlichting of met behulp van een voedselvoorzieningenbeleid mensen tot voedingsgewoonten te brengen, die voedingskundig gezien aanbeveling verdienen. Professor den Hartog besloot daarom een sociale wetenschapper te zoeken die bereid was zich te verdiepen in de puzzel **'Waarom de mens eet, wat hij eet'**.

Toen eind 1968 zo iemand was gevonden, kreeg deze uiteraard een passende werkruimte ter beschikking. Maar ook een kaartenbak, waarin zich één literatuuraffiche bevond: **'Visconsumptie in Andelst'** stond erop.<sup>9</sup>

Later bleek dat er vanuit de Vakgroep en vanuit het toenmalige Instituut van Landbouwhuishoudkundig Onderzoek al verschillende onderzoeken naar voedingsgewoonten in Nederland waren gedaan. Alleen niet vanuit de vraag 'Waarom eet men wat men eet', maar vanuit de vraag 'Wat wordt er gegeten?' en soms ook vanuit de vraag 'Wat weet men van de voedingsleer'.

Een koortsachtige speurtocht in handboeken en tijdschriften - bij verrassing bleek namelijk dat er per 1 september 1969 ook een substantieel onderwijsprogramma over voedingsgewoonten moest worden verzorgd - wees uit dat dit de gangbare praktijk was. Aan de respondenten vragen waarom ze deden wat ze deden was niet aan de orde. Voor de meeste onderzoekers bleek dat evenwel geen beletsel om op grond van hun gegevens te concluderen, dat bepaalde voedingsgewoonten op taboes berustten of voortkwamen uit statusoverwegingen of uit een hang naar traditie o.i.d. Uit de manier, waarop termen zoals 'taboe', 'status', en 'traditie' gebruikt werden bleek evenwel, dat de auteurs er

vaak geen notie van hadden welke betekenissen deze begrippen binnen de sociologie en de culturele antropologie nu precies hebben. Met het gevolg dat ze in de discussies over voedingsgewoonten een beetje Haarlemmer olie-achtig aandeden: handig in situaties waar men met kennis van de voedingsleer alléén niet bij kan.

1968 was voor de sociale wetenschapper, die zich aan de leerstoel van Professor den Hartog verbond, nog in een ander opzicht een memorabel jaar. In dat jaar schreef de socioloog Etzioni namelijk dat de behoefte van de mens aan voedsel sociologisch gezien niet interessant was, want dat de dieren ook voedsel nodig hadden om in leven te blijven. En bovendien, zo stelde hij, geeft die menselijke behoefte aan voedsel geen aanleiding tot het ontstaan van gestructureerde tussen-menselijke relaties, terwijl het in de sociologie juist om die gestructureerde tussenmenselijke relaties gaat.

Zulke ondoordachte uitspraken komen we bij sociaal geografen of historici niet tegen. Geografen weten daarvoor te goed, dat de menselijke behoefte aan voedsel ten nauwste samenhangt met de wijze, waarop de menselijke groep zijn woongebied gebruikt. En historici realiseren zich, dat er overal ter wereld telkens weer de nodige oorlogen zijn gevoerd enkel en alleen om de voedselvoorziening van de eigen groep veilig te stellen.

Maar ook vanuit deze disciplines werden vóór 1968 slechts bij hoge uitzondering de voedingsgewoonten van de mens bestudeerd. Binnen de culturele antropologie werd dit vaker gedaan. Doch voor alle sociale wetenschappers gold tot ± 1980 toch vrijwel zonder uitzondering, wat -Bernard en de zijnen in dat jaar- in de **Annales de Géographie** constateerden<sup>10</sup>: sociale wetenschappers, die zich met de studie van voedingsgewoonten inlaten, doen dat doorgaans maar voor korte tijd omdat voeding voor hun slechts één element is uit het grote spektakelspel van het menselijk gebeuren en zij dit gehele spel van menselijk handelen pogen te beschrijven, te begrijpen en te verklaren. Geen van hen zal zonder afgrijzen stil kunnen staan bij de gedachte, dat je in je carrière enkel en alleen met het element 'voeding' bezig zou houden!

Maar zoals elke zaak heeft ook deze meerdere kanten, wat uit de kortstondige voedingscarrière van **Audrey Richards** moge blijken. Deze cultuur antropologe<sup>10</sup> publiceerde in 1932 een baanbrekende studie over de sociale- en culturele functies, die voortvloeien uit de menselijke behoefte aan voedsel. Op grond van deze publicatie leek een lange en briljante carrière als voedings-antropologe voor haar weggelegd. Vier jaar later zette ze echter al een streep achter wat nog nauwelijks een carrière kon worden genoemd. Dat gebeurde na de publicatie van de resultaten van

een voedingsonderzoek in Afrika dat zij samen met **Elsie Widdowson** uitvoerde <sup>11</sup>. Vijf zinnen uit dit 30 pagina's lange artikel vormen o.i. de sleutel tot dit raadsel. De eerste twee zinnen, waarmee het artikel opent, luiden namelijk (in vertaling): *"Onderzoek naar de voedingsgewoonten in Afrika kan alleen goede resultaten opleveren als de biochemicus en de antropoloog samenwerken. Zonder kennis van de gebruiken en de taal van de inheemse bevolking is het niet mogelijk de gegevens te verzamelen over de voeding van deze mensen, welke nodig zijn om de vereiste chemische analyses te kunnen maken."*

De overige drie zinnen die aan het eind van het artikel voorkomen luiden (eveneens in vertaling): *"Het voedselpakket van de Bemba berust onder meer op een aantal economische- en sociologische factoren. Het was echter door ruimtegebrek onmogelijk deze hier uitputtend te bespreken, maar uit de beschrijving van de variatie in nutriënten-opname in de vijf onderzochte dorpen kunnen de volgende conclusies worden getrokken:"*

Men hoeft niet behept te zijn met een achterdochtige geest om uit deze woorden te lezen, dat er in dit project geen sprake was van een partnerschap tussen een antropoloog en een biochemicus, maar van een volledige onderschikking van de eerste aan de laatste. In een dergelijke situatie worden er op het ondergeschikte wetenschapsgebied zelden of nooit vorderingen gemaakt, zodat het begrijpelijk is, dat Audrey Richards een ander terrein koos voor haar wetenschappelijke creativiteit.

Het is meer dan jammer dat het toen zo gelopen is. Maar het zal stellig niet de enige keer zijn geweest, dat een sociale wetenschapper tot de ontdekking kwam, dat hij wel in dienst van een natuurwetenschapper mee mag werken aan een voedingsonderzoek, maar dat hij niet als gelijkwaardige, als partner, wordt geaccepteerd. Daarom zal het ook voor vele afgestudeerden van de studierichting 'Voeding van de Mens' moeilijk zijn altijd en onder alle omstandigheden aan de sociaal wetenschappelijke kant van hun vorming recht te doen.

Misschien zou het hen helpen als er in elke ruimte, waar voedingsdeskundigen werken en vergaderen een "Menu van de Week voor Voedingsdeskundigen" zou worden opgehangen. Voor dit menu lenen zich drie stellingen, die op de vermelde monografie van Audrey Richards teruggaan, één die is ontleend aan het werk van een naamgenoot van Elsie Widdowson <sup>15</sup> en twee die uit eigen observaties voortkomen.

Een en ander zou er als volgt uit kunnen zien:

**I. De mens heeft een grote aangeboren vrijheid bij de keuze van zijn voedsel.**

*Zijn spijsverteringskanaal stelt de mens als soort in staat, hetzij op een vrijwel uitsluitend plantaardig menu te overleven dan wel op een voedselpakket, dat bijna geheel is samengesteld uit producten van dierlijke herkomst en op alle variaties daartussen.*

**II. De mens heeft het vermogen zijn aangeboren keuzevrijheid aanzienlijk te vergroten.**

*De mens kan technieken ontwikkelen en werktuigen maken, waarmee hij eetbaar kan maken wat zijn spijsverteringskanaal onbewerkt moeilijk of zelfs helemaal niet kan verwerken of wat onbewerkt tot zijn dood zou leiden.*

**III. Een eenmaal verworven keuzevrijheid gaat verloren, als de kennis en vaardigheden, waarop die vrijheid berust, niet van de ene generatie aan de andere worden doorgegeven.**

*De mens is niet in staat eenmaal verworven kennis en vaardigheden in zijn genetisch materiaal op te slaan. Was dat wel het geval dan zou elke nieuwgeborene automatisch over alle kennis en vaardigheden beschikken, die zijn voorouders in de loop van eeuwen zouden hebben opgebouwd, respectievelijk ontwikkeld.*

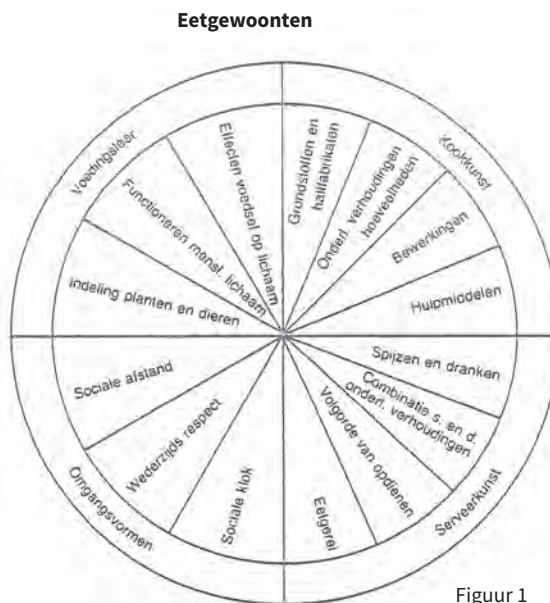
**IV. Voeding als een biologisch proces bepaalt meer dan enige andere functie van het menselijk lichaam het karakter van sociale groeperingen en de vorm, die menselijke activiteiten binnen de sociale groep aannemen.**

*Elke nieuwgeborene is in de eerste fase van zijn leven, voor zijn overleven, afhankelijk van de vraag of er iemand is die hem voedsel wil aanreiken in een vorm en met een frequentie, die in voldoende mate aan zijn fysische behoeften tegemoet komt. Na dit eerste stadium is hij nog vele jaren voor zijn voedselvoorziening van anderen afhankelijk. Maar als hij dat stadium eenmaal achter zich heeft gelaten, dan breekt al gauw de tijd aan, waarin hij op zijn beurt mee moet helpen om te voorzien in de voedselbehoefte van degenen uit de groep, die dat zelf niet kunnen: de jonge kinderen, de oude mensen, de zieken en de invaliden.*



**V. Elke nieuwgeborene wordt vanaf de dag van zijn geboorte met verbale- en non-verbale middelen gesocialiseerd tot de eetcultuur van het milieu waarin hij geboren is.**

*Vanaf de dag van zijn geboorte wordt de mens geleerd wat hij op zijn leeftijd lekker moet vinden en wat niet, wat goed voor hem is en wat niet, hoe hij zich tijdens het eten hoort te gedragen en hoe niet, welke spijzen en dranken samen een maaltijd vormen en welke niet, wat goed toebereid voedsel is en wat niet, etc. etc.*



**VI. Voedselgewoonten zijn veranderlijk, wat niet hetzelfde is als veranderbaar.**

*Voedsel gewoonten zijn in het geheel van het sociale-, economische- en culturele leven van een samenleving ingebed. Als er dus iets in die samenleving verandert kan het zijn dat onder invloed daarvan een of meer voedsel gewoonten mee veranderen. Van veranderbaarheid van voedingsgewoonten is daarentegen sprake als via voedingsvoorlichting en/of het voedselvoorzieningsbeleid bepaalde voedingsgewoonten zich blijken om te buigen in een richting die voedingsdeskundigen als wenselijk zien. Om die veranderbaarheid in te schatten is kennis van de mechanismen, die tot spontane veranderingen leiden, onontbeerlijk.*

**VII. Voedingskundige begrippen, die ook of in het bijzonder in de voedingsvoorlichting worden gehanteerd en aan de spreektaal zijn ontleend, dienen in de vaktaal precies dezelfde betekenis te hebben als in die spreektaal. Heeft een begrip uit de vaktaal, hetzij een ruimere, hetzij een beperktere betekenis dan in de spreektaal, dan moet er voor de vakterm een nieuw woord in de plaats komen.**

*Termen als 'eiwit' en 'vet' hebben in het spraakgebruik een veel beperktere betekenis dan in de vaktaal, waardoor de leek gemakkelijk tot een verkeerde interpretatie van voorlichtingsboodschappen over het gebruik van eiwitten en vetten komt en als gevolg daarvan tot een ongewenste aanpassing in zijn voedingsgewoonten.*

Ziedaar de tekst die we graag aan de wand zouden zien hangen in elke werk- en vergaderruimte, waar voedingsdeskundigen actief zijn. Maar omdat voedingsdeskundigen zo nu en dan wel eens moeite zullen hebben om aan belangstellende, niet voedingsdeskundige bezoekers uit te leggen, wat er achter de stellingen VI en VII schuil gaat, zullen we dat hier toelichten aan de hand van een onderzoek naar de veranderde plaats van peulvruchten in het menu van de week.

## **Peulvruchten op het land, in de tuin en op tafel**

Onze belangstelling voor peulvruchten kwam voort uit het gegeven dat tot voor enkele jaren het peulvruchtenverbruik voortdurend daalde en wel in die mate, dat het Voorlichtingsbureau voor de Voeding<sup>13</sup> propaganda voor het gebruik van peulvruchten ging maken. Verder hadden enkele doctoraalstudenten (3, 6, 10) bij hun onderzoek naar de plaats van peulvruchten in de maaltijd aanwijzingen gevonden, dat er nog steeds sprake was van regionale verschillen in het gebruik van peulvruchten en dat die verschillen waarschijnlijk samenhangen met wat er ooit op het land en in de tuin werd verbouwd.

Deze feiten in combinatie met de omstandigheid, dat in de Nota Voedingsbeleid 1983 wel van sociale, maar niet van regionale verschillen in voedingsgewoonten wordt gesproken, maakte het aantrekkelijk om in enkele streken in Nederland een onderzoek in te stellen met als thema 'Peulvruchten op het land, in de tuin en op tafel'.

De keuze viel op drie landbouwgebieden, namelijk een akkerbouwgebied in Groningen, een veehouderij-, een fruitteelt- en tuinbouwgebied in Noord-Holland en een akkerbouwgebied in Zeeland. Binnen deze gebieden werd voor het eigenlijke onderzoek een locatie van kleine omvang afgebakend. In Groningen was dat het dorp Noordbroek<sup>5,6</sup>, in

Noord-Holland waren het de dorpen Blokker, Wijdenes en Schellinkhout<sup>14</sup> en in Zeeland het dorp Noordwelle<sup>2</sup>.

In Noordbroek bestond de onderzoekspopulatie uit vertegenwoordigers van respectievelijk het boeren- en het landarbeidersmilieu. Tot ± 1920 was het in het boerenmilieu gebruikelijk elke week het menu van figuur 3 af te werken:



Figuur 2

Figuur 3. Het standaardmenu van de week (Noordbroek, ± 1920)

Dag	Voorgerecht	Hoofdgerecht	Nagerecht
zondag	-	aardappelen, 1 groente, vlees of ham	pudding
maandag	-	grauwe erwten, spekjes Of kaantjes of bruine bonen, spekjes of kaantjes	pap pap
dinsdag	-	stamppot kool of boerenkool, spek Of stamppot bonen (d.witte), spek of bonen (d.witte), spek	pap pap
woensdag	-	aardappelen, 1 groente, vlees Of tuinbonen, aardappel, ham	pap pap
donderdag	-	stamppot wortelen of knollen, spek Of stamppot bonen (bruine), spek	pap pap
vrijdag	-	stamppot snijbonen, spek	pap
zaterdag	-	erwtensoepp, roggebrood en spek Of boontjesoepp, spek	pannekoek pannekoek

Figuur 3

Dat was gemakkelijk voor de huisvrouw, want zo hoefde ze niet iedere keer weer opnieuw te bedenken, wat ze vandaag eens op tafel zou zetten. Het was ook gemakkelijk, omdat ze niet elk jaar weer moeizaam uit moest rekenen, welke voorraden ze voor de winter aan moest leggen. En dat bespaarde haar weer denkwerk als in het voorjaar de tuin ingezaaid moest worden.

Lichten we uit figuur 2 de dagen, waarop droge zaden van peulvruchten op het menu prijkten, dan blijken dat er drie te zijn: de maandag, de zaterdag en de donderdag. Op de maandagen kwamen grauwe erwten of bruine bonen op tafel, op zaterdag erwten- of bonensoep en op donderdag ter afwisseling van de meer gebruikelijke stampot wortelen of knollen een stampot bruine bonen. Die stampot was zo massief, dat de huisgenoten ook wel van 'cement' spraken. Het kostte de huisvrouw dan ook veel spek en vet om deze bonenstampot enigszins smeug te krijgen. Soms moest er daarom nog een scheut melk bij om dat te bereiken.

Verse zaden van peulvruchten werden alleen in het seizoen gegeten. Het ging daarbij overigens uitsluitend om de tuinboon. Ze werden gegeten als ze dik en groot en dus voedzaam waren. Een tuinbonenmaaltijd bestond dan ook uit tuinbonen met spek (soms met ham) en één of twee aardappeltjes erbij voor de smaak en natuurlijk vanzelfsprekend pap toe.

Voor de arbeidervrouw was het rond 1920 nog belangrijker dan voor de boerin om zich zo strikt mogelijk aan een vast weekmenu te houden; het spaarde de tijd en de energie, die ze profijtlijker kon besteden door er als werkster of als landarbeidster een cent bij te verdienen. Haar weekmenu zag er in grote lijnen net zo uit als dat van de boerinnen. Maar week er op enkele punten toch duidelijk van af. Zo kwamen er in het arbeidersmilieu tot kort voor de Tweede wereldoorlog nauwelijks tuinbonen op tafel. *"Die heb ik kort voor de oorlog leren eten, toen ik bij de dokter in X dienstbode was voor dag en nacht."* vertelde een 60-jarige respondente. *"Ze wezen je hoe je een lepel bonen moest nemen en daar een stukje spek bij doen en dat zo als één hap naar de mond moest brengen. En dat je dat dan met aandacht moest kauwen en proeven. Ja, zo leerde je hoe je zulke bonen lekker moest vinden."*

Ook at men in het arbeidersmilieu zaterdag vaker boontjessoep dan erwtensoep, terwijl bij de boeren de nadruk lag op de erwtensoep. Een ander onderscheid tussen de boeren- en de arbeiderskeuken bestond eruit, dat de boerinnen bonensoep vrijwel uitsluitend van bruine bonen maakten, terwijl de arbeidervrouwen er regelmatig witte bonen en ook wel gedroogde pronkbonen voor gebruikten.

Een vierde verschil tussen het arbeiders- en het boerenmilieu was, dat de arbeiders op maandag meestal bruine

bonen maar ook wel witte bonen of pronkbonen aten, terwijl er bij de boeren op die dag vaker grauwe erwten dan bruine bonen op tafel stonden en slechts bij uitzondering witte bonen of pronkbonen.

Dergelijke systematische verschillen vragen om een verklaring. Die bleek in dit geval op het land en in de tuin te moeten worden gezocht. Rond 1920 verbouwde men in Noordbroek namelijk alle bonen, die in de eigen keuken werden verwerkt, in de tuin. De grauwe- en groene erwten echter niet: die verbouwden de boeren op de akker. Daar werd ook de paardeboon, de wierdeboon, de duiveboon en de wikke verbouwd. Het overgrote deel van de erwten en van de veldbonen werd via de korenbeurs in Groningen verhandeld. Van de marktklare erwten werd slechts achtergehouden wat er voor de eigen huishouding en voor een toevallige klant nodig was. Van de paardebonen werd er een voorraad achteruitgezet, om brood voor de paarden van te laten bakken.

Op het eerste gezicht leek het erop alsof de hierboven beschreven verschillen in de peulvruchtenmaaltijden tussen enerzijds het boerenmilieu en anderzijds de arbeidersgezinnen zonder meer verwezen naar verschillen in sociaal-economische klasse: de arbeiders waren niet in staat regelmatig grauwe erwten of erwtensoep op tafel zetten, omdat ze het geld niet hadden om zoveel erwten te kopen. Ze verbouwden daarom extra veel dubbele witte bonen en pronkbonen om variatie in de maandagse- en zaterdagse peulvruchtenmaaltijd aan te kunnen brengen. De boeren waren rijk genoeg om een deel van de erwtenoogst voor eigen gebruik te bestemmen in plaats van de hele oogst te gelde te maken.

Bij een nadere analyse van de beschikbare gegevens bleek de situatie toch iets ingewikkelder te zijn. Als gevolg van de sociale controle waaraan in 1920 en nog vele jaren daarna de boerenhuishoudens waren onderworpen, waren de verschillen tussen de boeren- en de arbeiderskeuken kleiner dan op grond van sociaal-economische verschillen verwacht zou mogen worden.

Het volgende deed zich namelijk voor: rond 1920 was het vaste, ongehuwde personeel inwonend en at dus het hele jaar op de boerderij. Bovendien kreeg het vaste uitwonende personeel tijdens de oogsttijd de warme maaltijd van de boer; het losse personeel, dat speciaal voor de oogstwerkzaamheden werd aangetrokken, moest de boer eveneens de dagelijkse warme maaltijd verstrekken. In die weken had de boerin op werkdagen al gauw 15-20 monden te vullen. Respondenten vertelden naar aanleiding daarvan 'je moest altijd uitkijken als je personeel op de kost had. Ze wilden maaltijden, die bij de man stonden, zodat ze er goed op konden werken. Ieder moest daarom ook altijd een goed stuk spek hebben. Met bladgroente en sperzieboontjes kwam je er niet. Bladgroenten kenden ze niet en die lustten ze ook niet. En sperzieboontjes waren niet voedzaam genoeg. Je had van die dubbele witte bonen met draad nodig.

Daar kwamen dikke boontjes in en de peul bleef zacht, werd ook mooi geel. Daar kon je een beste stampot bonen van maken. En zonder aardappelen had je aan die bonen ook een volslagen maal. Er moest natuurlijk wel spek bij en pap na, maar dat moest er elke dag bij. Je moest ook elke week een keer stampot snijbonen op tafel zetten. Voor de afwisseling had je slabonen uit het zout nodig. Ja, je moest uitkijken, als je personeel op de kost had. Voor je het wist noemden ze je achter je rug 'Boer van Honger en Dorst'. En als je die naam eenmaal had, was het niet best: de betere arbeiders zochten dan werk bij een andere boer. Dat dit geen gedachtenspinsel was, bleek uit de opmerking van een vroegere landarbeider: *"k Was blij toen ik een andere boer vond, want de vrouw van mijn eerste boer kon geen boontjesoep koken."*

Maar laat ons terugkeren naar de tuin van de boerin. Zij moest in haar groentetuin zoveel bruine bonen, dubbele witte bonen, slabonen, pronkbonen en eventueel snijbonen verbouwen, zodat ze met de opbrengst een heel jaar toekon. Het was voor haar daarom een uitkomst, dat zij niet ook nog eens dubbele witte bonen, slabonen, pronkbonen en snijbonen hoefde te telen om met de droge zaden daarvan variatie in de maandagse- en zaterdagse peulvruchtenmaaltijd aan te brengen. Zij moest echter wel een klein deel van haar bonen rijp laten worden om het komende seizoen pootgoed te hebben. Viel de voorraad pootgoed door bijzondere omstandigheden wat erg groot uit, dan was dat voor haar nog wel eens een aanleiding om op donderdag ter variatie witte boontjes of pronkbonen met spekvet of boter op tafel te zetten. Of - als het overschot daartoe niet reikte - een keer op zaterdag geen bruine bonen, maar witte boontjes of pronkers voor de soep te gebruiken.

De sociale controle van het personeel op het menu van de week op de boerderijen had voor de boerenkinderen tot gevolg, dat zij rond 1920 primair werden gesocialiseerd tot de eetcultuur van het personeel. *"Er werd niet gevraagd wat je lekker vond"*, zo klonk het uit de mond van verschillende respondenten, *"die dikke bruine tuinbonen moest je eten. En die stampot bonen, met al die draden, ook. Die dubbele witte bonen met draad lieten zich zó slecht draden, dat moeder er na het stampen eerst nog een paar keer met het mes door ging om nog zoveel mogelijk draden te vangen. Maar je vond altijd nog weer van die draden op je bord. 't Was een weelde, toen er dubbele witte zonder draad op de markt kwamen. Toen was je van dat gezeur af."*

Maar de moeder van één van deze respondenten dacht daar wat anders over. Die zei: *"Die dubbele witte met draad waren lekkerder, de boontjes waren ook dikker en ze waren ook gauwer geel dan de dubbele witte zonder draad. Dat*

*waren al meer sperziebonen. Die kwamen er langzamerhand steeds meer in: de mensen wilden minder boon en meer peul. Maar die dunnere boontjes moet je wel bij aardappels eten, anders heb je er niet genoeg aan.*

*'t Ging net zo als met de tuinbonen, die gingen ze ook steeds jonger plukken. Die jonge, groene vonden ze lekkerder. Maar die kun je ook niet in plaats van aardappelen eten; die kun je alleen maar als groente bij de aardappelen geven.'*

Toen het inwonende personeel van de boerderijen was verdwenen en de boerin alleen nog maar in de oogsttijd personeel op de kost had, brak de tijd aan, waarin de boerin slechts een deel van het jaar geen rekening kon houden met de smaakvoorkeuren van man en kinderen en zichzelf. Maar ook daar kwam na enige tijd een eind aan, doordat het systeem van 'het blauwe akertje' werd ingevoerd. Dat hield namelijk in, dat de arbeider 's morgens zijn warme maaltijd in een blauw emaille akertje van huis meenam, waarna de boerin ervoor zorgde het akertje met de inhoud tegen etenstijd warm te hebben. Ook gebeurde het, dat de vrouw van de arbeider of één van zijn kinderen tegen twaalf uur het akertje warm en wel op de boerderij aanreikte.

Met de introductie van dit systeem gleed de nog resterende druk van de sociale controle van de schouders van de boerin. Met het gevolg, dat zij nu minder spek, minder spekvet en minder gesmolten reuzel in de maaltijden ging verwerken, omdat 'de voorlichting zei dat al dat vet niet goed was'. Maar omdat er zuiniger werd omgegaan met spek, spekvet en kaantjes, zette men ook minder vaak grauwe erwten, bruine bonen, dubbele witte bonen, stamp-pot bonen en stamp-pot dubbele witte bonen op tafel, want 'daar hoort spek en spekvet bij, anders smaakt het niet'. De erwtensoep en de bonensoep en de andere stamp-potten raakten eveneens in diskrediet omdat daar 'spek bij hoort en de voorlichting zei 'niet zo vet, niet zo zout en niet zoveel stamp-pot; denk aan de vitamines'.

Over het blauwe akertjes-systeem moet echter nog één opmerking worden gemaakt en wel deze: de sociale druk, die vóór de invoering van dit systeem op de boerin had gelegen kwam nu op de schouders van de arbeidersvrouw terecht. Immers als de boerin ervoor moest zorgen dat de inhoud van de akertjes op het etensuur warm was, had zij de gelegenheid om het deksel van deze akertjes eens op te lichten en te kijken wat er zoal in zat.

*"Je verbaasde je soms", zei een respondente, "op wat voor slappe kost een man veel werk moest verzetten."*

En één van de boeren vertelde: *"Nu zag je eens, hoeveel spek sommigen wel konden verwerken. Jan X. had altijd een goed stuk spek in zijn akertje. Maar hij keek altijd begerig rond in de hoop, dat de anderen een stukje over hielden. Dat pikte hij dan graag mee. 't Was hem nooit te vet of teveel."*

Uit deze observatie blijkt tegelijkertijd, dat de arbeiders nu via de blauwe akertjes een blik konden werpen in de keukens van de vrouwen van hun collega's. Of de mannen zelf dat plezierig vonden werd niet goed duidelijk.

Hun vrouwen waren echter zonder uitzondering heel positief over het akertjes-systeem, want 'je man hoorde nu veel meer bij het gezin'.

Tot zover de peulvruchten in Noordbroek en nu enige uitkomsten van het onderzoek in Blokker Wijdenes en Schel-linkhout. Ook daar was sprake van een menu van de week, zoals figuur 4 laat zien.

Het standaardmenu van de week in Blokker, W en S. (±1920)

<b>Dag</b>	<b>Voorgerecht</b>	<b>Hoofdgerecht</b>	<b>Nagerecht</b>
zondag	soep	aardappelen, groenten, vlees	pudding
maandag	-	bonen (witte of bruine), spekvet of erwten ( groene of grauwe)	pap of broeder pap of broeder
dinsdag	-	aardappelen, groenten, vlees of spek	pap
woensdag	-	restjes v.d. vorige dagen of peul vruchten of aardappelen, groenten, vlees of spek	pap pap pap
donderdag	-	peulvruchten, spekvet of restjes v.d. vorige dagen	pap pap
vrijdag	-	aardappelen, groenten, vlees of spek	pap
zaterdag	-	erwten (groene of grauwe), spekvet of bonen (witte of bruine), spekvet	pap pap

Figuur 4

Als we dit standaard menu echter vergelijken met dat van Noordbroek, dan springen er een paar dingen uit. Ten eerste dat er geen erwten- en boontjesoep in voorkwamen. Ten tweede dat de groene erwten op dezelfde wijze werden gegeten als de grauwe erwten, nl. droog met spekvet. Ten derde dat óf de woensdag óf de donderdag gebruikt werd om de restjes van de vorige dagen op te maken. Zo iets kende men in Noordbroek niet: de restjes van het middagmaal werden daar gewoonlijk bij de avondmaaltijd opgemaakt. Ook het droog met spekvet en peper of met boter en suiker opdienen van groene erwten was er onbekend. Evenals de gewoonte om op een bruiloft, tijdens de kermis of als er



gasten waren een maal van grauwe erwten met rozijnen, boter en suiker op tafel te zetten. In Blokker c.a. zei men: *"Dat deed je zo, omdat dat gemakkelijke kost was. Je kon bijvoorbeeld rustig naar de kermis gaan, want de pan met grauwe erwten kon je van te voren klaarmaken!"*

Aan de andere kant is het opmerkelijk dat in Blokker c.a. de peulvruchten op dezelfde manier werden ingedeeld als door Voorlichtingsbureau voor de Voeding en door de Productschappen wordt gedaan: enerzijds de peulvruchten, waarvan alleen de droge zaden worden gegeten, de peulvruchten in strikte zin dus en anderzijds de peulvruchten, waarvan de peul met de zaden werd geconsumeerd. In Noordbroek werd die scheidslijn niet getrokken, waarschijnlijk omdat met name in het werkersmilieu de rijpe droge zaden van de laatste soorten ook vaak zonder peul in plaats van de droge bruine boon werd gegeten en in de bonensoep werd gebruikt.

In beide locaties kwamen rond 1920 echter 2 á 3 maal per week droge peulvruchten op tafel. Maar de respondenten in Noordbroek zeiden dat dit was omdat het personeel stevige maaltijden verlangde. In Blokker c.a. voerde men aan *"Maandag en zaterdag waren drukke dagen voor de huisvrouw, dan maakte ze voor het gemak een peulvruchten-maaltijd. En omdat de huisvrouw midden in de week ook nog vaak een drukke dag had kwamen er meestal drie peulvruchtenmaaltijden per week op tafel"*.

De huisvrouwen in Blokker beschikten bovendien over een recept, dat nog weer extra tijdbesparing opleverde en dat bekend stond onder de naam '**ketelkost**'. Het werd als volgt bereid:

- In een pan met water worden te samen gekookt:
- een stuk pekervlees,
- ongeschilde peren met het steeltje eraan,
- een linnen zakje met groene erwten,
- een linnen zakje met gort of rijst,
- eventueel kleine witte kooltjes of een in vieren gesneden grote witte kool, waarvan elk kwart in een netje werd verpakt.

De inhoud van zo'n ketel kon in één maaltijd worden opgediend, maar soms zette de huisvrouw de erwten, of de peren, of de kooltjes, of de gort, of de rijst weg voor de volgende dag. Bevatte de ketel geen kooltjes en was de inhoud

voor één maal bestemd, dan werd die als volgt opgediend:

- eerst de erwten met een stukje vlees en het op de ketel drijvende vet,
- dan de peren, (de omgekeerde volgorde kwam ook voor),
- tot slot de gort of de rijst.

Als er kooltjes mee waren gekookt dan werden die apart met gekookte aardappelen en een stukje vlees gegeten.

In Wijdenes en Schellinkhout was dit gerecht onbekend, wat betekent, dat er binnen deze beperkte locatie toch nog regionale verschillen voorkwamen. Ook werden er sociale verschillen in het peulvruchtengebruik aangetroffen, hoewel er alleen personen uit het milieu van agrarische bedrijfshoofden werden geïnterviewd. De vrouwen van veehouders en van fruitkwekers-veeouders verwerkten in hun keukens namelijk in het algemeen maar vier soorten peulvruchten, nl. de witte en de bruine boon, de groene en de grauwe erwt. De vrouwen van de tuinbouwers en van de tuinbouwers-fruitkwekers verwerkten een groter assortiment al naar de echtgenoot een groter of kleiner assortiment peulvruchten verbouwde. En dat hing af van de wensen van de zaadfirma's. Was er vraag naar, dan verbouwde men witte en bruine bonen, groene en grauwe erwten, sperziebonen, kievitsbonen, schokkers, capucijners, tuinbonen en zwarte nierbonen. De tuinders en hun gezinnen selecteerden de oogst met de hand op drie kwaliteiten. Omdat de handel alleen de eerste kwaliteit afnam, was de tweede kwaliteit voor de eigen huishouding en de derde en slechtste voor het varken. Dit laatste was aantrekkelijk zolang spek en spekvet nog niet in diskrediet waren gebracht door de voorlichtingsboodschap 'eet minder vet'.

Later, toen men het financieel wat beter kon doen, stopte men onder invloed van die boodschap met het mesten van een varken, maar zolang er peulvruchten voor de zaadhandel verbouwd werden, at men regelmatig allerlei peulvruchten van-de-tweede-keus. Na ± 1950 deed men daar als het even kon echter gesmolten boter bij. *"Dat deden de veehouders al veel langer"*, zeiden verschillende respondenten, *"maar wij waren daar vroeger te arm voor"*.

Tegen de achtergrond van de cijfers van figuur 5 komt de vraag op of voedingsdeskundigen bij nader inzien wel zo blij moeten zijn met deze uitwerking van de boodschap 'eet minder vet'.

Figuur 5. Gehalte aan vetzuren/100 gr. eetbaar gedeelte van het voedingsmiddel

voedingsmiddel	vet totaal	verz. vetzuren	enkelv. onverz. vetzuren	meerv. onverzadigde vetzuren	
				linolzuur	linoleenzuur
	gram	gram	gram	gram	gram
boter *	83	50	25	2.0	0.5
reuzel **					
(varkensvet)	100	45	45	10.0	0.8
spekvet **	100	45	45	10.0	0.8

Figuur 5

\* samenstelling afhankelijk van het seizoen

\*\* vetzuurgehalte zeer variabel

Bron: Nederlandse voedingsmiddeltabel, 33e druk

Overigens zijn noch de overgang van spekvet op boter, noch het verdwijnen van de zaadteelt, de peulvruchtenmaaltijden hier in diskrediet geraakt: oudere huisvrouwen zetten in het algemeen nog twee keer en jongere één keer per week een peulvruchtenmaaltijd op tafel, met als motief 'omdat het zo gemakkelijk is'. Het aantal soorten peulvruchten, dat op tafel komt, is echter kleiner geworden. *"Lekkere groene erwten kun je niet meer krijgen"*, zeiden de ouderen. *"En van de spliterwten, die wel te krijgen zijn, kun je alleen maar erwtensoep maken."* Ook bruine bonen worden weinig meer gegeten. De overgebleven peulvruchtenmaaltijden worden nu wel meer 'aangekleed' dan vroeger. Er komt sla, rabarber of appelmoes bij de grauwe erwten op tafel. Bij de witte bonen ook wel tomatensla, komkommersla, augurken, zilveruitjes of zure haring.

Met deze constatering zijn we evenwel in het heden aangeland, zodat het de hoogste tijd is om enkele uitkomsten uit het onderzoek in Noordwelle aan de orde te stellen. We beperken ons daarbij tot die punten, die er in vergelijking met het peulvruchtengebruik in Noordbroek en in Blokker c.a. uitspringen.

In de eerste plaats is dat het feit, dat er in Noordwelle volgens de herinnering van de geïnterviewden nooit sprake is geweest van een standaardmenu van de week. In de tweede plaats valt het op, dat in Noordwelle de positie van erwtensoep sinds 1920 aan nogal wat variatie onderhevig is geweest. Aanvankelijk werd de erwtensoep namelijk als een maaltijdsoep klaargemaakt. Dat wil zeggen dat er spek in werd gekookt.

Men at dan eerst de soep en daarna brood met het in de soep gekookte spek erbij. Deze manier is inmiddels verdwe-

nen. Men eet nu erwtensoep met een toetje. En dat toetje kan yoghurt zijn of vla, maar ook pannenkoek of drie-in-de-pan. Verder werd vroeger de erwtensoep ook wel vooraf gegeten, dus niet als maaltijdsoep. Dat kon, volgens de respondenten, als er geen spek in ging, maar krabbetjes en veel groente. Deze soep at men ook wel als nagerecht, dus na de aardappelen met groente.

Na 1950, 1960 werd erwtensoep door de week alleen nog vooraf gegeten. Maar er zijn nu ook gezinnen waar erwtensoep als maaltijdsoep 's zondags op het menu staat. *"Dat is gemakkelijk", zo zei een respondent, "want de kinderen komen na de kerk koffiedrinken en het is al gauw twee uur voor ze weg gaan. Dan heb je geen zin om aardappels en zo te koken. Dan is erwtensoep gemakkelijk."*

Een derde gebruik, dat alleen in Noordwelle werd opgetekend, betrof het verwerken van een teveel aan pootgoed van sla- of sperziebonen. Daar maakten sommige respondenten een nagerecht van bestaande uit witte boontjes met boter en suiker. De variabele plaats van peulvruchten binnen de maaltijd (als soep, respectievelijk als hoofdgerecht, respectievelijk als nagerecht) correspondeert eigenlijk heel aardig met het ontbreken van een standaardmenu van de week. 'Geen regels' kan immers ook betekenen: 'vrijheid blijheid'.

In Noordwelle verdween onder invloed van de voorlichtingsboodschap 'eet minder vet', overigens net als in Noordbroek en Blokker c.a., het vette spek en het spekvet van de tafel en werd het spekvet door boter vervangen.

Dat in alle drie locaties spek en spekvet in diskrediet raakten, als gevolg van de boodschap 'eet minder vet', hangt ten nauwste samen met de ongelukkige omstandigheid, dat voedingsdeskundigen onder 'vet' alle glycerolesters van vetzuren verstaan, terwijl in de spreektaal 'vet' alleen maar staat voor spekvet, voor uitgesmolten reuzel en voor het vet dat op de soep of de jus drijft. Dus niet voor boter, margarine of spijsolie. Het zou daarom goed zijn als voedingsdeskundigen hun vakterm 'vet' vervingen door een woord, dat in de spreektaal niet voorkomt en waarvan duidelijk gemaakt kan worden, dat het zowel spek en reuzel als boter, margarine, spijsolie en alle andere denkbare zichtbare en onzichtbare vetten omvat.

Een tweede conclusie, die valt te trekken uit hetgeen hier zoal naar voren is gebracht over de veranderde plaats van peulvruchten in het menu van de week luidt: voedingsgewoonten veranderen, als de maatschappelijke situatie, waarop ze zijn afgestemd, verandert. Bovendien maakt men kennelijk van zulke momenten gebruik om voedingsvoorlichtingsboodschappen die tot dan toe onuitvoerbaar waren in praktijk te brengen.

En tenslotte: als een voedingsvoorlichtingsboodschap over één categorie voedingsstoffen - i.c. glycerolesters van vet-

zuren - in staat is twee voedingsmiddelen - i.c. spekvet en reuzel - in diskrediet te brengen en er bovendien toe bij kan dragen dat een bestaand maaltijdensysteem in het ongereede raakt, dan is het de hoogste tijd dat niet alleen de Vakgroep Humane Voeding van de Landbouwniversiteit, maar ook de overheid, de consumentenorganisaties, de producenten van voedingsmiddelen zich realiseren, dat voedingsgewoonten-onderzoek op basis van de vraag **'waarom de mens eet wat hij eet'** even noodzakelijk is als het onderzoek naar wat er gegeten wordt in termen van energie, nutriënten en schadelijke stoffen.



# Voedselverboden en Taboes

(de achterliggende wereld en mensbeelden)

## **A** De begrippen rein en onrein van Leviticus II

In dit hoofdstuk behandel ik mijn zoektocht naar een antwoord op de vraag of het varken en de andere onreine dieren uit Leviticus 11 werkelijk niet gegeten mogen worden omdat ze onrein zijn en over wat ik daarna ontdekte, toen ik dat antwoord eenmaal had gevonden.

Die vraag kwam in de herfst van 1968 plotseling uit de lucht vallen aan het eind van een gewone, maar voor mijzelf nog wat onwennige vrijdagmiddag. Ik weet dat nog zo precies, omdat ik op 18 oktober '68 van de Planologische Dienst in Noord-Holland overstapte naar de vakgroep Voeding van wat nu de Wageningen Universiteit is, maar toen nog landbouwhogeschool heette. Bij mijn introductie werd me toen verteld, dat het de gewoonte was om aan het eind van elke werkweek op het laboratorium samen te komen en daar dan een kopje koffie te drinken. En als de leerstoelhouder, Professor C. den Hartog, dan ook aanwezig was, dan bracht hij het gesprek meestal op een of ander onderwerp uit het ruime veld van de voedingswetenschap of van de voedingsvoorlichting.

### **Het varken een onrein dier**

De tweede keer, dat ik dit vrijdagse ritueel meemaakte, was de professor ook werkelijk aanwezig. Dit keer bepaalde hij onze aandacht bij het feit, dat het de Joden verboden is om van het varken te eten. Op een gegeven moment poneerde hij tijdens dit gesprek de stelling, dat dit verbod duidelijk liet zien, hoe buitengewoon intelligent het Joodse volk toch wel was: zij hadden al ver voor het begin van onze jaartelling ontdekt, dat het niet gezond is om van het varken te eten, omdat:

- het zijn kostje bij voorkeur op mestvaalten en andere vervuilde plekken opscharrelt,
- het zich graag eens door de modder wentelt, waar het ook niet schoon van wordt,
- varkensvlees bij warm weer snel bederft,
- een mens zelfs ziek kan worden van varkensvlees, dat niet eens bedorven is.

Zo iets had ik tot op dat moment nog nooit gehoord en dat zei ik niet alleen, maar tot overmaat van ramp voegde ik er ook nog aan toe, dat ik het niet geloofde. Vervolgens gebeurde wat er in zo'n geval meestal gebeurt: iedereen viel over me heen en trachtte me er vervolgens van te doordringen, dat het werkelijk zo was als de Prof zei: Joden aten uit hygiënische overwegingen geen varkensvlees. Op dat moment deed ik er verder maar het zwijgen toe, hoewel ik me wel voornam later nog eens uit te zoeken wie het bij het goede eind had: diegenen, die zo zeker van hun zaak waren, of de eenling, die hen niet geloofde.

## **Eerste vraag: Wat waren mijn redenen om professor den Hartog niet te geloven?**

Bij nader inzien bleek mijn ongeloof voort te komen uit een bonte verzameling herinneringen uit mijn kinderjaren.

- 1** • Als kind had ik nooit een varken in een weiland zien lopen of zich in de modder zien wentelen of op een mestvaalt naar voedsel zien wroeten. In mijn geboortestreek hield men varkens namelijk in varkenshokken in een schuur.
  - Het varken van onze overbuurman liep alleen buiten rond, als buurman zijn oprit met een ladder had afgesloten en daar zijn varken parkeerde, terwijl hij onderwijl het varkenshok uitmestte.
  - De mest stortte hij echter altijd op een plek, waar zijn varken niet, maar zijn haan en kippen wél bij konden.
  - Die zag je dan ook vaak op de mestvaalt rondscharrelen, waarbij de haan zo nu en dan een pauze inlaste, het hoogste punt van de mestvaalt opzocht en daar dan naar hartenlust ging staan kraaien.
- 2** • Dat een varken te vies was om op te eten wilde er bij mij niet in, omdat het varken van diezelfde overbuurman op de morgen, dat het geslacht zou worden, eerst net zolang met heet water werd afgeschrobd en afgeboend tot het zo roze was als het marsepeinen biggetje, dat op Sinterklaasmorgen gewoonlijk in mijn schoen lag. Op die manier had zich blijkbaar de gedachte bij me vastgezet, dat varkens pas geslacht worden, als ze eerst net zolang geboend en gepoetst zijn tot er geen spatje of smetje meer op te ontdekken valt.
- 3** • Eenmaal op school leerde ik, dat varkens niet alleen slobber eten en gevallen appels, maar ook eikels en in de schil gekookte aardappelen. In de herfst kreeg je namelijk van de varkensmester op de hoek een stuiver voor elke emmer eikels, die je hem bracht. En dat kwam goed van pas, want dan kon je knikkers kopen en op het schoolplein meedoen bij het knikkeren.
  - In de herfst kregen jij en je vriendjes er bovendien handigheid in, om uit een nog dampende varkenspot een paar in de schil gekookte aardappelen te pikken en wat zout uit de zoutpot van onze moeders. Van die buit kon



je dan heerlijk smullen, want deze aardappelen smaakten heel anders en veel lekkerder dan die er thuis op tafel kwamen!

- Tegelijkertijd leerde je ook, dat een varken met zijn eikels en zijn gekookte aardappelen misschien wel wat zand of modder binnen kreeg, maar geen viezigheid van de mestvaalt.

**4** • Dat was in mijn lagere schooltijd voor wat de oudere jongens bovendien een sport om te proberen, een rat het varkenshok injagen en dan toekijken hoe het varken die rat ving en met huid en haar opat. (*zie aant. I, blz. 54*) Dat was werkelijk een spannend spektakel, waar de meisjes en jongere jongens met de handen voor de oren en vanaf een veilige afstand getuige van waren. Maar zo leerde je op een heel aanschouwelijke manier, wat je later op de middelbare school van je biologieleraar zou horen: een varken is een omnivoor.

**5** • Een heel andere bron voor mijn ongeloof stamt uit de familiekring. Op een gegeven moment had men het erover, dat een verre oom, die toen ook aanwezig was, zoveel kleiner en gezetter was dan de rest van de familie en met zijn bijna zwarte haardos en zijn donkere huid iets Joods had. Waarop hij vertelde, wat hem die winter nog was overkomen. Het was al laat in de middag en het was dus al vrij donker, toen hij met het boodschappenlijstje van zijn vrouw de zaak van hun Joodse slager binnenstapte. Eerst moest hij nog een tijdje op zijn beurt wachten, maar toen kon hij de slagersvrouw dan toch zijn bestelling opgeven: vijf pond spek. Op dat moment had de slager van zijn hakblok opgekeken, hem scherp opgenomen en toen enigszins opgelucht gezegd: "*O, binn'n ie't, Ten Haove; ik docht al dat kin toch nait, een Jeude dei spek koopt!*". Ik begreep niet waarom iedereen toen begon te lachen. Dus vroeg ik dat aan mijn moeder. Die legde me toen uit dat Joodse slagers wel spek en worst en varkensvlees verkopen maar dat ze dat zelf vanwege hun geloof niet eten. Vanaf dat moment wist ik waarom Joden niets van het varken eten: hun geloof verbiedt hen dat.

Herinneringen gelden in de wetenschap evenwel niet als bewijs. Dus moesten er andere bewijzen komen om mijn gelijk dan wel mijn ongelijk mee aan te kunnen tonen.

## **Simoons ongelooft**

Op de zoektocht, die daarop volgde, kwam ik eerst terecht bij een Amerikaanse vakgenoot, de sociaal-geograaf **Frederick Simoons** (1961:31-39). Deze bleek evenmin te geloven, dat het de Joden om hygiënische redenen verboden was om varkensvlees te eten. Maar terwijl mijn ongelooft op dat moment nog uitsluitend op herinneringen was gebaseerd, wist Simoons zijn ongelooft te beargumenteren

### **Hij redeneerde daarbij als volgt:**

- als de Joden werkelijk bang waren geweest om ziek te worden van varkensvlees, omdat het varken onder andere zijn voedsel op de mestvaalt zoekt, zouden ze ook de kip op de lijst van onreine dieren hebben gezet. Die is er immers ook niet vies van om op de mestvaalt naar voedsel te zoeken.
- als ze bang waren geweest om na de slacht met bedorven varkensvlees te blijven zitten, hadden ze wel net als hun buurvolen alleen voor een feest een varken geslacht en het nog diezelfde dag onder de aanwezigen verdeeld, zodat er de volgende dag niets meer van over was. (Noot 1)

Daarna ontcrachtte hij het hygiëne-motief door zijn lezers er op te wijzen, dat wij - die in de 20<sup>e</sup> en sinds kort zelfs al in 21<sup>e</sup> eeuw leven - niet uit het oog mogen verliezen, dat

- a. in 1835 de parasiet *Trichinella Spiralis* voor het eerst in menselijk spierweefsel werd aangetoond,
- b. in 1870 - dus 35 jaar later - ontdekt werd, dat de mens door het eten van varkensvlees met trichinen besmet kan raken,
- c. de diagnose 'trichinosis' aan de hand van uiterlijke symptomen moeilijk vast te stellen is. Trichinosis gaat volgens de handboeken namelijk gepaard met misselijkheid, diarree, koorts en een algemeen gevoel van ziekzijn. In werkelijkheid treden deze symptomen vaak niet allemaal op en als ze al optreden zijn ze vaak zo zwak, dat de patiënt ze nauwelijks opmerkt.
- d. de ziekte openbaart zich pas enkele dagen, nadat de besmetting heeft plaats gevonden. Dat maakt het extra moeilijk om zonder laboratoriumonderzoek tot de juiste diagnose te komen.
- e. gevolg: legio gevallen, waarin de diagnose 'trichinosis' ten onrechte werd gesteld en andere waarin deze diagnose ziekte over het hoofd wordt gezien. In een korte periode rond 1900 gebeurde dat minstens 50x, hoewel de symptomen van trichinosis toen al 30 jaar bekend waren.

- f. Een voorbeeld: een dokter werd op een gegeven dag bij vier van zijn mannelijke patiënten geroepen, die allemaal dezelfde ziektesymptomen vertoonden. Vier bleken enkele dagen tevoren samen met nog een vijfde manspersoon te hebben gedineerd, maar die was niet ziek geworden. Bij de eerste navraag werd het duidelijk, dat de vier zieken bij die gelegenheid alle vier rode wijn hadden gedronken en de vijfde witte. De dokter trok daaruit de conclusie, dat zijn patiënten van die rode wijn ziek waren geworden. Het daarop volgende onderzoek wees evenwel uit, dat er met die rode wijn niets mis was geweest. Bij de tweede navraag kwam aan het licht, dat de vier zieken tijdens hun gemeenschappelijke maaltijd varkensvlees hadden gegeten in tegenstelling tot hun vijfde tafelgenoot, die zich aan rundvlees te goed had gedaan. De juiste diagnose was toen snel gesteld: vier gevallen van trichinosis.

Simoons heeft daarom m.i. gelijk als hij stelt, dat het hoogst onwaarschijnlijk is, dat de Joden al in de 7de eeuw voor Christus ontdekt zouden hebben, dat deze parasitaire ziekte kon worden voorkomen door het eten van varkensvlees te verbieden. Daarmee is echter tegelijkertijd gezegd, dat er een ander motief ten grondslag moet liggen aan dit verbod en vermoedelijk ook aan al die andere verboden uit Leviticus 11, zoals het verbod op het eten van paarden en ezels, de struisvogel en de pelikaan, de egel en de hagedis, de paling en de schelpdieren en op nog zoveel andere dieren.

De **Oxford Encyclopedia of the Jewish Religion** levert hier tot op zekere hoogte het bewijs voor. Onder het trefwoord 'spijswetten' wordt daarin namelijk gezegd, dat in de 12de eeuw na Christus voor het eerst door de Joodse wijsgeer, schrift geleerde en arts **Maïmonides**, de gedachte werd gelanceerd, dat het bij de spijswetten van Leviticus 11 om hygiënische maatregelen zou gaan. Een uitspraak, die aanvankelijk in de wereld van zijn collega-schriftgeleerden op heftig verzet stuitte, maar buiten die kringen al snel algemeen werd geaccepteerd. Daarna duurde het niet lang meer of ook zijn collega-schriftgeleerden namen deze uitleg van Leviticus 11 over.

## Het taaie leven van hygiëne-motief

Achteraf moeten we constateren, dat 'Maïmonides' exegese wel een heel lang leven beschoren was.

- In diezelfde Encyclopedie merkte de bioloog Schierbeek in een artikel over de geschiedenis van de biologie op, "dat de Joden heel goed wisten, dat de meeste van hun onreine dieren parasietendragers waren". (ENSIE D.I.VI, p. 222) (Als leek vraag je je dan onmiddellijk af, of er onder hun reine dieren dan geen parasietendragers voorkwamen, want dat zou toch wel hoogst merkwaardig zijn. Maar dit terzijde.)

- 20 jaar later overtrof de Amerikaanse parasitoloog **Chandler** de Nederlanders **De Feyfer** en **Schierbeek** nog door in zijn handboek over de parasitologie te schrijven, dat “het Joodse verbod op het eten van varkensvlees zonder twijfel tegen de *Trichinella Spiralis* was gericht. D.w.z. tegen een parasiet, waarmee de mens besmet kan raken door het eten van besmet varkensvlees” (geciteerd bij Simoons,1961:39)

Als dit inderdaad waar zou zijn, dan zou dat betekenen, dat de Joden er rond 700 v.Chr., d.w.z. voor de totstandkoming van de Thora, er al van op de hoogte waren, dat parasieten hun gezondheid bedreigden. Dat zou echter alleen kunnen als **Aristoteles**, die volgens Schierbeek ‘de grondlegger is van de moderne, proefondervindelijke wetenschap, waaraan wij onder anderen onze kennis danken over parasieten, die onze gezondheid bedreigen’, voor 700 v.Chr. was geboren. In werkelijkheid kwam hij echter 400 jaar daarna ter wereld.

Het is daarom hoogst onwaarschijnlijk, dat de verboden uit Leviticus 11 onderbouwd worden door enige kennis over de gezondheidsrisico’s van het eten van met parasieten verontreinigd vlees. Schierbeek, De Feyfer en Chandler hebben zich kennelijk geen van drieën gerealiseerd, dat de spijswetten ver voor Aristoteles’ geboorte hun definitieve vorm hebben gekregen.

### **Simoons’ verklaring voor het verbod op het eten van varkens.**

Dat roept de vraag op, wat in de 2de eeuw voor Christus dan wel de reden was, om in Leviticus 11 het verbod op het eten van varkens vast te leggen. De Oxford Encyclopedia of the Jewish Religion geeft hierover geen uitsluitel, maar Simoons heeft er wel een verklaring voor.

Volgens Simoons gaat het daarbij namelijk om een statussymbool, omdat het varken als huisdier wel bij de levenswijze van sedentaire volken past, maar niet bij dat van rondtrekkende herders. Daardoor kon het Joodse volk het verbod op het eten van varkens gebruiken om te laten zien, dat het zich op zijn minst de gelijke voelde van alle hen omringende herdersvolken en de meerdere van ieder volk, dat er een vaste woonplaats op nahield.

Tegen deze redenering valt wel het nodige in te brengen:

- Uit de literatuur en de schilderkunst, maar ook uit het verhaal van de verloren zoon uit Lucas 15, weten we dat varkens vroeger werden gehoed. Dat betekent, dat het huisvarken heel goed in staat is om in kuddeverband zijn

kostje op te scharrelen en om zich in datzelfde kudde-verband door de mens te laten leiden waarheen die hem hebben wil.

- Dus doet het er niet toe of men wel of geen vaste woonplaats heeft: ieder, die dat wil kan varkens houden mits hij maar ergens woont of rondtrekt, waar er voor een varken genoeg te eten en te drinken te vinden is. In theorie had aartsvader Jacob op zijn vlucht voor schoonvader Laban, behalve grote kudden geiten, schapen, kamelen en ezels, ook wel varkens mee kunnen nemen. Alleen hadden zijn kudden dan deels uit grazers en deels uit wroeters bestaan en had hij zijn reisroute zo moeten kiezen, dat ook de wroeters aan hun trekken waren gekomen. Of anders gezegd: varkens passen wel in het bestaan van rondtrekkende herders, mits de vegetatie in het gebied, waarin ze rondtrekken, op het wroetend naar voedsel zoeken is berekend.
- Ten tweede is het varken slechts één uit een lange reeks van dieren, waarvan in Leviticus 11 wordt gezegd, dat ze onrein zijn. Het valt daarom op voorhand niet uit te sluiten, dat al deze dieren om dezelfde reden als het varken niet gegeten mogen worden. Als dat inderdaad zo is en Simoons had gelijk, dan zouden de Joden indertijd ook status hebben kunnen ontlenen aan het feit, dat ze geen ooievaars mochten eten en geen vleermuizen, geen struisvogels, geen egels, geen hazen en geen gevleugelde vierpotigen, die - zo staat het in vers 21 - geen dijen boven hun voeten hebben. (zie aant. 2, blz. 54) Terwijl diezelfde status kennelijk geen gevaar liep als er sprinkhanen werden gegeten. Daarvan wordt in het 21ste vers nadrukkelijk gezegd, dat die wél gegeten mogen worden, omdat deze 'vierpotige insecten dijen boven hun voeten hebben'. Zowel het een als het ander valt moeilijk aan te nemen en nog moeilijker te bewijzen.
- Ten derde is Simoons' verklaring te werelds voor een verbod, dat in een van de vijf Boeken van de Thora (de Mosaïsche Wet voor de Joden en de Pentateuch voor de Christenen) is vastgelegd. In de Thora gaat het namelijk om de relatie tussen God en de mens. Of om het met de woorden van de bekende Oud-Testamenticus, wijlen Prof. M.A. Beek, te zeggen om 'de ontmoeting tussen de Macht, die vereerd wordt, en de mens, door wie Hij vereerd wil zijn'. (ENSIE, DL.I:286) En dus ook waar het - zoals in Leviticus 11 - om de verhouding tussen de mens en de dieren om hem heen lijkt te gaan.

## **Mary Douglas' visie op de verboden van Leviticus II.**

Enkele jaren na Simoons heeft de cultuur-antropologe **Mary Douglas** zich afgevraagd, waarom zowel het varken als al die andere onreine dieren uit Leviticus 11 nu eigenlijk onrein worden genoemd.

Maar anders dan Simoons, heeft zij zich eerst verdiept in de vraag, in welke betekenis het woord 'onrein' in dit hoofdstuk wel gebruikt mag zijn. Ze kwam daarbij tot de conclusie, dat het woord 'onrein' in deze tekst niet als een synoniem is gebruikt voor woorden als 'vuil', 'vies', 'verontreinigd', 'besmet', 'onhygiënisch' en dergelijke meer, hoewel **Maïmonides** en zijn volgelingen dat er wel in hebben gelezen en wij tot op de dag van vandaag dat ook nog altijd gewend zijn om te doen.

Op taalkundige gronden neemt zij namelijk aan, dat in Leviticus 11 het tegenovergestelde 'heilig' betekent. Terwijl 'heilig' oorspronkelijk in de betekenis van 'heel', 'volmaakt', 'volkomen' werd gebruikt en later ook om aan te geven, dat 'iets in orde', 'iets naar behoren is', 'iets in overeenstemming met de regels' is. Daarom betekent volgens Douglas het woord 'onrein' in Leviticus 11 'onvolmaakt', 'onvolkomen' en ook 'niet in orde', 'niet naar behoren', 'niet overeenkomstig de regels, de voorschriften, de afspraak, de wet'. Voor haar is het daarom duidelijk, dat de onreine dieren uit Leviticus 11 zich niet gedragen zoals God dat heeft bedoeld, terwijl de reine dieren dat wel doen.

Dat woord 'misdragen' neemt Douglas heel letterlijk. Volgens haar is namelijk elk dier onrein, dat zich niet volgens de regels van het Scheppingsverhaal voortbeweegt. Dat wil zeggen: zich niet voortbeweegt zoals dat hoort in het milieu, waarvoor God hem op de 4<sup>e</sup>- respectievelijk de 5<sup>e</sup> Scheppingsdag, heeft geschapen.

Op die manier komt ze tot de volgende schematische indeling van de reine en de onreine dieren:

- echte landdieren, bewegen zich al lopend, huppelend of springend op vier poten over de aarde voort. Rein zijn dus de landdieren, die dat doen en onrein al hun soortgenoten, die zich op een andere manier over de aarde voortbewegen.
- alle vogels zijn onrein, die net als alle echte vogels wel twee poten hebben en ook wel vleugels, maar niet zoals de echte vogels hun vleugels niet gebruiken om te vliegen.
- echte vissen schubben hebben en zich met behulp van vinnen in het water verplaatsen, zijn al die vissen onrein, die geen schubben en/of geen vinnen hebben.
- terwijl alle huisdieren onrein zijn, die niet op gespleten hoeven lopen en niet herkauwen.

Als je dit voor het eerst leest, dan denk je de oplossing voor het raadsel van Leviticus 11 in handen te hebben.

Maar als je de namen van de onreine dieren uit Leviticus 11 naast dit schema legt, blijkt er iets niet te kloppen.

- Want waarom zouden alle gevleugelde vierpotige dieren onrein zijn, behalve de gevleugelde vierpotigen, die dijen boven hun voeten hebben?

- Waarom zou al het gedierte, dat op de grond wemelt wel rein zijn en de muis, de egel, de pad, de varaan, de ha-ge-dis en het kameleon niet, hoewel die zich toch als echte landdieren op vier poten over de aarde verplaatsen?
- Waarom zouden de ooievaar, de pelikaan en de reiger onrein zijn, hoewel het toch heel goede vliegers zijn?

Na enig nadenken blijkt er ook verder nog iets niet te kloppen. Dieren kunnen zich namelijk niet anders voortbewe- gen, dan zoals God ze tijdens de Scheppingsdagen heeft geschapen,

- tenzij God toen niet over het vermogen beschikte om alles precies overeenkomstig zijn wens te scheppen,
- of als dieren, net als de mens, over het vermogen beschikken om willens en wetens God's ge- en verboden te over- treden en als God hen na zo'n overtreding met een nakomelingschap zou hebben gestraft, dat zich niet meer op de oorspronkelijke manier kon voortbewegen.

In beide gevallen gaat het echter om mogelijkheden, die volgens de letter van de Thora onmogelijk zijn, omdat:

- God volgens Genesis 1:23,25 zowel na de 4<sup>e</sup>, als na de 5<sup>e</sup> Scheppingsdag zag dat het goed was wat Hij op deze beide dagen aan dieren had geschapen.
- en volgens Genesis 3 alleen de mens en geen enkel dier van de boom van de kennis van goed en kwaad heeft ge- geten.

Dat wil zeggen, dat een dier zich niet kàn misdragen, omdat hij het verschil tussen goed en kwaad niet kent. Logi- scherwijs staat er in Exodus 20:5 dan ook dat God tegen de mens en niet tegen de dieren zegt: "Ik, de Heer, uw God, ben een na-ijverige God, die de ongerechtigheid der vaders bezoekt aan de kinderen, aan het derde en aan het vierde geslacht".

## **Jean Soleren: het raadsel van Leviticus 11**

Om dezelfde reden is het een misvatting van de Franse taalkundige **Jean Soler** om te denken, dat in Leviticus 11 om- nivoren en carnivoren onrein worden genoemd omdat ze vlees eten. Wat niet wegneemt, dat hij er terecht op wijst, dat er in Genesis 1:30 staat, dat God aan al het gedierte der aarde en al het gevogelte des hemels en al wat op de aarde kruipt, waarin leven is, al het groene gras tot spijze gaf. Maar hij gaat te ver om deze tekst rechtstreeks te koppelen aan de tekst van Genesis 9:3-4, dat God de mens alles wat zich roert, wat leeft en alle groene kruid tot spijzen geeft,

maar niet het vlees met zijn ziel, zijn bloed. En de tekst van Leviticus 17:11 dat de ziel van het vlees in het bloed is en ik heb het u (d.w.z. de mens) op het altaar gegeven om verzoening over uw zielen te doen, want het bloed bewerkt verzoening door middel van de ziel. En om daaruit de conclusie te trekken, dat niet alleen de mens, maar ook de dieren geen vlees mogen eten. Dat zou logischerwijs immers betekenen,

- dat God ook onvolmaakte, want vlees-etende dieren zou hebben geschapen, of
- dat een deel van de dieren, net als de mens, van de boom van de kennis van goed en kwaad zou hebben gegeten en dus willens en wetens het verbod op het eten van vlees overtreedt.

## **In Leviticus 11 staat niet het dier, maar de mens centraal**

Op dit punt aangekomen heb ik Leviticus 11 nog eens extra zorgvuldig gelezen. Maar nu met als leidraad de woorden van **Prof. Beek**, dat het ‘in de Thora gaat om de ontmoeting tussen de Macht, die vereerd wordt en de mens door wie Hij vereerd wil zijn’. Toen drong het plotseling tot me door, dat zowel Soler, als Douglas als Maïmonides en diens volgelingen zich door de titel van Leviticus 11 hebben laten misleiden.

Die titel zegt namelijk wel, dat het in dit hoofdstuk over reine en onreine dieren gaat, maar in werkelijkheid gaat het daar helemaal niet over. Er wordt immers nergens gezegd ‘dit dier is onrein’ of ‘dieren van dat type zijn onrein’, maar steeds "dat dier, dat type dieren ZAL U ONREIN ZIJN, ZAL U EEN GRUWEL ZIJN." (zie aant. 4, blz. 54)

Met andere woorden; we moeten ons dus niet afvragen ‘waarom zijn deze dieren rein en die andere onrein’, maar ‘waarom krijgt de Joodse mens in Leviticus 11 het bevel om te gruwen bij de gedachte, dat hij bepaalde dieren zou eten’. Of anders gezegd ‘waarom moet de Joodse mens tegen het eten van deze dieren een onpasselijk makende weerzin hebben en als hij die niet heeft, waarom moet hij die dan ontwikkelen?’

De drie woorden ‘ik gruw daarvan’ vertellen onze medemens immers, dat we zo’n onoverkomelijke weerzin tegen iets hebben, dat we al onpasselijk worden bij de gedachte, dat we het zouden moeten eten. Als er dus tegen iemand wordt gezegd, dat hij ergens van moet gruwen, dan krijgt hij te horen, dat hij daar een onoverkomelijke weerzin tegen moet ontwikkelen.

## **Voedseltaboes en het mysterie van het leven.**

Toen dit goed tot me doordrong stonden me opeens heel helder de woorden voor de geest, die mijn leermeester Professor Fischer zijn studenten altijd voorhield: de mens brengt in zijn taboes tegelijkertijd iets van zijn huiver en van



zijn eerbied voor het mysterie van het leven tot uitdrukking.

Dat bracht me er toe om langs deze lijn de verzen Genesis 9:2-4 en Leviticus 17:14, waar Soler zich bij zijn verklaring van Leviticus 11 op baseerde, eens langs deze lijn te doordenken en daar ook de verzen 11, 13 en 15 van Leviticus 17 bij te betrekken.

Zoals gezegd, staat er in Genesis 9:2-4, dat de mens geen vlees met zijn ziel, zijn bloed mag eten, omdat - zo staat het in Leviticus 17:14 - de ziel van alle vlees - dus van mens en dier - in het bloed is.

En van dat bloed, die ziel, wordt in Leviticus 17:11 gezegd, dat God dit aan de mens heeft gegeven om het op het altaar te offeren. Daarom moet na de slacht het bloed van een huisdier naar de ingang van de tempel worden gebracht. Terwijl men het bloed van een dier, dat bij de jacht is buitgemaakt, direct moet laten wegvloeien en vervolgens met aarde bedekken. (Leviticus 17:11 & 13). Het is niet meer dan logisch, dat hierop meteen het verbod op het eten van aas volgt (Leviticus 17:15). Want nietwaar, het is de mens niet gegeven om uit het kadaver van gestorven dieren of van dieren, die aan hun verwondingen zijn bezweken, alsnog op de voorgeschreven wijze het bloed weg te laten vloeien.

Zo kwam ik op de gedachte, dat in Leviticus 11 het onderscheid tussen de reine en onreine dieren wel eens aan de hand van de volgende twee criteria kon zijn gemaakt:

- er mag niet worden gegeten van een dier, dat niet is leeggebloed.
- er mag indirect ook niet worden gegeten van een dier, dat niet is leeggebloed

Als deze criteria werkelijk zijn gebruikt, dan zouden er volgens Leviticus 11 dus:

- geen roofdieren mogen worden gegeten, omdat die hun prooi niet leeg kunnen laten bloeden,
- geen aaseters, omdat die vlees eten, waar het bloed niet uit is weggevloeid,
- geen dieren, die andere dieren bijten of steken en het bloed van hun prooi drinken.

## Toetsing van deze hypothese

Gaan we aan de hand van deze criteria na welke dieren in Leviticus 11 nu precies onrein worden genoemd, dan zien we het volgende:

- De gevleugelde vierpotigen, die geen dijen boven hun voeten hebben en daarom niet gegeten mogen worden, bijten of steken hun prooi, terwijl de sprinkhanen, die wel gegeten mogen worden, omdat ze dijen boven hun voeten hebben, geen bloed aanraken, omdat het bladeters zijn.
- Ook de vogels, die niet gegeten mogen worden, zijn allemaal vlees- en dus bloedeters. Dit verbod geldt namelijk m.b.t. de arend, de zeearend, de lammergier, de wouw, alle soorten raven, vier soorten uilen, de meeuw, de sperwer, de aalscholver, de struisvogel, de pelikaan, de ooievaar, alle soorten reigers en de insecten-etende hop. (aant.5)
- Aan deze criteria gemeten is het echter onbegrijpelijk, waarom de kameel, de klipdas, de haas en de slak niet gegeten mogen worden. We weten immers niet beter dan dat er tussen de slakken wel enkele vleesetende soorten zitten, maar dat het voor de rest uitsluitend om herbivoren gaat.

Toch laat dit verbod zich wel verklaren. De vergelijkende anatomie der dieren is immers een vrij jonge wetenschap, die ver na het begin van onze jaartelling is ontstaan. Voor die tijd kon men de dieren uitsluitend aan de hand van hun uiterlijke kenmerken en van hun gedrag in soorten en klassen indelen. Aan de buitenkant gezien hebben de poten van de kameel, de klipdas, de haas en de slak wel wat van die van de insectenetende egel en van de beer, die een notoire carnivoor is. Het valt daarom niet te sluiten, dat deze vier pseudo-zoogangers daarom indertijd bij de vleesetende dieren zijn ingedeeld en langs die weg terecht zijn gekomen in de klasse van dieren, die niet gegeten mogen worden.

Blijft de vraag, waarom van alle dieren, die in het water leven, uitsluitend die vissen gegeten mogen worden, die zowel schubben als vinnen hebben. Eerlijk gezegd moeten we het bij het antwoord op deze vraag bij een beredeneerd vermoeden laten. Er zijn onder de geschubde en gevinde vissen immers soorten, die vis eten en zich dus met vissenbloed voeden. Terwijl daar tegenover staat, dat er zuivere herbivoren voorkomen onder de onder water levende dieren, die geen schubben en geen vinnen hebben.

Het best passende antwoord is in het 30<sup>e</sup> vers van Genesis 1 te vinden. Daarin wordt namelijk wel gezegd wat God op de 6<sup>e</sup> Scheppingsdag tot voedsel gaf aan al het gedierte der aarde, aan al het gevogelte des hemels en aan al wat op de aarde kruipt, maar er wordt met geen woord gerept over het voedsel, dat God aan de dieren toeweest, die in het water leven.

Nu onttrekt zich ook wel erg veel aan ons oog van alles wat zich onder het wateroppervlak afspeelt. Dus zou het wel eens kunnen zijn, dat men indertijd ook voor wat de waterdieren betreft op safe heeft gespeeld en er gemakshalve van is uitgegaan, dat alle waterdieren vleeseters zijn behalve de geschubde en gevinde vissen.

Wat niet wegneemt, dat een Joodse visser zo'n 30 eeuwen geleden in zijn netten ook wel eens een geschubde en gevinde vis zal hebben gevonden, die een kleinere vis in zijn bek of buik had. Meestal is een visje, dat hij zo aantreft, wel dood maar verder ongeschonden. Wie weet heeft men uit dit gegeven - misschien zelfs wel tegen beter weten in - de conclusie getrokken, dat kleine vissen soms per ongeluk de open bek van een grote vis binnen zwemmen, die ze dan per ongeluk doorslikt in plaats van ze weer zo snel mogelijk uit te spuwen, zoals dat volgens Jona 1:17 met Jona gebeurde. Het zou namelijk niet de laatste en vermoedelijk ook niet de eerste keer zijn geweest, dat een hele samenleving, er met een dergelijke drogreden, in slaagde om onder een ongemakkelijk verbod uit te komen. Dat de Joodse samenleving maar moeilijk met dit verbod zouden hebben kunnen leven, valt gemakkelijk af te leiden uit de vele verhalen over vissen in het Nieuwe Testament. (zie aant.3, blz 54.)

Op dit punt aangekomen zouden we een punt achter onze zoektocht hebben kunnen zetten, als .... ja, als onderweg niet twee nieuwe vragen waren opgedoken.

Ten eerste is daar de vraag waar het beeld vandaan komt dat het bloed de ziel van het vlees zou zijn. De Thora geeft daar geen antwoord op. Hoeft daar in principe ook geen antwoord op te geven, omdat het daarin gaat over de ontmoeting tussen de Macht, die vereerd wordt en de mens, door wie Hij vereerd wil zijn en niet over de fysiologie van mens en dier (noot 3). Dit beeld neemt in de Thora echter zo'n prominente plaats in, dat redelijkerwijs moet worden aangenomen, dat het in elk geval al ver voor de 7de eeuw voor Christus algemeen gangbaar was. Toen werden de vijf Boeken van de Thora immers definitief vastgelegd.

Dat het beeld toen populair was, is overigens niet zo vreemd, als we ons bedenken, dat

- Aristoteles, de grondlegger van de moderne natuurwetenschappen pas 300 jaar later werd geboren,
- er daarna 20 eeuwen moesten verlopen, voordat de basis werd gelegd voor alles wat we tegenwoordig allemaal over de spijsvertering van mens en dier weten en
- er daarop nog eens een eeuw voorbij moest gaan, voordat de werking van onze bloedsomloop in hoofdlijnen bekend was.

Het is daarom heel begrijpelijk, dat men in de voor-Aristotelische tijd dacht, dat de ziel van het leven in het bloed

zetelt. Het bloed houdt immers bij de dood van mens en dier op te stromen. In de 2de eeuw v. Chr. is deze gedachte in de Joodse gemeenschap rond de Synagoge in Alexandrië echter al verloren gegaan. In Aristeas' brief aan zijn broer **Philocratis** (noot 2) gaat het namelijk niet zozeer over de materiële, als wel over de symbolische betekenis van de rituele voorschriften uit Leviticus 11. Zo stelt de schrijver bijvoorbeeld vast, dat de goddelijke Wetgever ons het eten van het vlees van zaadetende vogels heeft toegestaan en dat van roofvogels heeft verboden om ons erop te wijzen, dat we rechtvaardig hebben te zijn en geen geweld mogen gebruiken. Dat Hij het eten van het vlees van herkauwers heeft toegestaan, omdat herkauwen een symbool is voor bedachtzaamheid en gespleten hoeven voor het verschil kennen tussen goed en kwaad. Het eten van het vlees van herkauwers met gespleten hoeven is dus toegestaan, omdat we ons er dan rekenschap geven van God's weldaden en ons realiseren, dat we onder alle omstandigheden het Goede van het Boze hebben te scheiden.

Twee eeuwen later staat de Joodse wijsgeer **Philo van Alexandrië** een allegorische exegese van Leviticus 11 voor. "Want" zo schrijft hij, "zoals men zijn lichaam verzorgt omdat het de zetel van de ziel is, zo moet men de tekst van de wet onderhouden; als men dat trouw doet, dan krijgt men een steeds beter besef van het wezen der dingen, want daarvan zijn de dingen niet meer dan een symbool". Met andere woorden: volgens deze wijsgeer moet men zich vanwege hun symbolische betekenis aan de voorschriften van Leviticus 11 houden (noot 4).

In de 12de eeuw na Christus is er in datzelfde Egypte en in diezelfde Joodse gemeenschap echter nog weer een andere verklaring gevonden voor deze zelfde voedselverboden, die intussen al acht eeuwen lang stand heeft gehouden. Deze exegese is afkomstig van de in het voorgaande al genoemde wijsgeer, schriftgeleerde en geneesheer Maïmonides, die als arts was verbonden aan het cosmopolitische hof van de Sultan van Egypte. Gelijk Aristeas en Philo van Alexandrië voor hem, stond hij daar in voortdurende contact met geleerden met een niet-Joodse achtergrond, die hem bij voorkomende gelegenheden zeker om een aannemelijke verklaring zullen hebben gevraagd voor zijn weigering om van de dieren te eten, die in Leviticus 11 onrein worden genoemd. Terwijl de opposanten van zijn voorgangers blijkbaar met een allegorische of symbolische verklaring genoegen namen, was dat in Maïmonides' tijd vermoedelijk niet meer vanzelfsprekend en heeft hij als arts naar een medisch-hygiënische rechtvaardiging gezocht en - wat meer is - ook gevonden. Het is verbazingwekkend, dat deze verklaring zoveel eeuwen langer stand heeft gehouden, dan de twee vorige. Dat moet wellicht mede op het conto worden geschreven van de vele ontdekkingen, die er in de twee

achter ons liggende eeuwen zijn gedaan over de ziekteverwekkende rol van parasieten en bacteriën en op het streven om de volksgezondheid daar met passende hygiënische maatregelen tegen te beschermen.

## **Slot**

Zodoende bleef tot op de dag van vandaag onder het stof van eeuwen verborgen, dat het in Leviticus 11 niet over hygiëne en niet over dieren gaat, maar over de mens, die schuldig komt te staan tegenover zijn God als hij dieren zou eten, die bloed gegeten hebben, want dat hij dan tot zich neemt wat God toekomt: de ziel van alle leven.

## Noten:

- 1) Simoons baseert zich op de antropologische literatuur, waarin telkens duidelijk naar voren komt, dat:
  - grote huisdieren alleen voor speciale gelegenheden worden geslacht en dan ook helemaal worden opgegeten en
  - van een jager, die tijdens de jacht een groot dier heeft buitgemaakt, dat niet voor zijn eigen gezin mag houden, maar volgens bepaalde vaststaande regels over zijn dorpsgenoten heeft te verdelen.
- 2) De brief van Aristes (2<sup>e</sup> of 1<sup>e</sup> eeuw v.Chr.) behoort tot de zgn. pseudografen. Dat wil zeggen tot de boeken, die niet tot de canon van de R.K. Kerk behoren, maar wel in verschillende Oosterse kerken bewaard is gebleven. (Beek, p.284) De sage van de Griekse vertaling van de Thora (de Septuaginta) is erin te vinden.
- 3) Als dit adagium door de eeuwen heen ook was vastgehouden bij het lezen en becommentariëren van Lev.15:1-33 zou dat de positie van de vrouw zeer ten goede zijn gekomen. Dan zou men immers niet kunnen zeggen, dat de vrouw tijdens haar stonden onrein is, maar moest men zeggen dat de man, die zijn vrouw tijdens een stonde benadert zich verontreinigt, d.w.z. niet in de juiste verhouding staat tot de Macht, die door de mens vereerd wil zijn.
- 4) Citaat van Simon, p.112.

## Aantekeningen:

- 1) Eef H-S: op de Veluwe moesten we zorgen, dat onze kippen niet bij de varkens in de wei kwamen, want die wisten ze wel buit te maken en op te eten. Wilde konijnen waren hun leven daar trouwens ook niet zeker. Jan v/d W: De boer, waar ik op kamers woonde had de gewoonte om tot groot genoeg van zijn varken, een te slachten kip de kop af te hakken tegen een paal van diens hok. Je hoorde dan hoe dat beest die kop tussen zijn kiezen kraakte en met hoorbaar genoeg verslond.
- 2) Volgens Jan v/d W. is het voor een bioloog moeilijk te begrijpen, wat men onder die gevleugelde vierpotigen heeft te verstaan. Gevleugelde insecten hebben immers zes poten, zijn hexapodia.
- 3) Illustratief is op dit punt wat Malinowski niet heeft gezien bij zijn zeevarende Trobianders die soms jaren van huis waren. Die gemeenschap ontkennde de sociale betekenis van de geslachtsgemeenschap bij de voortplanting.
- 4) In NRC/Handelsblad van 9 sept. 2000 gelezen: Als kind mocht ik (= Ed van Thijn) van mijn geassimileerde Joodse ouders vanwege mijn astma geen paling eten. Later begreep ik, dat ik dat niet mocht, omdat palingen niet koosjer zijn.

5) In NRC/Handelsblad van 5 sept. 2000 gelezen: een Afrikaanse boer van joods-lithouwse afkomst houdt er een struisvogelfarm op na; zegt tegen zijn interviewer: struisvogels zijn niet koosjer vanwege de vliezen tussen hun tenen. Maar ik slacht ze alleen maar, ik eet ze niet.





## Deel I - Hoofdstuk 3

### **B** De spijswetten van Manu

Evenals het Jodendom kent het Hindoeïsme spijswetten. Terwijl van de eerste vaststaat, dat die al ver voor het begin van onze jaartelling voor het eerst op schrift zijn gesteld, valt dat van de laatste niet met zekerheid te zeggen. Ze komen namelijk voor in '**De Verordeningen van Manu**', waarvan het exemplaar, dat dateert uit de eerste eeuw vóór of ná Christus, maar waar waarschijnlijk oudere exemplaren van hebben bestaan. Maar hoe dit ook zij, de omstandigheid dat ze in een tekst voorkomt die aan Manu wordt toegeschreven, geeft wel aan dat het ook bij de Hindische spijswetten om zeer principiële zaken gaat. Binnen het Hindoeïsme geldt Manu namelijk als de stamvader van alle mensen. En aan Manu wordt, zoals dat in elke godsdienst ook het geval is, alleen de diepste waarheden toegeschreven. Waarheden waar niet aan valt te tornen. Dat betekent echter niet dat de Hindische spijswetten, net als de Joodse, op één en niet meer dan één religieus beginsel teruggaan. Wel, dat ze net als de Joodse in een scheppingsverhaal verankerd zitten. Terwijl we in het vorige hoofdstuk hebben gezien, dat het bij de Joodse spijswetten gaat om de juiste verhouding tussen de mens en zijn God, zal uit dit hoofdstuk blijken, dat de Hindische spijswetten voortkomen uit een diep verlangen naar een lang en gezond leven.

In Manu's verhandelingen is de opsomming van wat er allemaal verboden is om te eten, net zo ondoorzichtig als de opsomming in de spijswetten van Leviticus 11. Dat hoofdstuk begint wel met een opsomming van alles wat er verkeerd is om te eten, maar daarna volgen een aantal verzen, waaruit valt op te maken, dat alles voedsel voor de mens is. Daar staat bijvoorbeeld, dat *'wat geen voeten heeft voedsel is voor wat wel voeten heeft'*. De mens mag dus al het plantaardige en al het dierlijke eten, omdat hij en voeten en handen en hoektanden heeft en geen lafaard is, want hij verkent de wereld en streeft naar inzicht. Dat hij zich ook met dierlijk voedsel mag voeden, wordt dan nog eens nadrukkelijk onderstreept in de zinsnede, dat zelfs een eter die dagelijks vlees eet, zich daarmee niet verontreinigt, omdat de schepper zowel alle levende wezens als alle eters heeft geschapen. Hoewel daar wel onmiddellijk de waarschuwing op volgt, dat deze regel alleen opgaat voor de eter, die alvorens te gaan eten eerst het vlees heeft laten zegenen of er zelf een zegenbede of zegenwens over heeft uitgesproken. Dat degene die dat nalaat in de volgende wereld, zal worden opgegeten door een dier van dezelfde soort als waarvan hij het vlees heeft gegeten zonder dat het

gezegd was. Hoewel een vers ieder gewaarschuwd wordt voor de desastreuze gevolgen van het weigeren om vlees te eten in situaties, waarin men daartoe ritueel verplicht is of voor zijn leven moet vrezen. In dat geval zal de weigeraar in de volgende wereld eenentwintig keer als een dier herboren worden. (B&H:114) Wat echter weer niet wegneemt, dat er in hoofdstuk V ook te lezen valt, dat iemand, die zich er rekenschap van geeft waar vlees vandaan komt en wat er bij de slacht gebeurt en wat het voor de dieren betekent om opgesloten te zitten, geen vlees meer zou moeten eten. (B&H:116) Verderop volgt dan de tekst, dat mensen, die er zelfs in hun ziekte bezwaar tegen hebben om op medische indicatie dierlijk weefsel te nuttigen, op een passende wijze om de tuin moeten worden geleid, opdat hun de genezende werking van dit medicijn niet wordt onthouden.

### **Vraag: wat is dan de sleutel tot de spijswetten uit het vijfde hoofdstuk van Manu's Verordeningen?**

Door dankbaar gebruik te maken van met name Zimmermann's studie (Z:1987), over de plaats van vlees en bloed in de Ayurvedische geneeskunde en artseneijbereidkunde bleek het mogelijk om toch een duidelijke systematiek in Manu's opsomming te ontdekken.

Die net als die van Leviticus op een scheppingsverhaal terug te gaan. Of eigenlijk op een verhaal over de herschepping van de wereld. Volgens de Hindische speculaties, over het ontstaan van de wereld, is de Cosmos niet eens en voor altijd geschapen, maar is deze aan een kringloop van gedaanteveranderingen onderworpen. Dat wil zeggen dat het iets, wat we Cosmos noemen en dat uit het Grote Niets tevoorschijn is gekomen, afwisselend in het vuur van dat Niets verdwijnt en daar hernieuwd uit te voorschijn te komen. (Z:211/2)

Het Hindische scheppingsverhaal wijkt trouwens op nog een ander essentieel punt af van het scheppingsverhaal uit Genesis. Terwijl daarin van God wordt gezegd, dat Hij na elke scheppingsdag constateerde, dat het goed was wat Hij die dag gemaakt had, wordt van Brahma meerdere keren gezegd, dat hij achteraf niet tevreden was over wat hij voor nieuws had geschapen. Dat hij daarom elke periode, waarin de Cosmos opnieuw gevormd werd, aan zijn onuitputtelijke scheppingsdrang toegaf om weer iets nieuws te maken. In de hoop, dat die nieuwe schepping beter aan zijn verwachtingen zou beantwoorden dan alles wat hij daarvoor al had gemaakt.

**3A** - Voor wat betreft de levende wezens, die hij maakte, daarvan verwachtte hij twee dingen. Namelijk, dat zij met de vereiste rituele handelingen de hitte van het scheppende en verwoestende vuur onder controle zouden houden

(Beck:19). Dat zij daarnaast het inzicht zouden trachten te verwerven, dat vreugde en genot, verdriet en zorgen, het zichtbare en het tastbare niet de kern van een zaak betreffen, maar dat dit de uiterlijke verschijningsvormen zijn, waarin een kern zichtbaar, tastbaar dan wel voelbaar wordt.

Uit Zimmermann's samenvatting valt af te leiden, dat er in de mythe een direct verband wordt gelegd tussen de wijze, waarop een bepaald soort van levende wezens zich al of niet voortbeweegt en haar vermogen om aan Brahma's verwachtingen te beantwoorden. Daardoor lijkt het alsof in dit deel van deze Hindische herscheppingsmythe een poëtische vorm is gevonden voor een gedachte, die tot de kern van **Bourdieu's** gedachtegoed (Field of Cultural Production) behoort. Namelijk het idee, dat ervaring de leermeester van alle weten is en gebrek aan ervaring dus als verklaring voor onwetendheid kan dienen.

Van de planten, volgens Brahma de eerste levende wezens, wordt namelijk gezegd dat ze zich niet konden verplaatsen en te onwetend waren om aan Brahma's verwachtingen te kunnen voldoen. Van de viervoeters, die Brahma later maakte, wordt enerzijds opgemerkt, dat deze zich met de neus naar de grond voortbewogen en anderzijds vastgesteld, dat ze niet zo onwetend waren als de planten, maar toch wel zo onwetend, dat ze altijd geneigd waren om de verkeerde weg te kiezen. Waarmee impliciet gezegd is, dat zij niet in staat waren om bij rituele handelingen de juiste volgorde aan te houden. Vervolgens wordt er van de goden vastgesteld, dat deze rechttopgaande wezens over zoveel inzicht beschikten, dat ze uit pure vreugde over dat bezit er niet toe kwamen om enige actie te ondernemen. Aangezien Brahma juist hierdoor in hen teleurgesteld was, mag worden aangenomen, dat dit ook betekende dat ze er ook niet toe kwamen om rituele handelingen te verrichten. Dat die houding iets met hun wijze van voortbewegen te maken heeft, suggereert de constatering dat Brahma in een laatste poging om wezens te maken die begrijpen dat er rituele handelingen verricht moeten worden, de mens maakt, die zich in een voorovergebogen houding voortbeweegt. Doordat de mens volgens de mythe bovendien door hartstocht gedreven naar inzicht zoekt, voldoet hij ook in dit opzicht aan Brahma's verwachtingen.

Hoewel Brahma de mens dus later heeft geschapen dan de goden, staan de goden in moreel opzicht toch hoger dan de mens. De mens is nog op zoek naar het inzicht, dat de goden al hebben. Maar de mens staat moreel hoger dan de dieren, die nog niet in staat zijn om rituelen uit te voeren. Toch staan de dieren moreel weer hoger dan de planten, omdat die niet eens beseffen, dat er zo iets als rituelen bestaan. (Z:196)

De Brahmanen hebben de gedachte dat de dieren wel enig bewustzijn hebben, maar de planten niet, in de loop van de tijd verder uitgewerkt vanuit de opdracht die volgens de overlevering hun kaste ten deel is gevallen: zich verdiepen in de **Dharmasastra**, d.w.z. in de leer van het moreel goede en juiste handelen, van de morele wet en van de normen, waarin de cosmische en de sociale orde verankerd zijn. Op een gegeven moment is dit uitgekristalliseerd in de tegenwoordig van India zo overbekende dogma's omtrent geweldloosheid en vegetarisme.

Aan het begin van onze jaartelling was het echter nog niet zo ver. In de versie van de uit die tijd overgeleverde tekst van Manu's Verordeningen heet het in regel 28 nog, dat alles wat er op aarde leeft er toe bestemd is om levende wezens tot voedsel te dienen. Wat dan in regel 29 nader wordt toegelicht met de woorden: 'wat zich onder de levende wezens niet kan verplaatsen is voedsel voor wat zich wel kan verplaatsen, wat geen hoektanden heeft is voedsel voor wat wel hoektanden heeft, wat geen handen heeft (om te grijpen) voor wat wel handen heeft, de lafaards die niet op dieren jagen voor de dapperen die dat wel doen'. (B&H:114; Z:1)

Maar ook voor de rest lijkt het waarschijnlijker, dat Manu's spijswetten niet binnen de kaste van de Brahmanen, maar van de Ksjatria zijn ontstaan, omdat deze kaste van vorsten en krijgslieden zich volgens de traditie hebben te verdiepen in de Arthasastra, dat wil zeggen in de leer van het materieel juiste, goede en nuttige. Daar gaat het in de Hindische spijswetten over. Deze vormen namelijk het antwoord op de vraag die volgens de tekst van Manu's Verordeningen de grote Zieners aan Bhrgu, de zoon van Manu, de zoon van Brahma, hebben voorgelegd.

*[Noot: Hiervan dateert de oudst bekende tekst uit de eerste eeuw voor(?) of na(?) Christus (B&H,1971)]; hoe komt het toch dat zelfs een Brahman, die zich aan de Dharmasastra houdt en de heilige geschriften kent, kan sterven? Waarop het drieledige antwoord volgt dat dit komt doordat zij nalaten de klassieken te bestuderen, zich niet aan de voorgeschreven gebruiken houden en het verkeerde voedsel eten.*

**3B** - Toch valt er uit het gedachtegoed van het scheppingsverhaal en van de Dharmasastra wel het een en ander in Manu's spijswetten terug te vinden. Zo komt het thema uit het scheppingsverhaal, dat de verhouding tussen de op aarde levende wezens gebaseerd is op de mate, waarin zij zich kunnen verplaatsen en in staat zijn rituelen uit te voeren bij Manu terug in zijn uitspraak, dat dieren en planten door levende wezens gegeten mogen worden en de toelichting die hij daarbij geeft. Daarin zegt hij namelijk eerst, dat levende wezens, die zich niet kunnen verplaatsen, voedsel zijn voor wat zich wel kan verplaatsen, de tandeloze voor wie wel tanden hebben en de lafaard voor de dappere. Daarna dat zelfs een eter, die dagelijks dierlijk voedsel eet, zich daarmee niet verontreinigt, want dat de schepper zowel de

eetbare levende wezens als de eters geschapen heeft. Hierop volgen dan weer twee niet mis te verstane waarschuwingen. Namelijk dat degene, die dierlijk voedsel eet, daar eerst iets van aan de goden moet hebben geofferd of er een mantra, een rituele tekst, over moet hebben uitgesproken. Dat degene, die weigert vlees te eten, hoewel dat in het kader van een rituele plechtigheid wel van hem wordt verlangd, zal in de wereld, die na deze geschapen zal worden, 21 keer als dier herboren worden. Dat alles neemt echter niet weg, dat Manu vijftien verzen later de leer van de geweldloosheid van de Dharmasastra oppakt door te stellen dat ieder die zich er rekenschap heeft gegeven hoe men aan vlees komt, en wat er met een dier gebeurt als het wordt geslacht en wat het voor een dier betekent om opgesloten te zitten, vanaf dat moment alle vlees zou moeten laten staan. (B&H:114-6).

## **De Ayurveda een speculatieve leer**

De wortels van Manu's spijswetten moeten evenwel in de Vedas, de door de traditie geheiligde geschriften over de kennis, die er in de loop van de tijd binnen de Arthasastra is opgebouwd. Overigens is alles wat er in deze boeken staat opgetekend het resultaat van speculerend denken over alles wat er zich aan vragen op zakelijke en materiële gebied voordeed. Bij gevolg berust niets van hetgeen daarin over de biosfeer en over biologische processen wordt opgemerkt op proefondervindelijk onderzoek berust, maar op speculaties omtrent hetgeen mensen min of meer toevallig, min of meer systematisch met hun ogen hebben gezien, hun oren gehoord, hun neus geroken, hun mond geproefd en met het lichaam hebben gevoeld. De Vedische teksten zijn daarom geen zakelijke weergave van feitelijke gegevens, maar nu eens literaire verhandelingen over ideeën, die al denkend tot ontwikkeling zijn gekomen, dan weer dichterlijke beschrijvingen van beelden, die al speculerend zijn ontstaan. Allerlei woorden, die in zakelijke verhandelingen in materiële zin worden gebruikt, hebben in de Vedische teksten dan ook vaak een immateriële betekenis en moeten dan dus ook als zodanig worden gelezen. In deze teksten zijn als literaire- en dichterlijke stijlmiddelen bovendien vaak synoniemen gebruikt of dezelfde woorden in verschillende betekenissen toegepast. Wat voor het leesgenot allicht bevordert, maar aan de andere kant er gemakkelijk de oorzaak van kan zijn, dat de inhoud mis wordt verstaan. (Huizinga) (Z:102,120).

Zo wordt in de Veda bijvoorbeeld het beeld opgeroepen van de zes rasa, die alle hemellichamen, alle cosmische wateren, de hele aarde en alle op de aarde aanwezige levende wezens voeden. In de moderne westerse talen is het gebruikelijk om dit begrip 'rasa' met 'smaak' te vertalen. Wat zonder meer in de hand wordt gewerkt doordat de zes rasa naar hun verschil in kwaliteit in het Sanskriet worden onderscheiden met woorden, die in het zakelijk taalgebruik

in het Westen naar meetbare smaakgewaarwordingen verwijzen. Zo heet het, dat de kwaliteit van de ene rasa zoet is, van een andere zout, van de derde zuur, van de vierde bitter en van de vijfde wrang. Maar doordat in dit geval deze bijwoorden zijn gekoppeld aan het imaginaire begrip 'rasa' zijn ze in hun letterlijke, maar in hun figuurlijke betekenis gebruikt. Precies zoals in het Nederlands het woord 'zoet' in figuurlijke zin is gebruikt wanneer er van kinderen gezegd wordt, dat zij zoet spelen, of dat iemand zure opmerkingen maakt, zout in iemands wonden strooit, zijn bittere verwijten niet voor zich weet te houden of altijd wel weer met een of ander wrang verhaal op de propfen weet te komen. Overigens is het taalgebruik rond de rasa nog vrij doorzichtig, wat eigenlijk ook wel begrijpelijk is omdat er maar zes bijvoeglijke naamwoorden nodig zijn om de verschillende rasa van elkaar te kunnen onderscheiden. Bovendien gaat het bij de rasa in wezen om een heel eenvoudig beeld.

Bij het begrip guna ligt dat allemaal veel ingewikkelder. Daarbij gaat het namelijk om het idee, dat alle dode en alle levende materie over bepaalde eigenschappen beschikt, dan wel in de een of andere toestand verkeert, waardoor bij levende wezens, die met die materie in aanraking komen bepaalde processen in werking worden gezet, waardoor deze een bepaalde eigenschap ontwikkelen of in een bepaalde toestand geraken. (Z:102; Beck:558). Zodoende moet telkens uit het verband blijken waar het nu om een eigenschap, een toestand, een werking of uitwerking gaat. Daar tegenover staat het echter wel altijd vast, dat het om iets immaterieels gaat, dat niet tastbaar en ook niet op enigerlei wijze meet- of weegbaar is.

Ingewikkeld is ook dat het in totaal om twintig guna gaat, die geen van allen van een eigen naam zijn voorzien. Om ze toch van elkaar te kunnen onderscheiden wordt er gebruik gemaakt van bijvoeglijke naamwoorden zoals heet of koud, licht of zwaar en dergelijke. Omdat het begrip guna zelf een imaginair begrip is, kan het niet anders of ook dit soort naamwoorden is indertijd vanwege hun beeldend vermogen in de Ayurvedische literatuur terecht gekomen. Wat overigens niet wegneemt, dat het naar de letter om tien paren van polaire tegenstellingen gaat. ( zie Tabel 1).

Tabel 1. Paren bijvoeglijke naamwoorden bij 'guna'.

zwaar	licht	zacht	hard
koud	heet	ongesmeerd	geolied
klam*	droog	glad	ruw
loom	levendig	scherp	bot
vast	vloeibaar	stroperig	waterig

\*In het origineel staat hier vermoedelijk seva, wat klam betekent en door Zimmermann met unctuous is vertaald. Bron: Zimmermann: 118 tabel 8

Volgens Zimmermann is de Ayurveda in een literaire, ja zelfs in een uitgesproken dichterlijke stijl geschreven, wat volgens de dichter Nijhoff wil zeggen, dat de lezer er op bedacht moet zijn dat er niet staat, wat er staat. Of anders gezegd: er moet voortdurend rekening mee worden gehouden, dat er in de Ayurveda met woorden is gejongleerd. Daarbij kan er eenvoudigweg gespeeld zijn met woorden, die naar hun betekenis aan elkaar verwant zijn. Dan zijn bijvoorbeeld woorden als vochtig, koud of misschien wel nat en koud vervangen door het woord 'klam' uit bovenstaande tabel. Als woorden meerdere betekenissen hebben, kunnen er kunnen ook veel ingewikkelder woordspelletjes zijn gespeeld. Droog, bijvoorbeeld, is een woord, dat zich daar bij uitstek voor leent. Daarmee kan immers niet alleen gebruikt worden om er mee aan te geven, dat er geen of maar weinig vocht in iets zit of er aan hangt, maar ook dat het niet gesmeerd is. Zodoende kan in de Ayurvedische teksten droog evengoed allesbehalve sappig en dus dor betekenen en als allesbehalve nat dus uitgedroogd en ongesmeerd, dus ongeolied en daarom stroef of zelfs ruw en niet glad van oppervlak zijn. Wanneer het woord droog in de betekenis van uitgedroogd is gebruikt, gaat het bovendien over iets dat zijn sappigheid, zijn vocht heeft verloren en zodoende aan gewicht heeft verloren. In dat geval kan in de Ayurveda droog als synoniem van licht zijn gebruikt en omgekeerd licht als synoniem van droog.

Als er in de Ayurveda werkelijk op deze manier met de woorden klam en droog is gespeeld, dat moet er dus rekening mee worden gehouden, dat in de eerste tegenstelling van Tabel 1 het woord licht is vervangen door droog. En dat zwaar bijgevolg ook nat kan betekenen. Zoals er ook rekening mee moet worden gehouden, dat het woord koud uit de tweede tegenstelling de betekenis van klam is gebruikt, zodat droog ook heet kan betekenen.

In de exacte taal van de moderne, westerse geneeskunde is dit echter volstrekt onmogelijk. Er wordt evenwel rekening mee gehouden, dat er in de Ayurveda op ruime schaal met woorden kan zijn gespeeld, dan heeft men een van drie sleutels in handen waarmee Manu's spijswetten kunnen worden ontraadseld.

## **Ayurvedische anatomie en fysiologie**

Een tweede sleutel ligt bovendien voor het grijpen voor ieder, die zich realiseert, dat er in de tijd, dat de Ayurvedische geschriften ontstonden, nog geen sectie op dode of levende organismen werd verricht om zo te ontdekken hoe organismen functioneren, en op grond daarvan ervan uitgaat, dat hierover dus niets in de Ayurvedische teksten te vinden zal zijn. Inderdaad, de Ayurvedische speculaties over de anatomie en fysiologie van mens, dier en plant beperken zich tot wat een theorie van de zeven dhatu of lichaamsweefsels, van de drie dosa of lichaamssappen en van de guna of lichaamsenergie genoemd zou kunnen worden. Waarbij dan vanzelfsprekend nog wel in aanmerking moet worden genomen, dat deze theorieën er toe dienen om er onder andere het voor het oog onzichtbaar verlopende proces van de spijsvertering mee te verklaren.

### **De leer van de 7 dhatu**

Het woord dhatu is hierboven verduidelijkt door er het met lichaamsweefsels te vertalen. Wat vrij gebruikelijk is, maar wel gemakkelijk tot enig misverstand kan leiden. In de Ayurveda worden weefsels namelijk niet naar hun functies, maar naar hun uiterlijke kenmerken onderscheiden. Dus geen onderscheid tussen spierweefsel, bindweefsel en dergelijke. Terwijl aan de andere kant onder andere ook bloed en gal tot de lichaamsweefsels worden gerekend. Daarom is het woord dhatu verder maar onvertaald gelaten. Volgens de Ayurveda bestaat het menselijk lichaam uit de dhatu gal, bloed, vlees, vet, bot, beenmerg en zaad. In de oudste theorie die bewaard is gebleven, heette het verder, dat elke dhatu door de kracht van zijn eigen vuur wordt omgezet in de dhatu, die er in het bovenstaande rijtje direct na genoemd wordt. Dat wil zeggen, dat gal door de kracht van zijn eigen vuur omgezet wordt in bloed, bloed door zijn eigen vuur in vlees, vlees in vet, vet in bot, bot in beenmerg en beenmerg in zaad.

Deze theorie voldeed echter niet. Ten eerste zou op grond daarvan namelijk moeten worden aangenomen, dat alle in het lichaam aanwezige gal op een en hetzelfde moment in bloed over gaat, vervolgens alle bloed op eenmaal in vlees en zo verder. Dat zou in de tweede plaats betekenen, dat aan het eind van een lange periode van vasten het lichaam van een asceet alleen nog maar uit zaad zou bestaan. Want pas op het moment, dat hij opnieuw ging eten zou zijn lichaam daaruit weer de sappen kunnen onttrekken, die er nodig zijn om er gal van te kunnen maken, dat dan weer in bloed zou kunnen worden omgezet enzovoort. Ten derde zou iemand na een ongeval, waarbij hij veel bloed had verloren achteraf nog gemakkelijk aan de gevolgen van dat bloedverlies dood kunnen gaan. De versterkende middelen, die dat bloedverlies weer goed zouden moeten maken, zou immers eerst in gal en dan pas in bloed worden omgezet



en dat kon in voorkomende gevallen wel eens te lang duren. In een latere periode is deze theorie daarom zo aangepast, dat nu werd aangenomen, dat onder de daartoe geëigende omstandigheden de zeven dhatu, onafhankelijk van elkaar, direct die sappen aan het geconsumeerde voedsel kunnen onttrekken, die ieder op dat speciale moment nodig heeft. Vanaf dat moment kon in theorie een tekort aan een van de zeven dhatu sneller met behulp van een daartoe geëigend voedingsmiddel worden aangevuld, dat daarvoor altijd werd gedacht. Zo werd het in het vervolg mogelijk geacht om bloedverlies te compenseren door het slachtoffer oraal of anaal vers bloed toe te dienen en om een gebrek aan zaad op te heffen door de patiënt melk of geklaarde boter of iets anders te laten slikken, waarvan gedacht werd, dat daarmee dit tekort kon worden bestreden. (Z: 162/9).

### **De leer van de 3 dosa**

Het begrip dosa ligt dicht bij het begrip levens- of lichaamssap uit de Griekse humoraal theorie. Het valt er echter niet mee samen. Want terwijl het menselijk lichaam volgens de Griekse leer niet zonder de vier levenssappen slijm, gele en zwarte gal en wind kan, heeft dat lichaam volgens de Ayurveda slechts de drie dosa slijm, gal en wind nodig. Om die reden sluit Beek (B:562) niet uit, dat ooit nog eens het bewijs zal worden geleverd, dat het Ayurvedische begrip dosa en het Griekse begrip levenssap uit twee totaal verschillende tradities stammen. Voorzichtigheidshalve is daarom het woord dosa hier onvertaald gelaten.

Bij de dosa gaat het om de drie imaginaire vloeistoffen gal, wind en slijm, die via een imaginair kanalenstelsel door het lichaam circuleren. Van de gal wordt verondersteld, dat die de rasa, die het lichaam aan het voedsel heeft onttrokken, langs een serie kookplaatsen voert, waar ze steeds verder worden ingedikt, wat hun voedende kracht ten goede komt. Van de wind wordt aangenomen, dat die de guna in zich opneemt van de rasa en de dhatu, waar hij mee in aanraking komt en deze brengt op de plaatsen, waar hun heilzame werking nodig is. Terwijl het imaginaire slijm geacht wordt het vocht, dat het lichaam met de rasa uit zijn voedsel opneemt, door het lichaam te transporteren en afgeeft, waar er een tekort aan zou kunnen ontstaan. (Z:160/9)

Het irrigatie-systeem, dat geacht wordt de voedende substanties op de bestemde plaatsen te brengen, vormt als het ware de Ayurvedische tegenhanger van het spijsverteringskanaal uit de westerse leer omtrent de anatomie en de fysiologie van de mens. (Z:168-170)

Een voedselpakket, dat te veel natte voedingsmiddelen bevat, veroorzaakt een overschot aan dosa. Met het gevolg,

dat alle irrigatiekanalen en alle lichaamsopeningen verstopt raken en er zwaarlijvigheid ontstaat. Aan de andere kant doet te droog voedsel de zeven dhatu afnemen, zodat het lichaam in gewicht achteruitgaat en zichtbaar vermagert. Volgens deze gedachtegang heeft het menselijk organisme dus gal, wind en slijm nodig om te kunnen functioneren. Daarom moet het lichaam er niet te weinig van aanmaken en er evenmin teveel van verliezen. Maar aan de andere kant zou het ook niet goed zijn als het er teveel van uit zijn voedsel zou halen. De hoeveelheid slijm kan echter onder controle worden gehouden met behulp van voedsel, waar een verkoelende werking van uitgaat. Terwijl de hoeveelheid wind zich laat beheersen door middel van voedsel, waar een verwarmende werking van uitgaat. Maar om de hoeveelheid gal op het gewenste peil te houden, is zowel verwarmend als verkoelend voedsel nodig. Het menselijk lichaam heeft bovendien behoefte aan verkoelend voedsel om het inwendige vuur, dat de lichaamsprocessen op gang houdt, onder controle te kunnen houden.

Hoewel het lichaam over het algemeen zijn warmte wel op peil weet te houden, zijn er perioden, waarin het er teveel van produceert. Daarbij gaat het met name om al die lichamelijke toestanden, die met de voortplanting te maken hebben, zoals de puberteit, de menarche, de menstruatie, een periode van verlangen naar geslachtelijke omgang, de geslachtsgemeenschap op zichzelf en de zwangerschap. Hoewel ook een verhoogde gelaatskleur, puistjes, zweren en andere roodachtige verkleuringen van de huid als een teken van oververhitting worden gezien.

Aan de andere kant wordt dan weer verondersteld, dat het lichaam na de geslachtsdaad weer koel en na een bevaling of beter gezegd na het afstoten van de nageboorte zelfs licht onderkoeld is. Na andere vormen van ernstig bloedverlies wordt trouwens ook verondersteld, dat het lichaam onderkoeld is en dus behoefte heeft aan verwarmende voedingsmiddelen. (Beck:553, 557 & 562-6; Z:160-70).

### **3C Manu's spijswetten en de guna van plant en dier.**

Dit voert tot de vraag over welke kwaliteiten c.q. eigenschappen - guna - plantaardig en dierlijk weefsel moet beschikken om als voedsel, hetzij een verkoelende, dan wel een verwarmende uitwerking op het menselijk lichaam te kunnen hebben.

In Ayurvedische teksten heet het, dat het weefsel zwaar is van alle water- en moerasplanten en van alle dieren, die in het water of zoals het varken en de buffel in een moerassige omgeving geboren zijn en zich met zwaar voedsel in leven houden. Terwijl daarentegen het weefsel licht is van planten die op droge gronden groeien en van dieren, zoals

de kwartel en de patrijs, die van nature in droge streken leven en zich met licht voedsel voeden. (Z:21)

- Aangenomen dat er in dit tekstgedeelte op Ayurvedische wijze met woorden is gespeeld, dan mag er voor zwaar ook nat of koud worden gelezen en voor licht zowel droog als warm. Dus mag er voorgaande redelijkerwijs van worden uitgegaan, dat er volgens de Ayurveda een verkoelende werking uitgaat van waterminnende planten en van waterminnende dieren, die zich met waterminnende planten en/of dieren voeden. En verder, dat verwarmende voedingsmiddelen afkomstig zijn van droogte-minnende planten en van dieren, die zich met droogte-minnende planten en/of dieren in leven houden. Met andere woorden: het is riskant om of van de ene of de andere soort van planten en dieren te veel te eten.
- Zo wordt aangenomen dat het vlees van vlees-etende dieren extra krachtig is, d.w.z. na de consumptie van deze dieren de productie van vlees met dubbele kracht wordt aangezet.
- Bij de verklaring, waarom aan de ene kant melk van tochtige, en aan de andere kant melk van vare koeien, verkeerd is: het ene beest is hitsig, de andere is niet drachtig geworden.

### **3E Wat er volgens Manu verkeerd is om te eten**

Uit het voorgaande laten zich vier regels destilleren, waaraan de mens zich volgens de Ayurveda bij de keuze van zijn voedingsmiddelen zou moeten houden. Het is niet raadzaam om te veel of te vaak te eten van voedingsmiddelen, die

1. de productie van een of meer van de zeven dathu extra op gang brengen en dat in deze categorie producten als het vlees van vlees-eters, bloed, beenmerg, geklaarde boter en melk en wellicht ook plantaardige oliën vallen,
2. rood genoemd worden omdat ze werkelijk rood van kleur zijn of omdat ze in rituele zin tot de klasse van rode voedingsmiddelen behoren, die kleur heten te hebben. Het gaat hierbij om voedingsmiddelen, die *of* de productie van bloed extra stimuleren *of* het voortplantingsproces op de een of andere manier ontregelen,
3. heet zijn, omdat dit tot oververhitting van het lichaam kan leiden; in deze categorie vallen droogteminnende planten en dito dieren, die zich bovendien met droogteminnende planten en/of dieren voeden,
4. koud zijn, omdat het lichaam hierdoor te ver af zou kunnen koelen. Tot deze categorie worden waterminnende planten en dieren gerekend en dieren, die zich overwegend met waterminnende planten en/of dieren in leven houden, gerekend.

**3F** - Hoewel het hier niet, zoals in Manu's spijswetten gaat om voedingsmiddelen, die een mens, die niet vroegtijdig dood wil gaan, beslist moet mijden, kan met behulp van deze regels wel het grootste deel van de wetten worden ontraadseld. De lijst opent namelijk met de vier plantaardige voedingsmiddelen knoflook, ui, prei en paddenstoelen. Tot op heden geldt de eerste in India namelijk nog altijd als heet en de tweede en derde als koud, terwijl van andere culturen bekend is, dat paddenstoel geacht werden de seksuele lust op te wekken. Dan maakt het aannemelijk, dat in de tijd, waaruit Manu's overgeleverde spijswetten stammen, men van mening was, dat knoflook een te heet, ui en prei twee te koude, en paddenstoelen een seksueel te stimulerende uitwerking hadden. Dat laatste gold waarschijnlijk ook voor de rode gom, die bomen afscheiden en van alles wat uit kerven tevoorschijn komt.

Laatstgenoemde producten diende men volgens de voorschriften al even zorgvuldig te mijden, terwijl uit de woordkeuze van de betreffende tekst valt op te maken, dat het hier volgens de oorspronkelijke auteurs om een cluster van gelijksoortige producten gaat. Ook de aanwijzing, dat de melk van koeien, die in een bepaalde fase van het voortplantingsproces verkeren, niet gedronken mag worden, berust vermoedelijk op het idee, dat deze melk het voortplantingsproces te sterk zou stimuleren of misschien wel in het ongereede zou kunnen brengen. Het gaat hierbij namelijk niet alleen om de melk van tochtige koeien, dat wil zeggen om de melk van dieren, die aan de beginfase van het voortplantingsproces verkeren. En ook niet uitsluitend om de melk van koeien, die nog geen tien dagen tevoren hebben gekalfd en dus in de eindfase van datzelfde proces verkeren. Maar ook om de melk van vare koeien dat wil zeggen van koeien, waarbij het voortplantingsproces ontregeld is: ze geven wel melk, hoewel ze niet hebben gekalfd, maar wel werden gedekt. Het is heel goed mogelijk, dat ervan werd uitgegaan, dat hun melk daardoor te heet was om het voortplantingsproces bij de consument op de juiste wijze te stimuleren. Diezelfde gedachte zou ook wel eens ten grondslag kunnen liggen aan het verbod op het drinken van de dikke, gelige melk, die koeien de eerste dagen na het kalven produceren. Vanwege die dikte en die aparte kleur kan namelijk gemakkelijk het idee zijn ontstaan, dat het nog niet om melk gaat, maar om een etterachtige afscheiding, die zich tijdens het vuur van de dracht in het koeienlijf ophoopt, om daaruit pas na het kalven te worden afgestoten. Automatisch zou dat dan betekenen, dat het hier volgens de Ayurvedische traditie om een hete afscheiding gaat. De omstandigheid, dat het verbod op het drinken van deze biest in dezelfde regel voorkomt als het verbod op het drinken van de melk van de kameel, van eenhoevige dieren en van het schaap. Het verbod op het drinken van de melk van in het bos levende dieren is in een aparte regel vastgelegd, welke trouwens in dezelfde richting wijst: in de Ayurveda worden de eerstgenoemde dieren name-

lijk tot de categorie van droogteminnende dieren gerekend en de in het bos levende dieren tot de waterminnende. (noot: volgens de boeren in Groningen hebben schapen en geiten ‘klauwtjes’, d.w.z. dat het twee-hoevigen zijn net als herten etc. Dus schapen zijn bij Manu de uitzondering op de regel. Tenzij je aanneemt dat de polariteit in kleur tussen schaaap en geit hier prevaleert boven de overeenkomst in het hebben van klauwtjes en in het graseter zijn.)

Bij de Tamils heet het schaaap nog altijd rode Tuin in tegenstelling tot de geit, die witte Tu genoemd wordt. (Zie Beck:570) Het is daarom een raadsel, waarom de melk van de buffel wel, maar die van alle andere in het bos levende dieren niet gedronken mag worden. Tenzij in de periode, waaruit de ons overgeleverde versie van Manu’s Verordeningen stamt, de domesticatie van de buffel al zo ver was voortgeschreden, dat deze niet meer tot de waterminnende dieren werd gerekend, waarvan de melk te koud is om door de mens gedronken te kunnen worden.

De mens dient volgens Manu’s Verordeningen bovendien de volgende dieren uit zijn voedselpakket weg te laten: roofdieren, solitair levende dieren, dieren met vijf tenen, vis-, vlees- of aasetende vogels, zwem- en waadvogels, vogels, die naar hun voedsel pikken, vissen, eenhoevigen en vogels, die zich in steden en dorpen ophouden. In diezelfde Verordeningen wordt er overigens met nadruk bijgezegd, dat het verbod op de vijftigen niet geldt voor de egel, het stekelvarken, de hagedis, de neushoorn (die volgens de zoölogen overigens geen vijf tenen, maar een hoef heeft!), de schildpad en de haas. Verder mogen alle vogels gegeten worden, die niet pikkend maar krabbend hun voedsel zoeken. En alle dieren, die maar een rij tanden hebben mogen worden gegeten, maar de kameelis van deze vrijstelling uitgesloten.

Goed beschouwd gaat het bij deze verboden vrijwel zonder uitzondering om dieren, die vlees dan wel aas, vis en/of insecten eten of waarvan niet met aan zekerheid grenzende waarschijnlijkheid kan worden gezegd, dat het zuivere planteneters zijn, terwijl dat laatste wel gezegd kan worden van de dieren, die van dit verbod zijn vrijgesteld.

Alleen de eenhoevigen, de kameel en van de in de bewoonde wereld levende mus vormen een uitzondering op deze regel, omdat zowel de eenhoevigen als het kameel herbivoren zijn en de mus een zaadeter is. Deze verboden laten zich daarom moeilijker verklaren, dan het verbod op de eters van vlees, zoals in Manu’s Verordeningen de dieren worden genoemd, die zich met dieren voeden. Bij deze laatste gaat het namelijk om dieren, die de kracht van hun eigen vlees steeds opnieuw versterken met het vlees van de dieren, die ze opeten. Het ligt daarom voor de hand om aan te nemen, dat het verbod op het eten van deze dieren berust op het idee, dat de mens de productie van zijn eigen vlees te sterk aan zou zetten, als hij het vlees van deze dieren zou consumeren.

Het is echter ook mogelijk, dat de Verordeningen van Manu op dit punt teruggrijpen op het Hindische scheppingsverhaal. In deze Verordeningen wordt de mens er namelijk meerdere keren op gewezen, dat men geen ongezegend vlees mag eten, behalve wanneer hij in levensgevaar zou verkeren. Volgens het scheppingsverhaal is de mens wel in staat om dit ritueel in acht te nemen, maar zijn de dieren daartoe niet bekwaam. Dus eten dieren, die zich met dieren voeden, vlees, dat niet gezegend is. Bijgevolg zou de mens het verbod op het eten van ongezegend vlees indirect overtreden, als hij het vlees zou eten van een eter van vlees.

Overigens valt er met weinig moeite voor het verbod op de consumptie van zwem-, waadvogels en van vissen ook wel, maar een minder vergeestelijkte alternatieve verklaring te vinden. Deze dieren zoeken hun voedsel immers in het water, dus is hun vlees voor de mens te koud. Een soortelijke redenering zou trouwens ook wel eens schuil kunnen gaan achter het raadselachtige verbod op de consumptie van eenhoevigen en van de kameel. Het vlees van eenhoevigen, die aan de waterkant leven, zou dan te koud zijn, terwijl het vlees van de kameel en van de op de droge savanne levende eenhoevigen dan te heet zou zijn. Hiermee is echter nog niet het raadsel van het verbod op de zaadetende mussen opgelost. Mogelijk behoort deze vogel inderdaad, zoals Zimmermann vermoedt, tot de gedomesticeerde dieren en mag het daarom niet worden gegeten. (Z:53) Dat zou echter betekenen, dat er in Manu's spijswetten ook sociale criteria zijn verwerkt.

P.M. Bepaalde ziekten behoren bij een van de drie gebieden van Indiase continent: het droge midden, de moerasige Gangesdelta en de steppen in India. Die drie-deling vindt een afspiegeling in de Ayurveda. Manu's spijswetten weerspiegelen dus ook de geofysiske eigenaardigheden van het subcontinent (Z:9), gelijk ook de Griekse, als ook de Chinese geneeskunde dat doen (Z:6)

P.M. Bij de joodse spijswetten lijkt het wel alsof daar in schijn geen, maar in wezen wel een scheiding tussen de spijswetten als religieus, theologisch, schriftgeleerd fenomeen (een waarde) en als seculier, hygiënisch, werelds verschijnsel (een norm) is ontstaan, waarbij Maimonides' interpretatie ervan het laatste en het bezwaar, dat de schriftgeleerden daartegen hadden, het eerste vertegenwoordigen.







# Ervaringskennis opgebouwd in eeuwen

## A Granen in de keuken

### Inleiding

We moeten eten om te leven; main stay granen, hoewel iedereen ons wil doen geloven, dat homo sapiens zijn bestaan als jager en verzamelaar is begonnen. Dat lijkt wat boud, of moeten we zeggen wat macho. Jacht veronderstelt toch dat men wapens heeft en die had homo sapiens bij zijn geboorte niet in de hand.

Gebrek aan gegevens over het prehistorische gebruik van granen - wat in de praktijk wil zeggen het gebruik van granen door schriftloze volken, waar archeologen (nog) geen bewijzen voor hebben gevonden - brengt historici er zodoende toe om de geschiedenis van de consumptie van granen in het Nabije Oosten en in een enkel geval in Centraal Amerika te laten beginnen, omdat daar wel het nodige over bekend is. En dan gaat het in het eerste geval over tarwe, rogge, haver, gerst en in het laatste over maïs. Dat wil zeggen over 5 van de meer dan 8000 grasachtigen, die eetbare zaden produceren en waarvan er behalve deze vijf, maar enkele meer in cultuur zijn gebracht.

**McGee** deelt de voedingsmiddelen in zijn boek aldus in: melk en melkproducten, eieren, vlees en vis, fruit en groenten (n.b.: incl. wortelen en knollen), kruiden en specerijen, granen, peulvruchten en noten.

Des te merkwaardiger is het dat er zelfs in de literatuur, die de geschiedenis van onze voedingsgewoonten pretendeert te behandelen, de wilde granen niet of nauwelijks worden genoemd. Dat heeft waarschijnlijk alles te maken met de omstandigheid dat er van voedsel, dat door verzamelen van planten en zaden is verkregen, zo weinig sporen nalaten, terwijl archeologen bij hun opgravingen nog eeuwen later de botten en graten terug kunnen vinden van de dieren die op de jacht zijn buitgemaakt of uit het water zijn gevestigd.

Zodoende vermeldt Tannahill over wilde granen alleen maar, dat toen de mens zich nog door de jacht, de visserij en het verzamelen van plantaardige voedingsmiddelen van het nodige voedsel moest voorzien, hij de zaden van een aantal grasachtigen verzamelde om deze als smaakmakers te gebruiken. (Tannahill p.29) Dat is overigens heel merk-

waardig, omdat ze acht pagina's verder naar de archeoloog **J.R. Harlan** verwijst, die aangetoond heeft, dat men met een uiterst primitieve sikkel wilde tarwe kon oogsten en daarvan op eenvoudige wijze bovendien een voorraad kon aanleggen, die een gezin een jaar lang 450 gram tarwezaden p.p.p.d. kon garanderen.

## 1 Granen

Als plantkundigen het over granen hebben, dan hebben zij het over de zaden van planten, die botanisch gezien tot de omvangrijke familie van de grasachtigen, de Gramineae behoren, waar behalve de tarwe, de rogge, de haver, de gerst en de maïs behoren nog honderden andere families toe behoren.

Deze hebben allen gemeen, dat hun droge, kleine en eetbare zaden rijk zijn aan koolhydraten, eiwitten en vetten. Voor de mens is het bovendien van belang, dat ze uit zichzelf zo droog zijn, dat ze gemakkelijk voor langere tijd bewaard kunnen worden, bovendien blijft hun kiemkracht lang behouden. Daardoor onderscheiden ze zich gunstig van wortelen, knollen, vruchten, melk, vlees en eieren die veel bederfelijker zijn.

Aan het eind van de laatste ijstijd kwamen deze ideale voedselplanten overal tevoorschijn, waar het ijs zich van het land terugtrok. Dat wil zeggen zo'n 12.000-13.000 jaar geleden en bedekten al snel zulke aanzienlijke arealen, dat het voor de mens zinnig werd om zich in de nabijheid van zo'n veld te vestigen; hij had dan immers een voorraadschuur van voedingsmiddelen bij de hand. Op sommige plaatsen bleef dat nog eeuwenlang zo.

Rond 1960 kon een archeoloog in Turkije met een primitieve sikkel van hout en vuursteen op een veld wilde tarwe in een uur tijd een kilo zuiver graan oogsten. Hieruit kon hij berekenen, dat een gezin van 6 personen hier op dezelfde primitieve manier in drie weken tijd genoeg wilde tarwe kon oogsten om een jaar - dus 365 dagen lang - over een rantsoen van 450 gram tarwe per persoon te kunnen beschikken. (Tannahill p.37)

Uit Oost-Pruisen is verder bekend, dat daar aan het eind van de 18de eeuw nog grote hoeveelheden wilde pluimgierst werden geoogst, die via **Königsberg** en **Dantzig** werden uitgevoerd. In de loop van de 19de eeuw kromp het areaal, waar de wilde pluimgierst kon groeien als gevolg van allerlei maatschappelijke ontwikkelingen en daarop aansluitende landhervormingen steeds verder in en liep die handel navenant terug. Dat neemt niet weg, dat men rond 1870, 1880 op verschillende Oost-Pruisische markten nog wilde gierst kon kopen. Men moest er wel 3 Mark per liter voor over hebben, terwijl men voor 3 mark ook 10 liter rogge kon kopen. (Tolksdorf p.47)

Geen wonder dus, dat **Ötzi** - de beroemde gletscherman, wiens stoffelijk overschot na 5200 jaar weer uit een

Alpengletscher tevoorschijn kwam - kort voor zijn dood graan heeft gegeten. Dat kunnen in principe immers even-goed korrels van een wilde als van een gekweekte grassoort zijn geweest.

## 2. Hoofdgerechten van graan

Het spreekt voor ons vanzelf als er minstens twee- en soms zelfs driemaal per dag gerezen brood op tafel komt, maar het is niet de oudste vorm, waarin graan tot een hoofdgerecht werd verwerkt. Het is ook nu nog niet de enige vorm, waarin het op tafel komt. De recepten voor tsampa, roer-om en ongerezen koeken zijn van oudere datum en zijn nog altijd niet overal in onbruik geraakt.

### TSAMPA

Dit gerecht heeft volgens Tannahill de oudste papieren. Het recept wordt namelijk al onder de Griekse naam maza en onder de Romeinse naam puls door **Plinius** vermeld en staat als **tdsampa** nog heden ten dage in Tibet op het menu.

De bereiding gaat heel eenvoudig in zijn werk: er wordt eerst een hoeveelheid graankorrels door en door geroosterd, deze worden dan op een maalsteen tot meel verwreven, vervolgens wordt dit meel met wat water tot een stevige bal\* of tot meerdere kleinere balletjes gekneet en zie daar de tsampa is klaar om te worden gegeten.

*\* Later hebben de Grieken en Romeinen hun maza resp. puls volgens een gecompliceerder recept klaargemaakt. Volgens Plinius de Oude weekten de Grieken toen hun gerst eerst een paar dagen, lieten het vervolgens een nacht drogen om het de volgende dag te roosteren, het dan in de molen te malen, waarna het zodanig met drie delen lijnzaad, een deel korianderzaad en een hoeveelheid zout - welke ingrediënten ook van te voren werden geroosterd - werd vermengd. De Romeinen weekten de gerst niet, maar verrijkten hun gerstemeel met gierstmeel. (Tannahill p.79) Tegenwoordig krijgen toeristen in Tibet op hun tochten nog altijd als proviand meel van geroosterd graan mee, waar ze onderweg dan zelf hun tsampa van moeten kneden.*

### ROER-OM

Het meest universele recept voor een meelgerecht is zonder twijfel evenwel de roerom of potjemeel. In Engelstalige literatuur porridge en in de Franse bouillie. Dat is wel enigszins misleidend. Het gaat hier niet om een of andere pap of brij, die met een lepel gegeten wordt, maar om een stevige massa, die eventueel op een plat oppervlak gestort kan

worden en waar stukjes van af te breken zijn en net als kaas goed met een draad in plakken is te snijden. In Nederland staat dit gerecht ook wel bekend onder namen als 'luievrouwenkost, 'kijk-over-de-deur' en 'kwart-voor-twaalf'.

Daarmee wil gezegd zijn, dat het zo snel te bereiden valt, dat een luie huisvrouw of een huisvrouw, die haar tijd heeft staan verpraten, maar slechts 10 minuten tot een kwartier nodig heeft om haar ongeduldig geworden huisgenoten, een maaltijd voor te kunnen zetten (dat is wellicht ook de reden, dat dit meestal het standaardgerecht is de zgn. schriftloze volken). Bereidingswijze: meel al of niet eerst met water aanroeren, dan in kokend water gieten om het daarna net zo lang te roeren tot er zich een stijve, al of niet helemaal gare massa heeft gevormd.

In Ierland kent men dit gerecht als stir-about en maakt het van havermeel. In Lombardije gebruikt men er maïsmeel voor en heet het polenta, terwijl exact ditzelfde gerecht in het zuiden van de Verenigde Staten bekend staat als corn-mush. In Pruisen spreekt men in het algemeen van Mus, wat bijna klinkt als het Amerikaanse mush. In Noord-Duitsland wordt er echter geen maïsmeel voor gebruikt, maar al naar het uitkomt haver-, boekweit-, gerste-, rogge- dan wel tarwemeel. In dat geval, spreekt men echter meestal van witt of fien Mus, terwijl bij Mus van roggemeel van schwarzer, grieser of großer Mus.

#### PLATTE BRODEN

Tannahill neemt aan, dat uit dit recept het recept voor het platte, ongerezen brood is voortgekomen, wat op vele plaatsen ter wereld nog dagelijks op het menu staat. In Mexico bijvoorbeeld als tortilla, in India als chapati, in Schotland als oatcake, in Ethiopië als infera, in Tunesië als gobbes tachine en bij de Amerikaanse Indianen als Jonnycake. Ze verschillen van elkaar eigenlijk alleen, doordat er voor het deeg in het ene geval maïsmeel wordt gebruikt en in het andere van een andere meelsoort. Ook wordt er in het ene geval in het deeg een snufje zout of een beetje vet verwerkt. (Tannahill p.40/1).

Maar altijd wordt er tussen de handen van dit deeg dunne, ronde plakken gevormd, die op een niet ingevet vlak boven een open vuur meer worden gedroogd dan gebakken. Voor de ongeoefende proever valt er aan deze platte broden, die nog het meest aan een smaakloze pannenkoek doen denken, culinair weinig te beleven.

### **3. Herkomst van tarwe, rogge, haver, gerst en maïs**

Het is duidelijk, dat maïs ons werelddeel pas kon bereiken nadat de Spanjaarden en Italianen in Centraal Amerika met dit cultuurgewas in aanraking waren gekomen en vervolgens de moeite hadden genomen om dit gewas op het

Iberisch schiereiland en in Italië te introduceren. Merkw aardiger is het, dat tarwe en gerst als cultuurgewassen vanuit het nabije oosten, Europa zijn binnengekomen, maar dat rogge en haver hier voor het eerst in cultuur zijn gebracht hoewel het oorsprongsgebied van deze granen toch ook in het Nabije Oosten ligt. Nog merkw aardiger is het, dat de laatste 150 jaar de tarwe als landbouwgewas steeds verder naar het Noorden is opgerukt, hoewel het van nature beter in een wat droger en warmer klimaat gedijt. Het is zelfs nog maar vijftig jaar geleden, dat de teelt van wintertarwe nog menig jaar op een mislukking uitliep, omdat de toen beschikbare variëteiten niet tegen koude en natte winters bestand waren. Gerst is daar van nature beter tegen bestand en is dan ook veel verder naar het Noorden, tot in Scandinavië toe, doorgedrongen. We mogen ons daarom wel afvragen, waarom onze verre en niet zo verre landbouwende voorouders er zoveel voor over hebben gehad om tarwe in hun bouwplan op te nemen.

#### **4. Gerezen brood & pasta maken**

Alle voorgaande recepten kunnen met elke soort meel worden bereid, maar gerezen brood en pasta alleen met tarwemeel. De techniek van het bakken van gerezen brood is een late uitvinding, doordat deze pas tot ontwikkeling kon komen nadat er naast het ingebruikz ijnde ras nog een tweede in cultuur was gebracht, waarvan de zaden niet eerst behoeften te worden geroosterd om de kafjes er af te kunnen krijgen.

Tarwe is namelijk de enige graansoort, waarvan de korrels eiwitten bevatten, die gluten kunnen leveren, die nodig zijn om een deeg te doen rijzen. Dit vermogen gaat verloren, als die eiwitten worden verhit. Dus geen gerezen brood van tarwekorrels, die voor het malen zijn geroosterd of waarvan het meel voor het bakken is geroosterd, maar ook geen gerezen brood als er aan rogge-, gerst-, haver- of maïsmeel niet voldoende tarwemeel is toegevoegd.

De techniek van het bakken van gerezen brood bereikte echter pas rond 400 v. Chr. via Egypte Griekenland en de Griekse koloniën aan de zuidkust van de laars van Italië. Dat lijkt erop te wijzen, dat het nieuwe tarweras toen pas op zo grote schaal in Egypte werd verbouwd, dat het voor de Grieken betaalbaar werd dit graan naast of in plaats van dat van het oude te importeren en daar het relatief bewerkelijke en daardoor dure gerezen brood van te bakken. Vermoedelijk heeft het daarna niet zo heel lang meer geduurd voordat ook Rome zich dit duurdere graan en dat duurdere brood kon permitteren. In de 2de eeuw na Chr. werd daar in elk geval al gerezen brood verkocht bij molenaars- annex bakkersbedrijven. (Tannahill p.83)

In elk geval had tarwe toen op dit punt al - en ook nu nog - in culinair opzicht iets te bieden wat geen van de andere vier granen op eigen kracht konden: er gerezen brood van bakken.

Omstreeks 4000 v.Chr. begon het nieuwe tarwe ras langzamerhand het oude te verdringen en ontstond er in principe de mogelijkheid om gerezen brood te bakken. Aanvankelijk konden daarvan alleen de rijke- en grote huishoudens van profiteren. (Tannahill:p.69). Om gerezen brood te kunnen bakken had men immers tarwe van het aanvankelijk nog schaarse- en daardoor duurdere graan ras nodig, alsmede een soort oven om het brood in te kunnen bakken en brandstof in die oven te kunnen verhitten. Bovenal moest men nu ongeroosterd graan met de hand op een maalsteen fijnmalen, wat moeilijker gaat dan geroosterd graan malen en de specifieke technieken beheersen van het kneden van een brooddeeg en van het bakken van brood.

De gewoonte om gerezen brood te eten nam dan ook waarschijnlijk pas rond 800 v.Chr. in Mesopotamië een grote vlucht, nadat men daar wist hoe molens te bouwen die permanent hetzij door slaven, dan wel door trekdieren of door wind- of waterkracht in bedrijf konden worden gehouden. Vanaf dat moment kon men daar namelijk met weinig moeite grote hoeveelheden graan (laten) malen. (McGee p.275)

De verschillende wegen, die de tarwe en de rogge hebben afgelegd is in ons land nog altijd herkenbaar. Die botsten als het ware langs de IJssel en de Zuiderzeekust op elkaar. Ten Oosten van deze lijn vindt men nog altijd het door de oude garde veelgeprezen zwarte roggebread en de door vriend en vreemdeling geliefde koeken, zoals de beroemde Deventer- en Groninger Koek, die van roggemeel worden gebakken. Ten Westen van die lijn moet men zich voor deze producten tevreden stellen met aanvoer van over de IJssel en het IJsselmeer.

## 5. De roem van het tarwebrood

In vier verschillende tradities is in de loop van de tijd de loftrumpet over het tarwebrood gestoken.

### De Grieks-Romeinse traditie

Al kort na de 4<sup>e</sup> eeuw voor Christus stond het tarwebrood bij de Griekse en Romeinse intellectuelen zo hoog in aanzien, dat **Aristoteles** (382-322 v. Chr.) in zijn **Problemata** kon schrijven dat tarwebrood 'vanwege zijn matige kleverigheid' boven gerstebrood ging. (gec. bij Voskuil p.470) Daarbij vergeleek hij waarschijnlijk tarweplaatbrood met gersteplaatbrood, want de eerste broodtarwe werd kort voor zijn geboorte voor het eerst in zijn geboorteland ingevoerd.

**Galenus**, de in Rome levende en werkende geneesheer van Griekse herkomst, had echter wel degelijk het gerezen tarwebrood op het oog, toen hij schreef - of door anderen op liet tekenen dat brood, dat in de as is gebakken. zwaar

en moeilijk te verteren is, omdat het zo ongelijkmatig bakt. Brood, dat uit een kleine oven of kachel komt, veroorzaakt indigestie en is moeilijk te verteren. Brood, dat op een komfoor of in een pan is gegaard, is gemakkelijker voor de stoelgang, omdat er olie aan is toegevoegd, maar doordat er stoom verloren is gegaan, is het toch vrij ongezond. Brood, dat in grote ovens is gebakken, dat munt op alle punten uit, want het ruikt goed, is goed voor de maag, goed te verteren en heel gemakkelijk om door te slikken. (gec. bij Tannahill p.86)

## **Het seculiere Rome**

Rome dankt het daar gevoerde seculiere beleid aan tradities die ontstonden. Alle graan moest daar in door de overheid beheerde molens worden gemalen en ook in door de overheid beheerde bakkerijen worden gebakken. Particulieren mochten hoogstens hun brooddeeg zelf thuis kneden. Aangezien deze regel behalve voor Rome ook voor de omliggende dorpen gold, werd vrijwel alle brood bij de bakkerijen gekocht. Daar stond echter tegenover, dat de overheid op deze manier de prijs en de kwaliteit van graan, meel en brood in de hand kon houden en zowel in de stad als in de dorpen het brandgevaar werd beperkt. (Revel p.37-40)

Voor de armen van Rome hadden deze maatregelen overigens het voordeel, dat zij nu gratis brood kregen uitgedeeld i.p.v. gratis graan, welke ze zelf maar moesten zien te (laten) malen, tot brooddeeg te kneden en in een met eigen brandstof verhitte oven moesten zien te bakken (Tannahill p.87)

## **De Joodse traditie**

In de joodse traditie - die in de 7<sup>e</sup> eeuw v. Chr. in de Thora werd vastgelegd - wordt bij de voorschriften over de rituelen rond de spijsoffers een scherp onderscheid gemaakt tussen gezuurd en ongezuurd tarwebrood: van het laatste mag wel een offergave worden gemaakt, van het eerste niet, omdat het verse deeg van gezuurd brood is vermengd met oud deeg, dat van ouderdom zuur is geworden.

## **De Christelijke traditie**

In de 4<sup>e</sup> eeuw ging het Romeinse rijk officieel over op het christelijk geloof. Daarmee werd niet de jure maar de facto de erfgenaam van zowel de Joodse, als de Griekse, als de Romeinse cultuur. Dat leidde tot heftige polemieken over de vraag aan welk brood een plaats toekwam in de symboliek van de kerk en in de rituelen van sacrament en eredienst. Volgens de joodse traditie - in de 7<sup>e</sup> eeuw v. Chr. voor eens en altijd vastgelegd in de Thora - komt die plaats

het van zuiver meel gebakken ongezuurde brood toe. Reden: in gezuurd brood is het verse deeg verontreinigd met oud, verzuurd deeg. Uiteindelijk werd voor het gezuurde, d.i. gerezen brood gekozen. Dat betekende enerzijds een breuk met de joodse traditie, maar een nadere aansluiting bij de Romeinse traditie, zo wil men het Grieks-Romeinse gedachtegoed, dat zo een duidelijk herkenbaar stempel op het opkomend christendom kon c.q. wist te leggen. (Montanari p30)

In de loop van de 4<sup>e</sup> en 5<sup>e</sup> eeuw kregen tarwe en tarwebrood een sterk symbolische lading. Zo schrijft Augustinus (zie Montanari p.30/1), dat hij zijn welsprekendheid aanwendde om het volk het wezen van uw - d.w.z. Gods - vreugde van uw olie en de ingetogen roes van uw wijn deelachtig te maken'.

Soortgelijke metaforische kunststukjes zijn er ook over olie en wijn. De literatuur over heiligenlevens -een wijdverbreid en succesvol genre - puilt logischerwijs dan ook uit van personages, die voor de verspreiding van het christelijk geloof bovenal wijnstokken planten en tarwe verbouwen: beide onontbeerlijke hulpmiddelen voor hun beroep. Uit de archieven blijkt verder dat het hoofdzakelijk kloosters en kerken zijn geweest, die zich er weliswaar voorzichtig maar wel voortdurend op bedacht waren, de tarwe- en wijnbouw verder uit te breiden. Zelfs tot in streken met een ondenkbaar klimaat, zelfs tot M. Engeland (Romeinen kwamen tot de Roman Wall welke tussen Wallsend bij Newcastle en Carlisle loopt).

Ter vergelijking: In de Kroniek van het Klooster van Wittewierum komt de aantekening voor, dat de boeren in de Wolden - dat is Slochteren en omgeving - brood aan de armen en rogge aan de rijken uitdeelden, omdat zij geen schade hadden geleden van de St. Marcellusvloed, die van 15-16 januari 1219 het land had geteisterd. Ze namen kennelijk aan, dat de rijken wel, maar de armen niet in staat waren om zelf eerst hun rogge te malen en er daarna brood van te bakken.

## **De medische traditie**

De uitspraken van Aristoteles en Galenus zijn nog eeuwen later in de geschriften van menig Westerse geneesheren terug te vinden. Voskuil (1983) ontdekte voor Nederland bijvoorbeeld, dat geneesheer Cornelis van Zierikzee in de 13de eeuw op gezag van Aristoteles tarwebrood boven gerstebrood stelde, terwijl zijn tijdgenoot Jacob van Maerlandt zich voor een soortgelijke uitspraak op Galenus beriep. Bartolomeus Engelsman, die in Haarlem zijn boek liet drukken, is ook van mening dat er op de wereld geen beter en gezonder graan is te vinden dan tarwe en dat het brood van bloem,



dat edele lieden eten, het zuiverste en lekkerste is. Sociaal gezien maakt hij hier een riskante opmerking: men wordt er immers als het ware toe uitgenodigd om uit het brood dat iemand eet, af te lezen of iemand edel is of niet!

De Zierikzeese arts **Jason van Preat** legt daar trouwens vijftig jaar later nog een schepje bovenop met de constatering, dat er drie soorten tarwebrood bestaan en door daarop te laten volgen, dat ieder die gezond is, tarwebrood kan eten, waaraan de grofste zemelen ontbreken. Het tarwebrood met al zijn zemelen het geschiktst is voor dikke mensen, maar dat de fijnste soort, die vrij is van zemelen, goed is voor de mageren en voor hen die een snelle spijsvertering hebben. Hiermee heeft hij zijn lezers immers een handig middel aan de hand gedaan om hun medemensen al naar het soort brood, dat ze eten, van het etiket 'gezond' te voorzien dan wel te stigmatiseren als '(te) dik' dan wel 'niet (zo) gezond, want (te) mager of een (te) snelle spijsvertering hebbende'.

**Remco Doedens**, een heel gezaghebbende geneesheer, deed enkele jaren nog een extra duit in datzelfde zakje, door te schrijven, dat roggebrood zo zwaar en moeilijk te verteren is, dat het alleen geschikt is voor hen, die hard werken en weinig vrije tijd of anders een sterke maag hebben. Nu kon men immers op goed gezag de roggebrood-eters ook nog stigmatiseren als iemand, die weliswaar een sterke maag heeft, maar sociaal minder bevoorrecht was, omdat hij met hard werken en door lange dagen te maken moest zien aan de kost te komen. Het is daarom des te opvallender, dat de arts **Stephanus Blankaart** in diezelfde tijd in zijn 'De Karthesiaanse Academie, oftewel Institutie der Medicijne' schrijft: *"Tarwen-Brood is ligter te verteeren, als roggenbrood, en geeft een goed voedsel; die grooten honger hebben, en gedurig hongerig zijn, zullen beter doen datse roggenbrood eten, als tarwenbrood. d'Oorszaak is dat rogge langzamer verteert, ... "* (gec. bij Voskuil, p.475)

En dat is precies dezelfde uitspraak, die in onze tijd ook van McGee te vinden is. Hij werkte ook niet ten zuiden maar ten noorden van de Oude Rijn in de grote handelsstad Amsterdam, met zijn vele verbindingen met de landen aan de Oostzee, waarvandaan scheepsladingen rogge werden aangevoerd.

## 6. Roggebrood een teken van armoede

In die tijd was roggebrood daar nog brood, dat door arm en rijk werd gegeten, wat in de noordelijke provincies trouwens nog tot de Tweede Wereldoorlog regel was. En op de zandgronden nog zeker tien jaar na het einde van diezelfde oorlog. Vanaf de 17<sup>e</sup> eeuw vond in het westen van het land eerst bij de zeer rijken, daarna bij de minder rijken en tenslotte zelfs bij de armen het idee ingang, dat roggebrood er alleen voor de armen was. Omdat men er toen nog van

uitging, dat armen hun armoede aan zichzelf te danken hadden, werd het eten van roggebrood daar het teken van een schande, die men zo goed en zo kwaad als dat kon moest zien te verbergen.

In het noorden van het land merkte men in de Tweede Wereldoorlog echter aan den lijve de juistheid van Blankaart's opmerking, dat het beter is om roggebrood in plaats van tarwebrood te eten, omdat de rogge langzamer verteert. Alleen was het volume brood, dat je op je bonkaarten kon krijgen zo klein, dat je alleen daarom wel regeringswit moest eten. Op de zandgronden, waar de boerengezinnen gewend waren deels zuiver roggebrood te bakken en deels brood van mengsel van gekochte tarwe en zelfverbouwde rogge, raakten deze broodsoorten om een geheel andere reden in diskrediet: door allerlei maatschappelijke ontwikkelingen waren er geen handen genoeg om deze tijdrovende en zware taak aan te houden.

Conclusie: Wat de kerkelijke- en medische autoriteiten niet was gelukt, lukte in het ene geval dus een maatschappelijke ramp (de oorlog) en in het andere structurele veranderingen binnen een samenleving.

## **B** Dorum tarwe = pasta tarwe

Hoezeer de waardering van de kerk van Rome en die van de medische professie aan de popularisering van het tarwebrood en daardoor aan de verbreiding van de tarweteelt hebben bijgedragen, laat zich bij benadering afleiden door grote vertraging, waarmee de droge pasta vanuit Zuid-Italië zijn weg naar Midden-Europa, Noord-Europa en ook naar de rest van Europa heeft gevonden.

Volgens een oude legende zou Marco Polo tegen het eind van de 13<sup>e</sup> of mogelijk ook aan het begin van de 14<sup>e</sup> eeuw de kunst van de pastabereiding vanuit China in Italië hebben geïntroduceerd. Het is echter veel waarschijnlijker, dat deze techniek op verschillende plaatsen is ontwikkeld, zonder dat er van wederzijdse beïnvloeding sprake is geweest. Aan de andere kant staat het wel vast, dat men in Italië al tijdens Marco Polo's leven diverse soorten pasta, zoals lasagne en macaroni, kende. (McGee p.316) In hoeverre het daarbij altijd en overal om gedroogde pasta ging, die goed bewaard kan worden en dus niet, zoals verse pasta direct na de bereiding hoeft te worden gegeten, is niet duidelijk. Wel, dat er in de 12<sup>e</sup> eeuw op Sicilië in Trabia de droge pasta al in grote hoeveelheden werd geëxporteerd naar o.a. Ligurië en de daaraan grenzende delen van Toscane. Vanaf de 13<sup>e</sup> eeuw heeft men daar echter ook zelf de productie van droge pasta ter hand genomen en in de 15<sup>e</sup> eeuw bovendien op verschillende plaatsen in Apulië. Terwijl in de 14<sup>e</sup> eeuw zelfs al in Engeland pasta te krijgen was, bereikte het zelfs in Italië pas in de 18<sup>e</sup> eeuw de status van volksvoedsel en dan nog uitsluitend in het koninkrijk Napels. Daar speelden volgens Montanari vier factoren samen om de pasta

populair te maken, namelijk overbevolking, oorlog, het daardoor schaars en dus duur worden van het hoofdvoedingsmiddel vlees en een prijsdaling van de gedroogde pasta door de invoering van een technisch snufje: de mechanische pers, waarmee op eenvoudig en snel het in de kneedmachine bereide deeg tot de gewenste dikte kon worden uitgerold. In de rest van Italië kreeg de droge pasta pas veel later vaste voet aan de grond. Zelfs in sommige delen van Zuid-Italië niet voor het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw, hoewel tegen die tijd alle Italianen al wijd en zijd bekend stonden als 'macaroni-eters', de 15<sup>e</sup> eeuwse bijnaam van de Sicilianen en de 18<sup>e</sup> eeuwse van hun navolgers, de Napolitanen.

Overigens hangt volgens Montanari de relatief vroege populariteit van de droge pasta in het Zuiden van Italië rechtstreeks samen met het feit, dat alleen daar van oudsher de harde durum tarwe werd verbouwd, die voor de bereiding ervan nodig is. Bovendien denkt hij, dat dit type pasta vooral in trek was bij bevolkingsgroepen, die gebaat waren bij de lange houdbaarheid van hun voorraad levensmiddelen, zoals zeelieden en dergelijke. Voor de meesten bleef het echter lange tijd een product, dat men zich vanwege de prijs niet kon permitteren.

Zelfs op Sicilië waren in het midden van de 16<sup>e</sup> eeuw de commercieel bereide macaroni en lasagne nog driemaal zo duur als brood, dat door de bakkers werd verkocht. (Montanari, p.155/8) Hierbij moet in aanmerking worden genomen, dat dit prijsverschil vanuit de consument gezien, feitelijk nog groter moet zijn geweest omdat brood een conveniencefood is, dat in de huiselijke keuken geen verdere bewerking hoeft te ondergaan. Droge pasta is een half-fabriekaat, dat zich niet goed laat consumeren als het niet eerst wordt gegaard. Elke zakelijk ingestelde 16<sup>e</sup> eeuwse consument zal daarom de broodprijs als eindprijs hebben opgevat, maar bij de prijs voor pasta nog de prijs hebben opgeteld van de brandstof, die er nodig was om van die pasta iets eetbaars te maken. In theorie zou hij natuurlijk de kosten van zo'n pastamaal hebben kunnen drukken door niet van de commercieel bereide droge pasta uit te gaan, maar van meel, water en eventueel eieren en daar zelf verse pasta van te maken. Dan zou er binnen zijn eigen huishouden wel iemand moeten zijn, die over de kennis en vaardigheid beschikt om verse pasta te maken en moet die persoon wel op de juiste momenten van alle andere werkzaamheden vrij kunnen zijn gedurende de tijd, die deze nodig heeft om de vereiste hoeveelheid pasta te maken. Waarschijnlijk heeft Montanari daarom gelijk met zijn veronderstelling, dat verse pasta lange tijd een luxeproduct was, dat slechts binnen het bereik lag van een kleine groep van rijke consumenten. Van hen mag immers worden verondersteld, dat zij over voldoende financiële middelen beschikten om personeel aan te trekken, welke over de pastabereiding benodigde vaardigheden beschikte, en om elke dag, dat er pasta op het menu stond, het betreffende personeelslid de tijd te gunnen om de vereiste portie verse pasta

klaar te maken. Het in een keer laten bereiden van grotere hoeveelheden verse pasta, om daarvan een klein deel direct te gebruiken en het overige in linnen zakjes voor later gebruik in de voorraadkamer te drogen hangen, zoals men dat volgens Tolksdorf (p.203) in het begin van de 20<sup>e</sup> eeuw in Oost- en Westpruisen gewend was te doen, zou immers meerdere maaltijden met droge pasta hebben opgeleverd en slechts één met verse.

In het Duitse taalgebied spreekt men overigens niet van pasta, maar van Nudeln. Hiervan zegt de onderwijzeres O.A. Corver (1891:p.17), die haar opleiding tot lerares koken en voedingsleer in het toen nog Pruisische Hannover ontving, in 1891 in haar 'Aaltje' of 'Nieuw Nederlandsch Kook boek', dat zij het maken daarvan niet bespreekt, want 'Noedels zijn zeer bewerkelijk, tamelijk zwaar te verteren en kunnen evengoed door kant en klaar gekochte, droge\* vermicelli of macaroni vervangen worden. Voor wie iets voedzaams in de soep wil hebben, zijn meelballen, broodballen, eiergelei of geroosterd brood, bij gebrek aan vermicelli of macaroni, net zo goed als noedels. Men heeft de bewerkelijke noedels volstrekt niet nodig.'

*(JE) \* Uit de recepten, waarin Corver het gebruik van vermicelli of macaroni voorschrijft, blijkt, dat zij daarbij steeds stilzwijgend uitgaat van de droge, kant-en-klaar gekochte vormen van deze deegwaren.*

Hoe bewerkelijk het maken van lintmacaronie of noedels wel was, voordat er pastamachines voor huishoudelijk gebruik op de markt verschenen, valt bij benadering op te maken uit het recept dat in een recente Nederlandse vertaling van Escoffier's Ma Cuisine (1988) voorkomt. Dat zegt namelijk alleen maar, dat er van de aangegeven hoeveelheden bloem en zout, de opgegeven aantallen eieren en eierdooiers en wat water een stevig deeg moet worden gemaakt, dat eerst dient te worden gekneed, dan twee keer moet worden uitgerold, vervolgens minstens een half uur in de koelkast (d.w.z. op een koele plaats - JE) dient te rusten, daarna heel dun op een met bloem bestoven werkplank moet te worden uitgerold om tenslotte in lange repen te worden gesneden. Vergeleken met dit bewerkelijke recept is het minst bewerkelijke van de twee recepten, die Corver (p.55) voor het bereiden van een beslag voor meelballen geeft, werkelijk het toppunt van eenvoud\*\*.

*\*\* Volgens het basisrecept voor pastadeeg uit de 'Parade van Pasta & Pizza' van Het Nederlands Zuivelbureau (1995) dient dit deeg 10 minuten worden gekneed om een elastisch en soepel deeg te krijgen en moet het in re-*

*pen gesneden pastadeeg eerst nog 15 minuten op een met bloem bestoven theedoek rusten, voordat het verder verwerkt kan worden. In combinatie met de gegevens uit het recept van Escoffier valt hieruit onderstaand werkschema A voor het maken van verse pasta af te leiden, dat er veel ingewikkelder uitziet dan het werkschema voor meelballen (schema B).*

Op de keper beschouwd gaat zij namelijk uit van het basisrecept voor soezendeeg, wat in feite niets anders is dan een veredeld recept voor roerom. In dit geval wordt het meel namelijk in een kokende vloeistof gegoten, waaraan van te voren een kleine hoeveelheid boter of ander vet is toegevoegd, terwijl de roerom vervolgens net zo lang op het vuur wordt geroerd tot zich een bal heeft gevormd, die nergens meer aan de pan kleeft. Dan pas mag de pan van het vuur genomen, waarna er voor het rijzen, (JE) één voor één een aantal eieren door deze deegbal moet worden geroerd. Van het zo toebereide deeg worden dan met de hand, waarbij er wat meel in de hand dient te worden genomen om te voorkomen, dat het deeg aan de handen blijft kleven, ballen van de gewenste grote gerold, waarna ze (in melk, water, bouillon of soep) gekookt of in braadvet gebakken kunnen worden.

<b>Schema A</b>	<b>Schema B</b>
deeg maken	deeg maken
10 min. kneden uitrollen	eieren er door roeren
uitrollen	ballen vormen
30 min. rusten	
uitrollen	
snijden	
15 min rusten	

Doordat het technisch gezien om een veredeld roerom-recept gaat en er in dit recept zowel van tarwe- als van rogge-, gerste- en boekweitmeel uitgegaan kan worden, zou het geen verbazing hebben gewekt, als Tolksdorf's bronnen (p.177/9) hadden uitgewezen, dat dit recept in Noord-Duitsland al heel vroeg algemeen in gebruik was. In werkelijk-

heid vond hij echter slechts enkele summiere aanwijzingen, waaruit hij met de nodige voorzichtigheid concludeert, dat dit pas in de 16<sup>e</sup> eeuw in Oost- & Westpruisen het geval was, maar dat hij redelijkerwijs meent te kunnen aannemen, dat dit gerecht aan het eind van de 18<sup>e</sup> eeuw in heel Noord-Duitsland regelmatig werd klaargemaakt. Dat in ditzelfde gebied de zogenaamde Mehlklömpchen een eeuw eerder ook al algemeen bekend waren, acht hij eveneens zeer waarschijnlijk, maar omdat het daarbij technisch gezien om een nog eenvoudiger variant op het basisrecept voor roerom gaat dan bij meelballen, zou de geschiedenis van dit gerecht nog wel verder terug kunnen gaan en wel tot de introductie van de lepel als eetgerei. Om deze Klömpchen te krijgen, wordt het droge meel namelijk niet direct in kokend water of een andere vloeistof gestrooid, maar wordt er eerst met behulp van water of melk en eventueel eieren een korrelige massa of een vrij dun beslag van gemaakt, dat met de vingers boven de kokende vloeistof wordt verkruimeld, daar lepel voor lepel in wordt gestort of langzaam in wordt gegoten. Al naar de dikte van het beslag en al naar dat in kokend water, dan wel kokende melk wordt gestort, verkrijgt men zo of een soep of een pap met onregelmatige meelklompjes of met lange meelslierten. Men krijgt op deze manier dus gerechten, die zich uitstekend met een lepel, maar slecht met de vingers of met een tussen duim en vingers uit een klompje roerom gevormd kommetje, een tot een soort lepel gevouwen stukje plaatbrood, een stukje gerezen brood of een broodkorst laat eten. Datzelfde geldt trouwens tot op zekere hoogte waarschijnlijk ook voor meelballen in alle maten en gewichten, omdat die zich nog wel met de vingers of op de punt van een mes, maar niet met een schepje van roerom, plaatbrood, gerezen brood of broed - de werkelijk groot uitgevallen meelballen - zich nog het best laat eten door er met een lepel of korst uit de soep of de pap laat vissen.

Dat pasta een typisch Italiaans gerecht is, gaat alleen maar op zolang er naar de uit tarwemeel vervaardigde droge deegwaren gekeken wordt.

- Per slot is droge pasta een half-fabrikaat, verse pasta een fase in de maaltijdbereiding en brood een eindproduct.
- McGee (p.319) nuanceert dit enigszins met zijn opmerking, dat de harde durumtarwe bij voorkeur voor de commerciële bereiding van droge spaghetti en andere ronde pasta's wordt gebruikt, maar dat droge lasagne en andere platte pasta's ook van gewone, minder harde tarwe wordt gemaakt.
- Pasta een halffabrikaat, brood een eindproduct, waar in de keuken nog wel kunstjes mee kunnen, maar niet hoeven worden uitgehaald. Was daarom de convenience van de Romeinse brood cultuur een 'onneembare drempel' voor de verse en droge pasta van Napels? Zie behalve Montanari ook Reve.

- Montanari's opmerkingen suggereren, dat droge pasta een gestegen cultuurgoed is en verse pasta een dalend. Dat zou dan passen bij de Werdegang van consumptie-ijs, aardappel, koffie, en thee. Hier komt dan het punt, waarop enerzijds Wiegmann met zijn (Not-) Neuerungen aan bod kan komen en anderzijds Konig's Mode.

## **C** Maïs

Hoewel maïskorrels zich op dezelfde eenvoudige manier laten verwerken als tarwe en rogge ontwikkelde de oorspronkelijke bevolking van Centraal- en Noord Amerika, waar de maïs inheems is, daarvoor een wat omslachtiger, maar voor deze graansoort een wel wat efficiëntere methode. Ze bewerkten de maïskorrels niet onmiddellijk, maar pas nadat ze deze eerst enige tijd hadden laten weken in water, waaraan as, leem, in de natuur gevonden soda of gebrande schelpen was toegevoegd. Daardoor liet en laat het buitenste huidje zich gemakkelijker van de korrel verwijderen. Het merkwaardige feit doet zich nu voor, dat de maïsteelt wel vanuit Amerika naar Europa en Afrika werd overgebracht, maar niet deze arbeidsbesparende weektechniek. Dat zou erop kunnen wijzen, dat degenen, die de maïs hier heen brachten die techniek te onbelangrijk vonden om deze ook te introduceren. Waarschijnlijk, omdat in Europa toen al lang graan met (wind-)molens werd gemalen en deze molens ook de maïs wel klein kregen.

De intrede kwam waarschijnlijk op hetzelfde moment, dat men daar over voldoende grote hoeveelheden tarwe kon beschikken, onverschillig of dat ter plekke werd verbouwd of van elders werd aangevoerd. Tot zolang kon men er zijn granen alleen tot soepen en pappen van verschillende dikte verwerken en tot platte, ongerezen broden of koeken, eveneens van verschillende dikte en bovendien van verschillende grootte en was het zelfs niet mogelijk om pasta's (deegwaren) te maken. Ook daarvoor moest men kunnen beschikken over een graan met een voldoende hoog glutengehalte en dat was alleen in de tarwekorrel te vinden. Volgens een oude legende werd de kunst van het pastamaken in China ontdekt en introduceerde Marco Polo eind 13<sup>e</sup>, begin 14<sup>e</sup> eeuw deze techniek in Italië. Feit is, dat deze techniek al heel lang zowel in China als in de landen rond de Middellandse Zee populair is, terwijl er allerlei soorten pasta zijn ontwikkeld, zoals de staaf- of buisvormige vermicelli, macaroni, spaghetti, mie, de vierkante of rechthoekige lasagne en ravioli en de als kleine kogeltjes zo ronde couscous. Dat is wellicht niet toevallig, omdat het versgemaakte deeg niet direct tot een of ander gerecht hoeft te worden verwerkt, maar aan de lucht kan worden gedroogd en dan langere tijd houdbaar is. (MCGee:1988) Dat gedroogde pasta langere tijd goed blijft en zich toch tot dezelfde gerechten laat verwerken als verse pasta, moet in streken, waar de temperaturen in de zomer gewoonlijk behoorlijk oplopen, een

aantrekkelijke ontdekking zijn geweest, omdat tarwemeel bij dergelijke temperaturen al snel onaangenaam bitter van smaak en daardoor oneetbaar wordt.

## **Verse en gedroogde pasta**

Culinair gezien maakt het overigens wel een gradueel verschil of er in een gerecht verse of gedroogde pasta werd gebruikt, zoals het culinair eveneens verschil maakt of de gebruikte pasta fijndradig (mie, vermicelli), korrelige (cous-cous) of tamelijk grof en dik (macaroni) was. Gelijk een soep ook anders smaakt als de gewenste dikte niet met een pasta werd bereikt, maar met tarwegries, tarwemeel, tarwebloem of dat er daarvoor rijst, gort dan wel boekweit voor werd gebruikt en een gerezen brood anders, wanneer er uitsluitend tarwemeel in werd verwerkt of dat dit meel was vermengd met rogge-, gerste-, boekweit- of willekeurig welke andere meelsoort dan ook. Van boeren en van Romeinse bakkers (Romeinen waren verplicht hun brood bij een bakker te kopen of het er in elk geval te laten bakken)

Schattingen van de graanoogsten door de gespecialiseerde overheidsinstellingen, de **Annona**, wezen uit , dat in de 2<sup>e</sup> helft van de 16<sup>e</sup> eeuw in Rome het voor menselijke consumptie bestemde graan voor 95% uit tarwe bestond en dat de haver in de resterende 5% ontbrak, omdat de Romeinen dit zelfs nog in tijden van schaarste voor hun dieren opzij zetten. Deze overheersende positie van de tarwe blokkeerde, hier tot het derde decennium van de 19<sup>e</sup> eeuw, de opmars van rijst en maïs.

Montanari, Morineau, Tolksdorf en Ligtendag.

*N.B.: Morineau geeft een zeker tegenwicht tegen Montanari's aanbidding van de tarwe met zijn opmerkingen over subsistence op p.23.*

Aanwijzing voor het kostbare van het broodbakken: De door Ligtendag aangehaalde aantekening uit 1219 uit de kroniek van Wittewierum stemt tot nadenken. Voor dat jaar wordt vermeld, dat de boeren in de Wolden door de St. Marcellusvloed van 15-16 januari nauwelijks getroffen waren, maar dat zij brood aan de armen en rogge aan de rijken weigerden. JE: hieruit krijg je de indruk, dat men toentertijd geacht werd de armen kant-en-klaar voedsel te geven, maar dat tegenover de rijken niet hoefde, omdat die wel zelf hun brood uit het verkregen graan konden bakken. (Ligtendag, o.c.,p.232)



Let op: volgens Montanari was maïs in Italië en elders de oorzaak van pellagra. In Amerika was wel de korrel en de teelt overgenomen, maar niet de wijze van verwerken: malen i.p.v. weken in water met leem. Oorzaak: in Amerika kende men het wiel en dus de molen niet, in Europa wel, daar was men gewend zijn graan te laten malen in een hand-, water-, wind- of andere molen.

Soms is een half- of eindproduct houdbaarder dan grondstof (pasta, scheepsbesluit), maar soms ook niet (meel).



# Voedselgebruiken in de familiekringen en bij vrienden

Johanna M.P. Edema en K.A.M.I. Hermans

## **Inleiding**

Eeuwenlang waren Vastenavond en Pasen bescheiden feesten die de Vastentijd markeerden met elk zijn eigen reeks kenmerkende gerechten. Maar wat gebeurde er met deze gebruiken toen de rooms-katholieke kerk de voedselvoorschriften voor de Vastentijd liet vervallen? Hadden de huisvrouwen tot dat moment vastgehouden aan de traditionele voedselbereiding voor die periode? Of hadden ze die al op een veel eerder moment achter zich gelaten - al na de tweede Wereldoorlog bijvoorbeeld? En zo ja, waarom dan wel? Het zijn de vragen achter dit onderzoek naar traditie en vernieuwing in voedingsgebruiken onder boerenvrouwen op het platteland van Sint-Oedenrode.

Er blijkt buitengewoon weinig te zijn vastgelegd over de voedingsgebruiken waaraan deze vrouwen zich in die periode van het jaar hielden. En zelfs nog minder over hun motieven om aan die tradities vast te houden, of juist andere wijzen van voedselbereiding te bedenken. Dit noodzaakte tot het doen van zogeheten kwalitatief onderzoek onder een kleine, maar zorgvuldig samengestelde groep boerinnen, met gebruikmaking van de techniek van open, op geluidsbanden vastgelegde interviews (1).

Tevoren werd literatuuronderzoek gedaan en werd eerder onderzoek naar de motieven achter traditie en vernieuwing in voedingsgewoonten (2) bestudeerd. Dat leverde de vragen op voor de interviews die we op een later moment in Sint-Oedenrode in ons veldonderzoek hebben afgenomen.

De onderzoeksresultaten worden in het tweede deel van dit artikel beschreven, dat wordt afgesloten met de gebruikelijke paragraaf waarin we onze conclusies presenteren.

## **A De literatuur over vasten, feesten en voedsel**

De literatuur waar hier aan wordt gerefereerd, valt in drie categorieën uiteen. Allereerst zijn er de publicaties die handelen over de spijsvoorschriften van de kerk op vasten- en feestdagen. Vervolgens zijn er auteurs die vooral belangstelling hebben voor de folklore in de voedselbereiding. Tenslotte is er de literatuur die voedsel en de bereiding ervan vanuit het gezichtspunt van de vrouw des huizes beziet. Onze bevindingen worden in de hierna volgende bladzijden beschreven. Uit deze literatuur zijn de hoofdvragen afgeleid die wij in ons onderzoek naar traditie en verandering in de voedingsgebruiken binnen Sint-Oedenrode gedurende de afgelopen acht decennia probeerden te beantwoorden.

### **De katholieke kerk**

Wie de Bijbel doorbladert en die zorgvuldig leest, gaat vanzelf begrijpen hoe de kerk zulke gemengde opvattingen ontwikkelde over de thema's 'voedsel' 'feesten' en 'vasten'.

In het boek Genesis lezen we dat God onmiddellijk na de schepping aan de mens als voedsel al de zaaddragende planten en vruchten gaf (Genesis 1:29). Maar terwijl de mens de Hof van Eden kreeg om in te wonen en die te bewerken en in stand te houden, verbood God hem om van een bepaalde boom te eten, de boom van kennis (Gen. 2:17). Maar Adam en Eva konden de verleiding niet weerstaan en aten toch van de vruchten van de verboden boom. Vanaf dat moment was de mens genoodzaakt te leven van de producten van het veld die met hard werken verkregen moesten worden (Genesis 3:19). Het was pas na de zondvloed toen Noach zijn opdracht voltooid had, dat God besloot aan de lijst van voedingsmiddelen die de mens mocht eten, ook de dieren toe te voegen die leven op de aarde, in de lucht en in het water (Genesis 9:1-3).

Op andere plaatsen in de Bijbel lezen we over maaltijden, middag- en avondmalen, eten in het open veld en de juiste spijsen bij bijzondere gelegenheden en grote feesten. Onder andere in Gen. 18:6-9 -Abraham en Sarah die een maal bereiden voor de engelen die hun een bezoek brengen -, 1 Sam. 20:27-29- David die niet bij koning Saul aan de maaltijd verschijnt-, Mattheus 14:19-21 - het wonder van de vijf broden en de twee vissen-, Mattheus 26:26-29 -het Laatste Avondmaal-, Johannes 2:1-11 - de bruiloft in Kana -, Lukas 15:23-25 - de terugkeer van de verloren zoon.

Verder zijn er in de Bijbel passages te vinden waarin de deugd van een sobere levenswijze wordt aangeprezen, zoals in Mattheus 3:4, waar het strenge dieet van Johannes de Doper staat beschreven. Alsook de deugd van het aanbieden van voedsel en drank aan hen die gebrek lijdten, en de doodzonde geen aandacht te hebben voor de behoeftigen, zoals onder meer bij Mattheus 25:35, 42 en Lucas 16:19-24.

De diverse passages die in de Schrift over voedsel, vasten en feesten zijn te vinden, waren eertijds binnen de kerk aanleiding voor verhitte debatten over rivaliserende deugden van vasten en feesten - en dat nam nog toe toen het christendom vervuld raakte van een vurig verlangen de geest te onthechten van het aardse en ongevoelig te maken voor levensgenoegegens, zoals die van het genieten van voedsel.

In de middeleeuwen ontstond één van de vele twisten over het eten van sprinkhanen en wilde honing, het enige voedsel waar Johannes de Doper in de woestijn van leefde (Matt. 3:4). Omdat het nuttigen van deze beide spijzen suggereerde dat hij niet alleen vlees, maar zelfs delicatessen at, voelden puristen onder de bijbelcommentatoren zich ongemakkelijk over Johannes' deugden. Zijn reputatie kon evenwel worden gered door te verklaren dat het soort 'sprinkhanen' dat Johannes at, een onsmakelijke planten- of boomvrucht was (3) en dat de wilde honing allesbehalve zoet en heerlijk van smaak was (Henisch: 1978, p. 2,8).

In diezelfde tijd ontstonden ook disputen over de deugd van het vasten voor de individuele christen, wat werd gezien als een prijzenswaardige manier om de samenleving te zuiveren en te disciplineren.

Wat de Vastentijd aangaat, leidden deze disputen ertoe dat er een aantal heel specifieke en strikte voorschriften werd opgesteld ter voorbereiding op het Paasfeest. Deze voorschriften verboden het eten van vlees, boter en eieren, soms zelfs van kaas en melk, en stonden niet meer dan een enkele maaltijd per dag toe, die dan ook nog moest worden uitgesteld tot na de vespers ('s avonds) (Henisch, o.c., p. 29,44). Aangezien de Vastentijd veertig dagen achtereen duurde, kunnen deze voorschriften terecht als 'streng' worden aangemerkt. Maar in de loop van de tijd maakte de kerk steeds meer uitzonderingen op deze voorschriften, zoals het toestaan van het eten van eieren (Mennell: 1985, p. 28). Melk, boter en kaas volgden op den duur en in het midden van de 20ste eeuw was ook het eten van vlees en vleesproducten toegestaan. Van toen af hield de kerk niet lange vast aan de traditionele voedselvoorschriften bij de voorbereiding van haar kudde op het Paasfeest. De betrokkenheid van de kerk bij Vastenavond is echter van een heel andere orde.

Allereerst omdat Vastenavond geen deel uitmaakt van het kerkelijk jaar · Daarom mag worden aangenomen dat voor de kerk de drie dagen van het Vastenavondfeest niet meer dan een gewone zondag, maandag en dinsdag zouden zijn geweest, ware het niet dat haar kudde deze drie dagen tot feestdagen hadden gemaakt waarop gezongen, gedanst en gegeten werd en er van algehele vrolijkheid en plezier sprake was. Maar de mensen in Noord-Brabant waren niet zo gehoorzaam. Volgens Meurkens (1983) was Vastenavond in Noord-Brabant tot 1850 het voorrecht van de ongetrouwde jonkheid om voor dorpsgenoten en vreemden voor geld te zingen, te dansen en elkaar het hof te maken.

Die situatie veranderde echter omstreeks 1850, toen de gegoede burgerij het raadzaam achtte deze tamelijk publieke en luidruchtige festiviteiten te beknotten en de huiselijke rust te bevorderen. Kort daarna nam de geestelijkheid dit ideaal over. En zelfs in die mate dat de bisschop van 's-Hertogenbosch in 1881 in zijn diocees tijdens Vastenavond het Veertigurengebed (4) introduceerde.

Vanaf dat moment werden de gelovigen van Noord-Brabant jaarlijks opgeroepen zo vaak als maar mogelijk was naar hun parochiekerk (5) te komen om er te bidden dat ze de verleidingen van Vastenavond konden weerstaan en niet op het verkeerde pad zouden komen. Echter slechts met tijdelijk succes. Want in het daarop volgende jaar richtten inwoners van 's-Hertogenbosch -uitgerekend in de stad waar de bisschop zelf resideerde (Rozema: 1983; p. 183) - de eerste vereniging op voor de organisatie van de Vastenavondfeesten.

Maar tot omstreeks 1955 bleef Vastenavond toch een nogal ingetogen aangelegenheid op het platteland van het bisdom. Voor het Paasfeest blijkt de kerk nooit enige voedselvoorschriften te hebben gegeven. En gezien de menselijke natuur, zou dat ook weinig effect gehad hebben. Want de lange, treurige Vastentijd met die sluier van gemis aan geur en smaak en algehele onthouding vraagt om een plezierige afsluiting met een feest dat omgeven is met overvloedige en heerlijke maaltijden.

Want wat in de ene situatie goed is, is in een andere verkeerd. En juist daarom gaf en geeft de kerk haar leden de vrije hand in de keuze van wat zij op kerkelijke hoogtijdagen op tafel willen zetten. En terecht! Want anders waren de huisvrouwen niet in staat rekening te houden met wat in hun gezinnen wel en juist niet met smaak gegeten wordt. Zelfs niet in geval van eigenaardigheden zoals of een strikt vasthouden aan alles wat hoort bij een traditionele Paasmaaltijd, of het tegendeel hiervan: het juist verafschuwen van al wat aan het traditionele Paasfeest doet denken. En dat zou precies al het plezier van dit feest der feesten wegnemen.

## **Volkskundigen en auteurs van kookboeken**

Schrijvers van populaire boeken (6) over de Nederlandse keuken in diverse delen van ons land noemen negen bijzondere gerechten voor de Vastentijd en dertien voor Pasen, maar vermelden er niet de bijbehorende recepten bij. We troffen die wel aan in de kookboeken van Amsterdam en, Den Haag en die van de NCB, drie veelgebruikte Nederlandse kookboeken (7). Met name de recepten voor de gerechten die bij de Vastentijd hoorden, bleken interessant.

Het werd nu duidelijk dat de volkskundigen twee verschillende benamingen gebruikten voor eenzelfde vastengerecht - een brood dat gebakken werd in een 'Dutch oven' (8), een pan met hoge deksel waarop gloeiende kooltjes gelegd kunnen worden. Dat bracht het aantal gerechten die typerend waren voor de Vastentijd, terug tot acht. Heidenreichs handboek over de werkwijze bij de voedselbereiding (Heidenreich: 1979) geeft de basisrecepten van vijf van deze acht gerechten (Tabel 1).

Tabel 1. Basis recepten voor Vastenavond gerechten

<b>Ingrediënten</b>	<b>pannenkoeken</b>	<b>oliebollen</b>	<b>poffertjes</b>	<b>brood</b>
bloem (gr)	200	200	200	200
melk (dl)	3,5	1,5	2,5	1,5
eieren (stuks)	1	1	1	1
gist (gr)	10	10	8-10	10
zout (gr)	3-4	3	3	3
vruchten (gr)	-	100	-	100
spek (gr)	50-100	-	-	-
appelen (stuks)	2	-	-	-

Legenda

oliebollen = gefrituurde beslagbollen

brood = brood gebakken in een oven

vruchten = rozijnen, krenten en/of sukade van de vruchten van de cedercitroen (*Citrus medica*)

spek = gezouten of gedroogd varkensvlees

Bron: Heidenreich (1979)

Deze basis ingrediënten worden aangevuld met de volgende aantekeningen voor de diverse soorten beslag:

- Het beslag voor pannenkoeken loopt van de lepel af als een dik kaart.
- Het beslag voor poffertjes loopt van de lepel af als een breed lint.
- Het beslag voor de oliebollen loopt in stukken van de lepel af.
- Het beslag voor het brood schuift eveneens in stukken van de lepel af.

En met de volgende aanwijzingen voor de aanpassingen van het beslag:

- Gebruik voor het maken van dik beslag hooguit twee eieren per 1000 gr bloem.
- Gebruik hoogstens 20 gr boter per 100 gr bloem.
- Gebruik tussen de 50-100 gr. vulsel per 100 gr bloem.
- Gebruik 8 gr gist per 100 gr. bloem in geval het vulsel zwaar is.
- Neem één ei per 0.5 dl melk.
- Neem 100 gr boter per 0.5 dl vloeistof.

Aangezien een grotere hoeveelheid gist zorgt voor het sneller rijzen van het deeg, is het opmerkelijk dat de recepten van Heidenreich minder gist bevatten dan de drie edities van de kookboeken Amsterdam en Den Haag. De hoeveelheden die in twee uitgaven van het NCB-kookboek staan vermeld, zijn zelfs nog groter. Het lijkt erop alsof de auteurs van het NCB-kookboek menen dat snel rijzend beslag echt op prijs wordt gesteld door de toekomstige lezeressen, de huisvrouwen op het NoordBrabantse platteland.

Een verdere vergelijking van de verschillende edities van de drie genoemde kookboeken laat zien dat huisvrouwen na de Tweede Wereldoorlog verondersteld werden voor al deze gerechten tarwebloem te gebruiken. Maar in de periode tussen de beide wereldoorlogen was dat alleen het geval voor de oliebollen en het brood, terwijl gelijke hoeveelheden boekweit en tarwebloem voor de overige vijf gerechten waren aangegeven. Dat een dergelijk mengsel niet voor oliebollen en brood werd voorgeschreven, heeft te maken met het gebrek aan gluten in boekweit. Dit houdt in dat een bol van tarwebloem vermengd met boekweit niet goed rijst in een frituurpan en ook niet in een oven.

Het NCB kookboek bevat voor de Vastentijd zes menu's. De voedingswaarde van elk van die menu's was per persoon berekend en vergeleken met de energiebehoefte van boeren, knechten en dergelijke, zoals Bonnema die in 1947 had aangegeven (Tabel II).

Het bleek echter dat één van die menu's (menu F) de door Bonnema aangegeven standaard met 150 Kcal overschrijdt.



Maar de andere vijf menu's blijven onder de standaard die Bonnema aanhield- menu A met niet minder dan 900 Kcal en menu E met 500. Het is niet mogelijk om deze tekorten in voedingswaarde te compenseren door suiker aan het dessert toe te voegen, want om 900 Kcal te compenseren is niet minder dan 225 gram suiker nodig en voor een tekort van 500 Kcal is dat 125 gram. Dus als een huisvrouw haar echtgenoot deze maaltijden voorzette, was het een erg sober maal, misschien zelfs te sober voor zijn geestelijk welzijn.

Berekende (1) voedingswaarde per persoon in respectievelijk Kj en Kcal van zes NCB-menu's (2) voor de Vastentijd (afgerond)

Menu A: hoofdgerecht van gekookte eieren, dessert	4570 Kj	1070Kcal
Menu B: hoofdgerecht van Gebakken eieren, dessert	7400 Kj	1750Kcal
Menu C: hoofdgerecht van geklopte eieren de dessert	6829 Kj	1610Kcal
Menu D: hoofdgerecht van vis, dessert	7190 Kj	1700Kcal
Menu E: hoofdgerecht van vis, dessert	6090 Kj	1440 Kcal
Menu F: hoofdgerecht van peulvruchten, dessert	9030 Kj	2070 Kcal

(1) De berekeningen van de porties per persoon zijn gebaseerd op het NCB kookboek en op Heidenreich (1979); de inhoud is gebaseerd op de Nederlandse Voedingsmiddelentabel (1987).

(2) De recepten voor de desserts van de eerste vijf menu's bevatten geen suiker; die wordt apart geserveerd. Een gemiddelde hoeveelheid suiker per persoon is 15 gram en bevat 250 Kj of 60 Kcal.

De volkscundigen brachten de haan- en kipvormige broodjes, de broodring en de krakelingen rechtstreeks in verband met de versierde stokken die de kinderen op Palmzondag door het dorp ronddroegen, de zogeheten Palmpaas. Deze figuurbroodjes werden allemaal in de oven gebakken, zoals dat ook gebeurde met de Paasspecialiteiten zoals de volkscundigen die opnoemen: haas-enjager vormige broodjes, gevlochten broodjes, knipbroodjes en broodjes gevuld met een gedroogde vrucht, met een mengsel van gedroogde vruchten en/of broodjes met amandelspijs.

## De huisvrouw in haar keuken

Het begrip 'voedsel' in relatie met 'vasten' doet automatisch denken aan noties zoals matigheid, onthouding, saaiheid, eentonigheid en verdienste. Maar als 'voedsel' in verband gebracht wordt met 'feesten' en meer specifiek met het Paasfeest, dan roept dat beelden op van rijk gedekte ontbijttafels, mandjes gevuld met allerhande soorten knisperend vers brood, schalen met gekleurde eieren, een keur aan soorten jam en marmelade in overvolle potten en

een feestelijke sfeer. Of je ziet voor je geestesoog een prachtig gedekte tafel en ruikt de heerlijke aroma's van een verrukkelijk maal, bereid met al het verse vlees, fruit en groenten dat de lente biedt. Maar wanneer Vastenavond nadert met de Vastentijd in zijn spoor, dan zullen de gedachten van de huisvrouw uitgaan naar haar provisiekast, haar beurs, haar stapel recepten (9), naar wat haar gezin wel of juist niet lekker vindt, hun fysiologische behoeften, en, niet op de laatste plaats, haar gezinsagenda.

Daar is natuurlijk niets ongewoons aan. Want er is geen bezigheid in de keuken denkbaar die niet enigszins gepaard gaat met aandacht voor het aantal te vullen monden, een vluchtige blik in de voorraadkast, een oppervlakkig door-nemen van de reeks gebruikelijke recepten, een snelle inventarisatie van de fysiologische behoeften van de eters, een haastige inspectie van de huishoudelijke apparatuur en het keukengerei, een snelle berekening van de nog voorhan-den tijd, beschikbare brandstof en het geheel aan werkzaamheden, en - voor zover nodig en al naargelang de tijd en het seizoen het toelaat - een haastige ronde door de groentetuin, langs het kippenhok en de konijnenkooi, of langs de winkels met geld op zak. Zelfs op de meest gewone dag van het jaar zal een huisvrouw dit ritueel niet overslaan. En al eeuwenlang neemt een verstandige huisvrouw al deze voorzorgen ruim voordat de Vastentijd zich aandient, want de lijst van spijzen die in de Vastentijd door de kerk verboden waren, was voor haar een steun bij het bereiden van voedzame maaltijden voor haar gezin.

Voor zover deze verboden spijzen bederfelijk waren, moest de huisvrouw ervoor zorgen dat die niet in haar provisie-kast bleven liggen. Dit was met name een dilemma voor tamelijk welgestelde huisvrouwen die in hun keuken worst en spek van zelf vetgemeste varkens verwerkten. Het was wat eenvoudiger voor de huisvrouw die deze vleeswaren bij de slager kochten. Maar het was - wonderlijk genoeg - het gemakkelijkst voor de 'echt arme huisvrouw die van de hand in de tand moest leven en nooit worst of spek in haar provisiekast had.

### **Spekpannenkoeken (8 pers.)**

*1 liter melk, 1/2 pond bloem, 1/2 pond boekweitmeel, zout, 2 eieren, reuzel of boter om in te bakken.*

*Maak de melk lauwwarm. Roer de gist glad met wat suiker. Doe het meel in een kom, doe de aangemengde gist er bij, de losgeklopte eieren en een gedeelte van de lauwe melk. Roert de kluitjes er uit. Voeg de rest der melk en het zout toe en laat het beslag dichtgedekt 1/2 à 3/4 uur rijzen. Bak voor iedere koek 'n paar plakjes spek in de pan, tot er genoeg vet is*

*uitgetrokken. Doe daarna wat beslag er op en bak de koek eerst aan de ene kant en daarna aan de andere kant.*

Kookboek N.C.B. Tilburg: Uitgave Hoofdkantoor N.C.B. (1938-2e druk; pag. 100).

Maar wie pal vóór Aswoensdag nog wat worst of spek in de voorraadkast had, dat niet tot Pasen bewaard kon worden, had geen andere keus dan met deze ingrediënten voor Vastenavond een meer of minder copieuze maaltijd samen te stellen. En toen dat eenmaal gebeurd was, hebben de huisvrouw en haar gezin deze vindingrijkheid tot een traditie gemaakt zodat ze van toen af aan op Vastenavond altijd zo'n maaltijd hadden (Henisch, o.c.; p. 38). De Vastentijd duurt evenwel slechts veertig dagen en eindigt met Pasen, een feest dat de kerk nooit heeft belast met een lijst van verboden spijzen. Dus tegen het eind van de Vastentijd kon de huisvrouw haar provisiekast weer vrijelijk met Paasgerechten vullen of met de ingrediënten hiervoor.

## **De vele werkzaamheden van de huisvrouw**

Ieder heeft maar één hoofd, één paar handen, één paar voeten en heeft per dag zo ongeveer acht uur rust nodig. Dat betekent dat niemand méér werkzaamheden op een dag kan verrichten, dan er in zestien uur is te proppen, of het nu een werkdag, een zondag of een heiligendag is.

Het gezin dagelijks voorzien van minstens drie maaltijden en koppen thee of koffie is een taak die iedere huisvrouw op zich neemt. Maar een aantal andere huishoudelijke taken vraagt ook haar tijd, energie, kennis en vaardigheden. En dat geldt ook voor allerlei instanties waar haar huishouden of zijzelf contact mee onderhoudt. De kerk, bijvoorbeeld, haar familie en verwanten, haar vriendinnenkring, beroepsactiviteiten, publieke aangelegenheden of zaken die met de boerenbond te maken hadden, sportieve of recreatieve verenigingen, het onderwijs, enzovoort (Figuur 1).

Figuur 1. Matrix van het economisch netwerk van een huisvrouw

Schering activiteiten	gezins- leven	verwanten	vrienden	kerk	onderwijs	werk	aangelegenheden		sport enz.
							publieke	boerenbond	
inslag middelen									
kapitaal									
goederen									
tijd									
vitale energie									
baar geld									
kennis									
vaardigheden									

Bewerking Edema (1985 P.39)

Het spreekt voor zich dat hoe meer tijd, energie, of zelfs geld, een huisvrouw op een bepaalde dag aan dit soort activiteiten besteedt of meent te moeten besteden, des te minder tijd, energie en wellicht ook geld zij nog beschikbaar heeft voor de bereiding van maaltijden, tussendoortjes en dranken. Dit betekent dat hoe zij bij de voedselbereiding te werk gaat, niet enkel en alleen bepaald wordt door de hoeveelheid geld die ze aan de ingrediënten kan besteden, noch enkel en alleen afhankelijk is van de apparatuur, of van de kennis en vaardigheden die ze tot haar beschikking heeft. Een huisvrouw kan zich zo genoodzaakt zien de bereiding van de maaltijden op bepaalde dagen aan te passen aan andere verplichtingen die zij heeft. Zoals ze daaraan juist ook weer meer tijd en aandacht kan besteden op dagen dat ze niet zoveel tijdsdruk ervaart en er minder van haar gevraagd wordt. Met andere woorden: wijzigingen in de dagorde van een huisvrouw kunnen hun effect hebben op de voedingsgewoonten in haar huishouden. Deze hypothese houdt in dat de gegevens uit de vraaggesprekken die met een aantal huisvrouwen zijn gevoerd over hun motieven vast te houden aan hun wijze van voedselbereiding of daar juist verandering in aan te brengen, zijn te plaatsen in de matrix van Figuur 1. Diezelfde redenen zullen echter ook wijzen op de basisregels die ten grondslag liggen aan de omgang tussen de leden van een afzonderlijk huishouden.

## De huisvrouw en de leden van een huishouden

De leden van een huishouden gaan met elkaar om volgens ongeschreven, maar betekenisvolle regels. In voedingsgewoonten komen die regels vaak tot uiting en worden ze tevens opnieuw bevestigd. Wanneer, bijvoorbeeld, ouders van mening zijn dat hun zoon de leeftijd heeft te gaan trouwen en hij een meisje mee naar huis neemt, zullen zij

beiden dranken en versnaperingen aangeboden krijgen waarmee hun volwassen leeftijd wordt onderstreept. En juist hierdoor laten de ouders zien bereid te zijn hun zoon in het huwelijk te laten treden. Of wanneer een huisvrouw het waardeert dat haar kinderen deelnemen aan activiteiten die de kerk organiseert, zal ze de tijdstippen van de maaltijden zeker afstemmen op de tijden die de kerk aanhoudt. Deze en nog vele andere, aan voeding gerelateerde omgang tussen de leden van een huishouden hebben te maken met de sociale waarden zoals die in een dergelijke sociale instelling bestaan (Edema: 1983, 1985, 1988). Deze waarden komen kortweg neer op:

- Blijk geven van echt saamhorigheidsgevoel ['esprit de corps'](lü). In dit verband betekent het bijvoeglijk naamwoord 'echt' drie verschillende dingen. Allereerst dat elk'individueel lid van een huishouden kan rekenen op de steun en bescherming van de andere leden. Op de tweede plaats dat het huishouden als groep opkomt voor het gezamenlijk belang, op financieel of vergelijkbaar gebied. Op de derde plaats dat kinderen die 'binnen de groep worden geboren, op termijn een eigen leven kunnen gaan leiden (bijvoorbeeld door in het huwelijk te treden).
- Waken over het geestelijk welzijn van de individuele leden (bijvoorbeeld door zich te houden aan de voorschriften van de kerk, of door voedsel te gebruiken als een middel om aan gekwetste gevoelens tegemoet te komen).
- Waken over het lichamelijk welzijn van de individuele leden (bijvoorbeeld door voedsel te verstrekken overeenkomstig ieders smaak en behoefte).
- Stimuleren van de leden om deel uit te maken van instellingen buiten het huishouden, overeenkomstig hun leeftijd en sekse (bijvoorbeeld door het aanbieden van voedsel en drank aan verwanten, vrienden, huwelijkskandidaten en verloofden die op bezoek komen).
- Het door elk lid van het huishouden laten volgen van de gedragscodes die binnen het huishouden als zodanig gelden, of binnen belangrijke sectoren van de grotere samenleving bestaan (bijvoorbeeld de kerk, de school, de buurt, de arbeidsmarkt).

Omdat voedselgebruiken nauw verbonden zijn aan sociale waarden - die in het leven van alledag kristalliseren tot normen, doelstellingen en verwachtingen (Van Doorn & Lammers: 1976; p. 177) - kan een onderzoeker hier de redenen vinden waarom huisvrouwen niet bij machte zijn de tijd en energie te vinden voor nieuwe en meer arbeidsintensieve wijzen van voedselbereiding. Of hij kan tot de ontdekking komen dat de mensen die hij interviewt, op zoek zijn naar de eerste de beste gelegenheid om op bepaalde dagen hun gebruikelijke werkzaamheden te bekorten met de bedoeling nieuwe en extra tijd vragende wijzen van voedselbereiding te vinden omdat één of meer van deze waarden op het spel staan.

## Conclusie

Dit literatuuroverzicht heeft de volgende vragen opgeleverd over traditie en vernieuwing in de voedingsgewoonten van Vastenavond tot en met het Paasfeest in het algemeen en die onder boerinnen in Sint-Oedenrode in het bijzonder.

- Zijn de tegenwoordige boerinnen van Sint-Oedenrode bekend met de gerechten die volkskundigen noemen als typisch voor de Vastenavond, Palmzondag en Pasen? Welk(e) hiervan hebben ze ooit zelf bereid of doen dat wellicht nog steeds? Van welke ingrediënten maakten of maken ze dan gebruik?
- Wat gebeurde er in de afgelopen vijftig jaar op Vastenavond in Sint-Oedenrode? Is het Veertigungebed blijven bestaan of werd het verdrongen door Carnaval? En wat gebeurde er in die vijftig jaar met de voedselgewoontes op Vastenavond?
- Wat stond er vóór Vaticanum II (11) voor bijzonders op het menu in de Vastentijd? En wat is daarin eventueel nadien veranderd?
- Wat gebeurde er de afgelopen vijftig jaar op Palmzondag en wat op Pasen? En wat waren de traditionele voedselgebruiken op deze dagen?
- Hoe hangen traditie en verandering samen met het economisch netwerk van de huisvrouwen? En hoe hangen die samen met de vijf sociale waarden die binnen de huishouding bestaan?

## **B** Van Vastenavond tot Pasen in Sint-Oedenrode

### **Inleiding**

Bovenstaande vragen vormen de ruggengraat van de handleiding bij de vraaggesprekken die in het kader van het onderhavige onderzoek in Sint-Oedenrode gevoerd zijn. Die werden echter aangevuld met een drietal geschreven hulpmiddelen. Het ene bestond uit tweeëntwintig kaarten, met op elke kaart de naam van een gerecht dat volgens volkskundigen een specialiteit was voor deze tijd van het jaar. Het tweede was een overzicht van alle ingrediënten die de auteurs van de drie geraadpleegde kookboeken opsomden in de recepten voor deze tweeëntwintig gerechten. Het derde was een lijst van de materialen die **Nannings** (1932) en **Naaykens** (1978) beschreven als de traditionele ingrediënten bij het samenstellen van een Palmpaas.

Voor de keuze van onze respondenten hebben we ons laten leiden door een tweetal inwoners van Sint-Oedenrode. Zij konden ons introduceren bij achttien boerinnen die aan onze criteria voldeden, te weten: geboren en opgegroeid zijn in het landelijke buitengebied van Sint-Oedenrode, gedurende hun hele huwelijksleven daar gewoond hebben, en deel uitmaken van de rooms-katholieke kerk. Aangezien de oudste van hen in 1901 was geboren en de jongste in 1958, namen we aan dat hun gezamenlijke herinnering aan voedselgebruiken op Vastenavond en Pasen de hele periode tussen 1910 en 1990 zou beslaan.

Deze veronderstelling bleek juist. Degenen die tussen 1900 en 1925 geboren waren, begonnen te praten over de gang van zaken in hun jeugd, verhaalden dan over de tijd dat hun kinderen nog thuis woonden en sloten af met de huidige tijd. Maar de geïnterviewden die tussen 1930 en 1945 geboren waren, vertelden eerst over wat er hier en nu gebruikelijk was en gingen vandaar over op wat in hun jeugd de gewoonte was geweest. Onze respondenten die tussen 1945 en 1960 waren geboren, spraken echter louter over de huidige tijd. Deze verschillen tussen de oudere en jongere huisvrouwen vormden geen verrassing, aangezien de jongsten korter dan tien jaar getrouwd waren, en uit eerder onderzoek (N.N: 1963) was gebleken dat vrouwen zich pas na tien tot vijftien jaar van een nieuweling in aangelegenheden rond huwelijk en huishouden ontwikkelden tot huisvrouwen die echt kennis van zaken hadden en door de wol waren geveerd.

### **Specialiteiten, oud en nieuw**

Van de tweeëntwintig gerechten die door schrijvers over de Nederlandse keuken worden aangemerkt als typische kost voor

Vastenavond en Pasen, kenden onze respondenten er vijf niet. Het ging hierbij om de volgende gerechten: de smoutebol, de ringoliebol (doughnut), de twee in de Dutch oven gebakken broden en het in de bakoven gebakken brood. Dat niemand ooit gehoord had van de smoutebol was wel het meest opmerkelijk, want de geïnterviewden kenden allemaal de oliebol en een smoutebol is niets anders dan een in reuzel (12) gefrituurde oliebol. Een mogelijke verklaring hiervoor is dat de traditie van gefrituurde oliebol pas ontstond toen olie tamelijk goedkoop was geworden.

Een andere verklaring kan zijn dat frituren in reuzel wat risicovol was en dat slaolie ervoor in de plaats kwam zodra die op de markt beschikbaar kwam, waarna de vroegere gewoonte van het frituren in vet sindsdien helemaal vergeten werd.

Tabel III. Gerechten voor bijzondere gelegenheden

Naam van het gerecht	Gelegenheid									
	Va	Pz	Pa	Ke	Oj	Ke	Vd	Fd	Zd	Nd
Spekpannenkoek	x									x
Appelpannenkoek	x									x
Oliebol	x				x	x				
Wafels	x					x	x			
Poffertjes	x					x	x			
Gevulde broodjes	x		x	x				x	x	
Haanvormige broodjes		x	x							
Kipvormige broodjes		x	x							
Manvormige broodjes			x							
Haasvormige broodjes			x							
Paasbrood			x							
Sukadebrood			x					x		
Rozijnenbrood			x	x		x		x	x	
Krentenbrood			x	x				x	x	
Beschuitbollen			x					x		x
Gevlochten broodjes				x				x	x	
Knipbroodjes								x	x	

Legenda: Va= Vastenavond, Pz = Palmzondag Pa= Pasen, Ke = Kerstmis, Oj = Oudjaarsavond, Ke = Kermis, Vd = Verjaardag (kinder-) Fd = Feestdag, Zd = Zondag, Nd = Nu en dan



Op de vraag of zij ooit de overige zeventien gerechten op Vastenavond, Palmzondag of Pasen gereed maakten, bleken de boerinnen de gevlochten broodjes en knipbroodjes (de nummers 16 en 17) nooit bij die gelegenheden te maken. Maar de gevulde broodjes, de haan- en kipvormige broodjes deden dubbel dienst: de eerste soort werd opgediend met Vastenavond en eveneens met Pasen, de figuurbroodjes zowel op Palmzondag als met Pasen. De resterende twaalf werden van Vastenavond tot Pasen gegeten: de pannenkoeken, de oliebolletjes en wafels op Vastenavond, en de broden en broodjes met Pasen (Tabel III).

### **Poffertjes (8pers.)**

- 1 pond bloem, 5 eieren, ± 3,5 dl. iiter melk, 40 à 50 gram gist, iets zout.
  - Maak op gewone wijze een gistbeslag en Laat dit 3/4 uur rijzen. Roer er het zout door smelt in ieder vakje van de poffertjespan een stukje boter giet er 'n weinig beslag in en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Bestrooi ze met poedersuiker.
- Kookboek N.C.B. Tûburg: Uitgave Hoofdkantoor N.C.B. (1938-2e druk; pag. 103).*

Uit de gegevens in Tabel III kan worden geconcludeerd dat geen van de VastenavondsPECIALITEITEN echt zo speciaal is dat die alleen dan worden geserveerd. En datzelfde geldt voor drie van de vier speciale broden die met Pasen worden gegeten.

### **Ingrediënten, oud en nieuw**

In de loop van de tijd ondergingen de ingrediënten van vier van de vijf Vastenavondgerechten een verandering (Tabel IV). Dat heeft rechtstreeks te maken met enkele ontwikkelingen binnen de landbouw in dit deel van Nederland. Tot aan de Tweede Wereldoorlog waren boekweit, aardappelen en rogge de belangrijkste gewassen in deze streek, terwijl een paar koeien en één of meer varkens de veestapel vormden. Omdat een degelijke huisvrouw niet geacht werd in de winkel te kopen wat op de eigen boerderij werd geproduceerd, zou iedere Rooise boerin haar voorraadkast vullen met boekweit en rogge, en met het vlees, de sauzen, het spek en de reuzel die het varken leverde, en zou zij zo min mogelijk tarwebloem, slaolie, stroop en suiker kopen. Ze zou, bijvoorbeeld, alleen tarwebloem kopen wanneer ze oliebolletjes wilde bakken omdat noch boekweit, noch roggebloem kon zorgen voor de vereiste luchtigheid van haar oliebolletjes.

Dit soort achtergrondinformatie maakt duidelijk dat het oude boerenbedrijf in 1920 nog volop bestond, maar dat rond 1950 de eerste veranderingen zich daarin al hadden voorgedaan. Weer tien jaar later verlieten deze boerinnen

zich voor wat ze aan ingrediënten nodig hadden voor de gerechten in Tabel IV, helemaal op de voedselindustrie. De gegevens voor 1990 laten bovendien zien dat de Rooise huisvrouwen zelfs al erg goed op de hoogte waren van de moderne opvattingen over de voedingswaarde van de verschillende soorten bloem en olie. Dat de boeren tegelijkertijd welvarender werden, is ook uit Tabel IV af te lezen: in 1920 werden stroop en suiker slechts voor twee van de vier gerechten als zoetstof gebruikt, maar in 1950 werd bij alle vier een zoetstof gebruikt en werd kristalsuiker toegevoegd aan de lijst van gebruikelijke zoetstoffen.

Tabel IV. Bloem, braadvet, en zoetstoffen voor vier Vastenavond gerechten vóór en na 1960

Jaar	Circa 1920	Circa 1950	Circa 1960	Circa 1990
Spekpannenkoeken	boekweit	boekweit + rogge	zelfrijzende bloem	bloem
		boekweit + tarwe		hele bloem
		tarwe		4-gramenmix*
	reuzel	reuzel	margarine	margarine
		slaolie		
		rietsuikerstroop	rietsuikerstroop	rietsuikerstroop
				suiker
appelpanzenkoeken	boekweit	tarwe	bakbloem	tarwe
	boekweit + tarwe			hele bloem
				4 granenmix*
	reuzel	margarine	margarine	boter
	slaolie	slaolie		margarine
				zonnenbloemolie
	rietsuikerstroop	rietsuikerstroop	rietsuikerstroop	rietsuikerstroop
	suiker	suiker	suiker	suiker
			kristalsuiker	kristalsuiker
			appelstroop	appelstroop
oliebollen	tarwe	tarwe	bakbloem	bakbloem
				oliebollenmix
	slaolie	slaolie	slaolie	zonnebloemolie
		kristalsuiker	kristalsuiker	kristalsuiker
Poffertjes	boekweit	boekweit + tarwe	boekweit + tarwe	poffertjesmix*
	suiker	kristalsuiker	kristalsuiker	kristalsuiker

\* gepatenteerde mixen die in Nederland beschikbaar zijn.

## **Traditie en vernieuwing in Vastenavondlekkernijen**

Herinneringen van de oudere geïnterviewden en gegevens over hedendaagse voedingsgewoonten wijzen uit dat spekpannenkoek, met appelpanzenkoek als alternatief, de echte traditionele VastenavondsPECIALITEITEN waren. In sommige huishoudens vormde dit het hoofdgerecht van de warme maaltijd 's middags en werd het opgediend tussen de soep en het dessert van karnemelkse pap of een soortgelijk nagerecht. In andere gezinnen verving het als avondmaal van 6 uur de opgewarmde restjes van de warme maaltijd van twaalf uur 's middags.

Omdat Vastenavond viel omstreeks de tijd dat de huisvrouw was begonnen met haar lenteschoonmaak en de boer met het ploegen, zaaien en eggen, kwam een tijdbesparende pannenkoekenmaaltijd wel goed van pas. Temeer omdat Vastenavond ook de tijd van het Veertigurengebied was, want dat hield in dat ieder lid van het huisgezin zo vaak als maar mogelijk was, naar de kerk moest gaan voor een uur van gebed. De vrijgezelle zonen en dochters zullen het waarschijnlijk geen probleem hebben gevonden zich in die periode een paar keer vaker op een dag te hebben moeten omkleden, want zo konden ze op het kerkenpaadje of het kerkplein mogelijk een veelbelovende partij van de andere sekse zien of zelfs spreken. Zo'n gelegenheid was niet te versmaden in een periode waarin de kerk co-educatie en gemengd gezelschap niet toestond, dansen en kermisplezier afkeurend bezag en de Vastenavond voor werk en gebed en niets anders (13) bestemde. Maar in de zestiger jaren van de vorige eeuw vonden in de Nederlandse samenleving grote veranderingen plaats die op den duur ook hun invloed hadden op het leven in Sint-Oedenrode.

In die tijd kwam in Nederland de industrialisatie op, schoten de lonen omhoog, en was in de landbouw specialisatie, intensivering en mechanisatie aan de orde van de dag. Van toen af stapten ook de Rooise boeren over op een meer arbeidsextensieve en kapitaalsintensieve bedrijfsvoering, primair gebaseerd op de voederindustrie, wat in de plaats kwam van het traditionele systeem van het arbeidsintensieve, maar kapitaal extensieve gemengde boerenbedrijf. Dit en de groeiende behoefte aan goed opgeleid personeel en vakbekwame arbeiders buiten de landbouw bracht veel boerenzonen en -dochters ertoe een beroepsopleiding te volgen met het oog op een goede betrekking buiten vaders boerderij en moeders keuken, waardoor het voor hen ook mogelijk werd op veel jongere leeftijd aan trouwen te denken dan vorige generaties in Sint-Oedenrode hadden gedurfd (14).

Geen wonder dat er behoefte ontstond aan nieuwe vormen van vermaak. Hiervan was de oprichting in 1957 van de eerste Rooise Carnavalsstichting een duidelijk teken, want binnen de kortste keren volgden er nog tien meer. Deze ontwikkeling leidde ertoe dat huisvrouwen, toen Vastenavond een andere betekenis ging krijgen, geleidelijk steeds minder vaak de traditionele Vastenavond pannenkoeken bakten. Want een spekpannenkoek als hoofdgerecht

kan als Vastenavondgerecht wellicht uitstekend geschikt zijn, zolang die periode aan arbeid en gebed wordt besteed. Maar een huisvrouw kan pannenkoeken in de Carnavaltijd niet als tussendoortje presenteren, zelfs niet aan haar eigen gezinsleden, laat staan aan haar gasten. Dus toen de gedachte post vatte dat Vastenavond plaats moest maken voor de vrolijkheid van de carnavalsoptocht, moesten de huisvrouwen voor de gezelligheid van familie, vrienden en burens die onverwacht op bezoek kwamen, en het plezier van het kaartspel met bevriende echtparen in de middagen of avonden, op zoek naar een makkelijk en geschikt tussendoortje. Dat vonden ze in het traditionele gebruik op Oudejaarsavond wanneer een grote hoeveelheid oliebollen op die avond zelf als versnapering diende en ook nog de volgende dag aan elke bezoeker die langs kwam om zijn Nieuwjaarswensen aan te bieden, kon worden gepresenteerd. En mochten ze de oliebollen voor die gelegenheid te zwaar en te zoet vinden, dan konden ze terugvallen op de wat lichtere appelbeignets, de minder vette wafels - gerechten die bij de jaarkermis hoorden - of de worstenbroodjes - een kerstspecialiteit. Sommige huisvrouwen met jonge kinderen begonnen zelfs met het maken van poffertjes - een kermistraktatie.

Maar al gauw ontdekten ze dat dit niet erg praktisch was in de drukke Carnavalsdagen. Later, toen hun kinderen en hun vrienden oud genoeg waren om Carnaval te vieren, bedachten de moeders voor hun welzijn enkele nieuwe Vastenavondtraktaties, omdat ze er nu voor moesten zorgen dat de jeugd zich niet publiekelijk te schande zou maken door vanwege de alcohol ziek of dronken te worden. Het oude gezegde indachtig dat de maag alcoholische dranken het best verdraagt op een bodem van oliebollen, baktten ze er daar een nóg groter aantal van. En bovendien maakten ze ook voedzame erwtensoep en/of een grote pan macaroni of braadden een paar kippen. Met dat alles in hun provisiekast konden ze de jonge feestgangers - met onder hen wellicht een toekomstige schoonzoon of - dochter - een stevig maal voorzetten, mochten die binnen komen vallen om wat te eten. En de traditie in Rooi in aanmerking nemend dat er na een avond in het café of een gezellige avond in een of ander feestlokaal gebakken eieren op tafel komen, zorgden de huisvrouwen er ook nog eens voor een flink aantal eieren in voorraad te hebben en legden ze op de koop toe misschien ook nog een paar worstenbroodjes in de diepvries.

Zodra de oudste generatie van degenen die we interviewden, in de gaten kreeg in welke richting de ontwikkeling ging, stapten ze nog eerder dan hun jongere 'zusters' van de pannenkoek met spek over op oliebol, de appelbeignet of de wafel.

De jongste huisvrouwen waren al opgegroeid met het Carnavalsfeest en namen hier ook na hun trouwen, aan deel. Een aantal van hen brak zelfs niet met de gewoonte om Carnaval te vieren met hun vroegere schoolvrienden en - vriendin-

nen; anderen maakten plezier met hun echtgenoot en een paar bevriende echtparen. Maar aangezien ze nu huisvrouw en moeder waren, moesten ze hun jonge kinderen meenemen naar de optocht en het krullenbollenbal of een andere feestgelegenheid voor de allerjongsten, moesten ze zorg dragen voor een babysitter en - niet op de laatste plaats - zorgen dat ze een flink aantal eieren in voorraad hadden en in de diepvries hartige snacks en een aantal stevige maaltijden hadden liggen. Bovengenoemde gegevens leiden tot de vanzelfsprekende conclusie dat kort na de oprichting van de eerste Rooise Carnavalsvereniging de grootste veranderingen plaatsgrepen wat betreft de Rooise Vastenavondspecialiteiten. Tot dan toe waren de huisvrouwen geheel in beslag genomen geweest met hun werk en de kerk. Maar in de zestiger jaren van de vorige eeuw verwisselden ze werk en gebed voor vrije middagen, en besteedden ze de tijd en energie die ze hiermee hadden verkregen, aan hun gezinsleden, verwanten en vrienden, de vrienden van hun opgroeiende kinderen in het bijzonder, en aan openbaar amusement zoals de Carnavalsoptocht. De oorzaken van deze wijzigingen lagen in de fundamentele economische en sociale veranderingen die zich in de vijftiger jaren binnen de boerengezinnen hadden voorgedaan. Tot die tijd gold het als een zegen wanneer boerenkinderen pas trouwden als ze al goed en wel in de dertig waren. Maar na de jaren vijftig kon een huwelijk al op veel jongere leeftijd worden overwogen. En een huisvrouw kon dat juist bevorderen door haar kroost te stimuleren op de juiste manier mee te doen aan de Vastenavondactiviteiten door lekkernijen en maaltijden achter de hand te hebben voor de feestvierders, door op een of andere manier in de feeststemming mee te gaan door 's middags vrijaf te nemen, en door voor de jonge feestgangers een luisterend oor te hebben wanneer ze daar behoefte aan hadden.

## **Traditie en vernieuwing in de tijd tussen Vastenavond en Pasen**

In de interviews werden voor de Vastentijd geen bijzondere gerechten of maaltijden genoemd. In de herinnering van onze geïnterviewden was het louter en alleen een periode van karige maaltijden geweest. En dat is vooral voor de boerenbevolking een zware opgave geweest. Want de Vasten viel in het seizoen waarin er geploegd, gezaaid en geëgd moest worden. Ter illustratie kregen we tijdens de interviews menig verhaal te horen over boeren die in het veld flauw vielen of die naar huis kwamen om een stuk spek te eten. En dat ondanks het feit dat ze voor deze misstap moesten bidden en er zelfs vijftien cent voor moesten betalen!

Het is opmerkelijk dat dergelijke verhalen niet werden verteld over de boerinnen. De Vastentijd was immers niet alleen een periode van hard werken voor de boer, maar evengoed voor de boerin. Want de Vastentijd hield vroeger ook

een heel grondige lenteschoonmaak in, wat onder andere neerkwam op het vegen van de schoorsteen, het witten van de muren, het in de mottenballen opbergen van de winterkleding, en het gereed maken van de zomerkleding, zodat op Pasen het huis er keurig netjes uitzag, de zomerkleding kon worden aangetrokken, het haardvuur kon worden gedoofd en iedereen in de beste stemming verkeerde, maar wel bibberde van de kou.

Wat betreft Goede Vrijdag werd er één bijzonder gerecht genoemd. Dat was de oude gewoonte om die dag stokvis te eten met een saus van raapzaadolie. In latere jaren werd de stokvis vervangen door verse vis die in boter werd gebakken. Maar sommigen hielden tenminste aan deze traditie vast en waardeerden het menu van Goede Vrijdag met een vismaaltijd, omdat-zoals ze zeiden -'alle regels al werden afgeschaft; dus waarom niet aan deze ene vasthouden?!'. Maar niemand bleek terug te willen naar de vroegere soberheid van de Vastentijd.

Tot de vroege jaren tachtig van de vorige eeuw was Palmzondag een zondag zoals er zoveel waren, behalve wat betreft de wijding van een bosje buksboomtwijgjes die de mensen mee naar huis namen -in plaats van de palmtakken die in de Palmprocessie tijdens de Hoogmis werden gebruikt -onder meer om er 's middags de rogge mee te 'palmen' (15).

Maar toen in de zestiger jaren van de vorige eeuw het belang van rogge als één van de hoofdgewassen afnam en er steeds vaker maïs of een ander soort veevoeder op de voormalige roggeakkers werd gezaaid, verdween de gewoonte om op Palmzondag op de hoeken van de roggevelden plechtig een gewijd buxustakje in de aarde te steken. Dat maakte Palmzondag nog meer tot een doodgewone zondag.

In 1982 begon de kerk evenwel met het propageren van de Palmpaasceremonie, kennelijk om minstens drie verschillende redenen. De eerste was ongetwijfeld om de belangstelling van jonge kinderen te trekken, de tweede het versterken van de banden tussen de kerk en de afzonderlijke gezinnen en de derde het scheppen van een band tussen de jongste en de oudste generaties van de geloofsgemeenschap, waartoe ook de zieken moeten worden gerekend.

De eerste reden is overduidelijk: de Palmpaas ziet er erg feestelijk uit en bestaat uit onderdelen die de aandacht trekken, zoals de figuurbroodjes. De derde reden is even duidelijk als de eerste, omdat de kinderen hun Palmpaas in processie naar de katholieke bejaardenhuizen en ziekenhuizen brachten.

De tweede reden is minder zichtbaar maar niettemin toch aanwezig, want de Palmpaas moest thuis in elkaar worden gezet aan de hand van een instructieblad dat de kinderen van school mee naar huis namen en was opgesteld door de Palmpaascommissie van de kerk, een groep vrijwilligers. De instructies hadden onder andere betrekking op het soort

versieringen dat moest worden gebruikt: figuurbroodjes, gevlochten broodjes, vruchten, linten, enzovoort.

Voor de boerinnen leidde de invoering van de Palmpaas ertoe dat er meer tijd, energie, contant geld, kennis en vaardigheden in Palmzondag moest worden gestoken dan eerder nodig was geweest, deels min of meer rechtstreeks ten behoeve van de eigen kinderen, meer indirect ook in het belang van de kerk en de samenleving als geheel.

## **Traditie en vernieuwing in Paas gerechten**

Het Paasbrood en de vier figuurbroodjes zijn echte Paasgerechten (Tabel III). Maar het is onder meer bezijden de waarheid om de figuurbroodjes een gevestigde traditie te noemen. Onze gegevens laten juist zien dat de figuurbroodjes niet werden gebruikt vóór 1982 toen het ceremonieel rond de Palmpaas opkwam en er in verband hiermee de behoefte ontstond aan figuurbroodjes, want een Palmpaas is nu eenmaal niet compleet zonder een haan- of een kipbroodje er bovenop en is vaak versierd met een gebakken broodring of ook nog een krakeling.

Het was zeker een kwestie van huisvrouwgeluk dat de kerk niet twintig jaar eerder op dit idee was gekomen, toen brood nog thuis van roggebloem werd gebakken. Dat bloem geeft een erg kleverig deeg dat niet makkelijk is te bewerken. Het zou daarom voor de boerinnen erg moeilijk zijn geweest om die Paas broodjes te maken, nog afgezien van de gebakken broodring. Het was ook gelukkig voor de kerk dat de invoering van een nieuw Paasgebruik, zoals de Palmpaas, niet twee of zelfs één decennium eerder had plaats gevonden, omdat de moeders van de jonge kinderen in het begin van de jaren tachtig van de vorige eeuw al erg vertrouwd waren met de gedachte bij de bakker een ruime keus te hebben uit een grote variëteit aan broodproducten.

De kerk heeft geen rol gespeeld bij de introductie van andere Paasnoviteiten, zoals het Paasontbijt, de Paasbrunch, Paaseieren, en het Paaseieren zoeken. Die kennis en vaardigheden deden de boerinnen en hun dochters op in de NCB Huishoudscholen en speciale huisvrouwencursussen. Jarelang hebben de boerinnen van die kennis en vaardigheden geen gebruik kunnen maken, omdat zij tweemaal 's morgens en eenmaal 's middags de gang naar de kerk moesten maken. Tot Vaticanum II hielden ze daarom vast aan het gebruik om Paaseieren en krentenbrood te serveren na het lof bij het koffie uurtje om vier uur 's middags. Maar de voorschriften voor Pasen werden versoepeld en de boerinnen begonnen Paaseieren te beschilderen, maakten een Paasontbijt of -brunch klaar, zorgden voor een heerlijk diner met bijvoorbeeld vooraf een smakelijk pasteitje of een heerlijke fruit-kipfruitsalade, speciale soorten vlees en diverse groenten als hoofdgerecht, en een bavarois pudding of een Charlotte Russe na. En niet te vergeten: een Paastafella-

ken en Paasservetjes, en het versieren van een gedraaide tak van de kronkelhazelaar (Corylus avellana contorta) met gekleurde en beschilderde, leeggeblazen eierschalen en linten.

De opvattingen van de geïnterviewden over deze veranderingen verschilden weinig van elkaar, maar kwamen, samengevat, op het volgende neer: "Vroeger deed je op Paaszondag je nieuwe kleren aan en ging je verschillende keren naar de kerk en op Paasmaandag bracht je een bezoekje aan je ouders en schoonouders. En dat was het dan. Want het werk op de boerderij was nooit gedaan. Maar nu brengt Pasen het gezin bij elkaar, omdat er tijd is samen dingen te doen. En dan is er nog Paasmaandag om je familie en vrienden te bezoeken. Jammer alleen dat het allemaal zo commercieel is geworden. Datzelfde is met het Kerstfeest gebeurd. Dat is toch wel iets om op te letten".

Omdat de boerengezinnen gezamenlijk op hun boerderijen werkten en leefden, maakten de gezinsleden dezelfde gebeurtenissen mee en was de kerkgang vermoedelijk een legitieme manier om andere mensen dan eigen familie, verwanten en burenen te zien en te spreken, en werd die dus op zich als 'plezierig' ervaren.

Maar toen de landbouw diepgaand gemoderniseerd werd, werd het moeilijk voor de boerengezinnen hun saamhorigheid te beleven wanneer de kerk zulke grote delen van de zondag opeiste. Want nu gingen de levens van de individuele familieleden zó ver uiteen lopen, dat het gezin tijd moest maken dingen samen te doen om het wij gevoel in stand te kunnen houden, dat gevoel bij elkaar te horen en verantwoordelijkheid met elkaar te delen - omdat zonder dat een gezin geen gezin meer is (Lumpkin: 1933; pp. 26-29) en er geen dag in de week is die zichzelf daar zo voor leent als de zondag en geen dagen in het jaar daar meer geschikt voor zijn dan feestdagen, zoals Pasen. Dat met Vaticanum II het oude voorschrift vervallen was verklaard - dat de Vasten niet vóór de Paaswake (16) verbroken mocht worden, men 's morgens tweemaal de Mis moest bijwonen en 's middags het lof - kwam in elk geval in dit deel van de wereld op een moment toen dat het meest nodig was.

## **Conclusie**

Uit bovenstaande gegevens blijkt zonneklaar dat vóór de vijftiger jaren van de vorige eeuw de lijst van Rooise Vastenaavond- en Paasspecialiteiten echt heel kort was en slechts gerechten omvatte zoals pannenkoeken en broden. Niet dat de Rooise boerinnen de versnaperingen niet kenden die de volkskundigen vermelden, maar die kwamen op andere momenten op tafel, zoals met de jaarlijkse kermis, met Kerstmis of op Oudjaarsavond. Tot in elk geval de tachtiger jaren waren figuurbroodjes hier onbekend.



De introductie van nieuwe gerechten kwam voor het eerst op aan het eind van de jaren vijftig van de vorige eeuw, toen de boerinnen het traditionele Vastenavondgerecht - de maaltijdvullende pannenkoek - gingen verwisselen met tussendoortjes zoals oliebollen, appelbeignets en worstenbroodjes. Tegen die tijd hadden ze al kleinere veranderingen aangebracht in de ingrediënten die nodig waren voor de oliebollen en pannenkoeken. Die hadden te maken met het feit dat de boerinnen steeds minder boekweit en roggebloem van de eigen boerderij hadden en in plaats daarvan genoodzaakt waren hun bloem bij de kruidenier te kopen en daar konden kiezen uit de producten die ze het liefst wilden gebruiken. Ontwikkelingen binnen de landbouw zijn hierop van invloed geweest. Vanwege deze veranderingen kon de boerin meer tijd, energie, geld, kennis en vaardigheden besteden aan haar gezin, verwanten en vrienden en zelfs aan sociale activiteiten zoals de Carnavalsoptocht, dan daarvóór ooit mogelijk was geweest. Zij kon dat door de tijd die ze voorheen aan de kerk en haar huishoudelijke taken besteedde, sterk te verminderen, met uitzondering van de tijd besteed aan het koken.

Vaticanum II heeft niet veel verandering teweeg gebracht in de voedingsgewoonten die bij de Rooise boerinnen gedurende de Vastentijd in zwang waren, maar ze konden nu meer aandacht besteden aan de fysieke behoeften van hun gezinnen, dat wil zeggen: ze konden hun gezinnen in deze tijd van het jaar voedzame maaltijden voorzetten en hoefden zo niet meer bang te zijn dat hun echtgenoten tijdens het werk flauw zouden vallen. Een aantal van hen hield echter vast aan het gebruik op Goede Vrij dag vis te eten.

In 1982 introduceerde de kerk op Palmzondag het Palmpaasceremonieel en maakte zo de boerinnen vertrouwd met figuurbroodjes, gebakken broodringen en krakelingen. Die kochten ze bij de bakker om er thuis de Palmpaas mee in elkaar te kunnen zetten.

Na Vaticanum II werden de traditionele Paaseieren en het Paasbrood niet langer na het lof gepresenteerd, maar 's morgens als onderdeel van een overvloedig, uitgebreid ontbijt of brunch. Het werd de gewoonte later op de dag een heerlijk en uitgebreid diner op te dienen.

## **Afsluiting**

De conclusie van Deel II doet niet ten volle recht aan de laatste vraag van Deel 1: 'Hoe hangen traditie en verandering samen met het economisch netwerk van de huisvrouwen? En hoe hangen die samen met de vijf sociale waarden die binnen de huishouding bestaan?'. Maar door de vraag anders te formuleren kan deze toch worden beantwoord.

Ten eerste konden de boerenkinderen, toen industrialisatie en modernisering op het ouderlijk bedrijf hun intrede

deden, veel eerder het aangaan van een huwelijk overwegen dan de generatie vóór hen. En een huisvrouw kon dat juist bevorderen door haar kroost te stimuleren actief aan de Vastenavondactiviteiten deel te nemen, en er daarbij tegelijkertijd bij haar kinderen op aan te dringen zich goed te gedragen. Vertaald in termen van de sociale waarden die binnen het huishouden bestonden, luidt de conclusie: om van hun zelfbewustzijn blijk te geven, moesten de Rooise boerinnen in de jaren zestig van de vorige eeuw veel tijd, energie, baar geld, kennis en vaardigheden besteden aan activiteiten die haar kroost kon helpen deel te nemen aan bij hun leeftijd en sekse passende activiteiten buiten het gezin en zich daar dan te gedragen overeenkomstig de heersende mores, zodat ze ter gelegener tijd in het huwelijk konden stappen.

Ten tweede moet de bereidheid van de kant van de boerinnen om de vernieuwing die de kerk met de invoering van de Palmpaas had doorgevoerd, te aanvaarden, verstaan worden als een handelen in overeenstemming met de sociale waarde de gezinsleden aan te zetten tot deelname aan activiteiten buiten het gezin, zij het dat het in dit geval om jonge kinderen ging.

Op de derde plaats is de invoering van een uitgebreid Paasontbijt of -brunch en vaneen Paasdiner een zichtbaar teken dat de modernisering van het boerenbedrijf die ten tijde van Vaticanum II al zo ver was gevorderd dat tijd, energie, geld, kennis en vaardigheden gereserveerd konden worden voor activiteiten om de saamhorigheid binnen het gezin te bevorderen - en zelfs in die mate dat de kerk op Paaszondag voorrang moest geven aan de huiselijke kring.

Deze conclusies maken duidelijk dat de rationale achter traditie en verandering in eetgewoontes allereerst gezocht moet worden in de relaties die er binnen het economisch netwerk van een huisvrouw bestaan en in de sociale waarden die binnen het gezin gelden. En op de tweede plaats dat traditie en verandering samenhangen met ontwikkelingen binnen de economische sector waar deze gezinnen deel van uitmaken. En op de derde plaats samenhangen met andere sociale instellingen zoals de kerk.

Want het kan heel goed waar zijn dat de veranderingen die Vaticanum II heeft bewerkstelligd in de opvattingen van de kerk over de periode van Vastenavond tot en met Pasen, een verstandig antwoord zijn geweest op opkomende conflicten tussen twee sociale instellingen, namelijk de kerk en het gezin.

Edema, J.M.P. & K.A.M.I. Hermans (1990). 'Food for Family and Friends from Shrovetime to Easter'. In: H. Walke (ed.) *Feasting and Fasting*. Oxford Symposium 1990. Acanthus Books (pp. 85-98). Vert.: R. De Visser.

## Noten

1. Een dergelijk kleinschalig, kwalitatief onderzoek, gebaseerd op een zorgvuldig samengestelde, homogene steekproef uit een hechte gemeenschap moet niet worden verward met een pilot- (proef-)onderzoek in een heterogene populatie. De onderzoeksresultaten van een pilot-onderzoek moeten nadien nog in een grootschalig kwantitatief onderzoek worden geverifieerd; dat geldt echter niet voor het type onderzoek als het onderhavige.
2. Zie: Edema (1988).
3. Bedoeld wordt hier het Johannes- of Sintjansbrood, de vrucht van de Johannesbroodboom (*Ceratonia siliqua*) die aangetroffen wordt in de kustgebieden van de Middellandse Zee. De vrucht wordt vooral gebruikt als veevoeder en als grondstof voor het stoken van alcohol.
4. In Noord-Brabant kende elke parochie in het diocees zijn eigen Veertigurengebed. Dit is waarschijnlijk te wijten aan min of meer verborgen controverses tussen de seculiere clerus en de reguliere priesters wat betreft de pastorale rechten en plichten van deze laatstgenoemde groep. Deze controversen gaan terug tot het midden van de 19de eeuw toen de regeringen van de naburige landen de reguliere priesters begonnen te zien als 'gewijde lijfwachten van Rome' en hen niet toestonden op hun grondgebied te verblijven, wat leidde tot een toestroom van reguliere priesters in de overwegend rooms-katholieke provincie Noord-Brabant (Bax: 1983; p. 150).
5. Rooms-katholieke devotie om in een kerk of kapel gedurende veertig uren de geconsacreerde hostie in een monstrans ter aanbidding uit te stellen. Deze veertig uren waren een verwijzing naar het aantal uren tussen de kruisdood van Jezus op Goede Vrijdag en zijn verrijzenis op Paasmorgen. Deze praktijk, ontstaan in Milaan (1534), is door de Jezuïeten sterk gepropageerd. Ze kreeg grote verspreiding toen paus Clemens VIII haar in 1705 ging bevorderen. In Nederland vond het veertig- urengebed plaats tijdens de vastenavondsdagen vóór Aswoensdag. Dit gebruik is niet wat met 'pesjonkelen' (afgeleid van Portiuncula) wordt bedoeld. De Portiuncula is de kleine Mariakapel aan de rand van de Italiaanse stad Assisi, die in 1208 door Sint Franciscus is hersteld. De officiële naam ervan is: Santa Maria degLi Angeli. Bij elk (herhaald) bezoek van deze kapel op 1 (vanaf de vespers) of 2 augustus (de feestdag van de inwijding van de basiliek van Portiuncula die later over het kapelletje is gebouwd), kon een zogeheten 'volle aflaat' (kerkelijke kwijtschelding van de boete of penitentie voor reeds vergeven zonden) worden verdiend. Later is het verdienen van deze aflaat op deze dag uitgebreid tot alle kerken van minderbroeders en alle parochiekerken. 'Pesjo(e)nkelen' is de naam voor een volks gebruik in de katholieke kerk dat gepaard ging met de kerk in-en-uitgaan. Dit gebruik houdt verband met een aflaat die op Allerzielen

werd verleend voor de zielen van de overledenen. Indien men in het kerkgebouw vijf Onze Vaders, vijf Wees Gegroeten en vijf Eer aan de Vaders bad ter intentie van de Paus, verkreeg men deze aflaat. Iedere aflaat redde een ziel uit het vagevuur. Na deze gebeden, ging men de kerk uit, waarna men weer binnenkwam om opnieuw de bovengenoemde gebeden te zeggen en opnieuw een aflaat te verkrijgen.

6. Geraadpleegd werden: Engels-Geurts (1988), Van Hoeven (1983), Keuper & Harmsen (1988), Van Lamoen (1987), Lotgering-Hildebrand (na 1940), Van Oirschot (1979), Stam-Dresselhuys (1980), N.N. (Streekrecepten; na 1967).
7. Wannée (1938), Stoll (1938) en het NCB-kookboek (1938) horen in deze categorie thuis, waarbij de eerste twee publicaties op grote schaal gebruikt zijn in de cursussen voor huishoudschoolleraars, terwijl het NCB-kookboek door huishoudschoolleraars was samengesteld en bedoeld was voor de plattelandsbevolking van Noord-Brabant.
8. Sommigen beweren dat de Dutch Oven zijn naam dankt aan de Nederlandse kooplied, die de uit Holland geïmporteerde koopwaar, op straat, van deur tot deur verkochten. Nederlandse kolonisten, uit het gebied van Pennsylvania, zouden dergelijke gietijzeren potten en ketels veelvuldig gebruikt hebben. Trappers, ontdekkingsreizigers, pioniers en ketelverkopers zagen de Dutch Oven als een goede aanwinst. Zij konden hiermee namelijk onder de meest primitieve omstandigheden hetzelfde bereiden als een burger in zijn keuken. Of het nu om een stevige stoofpot, brood, taart of gebrad ging, deze 'wonderpan' zorgde ervoor dat de meest verwende lekkerbek aan zijn trekken kwam. Later werd de Dutch Oven ook gebruikt door veedrijvers (cowboys), rondtrekkende karavaans en gypsies. In Europa, waar het rondtrekkende bestaan al veel eerder verdween, raakte ook de oven al snel in onbruik. Over de herkomst van de naam Dutch Oven bestaan verschillende theorieën. Zo zou een zekere Abraham Darby in 1704 van Engeland naar Holland zijn gereisd om er het gietproces te bestuderen van messing potten die in droge zandvormen gegoten werden. Bij zijn terugkeer naar Engeland zou Darby met dit gietproces geëxperimenteerd hebben en wel met zoveel succes dat hij uiteindelijk zijn gietijzeren potten kon exporteren. Zo werden zij ook naar nieuwe kolonies over de hele wereld verscheept. De naam Dutch Oven dankt de pot dus aan het feit dat het originele Nederlandse productieproces, weliswaar met de nodige verfijningen, werd gebruikt om er gietijzeren potten mee te maken. Nog steeds wordt de Dutch Oven in een droge zandvorm gegoten. Voor elke pan wordt dus opnieuw een mal in het fijne zand gevormd. Na het zetten en afkoelen kan de pan hier eenvoudig uit verwijderd worden, waarna de verdere afwerking kan plaatsvinden.
9. Da Costa Senior & Duister (1986) ontdekten dat recepten van geen enkel nut waren voor de individuele huis-

vrouw zolang zij niet wist hoe die recepten samen te brengen in een menu voor een goede maaltijd.

10. De term 'esprit de corps' is afkomstig van Katherine Lumpkin, een allesbehalve bekende auteur in academische kringen. In de tachtiger jaren van de vorige eeuw kende Anne-Marie Rocheblave-Spenlé haar niettemin de titel toe van voorloper van de roltheorie, aangezien ze de eerste was die het begrip 'rol' systematisch toepaste (Rocheblave: 1962; pp. 15-16). Maar zij hanteerde die term voor een specifiek probleem en niet in algemene zin. Dit en de omstandigheid dat ze nooit haar toevlucht tot de statistiek had genomen, maar de case study methode (studie van afzonderlijke gevallen) steeds is blijven hanteren, mag zeker worden gezien als reden dat haar naam niet voorkomt op de lijst van roltheoretici.
11. Het Tweede Vaticaans Oecumenisch Concilie, ook wel bekend als Vaticanum II, werd van 11 oktober 1962 tot 8 december 1965 gehouden, en is bekend geworden als de kerkvergadering van het 'aggiornamento': het 'bij de tijd brengen' (moderniseren) van de rooms-katholieke kerk.
12. Reuzel of 'smout' is dierlijk vet met name afkomstig van varkensbuikvet. Reuzel wordt verkregen door het buikvet te smelten. Wat overblijft, is het gesmolten vet en de restjes vlees, de zogenaamde kaantjes. Het werd gebruikt om op het brood te smeren, zoals tegenwoordig de boter, of verwerkt in stroopvet. Ook was het bruikbaar om vlees in te braden. Reuzel kan ook afkomstig zijn van niervet. Een andere toepassing was die als smeermiddel voor (houten) machines, bijvoorbeeld molens en de assen van karren, waarbij reuzel van niervet de beste smeereigenschappen heeft. Vet van runderen en schapen wordt 'talg' genoemd. Vroeger werd reuzel ook wel gebruikt door mensen die griep hadden of flink verkouden waren. Door het torso in te smeren met reuzel werd het lichaam geïsoleerd en werkte het als een soort van dikke huid om het extra warm te krijgen en de koorts, griep of verkoudheid uit het lichaam te zweten. Er doen diverse theorieën de ronde over de oorsprong van de 'smoutebol'. Eén ervan verwijst naar de Germaanse stammen in het gebied dat later Nederland zou gaan heten. Zij zouden ten tijde van het Joelfeest, de periode tussen 26 december en 6 januari dergelijke gebakken waren genuttigd hebben. Volgens de Germanen zouden de godin Perchta en andere slechte geesten 's avonds rondwalen. Om deze geesten tevreden te stellen werd voedsel geofferd, waarvan het merendeel bestond uit gefrituurd deeg. Door het vet in de olieballen zou het zwaard van Perchta van het lichaam glijden, waardoor diegenen die olieballen gegeten hadden, niet opengereten zouden worden. Waarschijnlijker is dat de oorsprong aan het einde van de Middeleeuwen ligt. Kerstmis was destijds het einde van de vastenperiode die op 11 november begonnen was: reden dus om feest te vieren. Oliekoeken, gemaakt van houdbare grondstoffen (al het verse

voedsel was immers al op) waren een voedzame traktatie. De derde optie - waarschijnlijk in combinatie met de tweede, is dat de oliebol uit Portugal komt. Het vermoeden bestaat dat de Portugese Joden ('smout' is dan mogelijk een verbastering van 'smous', de in het oude Brabant algemeen gebruikelijke benaming voor een Jood; zie: Reize door de Majorij van 's Hertogenbosch 1799; pag. 13), die tijdens de Spaanse Inquisitie naar Nederland vluchtten en hun recepten meenamen. In Portugal at men destijds al iets wat op oliebolletjes lijkt: oliekoeken met (gedroogde) zuidvruchten .

13. Dit en het feit dat zonen en dochters bij voorkeur respectievelijk op de boerderij van hun vader of in een andere onderneming, en in de huishouding van hun moeder tewerk gesteld werden, maakten het opgaan van het vrijers pad voor \_hen tot een tijdrovende aangelegenheid. Beide factoren kunnen minstens voor een deel verklaren waarom de oudste respondenten allemaal al de dertig waren gepasseerd toen ze trouwden - en dat was vóór 1960. De jongere respondenten trouwden tussen 1960 en 1970 maar waren toen tussen de 25 en 30jaar oud, terwijl de jongsten die na 1970 trouwden, toen nog geen 25 jaar waren.
14. In elk geval in de Nederlandse samenleving betekent het opdienen van pannenkoeken dat de tafel gedekt is met borden en bestek en dat het bakken van pannenkoeken pas begint kort voordat ieder aan tafel gaat. Oliebolletjes kunnen daarentegen rechtstreeks uit een schaal worden genomen en mogen met de vingers gegeten worden; ze kunnen dus worden gepresenteerd aan ieder die aan komt lopen (zie ook: Mary Douglas: 1975; pp. 249-276).
15. Op Palmzondag ging de boeren met hun vrouw langs de akkers, bekeken met kennersblik overal de stand van de rogge en sloegen, bij hun eigen perceel aangekomen, hierover een kruis om vervolgens op de hoeken een takje gewijde palm (een takje van de buksboom ofbuxus) in de aarde te steken.
16. De Paaswake wordt gehouden in de nacht van Paaszaterdag (Stille Zaterdag) op Pasen. Herdacht wordt dat Jezus in deze nacht is verrezen. Het is één van de meest oorspronkelijke vieringen in de christelijke traditie en bestaat uit vier onderdelen: de lichtritrus, de dienst van het woord, de viering van het doopsel en de eucharistische viering.







# Food legumes and cultural fixation

## Introduction

Some time ago, our friend **Günter Wiegelmann**, for whom we were pleased to carry out field research in order to gather the material for this article, wrote a contribution to the anniversary volume for **Matthias Zender** called **Reliktgebiet und Kulturfixierung: Zu einigen Begriffen und Modellen der schwedischen Ethnologie und deutschen Volkskunde**<sup>1</sup>. In it, he explained in an intriguing manner that Scandinavian ethnology, with its notion of 'cultural fixation', possesses a model which may well prove useful for investigations into cultural change, for three reasons.

Firstly, the model has room for phenomena which are usually lumped together in the phrase 'cultural innovations', as well as phenomena of the opposite kind, i.e. 'cultural fixation'; secondly, in this model neither phenomenon is conceived of as static, but as a process: on the one hand a process of innovation, on the other, a process of fixation; thirdly, it looks for the causes of both processes in one and the same factor, i.e. the relative differences in the development in the standard of living in socially interconnected population groups, though with the proviso that a group which is relatively growing more prosperous will be inclined to apply innovations to its material culture, whereas a group with a relatively decreasing prosperity will try to maintain at least the level of material culture it had attained.

On the basis of his own observations **Wiegelmann** notes that a process of innovation and of fixation follows the business cycle with some delay, of which the extent is still not clear.<sup>2</sup>

Inspired by the above-mentioned article, allied to our own interest in the changing position of legumes in the assortment of foodstuffs since about 1900, we arrived at the following question: *"Was there a question of cultural fixation or cultural innovation regarding the assortment of legumes cultivated for private use in two occupational groups of which the standard of living has developed in a very specific way since World War I and, if so, what was the extent of the delay before the process became apparent?"*

One 'occupational group' we had in mind comprised the farmers who, from 1918 on, saw the respective departures of their living-in labourers, living-in maids, non-resident maids and finally labourers on annual contracts. These departures might have alleviated the farmer's financial burden, but the departure of the living-in maid meant a decrease in

manpower available to the household. This situation became acute with the additional departure of the non-resident maid, leaving only the weekly charwoman. On the other hand, the servants' departures from the household meant a decrease in the number of people needing daily meals, which, in turn, meant that it took the farmer's wife less time and energy to prepare these meals. In short, it was a complicated process which, from the early 1900's on, particularly affected the household on the larger farm.

These changes were reflected in the household of the social class (from now on called 'lower class') which had traditionally been the main supplier of non-resident labourers as well as of living-in domestic personnel. It is quite possible that in this class it was particularly the provision of room and board to an increased number of older children - i.e. those who would have been receiving room and board from their employer - that was felt as the most severe problem resulting from these changes.<sup>3</sup> However, for this class too, we have concentrated on the question of whether the processes of cultural fixation or innovation can be demonstrated within the assortment of home-grown legumes.

## **Scheme of research**

In his article, '**Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung**',<sup>4</sup> Wiegelmann points out that foods are essentially part of the material culture of a society. But as their lifespan is short, they should still be considered as non-material culture goods in ethnohistoric research, however paradoxical this may seem. This means, that the quality of our knowledge about food consumption in the past is dependent on the accuracy and shortcomings of human memory. As a consequence, investigation into this part of the past will demonstrate the usual phenomena of forgetfulness, failure to understand and distortion of reality amongst respondents. In the field, improvisation is therefore needed to obviate these inadequacies as far as possible.

Although legumes are not as short-lived as many foods, we also had to work with the paradox of conceiving of legumes as a non-material culture good, the more so because we were mainly interested in the question of whether the decrease in the supply of labour to the farming households caused any change in the assortment of home-grown legumes and also in the subsequent reaction of the lower class household to the fact that husband and children who used to eat at their employer's now ate at home.

With this in mind we decided to use the open interview recorded on tape. To boost the memory of our subjects we took along a basket with 25 different dry food legumes. Care was taken during the interviews that all matters important to our investigation were discussed. However, respondents were not prevented from discussing subjects they

thought relevant to the theme of investigation, even if we thought otherwise. It was to appear later that at those instances things were said which made it clear that an obvious interpretation of the material at hand would not do justice to our respondents' reality.

There were several considerations regarding the choice of location for the research. For instance, in earlier research projects into the consumption of legumes in the Netherlands<sup>5</sup>, it was ascertained that in the north-east of the country there still exists a specific pattern concerning the production of legumes.

We therefore decided to concentrate on the north-east, and because the actual field work had to be carried out in four 'weeks' during the summer of 1986, we chose a limited location and made sure beforehand that the interviews would yield sufficient and relevant material. Thus the research was carried out in the village of N. which we knew well and which had been the location for an earlier research project<sup>6</sup>.

This enabled us to compile the list of potential respondents in such a way that

1. together they would account for the period 1900-1986
2. regardless of their age they would be descendants of farming stock
3. they would belong to the farming community themselves
4. the list would state not only autochthons but also allochthons married to autochthons and autochthons who had moved elsewhere because of their marriage.

Because we also knew the degree of blood relationship between our potential respondents, and their social interconnections, we could concentrate in this project on the effect of a change in the standard of living on the assortment of cultivated legumes in a socio-culturally homogenous population. From the list we selected 15 addresses. However, in case we would need to put the collected material into a somewhat larger social framework, we added two more addresses of agricultural commission merchants, two addresses of respectively one first and one second generation allochthonous farming couple and three addresses of people who would be able to tell us about the assortment of home-grown legumes used by lower class families from their own experience. All made positive responses, and the material for this article was collected at 22 addresses from a total of 31 persons, varying in age from 30 to 93 years.

## **Assortment of legumes cultivated in N.**

Fairly early in the interview the respondents were asked to take from the basket we had brought those legumes with which they were familiar because either they themselves or their parents grew them in the field or in the garden. At the conclusion of the 22 interviews it turned out that 7 out of the 25 samples had never been taken from the basket. However, the respondents had added 10 additional samples to the basket, which were part of the assortment of legumes they knew. Therefore, this assortment consisted of 28 varieties (Table I).

Table I clearly shows the distinct division between garden-grown and field-grown varieties as it existed before World War I. The first important change, however, was only temporary: during World War II farmers used to cultivate straw yellow beans with the sole purpose of providing friends, acquaintances and incidental passers-by who were not able to grow legumes for their own use, with at least one nutritious and preservable product. Table I also proves that one cannot understand the choice of home-grown legumes without realizing the objectives people have in mind when they decide to grow a particular variety. Therefore, both elements will be mentioned repeatedly during the following discussion.

## **Vicia faba L.**

The initial distinction between field-grown and garden-grown legumes went beyond the question of: "This we'll grow here and that we'll grow there". For instance, no farmer's wife had ever gone to the field to pick immature horse beans to serve them as a vegetable dish. For this purpose she grew faba beans.

Mature and dehydrated horse beans were mainly used as an energy booster for the horses<sup>7</sup> and cows on the farm and an eventual surplus would be sold. In the latter case it was considered a matter of course that those horse beans, like mount beans and pigeon beans, would be sold to the cattle fodder plants and that vetches were used for bird seed.

Apparently the lower class also considered horse beans as cattle fodder. One of the respondents told us: "*Sometimes my husband could get some unthreshed horse beans from the farm so that we had some extra food for the animals*". However, in winter time, farmers' children were occasionally treated to horse-popped horse beans by their fathers, and sometimes a farmer's wife would take a small bag of these beans home after a visit to Town<sup>8</sup>

However, in the 1950s, with the introduction of the tractor, horses and with them horse beans disappeared from

the farm, which meant an end to this treat and also to another one. It was the farmer's custom to have the baker bake a cheap kind of black bread for the horses, the so-called horse bread, which consisted of a mixture of horse beans, barley and/or rye. This bread was of a lighter colour and somewhat different in taste from the black rye bread which was a favorite, traditional food here.<sup>9</sup> Children would sometimes get a slice of this bread when playing in the barn and the labourers would occasionally take a piece when feeding the horses with it. *"Not because we were hungry, hut just because it was tasty."* However, because of the fact that one informant<sup>10</sup> reported that in the past, poor people sometimes ate horse bread out of need, we continued questioning the farmers as well as the labourers on this point.

The farmers' answer varied from: *"This might have been the case"* and: *"This sounds familiar, I must have heard this before"*, to: *"You used to take the meal for the horse bread to the baker and he returned the number of loaves you had ordered; it's entirely possible that he could have baked a few extra loaves with the meal and sold them to the poor."* The labourer's responses varied from: *"This could have been the case but we never ate it"* (as a meal) to: *"Not in my family and not at my parents' home, hut at their parents', they have had to eat it."* With the latter respondent we calculated that in N. "the past" should be considered the time before 1870 at least, and perhaps even before 1860.

With reference to Table I it should be noted regarding Vicia Faba that lower class women did not include the faba bean in their assortment of home-grown legumes until just before World War II. About the same time it became a growing practice among farmer's wives to harvest this bean as immature as possible and to serve it as a vegetable dish with potatoes. *"In the past you did not eat the beans as immature as that. They are much more nutritious when they are larger. At the time you did not serve them as a vegetable dish hut as a main course. You had faba beans with potatoes, not the other way round"*, according to one of the oldest respondents.

Botanical name	Variety	Name		f	Farmer's wives						Labourer's wife								
		local	translated		ip	is	sp	ss	mp	ms	b	ip	is	sp	ss	mp	ms	b	
Vicia faba L.		1 wikke	vetch	r <sup>h</sup>		r		r			r		r <sup>1</sup>		r <sup>1</sup>			r	
		2 duivenboon	pigeon bean	o <sup>h</sup>															
		3 wierdeboon	mount bean	o <sup>h</sup>															
		4 paardeboon	horste bean	r															
		5 waalse boon	faba bean																
Pisum Sativum L.	arvense	6 schokker	seiner	o <sup>h</sup>															
		7 groene erwt	dry pea	r <sup>h</sup>															
		8 grauwe erwt	yellow pea	r <sup>h</sup>															
	sativum	9 capucijner	marrowfat pea	o <sup>h</sup>															
		10 doperwt	green pea	p <sup>h,2</sup>		r <sup>3</sup>					?		p <sup>1,3</sup>					?	
		11 peultje	sugar pea				o			?	r <sup>1</sup>						?		
Phaseolus vulgaris L.	hardshell b <sup>o</sup> (= dryshell beans)	12 strogelen	straw yellows	t						r	r						r	r	
		13 bruine bonen	brown yellows							r	r								
		14 kievitbonen	peewit beans															e	e
		15 chocola boon	cocoa bean							r	r								
	tendershell (= haricot beans)	16 witte hardschil	white dryshell															r	r
		17 zwarte bonen	black beans															e	e
		18 dubbele witte	double white				r		r				r		r	r	r	r	
		19 stamslaboon	wax bean	r						r	r		r		r	r	r	r	
		20 stokslaboon	pole wax bean	r						r	r		r		r	r	r	r	
		21 chinese boon	china bean	r						r	r							r	r
		22 citroen boon	lemon bean	r						r	r							r	r
		23 conservenboon	freezer bean										r <sup>4</sup>					r <sup>4</sup>	r <sup>4</sup>
	24 eenpoter	single sead									r						r	r	
Phaseolus coccineus L.	shredbeans	25 pronker	(white) runner bean	r							r	r						r	r
		26 snijboon	(white) French bean							r	r							r	r
		27 rode pronker	scarlet runner	r							r								
		28 rode snijboon	scarlet French runner	r							r								

**Table 1**

Food legumes regularly (r), occasionally (o), temporarily (t), periodically (p), or experimentally (e) cultivated in Netherlands as a field-crop by at least one farmer (f) and/or a garden-crop by at least one wife of a farmer and/or of an agricultural labourer. For garden-crops in accordance with main uses.

main uses: ip = green podes with immature seeds enclosed; is = immature seeds; sp = pods with semi-mature seeds enclosed; ss = semi-mature seeds; mp = mature pods with mature seeds enclosed; ms = mature seeds; b = seed beans

x respondents' additions to the baskets with legumes; o local name for this category of food legumes; v local name for this category of food legumes; v local name, Dutch name "tuinboon"; h market-crop;

1 before World War II seldom cultivated by wives of labourers; 2 cultivated started well after World War II; 3 crop disappeared from the gardens when farmers started to cultivate it as a field-crop after World War II; 4 appeared as a garden-crop after the farmers started it as a field-crop well after World War II

## **Pisum sativum L**

In contrast to the above-mentioned representatives of *Vicia Faba*, all cultivated representatives of *Pisum sativum* were considered suitable for human consumption, with the qualification that the '**arvense**' variety was grown in the field and the 'sativum' in the garden. *Pisum sativum arvense* was only harvested when mature and subsequently marketed after dehydration. A small quantity - the estimated quantity needed for private use - was kept back. Later a farmer would, if he had not cultivated dry peas or yellow peas during that particular year<sup>11</sup>, buy a portion for private use from another farmer or ask his agricultural commission merchant to pick up a suitable parcel for him. The label 'suitable' not only applied to quantity or taste, but especially to the question of whether the peas could be cooked quickly and properly. Labourers still buy their dry peas and yellow peas directly from the farmer. Nowadays, however, there are not many farmers left who cultivate these products.

It was noted earlier that the farmer's wife did not go to the field to pick immature horse beans for use in the kitchen. This also applied to immature dry peas and yellow peas before World War II. Even when the farmers began to supply the industry with fresh immature peas, their wives continued the cultivation of garden peas. This changed suddenly after the industry offered the farmers contracts for the cultivation of regular peas. "*It was rather convenient; they brought you your peas picked and shelled at your kitchen door.*" Still later, the industry switched back to immature dry peas, and then an unprecedented event took place: the farmer's wife replaced her peas with immature dry peas.

This was a triumph for the convenience of saving labour. A similar development occurred in the household of the labourer's wife, though they added the green pea as well as the sugar pea to their assortment of home-grown legumes at a much later point in time than did the farmer's wives. The observation in Table I on experimental harvesting of semi-mature seeds of the sugar pea also deserves some explanation. It concerned an accidental experiment: during the summer of 1986 the sugar peas of one of the respondents had accidentally become overripe. She then decided to let them mature for an additional period of time and harvested the peas when semi-mature, in the hope that they would still be suitable for consumption. She was surprised to find that they turned out to be "*even better tasting than green peas*".

## Phaseolus vulgaris L and Phaseolus coccineus L

Following the example of **Day E. Kay**<sup>12</sup>, we made a distinction of dry-shell beans and haricot beans between the representatives of *Phaseolus vulgaris* as listed in Table I. This division matches the distinction made by the people in N. between hard-shell beans and tender-shell beans. According to Kay hard-shell beans are cultivated in the field and for the market. This was the custom at the parental farm of the first generation allochthonous farmer, but was unknown in N., where hard-shell beans have always been cultivated exclusively in private gardens for private use just like tender-shell beans and *Phaseolus coccineus*, here called shred beans.

Table I shows only two exceptions to this rule. The first one concerns the straw yellow bean which was cultivated during the war not only in the garden but in the field also, to provide people who had no gardens of their own with a product which was nutritious, compact, easily transportable and easy to preserve.

"However", a respondent told us, "*in that case you are in fact a horticulturalist*". The second exception concerns the freezer bean, a new product, cultivated on contract for the canning industry. Subsequently, various farmers' wives and labourers' wives began to cultivate this bean in the garden for private use. In view of remarks by our respondents on the cultivation of beans, we prefer to discuss all hard-shell beans, tender-shell beans and shred beans together. This is easily done, because the straw yellow bean is mainly a garden crop in N. and because the freezer bean used to be a field crop only, but now has become a garden crop as well.

The assortment of garden crops among food legumes appears at first to be rather high, but of the dry-shell beans most respondents only grew the straw yellow bean. One lower class respondent, however, told us that his mother had switched to the cultivation of white hard-shell beans from straw yellow beans. "*The skin of white hard-shell beans is more tender than those of straw yellow beans. My father, who had stomach trouble, could tolerate these better.*" Furthermore, the mother of one of our respondents used to grow straw yellow beans as well as brown beans. Another farmer's wife grew straw yellow beans as well as cocoa beans. "*But you had to take care not to run out of seed-cocoa beans, because they were very scarce.*" She cultivated cocoa beans because "*the skin of these beans is more tender*". One of her daughters, however, had dropped this bean from her assortment because "*its colour was not good after cooking; that's why I do not like to have them on my plate*". A respondent from the lower class made the same remark about the black bean, and another respondent from the same class who had dropped the peewit bean after a first



try-out, observed: *"they taste well, hut the yield is poor; they are too expensive!"* Because of the fact that the other six varieties of tender-shell beans were added to the assortment used by our farmers' wives and labourers' wives well after World War II, most respondents had only three varieties in their assortment for quite a long time. These were the double white bean, the wax bean and the white French bean. The scarlet runner and the scarlet bean were each cultivated by one farmer's wife respectively.

Thus the assortment of garden-grown legumes was traditionally restricted to one dry-shell bean, three tender-shell beans and two shred beans. This is still a respectable amount, the rationale for which is well illustrated by a remark of one of our oldest respondents: *"You just had to have a large variety of beans on the farm, because you had all these people to feed."* In the early days of her marriage this farming couple had to provide meals for a labourer and a maid (both living-in) and a nanny (non-resident), all the year round, and two regular labourers used to have their meals at the farm during harvesting time. *"On top of that we also used to take in some casual labourers during harvest time. There must have been ten people at least. Half of them ate their meals in the field and the other half in the churn-hall. The living-in personnel used to have their meals in the kitchen and our family and sometimes learners ate in the living room."*

But the food was the same for everyone. *"When you had to cook for so many people, you had better not serve wax beans, you needed those double white beans with the semi-mature seeds. You did not have potatoes with the beans, that was not customary. They were nutritious enough, when the seeds were well-grown and, you see, everyone also got a piece of pork."*

*That's why you also grew runners in the garden, for shred beans. You used to salt them in large barrels in summer so that you would have enough beans for the following winter and summer. In fact, broken double white beans and white cabbage got pretty well the same treatment. You had to preserve them in harvest time, when you had to cook for so many people. And you had to check the runners every day, because, if you didn't, there was a chance that the pods became too tough, and then they would be useless as shred beans. In that case it was impossible to get them well-cooked. Whenever I noticed that a few beans had escaped my attention, I would shell them, shred the seeds with the other beans, and discard the shells. It was a hectic time for a farmer's wife and for the labourer's wife, too. I often felt sorry for them, particularly when they had to go making sheaves on top of everything. For when they would come home, they would have their own household and often small children to look after."*

## Food Legumes and the Weekly Bill of Fare

According to our respondents it was common practice on the farm before World-War I to stick to the same hili of fare year in, year out, week in, week out in order to cope with the housewife's workload all the year round. As for the main dish, it basically looked like this:

Sundays	a main dish of potatoes and a side dish of one vegetable, meat and gravy
Mondays	yellows peas or straw yellow beans, pork, bacon fat
Tuesdays	one dish of potatoes and one vegetable (mashed), pork
Wednesdays	a main dish of potatoes and a side dish of one vegetable, ham and a sauce
Thursdays	as for Tuesdays
Fridays	as for Tuesdays
Saturdays	pea soup or bean soup and pork on a slice of black rye bread.

In the labourers' cottages the weekly bill of fare ran along the same lines. But *"on Sundays and Wednesdays there were only potatoes with bacon fat or stewed onions. Well up to World War II a labourer could not afford the luxury of a side dish of vegetables."* This observation coincides more or less with that of a farmer's wife who told us: *"On Wednesdays you served carrots, wax beans or spinach. But spinach was not much appreciated, the lower class was not familiar with that kind of vegetable."*

The above-mentioned bill of fare suggests that legumes were only served twice a week. In reality legumes were served at least three times a week, and sometimes even four or five times a week, as legumes were a regular ingredient in the various kinds of 'hotchpotch' <sup>13</sup>. Double white beans, when ripe for picking, sometimes were served as often as twice a week. A variety of hotchpotch which was regularly served was the so-called 'cement', i.e. mashed potatoes with fresh or dehydrated double white beans, or 'putty', mashed potatoes with stray yellow beans. Furthermore, the labourers' wives frequently added straw yellow beans to their carrot hotchpotch because of their nutritive value.

From this summary review it appears that not only the farmer's wife but also the wife of the labourer had to grow different varieties of food legumes and to grow them in large amounts. In a sense, the latter needed even larger quantities than the farmer's wife, for the more shred beans and tender beans she had left after filling her barrels, the more

dehydrated beans she would have. From this stock of dried beans she would be able to prepare bean soup on Saturdays, and to cook beans on Mondays, which would enable her to save money, which she otherwise would have to spend on green peas and yellow peas. On the other hand, she ran a larger risk of not being able to fill up her barrels than the farmer's wife, because the bean harvest coincided with the hectic period of the wheat harvest, a time when she was needed in the fields, where she could earn some urgently needed money. The risk that her runners and double whites would become too mature for use in a barrel or Cologne pot (preserving jar) was much higher for her than for the farmer's wife who could more easily afford a daily check of the bean poles. Besides, the farmer's wife could concentrate on her provision bags of dry straw yellows and dry double white beans-in-the-pods and, of course on her wooden barrels or Cologne pots, her husband supplying her with all the yellow peas and green peas she needed, free of charge, of course. Only at the end of the year would the costs for the above-mentioned legumes be ascribed to her in the hooks. Naturally, just like the labourer's wife, she had to grow the necessary seed-beans also. Whenever it appeared that she had grown too much of these, she would cook the beans on Mondays but only very rarely use them for the preparation of the Saturday soup of legumes. It would seem that after World War I the farm household could easily have dropped its strict bill of fare for the larger part of the year, because labourers would only have their meals on the farm during harvest time. A number of farmers' wives did begin to do so, but several 50-60 year old respondents remembered that their mothers had kept up the old system as a whole or at least basically until well after World War II.

The old bill of fare was maintained even longer amongst the lower classes. The most obvious explanation for this was offered by respondents who said: "We could only just get by." But it was never mentioned that as from World War I the care for the provision of food in the lower class household had increased at the same rate and pace as it had decreased in the farming household. The labourer no longer had his meals at the farm, farm hands and maids no longer lived in, the daily girl worked mornings only, and all of them had to begin to eat at home. Because these people were not exactly small eaters, this burden must really have been a heavy one. The fact that *"now they were much more part of the family"*, as one of our female respondents put it, must have gilded the pill, so much so, that the negative consequences of that particular change are now completely forgotten.

After World War II, however, the labourer's wife began to give up the old bill of fare bit by bit, so that people from this class now eat less beans and hotchpotch and more leafy vegetables and other green-stuff. Yet the old tradition of harvesting part

of the tender beans after maturing, and dehydrating them before consumption, was kept up and even extended to all the new varieties, which were added to the cultivation plan after World War II, such as 'China bean', 'lemon bean', 'freezer bean' and 'single seed'. The primary reason for cultivation these beans, however, was the fact that they were tasty when they were fresh: *"Much pod, and very small beans."* The farmers' wives, also, continued their old tradition in this respect: *"In case you have a surplus of seed-beans of a particular variety you eat them dehydrated and shelled, hut only then."*

## **Conclusion**

In our attempt to answer, on the basis of the preceding information, the question of whether, in the complicated process of development of prosperity which affected the farming household from approximately 1918 and which also had repercussions in the development in prosperity in the lower class, there was a matter of cultural fixation and/ or innovation of the assortment of home-grown legumes, we arrive at the following conclusion: the first change affected the variety of double white beans that was cultivated. Initially this variety was the double white with string, hut later this became the stringless double white. Other changes did not occur until after World War II with on the one hand the addition to the assortment of new varieties of tender-shell beans, and on the other, the elimination by the farmers' wives of green peas from their assortment when they were able to obtain these from their husband's farm. Later they would accept fresh dry peas instead of green peas, an unprecedented development. Before World War II lower class housewives not only replaced double white stringed beans with the stringless variety, but before 1940 they also cautiously included the faba bean in their assortment.

There were not many innovations therefore, and these occurred with considerable delay. Was it thus a matter of cultural fixation? In view of the composition of the assortment included in the cultivation plan, we would be inclined to answer this question affirmatively; hut it was not a matter of cultural fixation regarding the way people used their assortment of vegetables. From about 1925 faba beans would increasingly be harvested when immature and as yet with a low starch content, thus demoting them from a main dish to a side dish. This same tendency occurred with tender-shell beans: these were increasingly picked when they were still small and served as a vegetable dish together with potatoes instead of as a main dish in itself. The third clue that it was not exclusively a matter of cultural fixation regarding legumes is the fact that a steadily increasing number of housewives gave up the weekly bill of fare and

made more room for a combination of potatoes with leafy vegetables or other vegetables on their menus. But several households kept up the old tradition for a long time.

It is tempting to speculate on why the introduction of the innovations as described was delayed for such a long time. However, the question as to the point in time when the professional groups investigated by us were able to realize that the past had become irreversible, seems more relevant. For it was only when the farmer's wife could be sure that she would no longer have to feed so many people with big appetites in the summer of the following year, that she could change her scheme of cultivation accordingly in the summer of the current year; and it was only when the labourer's wife could be sure of the fact that in future she would have to provide daily meals for her husband and children and that during harvest time she would no longer have to undertake wage work, could she adjust her cultivation scheme accordingly. In due time we will make a point of discussing this fact with our respondents.



# Focus of social control and food preferences

## Introduction

In her cookery book, which was first published in 1887, O.A. Corver, headmistress of the contemporary Amsterdam Cooking School, recommended the use of dried legumes because of their abundance of protein and salts and for their starch content<sup>1</sup>. She was, however, of the opinion that a sufficient amount of fat and some extra starch should be added for proper nourishment. Later research proved that legumes are equally important as a source of B-vitamins, iron and fibre and this knowledge was also disseminated.<sup>2</sup>

Nevertheless, in the Netherlands consumption of dried legumes has decreased since 1900. Even in the north eastern region of the country, where legumes used to be a very common item on the bill of fare. We decided that this was a good reason to conduct a field study in order to try and discover the causes underlying that decrease in this area.

## Design of research

In his article 'Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung', Günther Wiegelmann pointed out that in ethno-historical research foods should be considered non-material culture goods, because of their short span of life, which implies that the quality of our knowledge of historical food habits depends on the quality, and respectively the shortcomings, of human memory. As a consequence a researcher of former food habits will encounter such phenomena as forgetting, failing to understand and distortion of reality amongst his respondents.<sup>3</sup>

Because our chief concern was the manner in which legumes were served at dinner we, too, had to conceive of legumes as non-material culture goods. With this in mind we decided to use the open, tape-recorded interview. In order to boost the memories of our respondents we bought with us a basket of different varieties of seed legumes and a list of topics to be raised during the interview. Our research was carried out in Noordbroek, a community we were familiar with and a location for an earlier research project<sup>4</sup>. Thus, we were able to choose as our respondents a close-knit

network of thirty one individuals who were blood-relatives, in-laws, friends of long standing, of farmers' stock or agricultural labourers. Twenty one persons were part of this network's nucleus of farmers' families, whereas the position of the other nine was at its fringe. However, each person had either been born in this community and had been living here for at least twenty years or had moved into this area upon his/her marriage twenty or more years ago. With their ages varying between 30 and 93 years, our respondents' collective recollection of food habits in Noordbroek covered, in fact, the entire period between 1900 and 1986.

Table 1. Composition of households during dinner time (in numbers)

	<b>up to ± 1920</b>	<b>±1920 - ±1955</b>	<b>after ±1955</b>
nuclear family	2 - 6	2 - 5	2 - 5
personnel (permanent)	3 - 4	0 - 1	-
personnel (harvest-time)	6 - 10	2 - 10	-
kin or friends (harvest-time)	-	-	2 - 3
<b>total</b>	<b>11 - 20</b>	<b>4 - 16</b>	<b>4 - 8</b>

Table 2. Standard weekly bill of fare (±1920)

<b>Day</b>	<b>Entree</b>	<b>Main course</b>	<b>Dessert</b>	
sunday	soup	potatoes, red cabbage, stewed pears, carrots etc.	bread <i>or</i> ham	pudding
monday	x	yellow peas <i>var.</i> straw yellow <i>or</i> runner beans <i>or</i> white beans	fried diced bacon or suet the fat <i>or</i> butter (rendered)	porridge
tuesday	x	potatoes + cabbage <i>or</i> kale + waxpops <i>var.</i> waxpops plain	pork	porridge
wednesday	x	potatoes + 1 vegetable <i>or</i> <i>var.</i> faba beans + a potato	meat <i>or</i> ham	porridge
thursday	x	potatoes + parsnips / turnips <i>var.</i> strawyellow beans	pork	porridge
friday	x	potatoes + shredded runner beans (salted)	pork	porridge
saturday	x	dry peas <i>or</i> <i>var.</i> straw yellow beans white <i>or</i> runner beans	black rye bread with pork <i>or</i> pork	pancakes with molasse

N.B. According to a labourer's wife, in her parental home vegetables were never served together with potatoes; this was before her marriage in 1946. At best her mother would serve stewed onions or shallots which replaced vegetables as well as gravy.



## Food legumes and the bill of fare of 1920

Analysis of the collected data showed beyond doubt that legumes related food habits were formerly closely linked with the composition of the households during dinner-time (Table 1).

Well after World War I a farmer's wife would serve four tables during harvest time: one table for the family in the living room, one in the kitchen for the indoor servants, one table in the chum-hall for half the casual labour and the fourth in the field for the rest. The food was the same for everyone, because as one of our respondents put it, When you had to cook for so many people, you could not manage otherwise.<sup>5</sup>

In order to save time and energy required for preparation of such huge quantities of food the Noordbroek housewife used to stick to a never-changing bill of fare, whether weekly, or annually (Table 2). She, moreover, served legumes three to five times a week, partly for the same reason. The repertory for the standard bill of fare in the first quarter of the 20th century contained thirteen different meals with legumes in the main course. Three of those could well be classified as 'basic', six as 'a variation on a basic one' and four as 'extras'.

The rationale for the preponderance on the weekly bill of fare of meals with legumes and pork appeared to be threefold:

- 'You had to feed so many people with large appetites'
- The working class family was not yet familiar with leaf vegetables and other fine vegetables; <sup>6</sup> these kinds of vegetables were therefore not very popular with them
- 'You had to feed your personnel well; otherwise they would cail you "Farmer of Hunger and Thirst" behind your back'.

In other words, it was especially the social control by the personnel which caused the frequency of legumes, particularly with pork, on the menu. The very same social control was also the reason why each interviewed housewife cooked every day and still does.

In between 1920 and 1950 the custom of serving dinner to the personnel gradually disappeared. The domestic servant became a daily and the labourer brought his own meal in his so-called little blue pail (a small blue enamelled pail with lid). Since that time the farmer's wife's only care was to heat these pails with their contents for the midday meal. Sometimes she did not even have to do this, because the wife or child of the labourer would drop off the pail at the farm before meal times, with the food already hot.

From this moment on the farmer's wife and all the labourers were theoretically in a position to exert social control on the meals cooked by labourer's wives. But it is by no means certain whether a farmer's wife would go any further than one female respondent who noted, 'You would occasionally look into these blue pails and sometimes you would be astounded that these meals were supposed to be sufficient for hardworking men'. Social control by one's fellow labourers was probably more noticeable, because they could see the contents of each other's pail quite clearly at dinner time. The number of labourers taking part in the interviews, however, was too small to provide us with any reliable information on this matter.

Whereas the above-mentioned social control took place during meal times, another form seemed to have occurred in the vegetable garden, as one of our respondents told us, 'My husband thought that anyone having a garden should grow runner beans and onions. But he did not even like onions himself so would not even let me add onions to the pea soup. As for me, salted runner beans did not agree with me, but I used them for hotch-potch; the days I served this food, I ate very little! Later one would can runner beans and serve them as a vegetable together with potatoes. Prepared in this manner they agreed with me, so I ate them. Later, after my husband's death my gardener used to plant broad beans in my garden. I never liked to eat them, but now I had to.'

Recollection by two other respondents point to a relationship between social control and social class. The father of a respondent used to have stomach trouble, 'So we rarely had yellow peas and brown beans'. Apparently this farmer's family could afford to deviate from the standard weekly bill of fare. A labourer's family where the father also had stomach trouble came up with another solution, 'The skins of white hard-shelled beans are more tender than those of straw yellow ones and therefore my mother grew white beans, which my father ate without problems'.

### **Food preferences till c.1930**

When the standard weekly bill of fare was a general custom there was little room for food preference. Usually each household held to its own selection of trimmings, such as pickles, molasses, vinegar, mustard and sugar. Our respondents could not remember whether as children they were ever asked whether they liked a food or not, they just had to eat it. Small wonder that, as a young housewife, one respondent was shocked when after a meal of yellow peas, the foreman rose from the table and said, 'This is the food I dislike most', because, she said, 'You had been taught to keep such thoughts to yourself.'

On the other hand, several respondents remembered clearly personal food preferences of either their father or mother. This is obvious, for in this case only, a certain food habit would not be imposed as a matter of course, which automatically happens with food preferences shared by the father and mother. Parental preferences were mostly related to the trimmings of the main course or the preparation of left-overs. We were told, for instance, that 'father used to pour milk over yellow peas/brown beans', or that 'he used vinegar on his waxpods'. And also that mother would use molasses/brown sugar on yellow peas' and that 'she would use any left-overs of yellow peas from the midday meal in her evening buttermilk porridge, because she loved that'. Sometimes father's preference was reflected in mother's recipes, 'Father did not like leeks or onions in the pea soup; so I never tasted soup with such vegetables before my marriage'. Sometimes the food preference of the mother in particular was instrumental in a particular food habit. This was for instance the case when she would grow a special variety of dry-shelled bean because 'they are more tender and tastier as well!', or when she would stick to growing stringed double white beans Jonger than other farmers' wives, because 'these are larger and more tender and turn yellow a bit earlier than the stringless double white beans'. This respondent did so in spite of the fact that her children, who were also interviewed, remembered with disgust the many strings in the waxpods meals, especially in the waxpods hotch-potch.

### **Allowances for food preferences**

Real allowances for food preferences in the actual bill of fare were made only after the personnel had stopped sharing meals with the farmer's family. Looking back on this development a respondent expressed this with the remark, 'This was the turning point. Your own taste and what did or did not agree with you began to take a much more important place'.

However, probably one innovation took place before that turning point was reached. One of our oldest respondents told us, 'In former days peas and pork were the only ingredients of the soup; as a little child you did not like this. Later on other ingredients, such as carrots and vegetables, were added to the soup, changing its taste'. With these additional ingredients the taste of the soup could be adjusted to the family's preference. However, our respondents remembered that only their parents' taste seemed to matter, in view of such remarks as, 'We did not have ... [onions, leeks, celery, etc.] ... in our pea soup, because my father/mother did not like these.'

As time went on pork lost its central place in the recipe of pea soup and black rye bread was no longer used as a trimming. These changes made for a variety of recipes, which makes it difficult to determine whether the preference

of one of our respondents actually changed when he said, 'Pea soup used to be the food I disliked the most and now it is my favourite dish'. Maybe he just compared two different soups which had only one thing in common, the name 'pea soup', because his wife's recipe was quite different from the one his mother used. Not only the recipe for pea soup changed for that matter, but also the fact that it was no longer served at one and only one particular day of the week. There were, even, two more new developments. The first being the custom of ending an excursion or a special meeting with a meal of pea soup at a restaurant, 'where you can get delicious pea soup with all the trimmings: two kinds of pork, sausage, rye bread and mustard'. The second innovation was the fact that associations discovered a profitable way of making money by selling home-made pea soup to the villagers once every winter. So they made a tradition out of this knowledge.

Meanwhile, the frustrated food preferences of their youth caused several of our respondents to drop, as soon as possible, the waxpod beans, the yellow beans and/or the brown beans from the food repertory in their own households. Others did so because, 'We were told to use less fat, but these kinds of meal do not taste well without bacon or pork'.

People who were really fond of legume dishes sought for other solutions, such as eating them less frequently, substituting pork with butter sauce, tomato sauce, meat or sausages, or adding an extra side-dish, such as onions and mushrooms or green peppers, 'but still the best way to serve legume dishes is with bacon or park'. This brought a friend of one of our respondents to promote waxpod beans and park for his special birthday meal and relations of someone else to celebrate New Year's Day with this very same meal.

Evidently the threefold campaign by the Nutrition Education Bureau against the excessive use of salt, fats and hotch-potch was translated in Noordbroek into 'no salted vegetables, no park, no hotch-potch and no dried legumes'. The inclusion of legumes in this list is not as surprising as it seems, for two reasons. First, because of the fact that these legumes were a standard ingredient in pork dishes. And secondly, because legumes were considered to be equivalent to potatoes together with vegetables and that only main courses prepared with potatoes and a legume separately were considered an alternative to hotch-potch.

Consequently it became customary to use fresh or canned and later frozen vegetables and to use them in the so-called 'Dutch standard menu' consisting of 'potatoes - meat- vegetables and a dessert'. This finding testifies at the

same time that the triumphal march of the potato really was a slow one in this part of the world. On the other hand, the Nutrition Education Bureau was not successful with its introduction of new legume recipes. Even amongst our respondents, who had been introduced to the 'chili con carne' dish as part of a 'Slimming Together' course, there was only one woman who had added this recipe to her repertory. In order to understand this fact, we may have to go back to research findings of Da Costa and Duister that their respondent-housewives did not really know what to do with miscellaneous legume recipes. These women were left with the question, 'How do you make this into a complete meal?' <sup>7</sup>

Perhaps it was the same for the housewives in Noordbroek.

## **Conclusion**

If, by means of the above-mentioned data, we try to formulate an answer to our question, 'What was the cause for the decrease in legume consumption in Noordbroek during this century?', we arrive at more than one, namely:

- Social control by outsiders on food habits of the individual farmer's family was removed when personnel no longer had their meals at the farm.
- The above-mentioned development made room for the individual food preferences of, especially, the farmer and his wife.
- Because children were kept from indulging in their specific food preferences by their parents, they would give in to them as soon as they had the opportunity, which was as soon as they got married.
- Direct social control by personnel was replaced by a more indirect social control by the Nutrition Education Bureau.

And last, but not least:

- Nutritional messages with a negative purport came across to people, while positive information, such as new recipes, did not. It is impossible to give an answer to the question why positive information was not digested. It is nevertheless a question which deserves some serious investigation along the lines that recipes may have to fit into whole menus, the taste of which equals those of housewives' familiar repertories of meals.



# Flavouring in textbooks, cookbooks and kitchens

By Johanna M.P. Edema and Katinka (Christina A.M.J.) Hermans

## Introduction

Over the centuries, the Dutch have quoted the proverb that 'there is no accounting for taste' as an effective means of quelling incipient quarrels on the subject. Nevertheless, the proverb itself does not bear critical analysis. Taste, in the sense of a liking or predilection, is one of the first things that we learn. For the first years of life, a baby is incapable of meeting his own needs for food and drink, but is utterly dependent for this on people in his immediate environment. These people, literally his next of kin, let him know, with or without words, what they regard as edible or inedible, whether things look tasty or not, whether they smell tasty or not, what pleases the taste buds and what doesn't, and what has a nice bite and what doesn't. In short, they teach him what is tasty and what isn't. In this way, the child acquires a certain level of culinary competence. But this is defined by the conditions of his environment (Bourdieu, 65).

If the conditions are such that a boy never has to prepare his own food, and a girl only has to do so when she starts housekeeping for herself, the boy's competence will never advance beyond the stage where he judges what appears on the table, while the girl's competence will eventually encompass the preparation of food as it is practised in her social milieu.

In highly specialized educational establishments, specifically in domestic science schools, development of the culinary competence of the future housewife plays a major role. But whether the ex-pupil, once she has attained the status of housewife, puts into practice what she has been taught about flavourings and what she can find out about them in her cookery books, depends to a great extent on what is taught: rules and regulations embodied in recipes, or the general principles on which these are based (Boltanski, 71-86).

There is, thus, every reason to investigate what textbooks on food and cooking have to say about the flavouring quali-

ties of herbs and spices and about the methods used to bring out these flavours (Section I), to see what can be found in famous cookery books about the use of herbs and spices and how this relates the findings in Section I (+ Section II), and to ask a randomly selected group of 16 housewives for their opinions on the use of flavourings (Section III and IV).

## I. What textbooks have to say about flavourings

Textbooks on food and cooking contain a wealth of information on the effects that particular preparation techniques have on the tenderness, consistency, texture, aroma, colour, taste and appearance of the endproduct, but say very little about the effects that these techniques have on herbs and spices. Herbs and spices contain essential oils, in which compounds occur that are responsible for a specific aroma. When these oils are released, they evaporate and their molecules spread through space, where they can be detected by the sense of smell. Increasing the temperature accelerates this process. The essential oils evaporate both in water and in liquid fat or oil.

In addition, herbs and spices can contain flavour-giving components such as capsaicin and piperine, or sulphur-containing esters. Many aromatic compounds are terpenes.

The following paragraphs summarize the information given, for example, on cinnamon, bay leaves, nutmeg, pepper and parsley.

**CINNAMON** (*Cinnamomum zeylanicum*; *Lauraceae*) contains 1% to 4% essential oil, of which 75% is cinnamic aldehyde and 10% eugenol. The cinnamic aldehyde is responsible for the characteristic cinnamon aroma, and is bactericidal. Eugenol is an aromatic oil that is also found in cloves.

**CLOVES** (*Syzygium aromaticum* or *Eugenia caryophyllata*; *Myrtaceae*) contain 16% to 21% essential oil. 70% to 90% of this oil is eugenol, which has an antiseptic effect and gives the clove aroma.

**BAY LEAVES** (*Laurus nobilis*; *Lauraceae*) are leathery leaves containing 1% to 3% essential oil, of which 50% is cineole, which also gives the characteristic aroma of eucalyptus. Cineole can be used against small vermin.

**NUTMEG** (*Myristica fragrans*; *Myristicaceae*) is an oily seed containing 7% to 14% essential oil, comprising pinene, camphene and 8% myristicin. Myristicin is a hallucinogen.

**PEPPER** (*Piper nigrum*; *Piperaceae*). Black pepper is the dried and ground pepper berry, while white pepper is the ground stony pip. Pepper contains 1% to 2.5% essential oil, which gives the aromatic flavour, and an oleoresin con-



taining the pungent principles, including the alkaloid piperine. Pure piperine is tasteless, and dissolves with difficulty in water. The 'hot' taste is due to the piperine isomer chavicine, which is not destroyed by heat.

**PARSLEY** (*Petroselinum crispum* or *Petroselinum sativum*; *Apiaceae* or *Umbelliferae*) contains up to 0.3% essential oil, comprising apiol and myristicin. The oil occurs mainly in the seeds and in the leaves. The aroma is released by chopping and gentle warming. Heating changes the appearance, colour, texture and consistency of the leaves.

From this summary information, it is only possible to derive a very small number of general recommendations for the use of these herbs and spices.

For example, the following rules can be applied for preserving the aroma:

- Depending on the hardness of the spice or herb, grind, grate or chop it immediately before use.
- Heat it as briefly and at as low a temperature as possible.
- If the dish requires heating to a high temperature, add a quantity of the flavouring after the dish has completely or partly cooled.
- If the taste is not lost at high temperatures (e.g. pepper), still add a quantity of the flavouring after the dish has completely or partly cooled, in order to preserve the aroma.

To preserve the taste, aroma, colour and appearance of a herb:

- Use really fresh parts of the plant, wash and dry them thoroughly, and then chop them finely; add the chopped herb immediately before serving and do not reheat, or reheat as briefly as possible (e.g. parsley).

All the rest apparently has to be learned by trial and error. For example, which herbs and spices harmonize with each other with respect to aroma, colour, taste, etc., and which do not. Which enhance each other, and which neutralize each other. And whether these effects can be avoided, or increased by adding the ingredients at the same time or with intervals between them.

## II. What cookbooks say and do not say about flavourings

A cookery book should be a dictionary: a reference work in which clear information about any dish can be found rapidly (**Hess, V**). The novice should be able to find an accurate description of the simplest activities, while the skilled cook should be able to embark on the most complex recipes with pleasure (Good Housekeeping, 9). In other words,

every recipe should clearly indicate which ingredients should be used and which procedures should be followed. to prepare a particular dish (Oxford). Thus, the author of a cookery book does not have to explain why so much or so little of a particular flavouring had to be used to achieve the desired result, or why one flavouring ingredient has to be added at the beginning of the process, and another just before serving. Consequently, even with famous cookbooks intended primarily for education and as a help and support to the ordinary housewife [e.g. **Davidis** (1895), **Manden** (1896), **Gorter** (1909), **Elisabeth** (1930), **De Holl** (1930), **Stoll** (1939), **Good Housekeeping** (1955), **Cunningham's Fanny Farmer** (1980)], the user first has to go systematically through all the recipes to find out which herbs and spices are used, and then to find out if there is any sequence or regularity in the moment at which a particular flavouring is added, in order, finally, to discover that she must work out for herself what the underlying principles for the discovered sequence might be (e.g. the temperature and duration of the heating in relation to the aroma, colour and taste of a herb such as parsley). More modern cookbooks have advanced to the stage where they give a review of the most frequently used herbs and spices [**Smith, Stoll** (1982)]. But one wonders whether the users of Smith's book are any wiser after reading such remarks as:

'in some recipes whole sprigs of herbs are added. to the pot at the beginning of cooking, so that their flavour can truly permeate the food, but this depends entirely on the nature of the dish and herb itself. There are times (especially when making sauces or soups) when it is better to add the herb at the very end, just before serving, so that none of the freshness or fragrance is lost' (Smith, 381).

Stoll's remark about parsley is also somewhat lacking in clarity, as it does not explain the culinary aims of boiling or frying the herb: *'preferably used as a seasoning. Extensively used, for example as an extract in bouillon, chopped finely through bouillon and vegetables such as peas and carrots, as a garnish with hot or cold dishes, and as sprigs and tufts with meat, fish and egg dishes. Fried parsley is served with croquettes, etc.'*

As, according to Cunningham, *'the purpose of any seasoning is to provide an accent that enhances natural flavours'*, it seems reasonable to assume that the natural flavours enhanced by fried parsley differ from those enhanced by boiled or fresh parsley. On the basis of the information on parsley quoted in Section I, it appears probable that the aroma of parsley would, at least in part, disappear during boiling, and would certainly disappear in frying. The reason for frying parsley with croquettes is therefore unclear, unless it can be assumed from the quoted passage that the aroma of

parsley does not harmonize with the natura! flavours of a croquette.

Neither of these two authors quotes the statement made by Davidis in 1895 that 'moderation is a prerequisite for well-flavoured and fine cooking, as an excess of butter, sugar or herbs does not make a dish taste any better than would be the case with more moderate use' (Davidis, 6), nor that of Olga and Adolf Hess in 1963 that 'due to the cost... the use of native and, above all, of foreign herbs must be avoided' (Hess, 374).

In the light of the last remark, it is scarcely surprising that in 36 recipes for the preparation of vegetables, Hess only mentions pepper three times, while anion is mentioned eighteen times and parsley a total of twenty-one times (Table A). The situation is very different in English-language and Dutch cookbooks. As shown in Table A, pepper is by far the most frequently recommended flavouring for vegetables in the English-language cookbooks, while nutmeg is the most frequent in the Dutch cookbooks. Table A. Nutmeg, pepper, parsley and onion in recipes for boiled vegetables.

Country	Author	Year	Nutmeg	Pepper	Parsley	Onion	No. of recipes
Austria	Hess	1963		3	21	18	36
G. Britain	G. Housekpg.	1955	2	24	10	5	53
	Smith	1982	5	26	3	7	32
U.S.A.	Cunningham	1980	1	39	9	3	61
Netherlands	Wanee	1953	20	2	7		43
	Stoll	1982	22	7	8	1	59
	Stoll	1953	21		7	1	59
	Stoll	1939	22	4	3	1	60
	Elisabeth	1930	17	5	5	1	46
	De Holl	1930	37	17	24	8	131
	Gorter	1909	15	1	5	4	55
	Manden	1896	2	2	4	1	35
	Davidis	1895	22	2	5	2	57

The marked preference for parsley in the Austrian, for pepper in the two English and one American, and for nutmeg in the Dutch cookbooks, appears to be a distant echo of the time when the Dutch ruled the Moluccas and therefore had a monopoly of the nutmeg production, the production of pepper on the Malabar Coast was in the hands of the English, the Americans had the pepper trade, and the Austrians could only watch from the sidelines.

In the Austrian cookbook there is a preference for simmering vegetables in a roux-based sauce. If onion and parsley are used as flavourings in such a recipe, then the instructions are always to add the onion to the hot butter before the flour. In the case of parsley, there is more variation. In one recipe it is added to the butter after the onion, but before the flour, while in another it is added after the flour, but always before the roux is brought to the required thickness by adding beef bouillon or the liquid from the vegetables. In recipes without onion, the roux is made first, after which the parsley is added and then the other flavourings (e.g. caraway and sugar). The roux is then brought to the desired thickness by adding beef bouillon or the liquid. In the Hess cookbook, cauliflower, spinach, brussels sprouts and other vegetables are prepared in this manner. Where Hess describes a method where a vegetable is not simmered in a sauce, but in butter with parsley (e.g. peas), the parsley is added to the hot butter, and the parboiled vegetables are only added after the butter has stopped frothing. Briefly, in all these Austrian recipes, the parsley is heated for quite a long time so that most if not all of the aroma evaporates, and the parsley changes in colour, texture and shape. The culinary benefit is unclear.

In the Dutch recipes for cooking peas, the aroma, colour and texture are preserved, as the finely chopped or minced parsley is sprinkled over the vegetables, or mixed through them, just before serving, so that it is subjected to little or no heat. The same method is used in France for cauliflower, which may also be sprinkled with chopped fines herbes (Larousse).

In Austria, spinach is served with a parsley sauce, while in France only butter is added, just before serving. In England and the U.S.A., butter and pepper are added, and one recipe also contains nutmeg. In the Netherlands, neither pepper nor even nutmeg are added, but breadcrumbs. All Dutch recipes suggest serving with hardboiled egg, and sometimes also strips of bread fried in butter. Except in the Austrian cookbook, none of the recipes for sprouts contain parsley, but all have butter. In one English recipe a pinch of black pepper is added, and in two Dutch recipes nutmeg.

The French instructions for finishing off cauliflower with parsley or fines herbes does not appear in any of the English- or Dutch-language books studied. In the American recipe, pepper is used instead of finely chopped herbs, and in most Dutch recipes the vegetable is covered with a thick white sauce before serving and should then be sprinkled with nutmeg. The only exception is a Dutch recipe in which melted butter is poured over the cauliflower, which is then sprinkled with cheese (Stoll 1982). The two English cookbooks' each give their own recipe for cauliflower. In one the

cauliflower is covered just before serving, either with a cheese sauce flavoured with pepper and mustard to taste, or with a thick, white sauce which is sprinkled with pepper (Good Housekeeping). In the other, the cauliflower is cooked in water to which grated nutmeg, pepper and a bay leaf have been added (Smith). Thus, the Jatter author is less interested in the characteristic aromas of pepper and nutmeg, most of which disappear in the lengthy heating, than in the intensity with which the pungent principles stimulate the taste buds. The first author tries to preserve as much as possible of the aromas of pepper and mustard by adding them to the sauce at the last possible moment.

### III Flavourings in Dutch Kitchens

**H. Davidis'** *Keukenboek* (i.e. 'Kitchenbook'), translated from German, was very popular in the Netherlands in the latter half of the last century and the early years of this one. In her introduction, she writes that '*anyone can leave out the recommended herbs or replace them with others according to their own taste, provided that the main parts of the recipe are followed*' (Davidis, 10). For her many disciples, this remark paved the way for experimentation. However, there is little trace of this in the recipes for red cabbage: a vegetable that can apparently tolerate a variety of flavourings. The only recipes that show some degree of independence are those of Kers (1928, 1932) and, to a certain extent, the Blue Band cookbook. Unlike the books of Wannee and Stoll, these three books were not primarily intended for the pupils and ex-pupils of renowned domestic science colleges. Nevertheless, even the Blue Band and Kers recipes require no more than 6 (Blue Band) or 7 (Kers) flavourings. Even Hess recommends more (8), while the summit is reached in Good Housekeeping, with no fewer than 11 flavourings. The Hess recipe is unusual, in that it contains no spices at all, and only one herb. All other authors recommend the use of at least one spice, and the nonDutch authors also recommend at least one herb. With the exception of Kers, the Dutch authors find the herb unnecessary. However, every recipe includes cloves, and Kers also includes cinnamon.

Against this background, it would be reasonable to suppose that Dutch housewives always add cloves to their red cabbage, and possibly cinnamon and/or onion. In a survey of 16 housewives, one did not serve red cabbage. Of the remaining 15, seven did not use cloves at all, only one occasionally used cinnamon, and nine out of the 15 used onion. On the other hand, eight out of the 15 used pepper, which does not appear in any of the Dutch cookbooks studied, and five out of the 15 used bay leaves, although these only appear in one of the books (Table C). The use of bay leaves is less remarkable than that of pepper, as bay leaves appear in the popular Blue Band cookbook. The use of pepper is, however, quite curious, as half of the pepper users had studied cooking at a domestic science school in their youth.

It was therefore to be expected that their use of spices and herbs would be closer to that given in the recipes of the cookbooks by Wannee and Stoll. As mentioned above, these books were written primarily for use in domestic science colleges. However, red cabbage apparently lends itself to a more varied application of flavourings than appears in the cookbooks. For example, it is interesting to note that one of the housewives uses raisins as a sweetener, rather than sugar. An observation that does not appear in Table C is that one of the housewives had to omit the cloves from a family recipe because her husband 'likes sweet red cabbage'. She had, in fact, always added sugar to the red cabbage, so apparently the sensation of sweetness is blocked by the aroma and taste of this flavouring.

Table B. Flavourings in the basic recipes for red cabbage.

Author		H	G	S	C	W	S	A	V	E	B
Spices	cayenne pepper				•						
	cinnamon			•				•	•		
	cloves			•		•	•	•	•	•	•
	nutmeg			•	•						
	peper			•							
	caraway seeds		•		•						
Herbs (inc. aromatic vegs)	bay leaf									•	
	garlic			•							
	onion	•	•	•	•			•	•		
Fats	butter			•		•	•	•	•	•	•
	bacon (fried)		•								
	bacon fat	•	•		•						
	gravy		•								
Sour	apple	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	vinegar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	lemon juice	•									
	wine	•	•		•						
Sweetening	sugar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Other	flour	•									
	potatoe		•								
	corn flour						•				
	stock		•								

Key:

H= Hess

S = Smith

W=Wannee

V = Kers, 1932

B = Blue Band

G = G. Housekeeping

C = Cunningham

S = Steil, 1939, 1953, 1982 A = Kers, 1928

E=Nakken

Table C. 7 Dutch cookbooks and 15\* housewives on the use of spices, herbs and sweetenings in recipes for red cabbage.

		cookbook						housewives														
		W	S	A	V	E	B	a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	p
Spices	cinnamon			•	•							s										
	cloves	•	•	•	•	•	•				•		•	•	•	•	•					
	nutmeg			•	•																	
	pepper							•			•			•			•	•	•	•		•
Herbs (inc. aromatic vegs)	bay leaf						•							•	•		•	•		s		
	onion			•	•						•				•		•	•		•		•
Sweetening	sugar	•	•	•	•	•	•			•			•		r		•			•		•

Key: see Table B.

s = sometimes, \* = J does not serve red cabbage, r = raisins

Cooking carrots presented a similar situation to that of red cabbage. Not all of the 16 housewives interviewed followed the instructions given in the cookbooks analysed. Seven of the sixteen used pepper as a flavouring, one used nutmeg, one used onion, one occasionally used soya sauce (although this is not recommended in any of the cookbooks), and only five thought that sugar was essential with carrots (which was stated in two of the cookbooks). It was noticeable that all 16 housewives expressly mentioned butter as a flavouring, although this did not appear on the list of flavourings presented. It was also noticed that several of those interviewed, who used parsley with the carrots, scattered freshly chopped parsley over the dish just before serving 'to make it look nice'. Thus, parsley was not added primarily for the flavour, although this is most pronounced directly after very fine chopping. Kers (1928) also does not seem to regard the colour, the shape or the pronounced flavour of fresh parsley as the most important reason for serving this herb with carrots. He adds the finely chopped parsley to a sauce of the vegetable liquor and cornflour, in which he simmers the carrots for five minutes after cooking.



Nakken, on the other hand, seems to value the colour, shape and flavour of fresh parsley, although she also thickens the cooking liquor into a sauce. The carrots are tossed in butter and freshly chopped parsley added at the very last moment, so that the freshness of the parsley is maintained.

Table D. 7 Dutch cookbooks and 16 housewives on the use of flavourings in the preparation of carrots.

		Cookbooks										Housewives												
		W	S	A	V	E	B	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	
Spices	pepper									•	•			•			•	•	•				•	
	nutmeg									•														
Herbs (inc. aromatic vegs)	parsley	•	•	•	•	•			•	s		•	•	•	•			•		•	•	•	•	
	onion												s											
Sauce	soy sauce												s											
Sweetening	sugar	•	•	•	•	•	•	•	s	s	•	s	•										•	•
Fat	butter	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Key: see Table B.

s = sometimes

#### IV. 16 housewives on flavourings for children and expectant mothers

In the introduction to her cookbook, Davidis adds the following warning to her remark that anyone can leave out the recommended herbs or replace them with others according to their own taste:

*'One must take particular care in using pepper and nutmeg, as these can be harmful in excess' (Davidis, 10).*

This advice seems to have been heeded with respect to pepper, but not with respect to nutmeg. As shown in Section II above, recipes for vegetables given in the cookbooks intended for (ex) pupils of the domestic science schools rarely mention the use of pepper, but frequently recommend nutmeg. Nevertheless, Tables C and D indicate that the average Dutch housewife is less reluctant to use pepper than the authors of even the most modern and popular cookbooks (Stoll 1982, Nakken 1972, Blue Band 1984).

This is scarcely surprising, as Davidis does not specify the risks incurred by using pepper and nutmeg, and even her somewhat vague warning is omitted in later cookbooks which, due to their use in renowned domestic science schools, are just as authoritative (e.g. Manden, Gorter, de Holl, Elisabeth, Wannee, Steil 1939, 1953, 1982).

Outside the Netherlands, the situation is sometimes different. For example, Hess advises the Austrian housewife to avoid or be sparing in the use of herbs, particularly foreign herbs, in order to avoid the associated health risks (p. 374). However, even Hess is no more explicit with respect to the precise nature of the risks involved.

McGee is of the opinion that the risks nowadays are relatively minor, as it is no longer customary to use spices in large doses. Nevertheless, prisoners and the socially disadvantaged occasionally consume large quantities of nutmeg as a cheap and readily available method of getting 'high'. To achieve such an effect, it is necessary to eat something like two whole nutmegs in quick succession: a dose which is certainly not reached in conventional cooking. Nutmeg can therefore be regarded as a harmless flavouring. The same is true of parsley, although the Jatter contains small quantities of taxie myristicin.

The average housewife does not appear to regard the use of spices in cooking as risky. The majority of our sample of 16 housewives did not appear to think that spices in food could be harmful, even for pregnant women. Only a few were of the opinion that the herbs used should not be too 'hot'. However, even these agreed with the opinion of the majority that a pregnant woman could, in principle, eat all herbs as long as she experienced no discomfort.

With respect to the use of spices in 'children's food, the opinions were more conservative, and clearly against the use of 'hot' spices. However, even in this case, the negative point of view was due not so much to health considerations as to other motives. One of the interviewees said that 'if children get used to hot spices when they're young, they won't know the natural taste of things'. Others were of the opinion that certain flavourings should not be used, as children disliked them because of their pronounced flavour or aroma.

It is of interest to note that this argument was also - or perhaps particularly - used by housewives with respect to flavourings that they themselves disliked.

## **Conclusion**

In the introduction it was stated that, once a girl has become a housewife, her culinary competence will reach a higher level than that of a boy, because she is engaged in the preparation of food. However, her competence in the use of

spices and herbs will lack a firm foundation unless she is taught the basic principles underlying the use of flavourings. Section I shows that textbooks on food and cooking give little information on these principles. It is therefore scarcely surprising that well-known cookbooks from England, the United States, Austria and the Netherlands are practically silent on the subject. A comparison of the recipes for preparing vegetables given in these cookbooks clearly shows a wide difference in the culinary competence of authors from the various language groups (Section II). However, even in cookbooks from the same language areas, Boltanski's statement holds good, that if one is unaware of the general principles underlying the observed phenomenon, one develops one's own rules to the best of one's ability. This also explains why so much variation in the use of flavourings was found among the housewives interviewed, and why there are so few medically based opinions on the use of herbs, and particularly spices, by young children and expectant mothers.

## Deel II

Het huishouden, spel en speelruimte

# De voedingstaal van de mens

## Inleiding

In 1968 heeft **Etzioni** bondig geformuleerd dat het de primaire taak van de sociologie is om zich volledig te richten op de behoeftes van de mens die hem onderscheiden van het dierenrijk. Dit wordt weerspiegeld door de ... literatuur, hieruit lijkt het credo van de socioloog inderdaad te zijn om zich te interesseren voor sociale fenomenen gerelateerd aan de menselijke behoefte aan affectie, zelfvertrouwen, gemeenschappelijkheid, enz., maar niet aan de sociale gevolgen van zijn behoefte aan eten, onderdak en kleding. Maar omdat het de opkomst van de sociologie van voeding heeft mogelijk gemaakt moeten we dankbaar zijn voor deze preoccupatie met primair menselijke behoeftes. Het heeft ons zeer veel kennis opgeleverd over een breed scala aan verschillende maatschappijen en allerhande maatschappelijke instellingen, maar ook over de relatie tussen sociale structuren, socialisatieprocessen en persoonlijkheid.

Cultureel-antropologen hebben zich meer gericht op de materiële aspecten van culturen en op de relatie daartussen, en op het functioneren van het individu en zijn maatschappij. Dit komt onder meer voort uit het feit dat er in dit type onderzoek data verzameld wordt over het eten van de mens en hoe hij hieraan komt. Alleen worden deze voornamelijk behandeld als data waaruit geldige ideeën kunnen worden afgeleid over de sociale relaties tussen mensen en over de sociale structuur en het culturele systeem van een maatschappij.

Echter, wanneer het valide is aan te nemen dat de data over het voedsel dat mensen eten iets zegt over hun gezins- en familierelaties en over de maatschappelijke plaats die het gezin inneemt, en over de normen, waarden, doelen en verwachtingen die in diezelfde maatschappij leven, dan is het de moeite waard deze procedure om te keren en te pogen de sociologische theorieën, opvattingen en methoden toe te passen om te achterhalen waarom mensen eten wat ze eten en het geheel als een 'sociologie van voeding' te definiëren.

De allereerste sociale institutie die binnen een sociologie van voeding bestudeerd dient te worden is het huishouden, dit is immers de plaats waar voedselgewoonten gevormd worden en waar ze – zo wordt algemeen aangenomen – voornamelijk tot uiting komen: in het huishouden waarbinnen de mens geboren wordt (zijn oriëntatie-huishouden)

leert hij vanaf het moment dat hij het levenslicht ziet dat voedsel geassocieerd kan worden met gevoelens van welbehagen, comfort, veiligheid, acceptatie, affectie, liefde, verbondenheid, solidariteit, eenheid, maar vanzelfsprekend ook met tegenovergestelde gevoelens. En niet lang na zijn geboorte leert hij zichzelf aan boodschappen over te brengen door middel van het eisen of afwijzen van voedsel. Hij zal deze taal nooit vergeten. De inhoud zal misschien in de loop van zijn leven veranderen, maar het wordt pas overbodig op het moment van zijn overlijden. Het mag, voor nu, aangenomen worden dat de grootste kans dat deze voedseltaal verandert zich aandient wanneer hij zijn oriëntatie-huishouden (het huishouden waarin hij geboren is) verlaat. Echter, deze verandering is enerzijds afhankelijk van zijn vermogen zich aan te passen aan nieuwe omstandigheden en anderzijds van de bereidheid van zijn nieuwe huishouden zich te voegen naar zijn specifieke voedsleigenaardigheden dan wel deze te accepteren. Dus, als hij in zijn oriëntatiehuishouding geleerd heeft dat hij zijn moeder alles kan laten doen, simpelweg door eten te weigeren, dan is het zeer wel mogelijk dat hij deze truc in ieder volgend huishouden zal proberen toe te passen. Of dit het voor hem wenselijke effect heeft kan afhangen van de grootte en de samenstelling van dat huishouden, en zijn eigen positie daarbinnen. Is hij, bijvoorbeeld, het hoofd van het huishouden, of de inwonende leerling, de schoonzoon, het verweesde neefje, de hulpbehoevende grootvader, of de boerenknecht? En, wanneer 'hij' een 'zij' is, zou zij de moeder van het hoofd kunnen zijn, of zijn schoonmoeder, of zijn verweesde schoonzus, enz.

Het is binnen de gezinssociologie algemeen bekend dat aan ieder van deze sociale categorieën bepaalde specifieke rechten en plichten toegeschreven kunnen worden. En dat deze in meer of mindere mate van elkaar verschillen binnen afzonderlijke culturen, en binnen afzonderlijke maatschappelijke groepen. En dus zal in de sociologie van de voeding de vraag gesteld moeten worden of deze rechten en plichten invloed hebben op de voedseltaal van de leden van de huishouding en hoe een bepaalde voedseltaal ten grondslag ligt aan de voedselinname van het individu. Maar voordat er geprobeerd kan worden een antwoord te vinden op deze hypothetische vragen, moeten er om het huishouden te onderzoeken eerst elementen geselecteerd worden uit het enorme aanbod aan conceptuele raamwerken die de sociologie te bieden heeft.

## A Een raamwerk voor een analyse van het huishouden

**Nye** en **Berardo** (1967, pag 2-3) onderschrijven de uitspraak van **Hill** en **Hanssen**, dat een conceptueel raamwerk om twee redenen nodig is. Allereerst omdat het de mogelijkheid biedt een inventarisatie te maken van reeds bestaande literatuur en deze op zinvolle wijze te classificeren, en ten tweede om een coherent overzicht te verkrijgen van vereist onderzoek. Om een dergelijk raamwerk zo waardevol mogelijk te maken, dient het daarom de volgende vijf elementen te bevatten:

- a. de basisaannames, en hun interpretatie, die de grondslag vormen voor eerder onderzoek en handelen/ zouden moeten vormen voor eerder onderzoek en handelen;
- b. het soort gedrag dat behandeld is/zal worden;
- c. de sociale ruimte waarbinnen dat gedrag geanalyseerd is/ zal worden;
- d. de tijdsdimensie waarmee rekening gehouden wordt/ gehouden zal worden;
- e. de voornaamste focus van eerder onderzoek/ voor toekomstig onderzoek;
- f. omdat de sociologie van voeding te maken heeft met de sociale aspecten van de menselijke fysiologische behoefte aan een materialistische zaak zoals voedsel, zal het zinvol zijn om een zesde element toe te voegen, te weten:
- g. de territoriale ruimte waarbinnen dat gedrag bestudeerd is/ zal worden.

Het toevoegen van de toekomstige tijd aan de punten van Hill en Hanssen is een weloverwogen keus, opdat het duidelijker wordt op welke manier een conceptueel raamwerk kan helpen om de deur te openen naar nog een ander veld dat van sociologisch belang is.

Binnen de sociologie van voeding dient een raamwerk aan minstens drie voorwaarden te voldoen. Allereerst moet het in staat zijn de sociale institutie 'huishouden' en zijn interne aangelegenheden te analyseren, omdat dit de plaats is waar de mens de taal van voedsel leert en toepast. Anderzijds wordt het leven van de mens behalve door sociologische ontwikkeling ook gekenmerkt door een biologisch wordingsproces, door middel waarvan hij uitgroeit van een baby tot kind, van kind tot puber, tot jongvolwassene, om vervolgens via volwassenheid de fase van ouderdom te bereiken. Het is algemeen bekend dat dit biologische proces de voedingsbehoefte beïnvloedt, en dat het bijbehorende

sociologische proces zijn sociale status verandert. Hieruit volgt dan ook dat het gezochte raamwerk tevens rekening dient te houden met deze ontwikkelingsprocessen. Als derde voorwaarde geldt dat het leven van de mens slechts begrepen kan worden indien het in een ruimtelijke dimensie geplaatst wordt.

Aan deze voorwaarden lijkt voldaan te kunnen worden wanneer de ideeën van de roltheorie, zoals geformuleerd door **Gross, Mason en McEachern** (1965) en zoals toegepast door **Biddle en Thomas**, gekoppeld worden aan elementen uit **Nye en Berardo's** 'Conceptual Frameworks in Family Analysis' (1967), **Levine's** verhandeling over 'Cultural Integration' (1968) en met een helder begrip van het feit dat de queeste naar voedsel noodzakelijkerwijs gepaard gaat met tijd, geld, energie, kennis en kunde.

## **B** Het huishouden als een sociale structuur

Als menselijk gedrag willekeurig zou zijn, was het onmogelijk om zelfs van het ene op het andere moment het gedrag van een individu te voorspellen. Zo zou een gastvrouw die een van haar gasten een schaal met taart voorhoudt niet kunnen voorzien of deze een puntje zal pakken of de schaal uit haar handen zal slaan. Gelukkig zal de gast waarschijnlijk doen wat er van hem verwacht wordt: hij zal, zonder enige poespas, een van de taartjes pakken die zich het dichtst bij zijn rechterhand bevindt. En hij zal dit met plezier doen, zeker wanneer de sociale status van de vrouw hoger is dan die van hemzelf, misschien omdat zij meer dan tien jaar ouder is dan hij, haar man zijn leidinggevende is, zij tandarts is en hij winkelbediende, enz. Indien de toeschouwer weet dat er een verschil in sociale positie is zal hij des te zekerder weten dat de gast zich naar verwachting zal gedragen. En hij zal, wellicht, ook opmerken dat de gastvrouw het gedrag van haar gast verwacht en daarom de schaal langzaam draait, om daarmee zijn keuzemogelijkheden te vergroten: hierdoor komen er meer soorten taart bij zijn rechterhand.

Dit voorbeeld toont de vier basisprincipes van de roltheorie; individuen in sociale posities gedragen zich volgens verwachtingen en anticipatie, toegeschreven aan individuen op basis van hun plaats binnen een sociaal systeem (**Gross**, pag 17-18). Deze toewijzing is op basis van consensus: leden van een maatschappij die de functie hebben van rolbepalers verwachten zulk gedrag van personen op deze sociale posities. Dit consensus-idee is het vijfde basisprincipe en staat centraal binnen de roltheorie.



## A. Sociale positie

Om het voedselgedrag van individuen op specifieke posities binnen het huishouden te kunnen analyseren door middel van de roltheorie, moeten eerst de algemene begrippen omschreven worden en hun toepasselijkheid voor empirisch sociologisch onderzoek naar voeding getoetst worden. De begrippen die hier behandeld worden zijn natuurlijk sterk gerelateerd aan de vier principes van positie, gedrag, verwachting en consensus.

### 'Positiestructuur'

Zoals eerder aangegeven heeft het individu een specifieke positie binnen het huishouden waarvan hij deel uitmaakt. Wellicht staat hij aan het hoofd, of is zij de echtgenote van het hoofd, of de zoon of dochter, grootouder, schoondochter, of bediende of leerling, om een slechts aantal mogelijke posities te noemen. Enerzijds wordt iedere positie gekenmerkt door specifieke rechten en plichten, en anderzijds door zijn relatie tot andere posities binnen dezelfde huishouding. Wanneer een structuur slechts twee posities bevat, wordt dit 'wederkerig' genoemd. Dit geldt voor tweepersoonshuishoudens die bestaan uit bijvoorbeeld slechts twee echtgenoten of een moeder en haar zoon (fig. 1). De meeste huishoudens bestaan echter uit meerdere personen, wat er toe leidt dat de positie van het hoofd direct in relatie staat tot ieder ander lid van het huishouden (fig. 2).

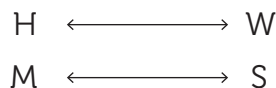


Fig. 1: Twee-persoons huishouding

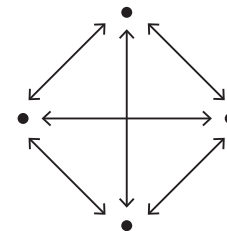


Fig. 2: Vier-persoons huishouding

Het is ook mogelijk dat het hoofd van het huishouden niet direct in relatie staat tot een andere specifieke positie in het huishouden, bijvoorbeeld in het geval van een huishoudster (fig. 3)

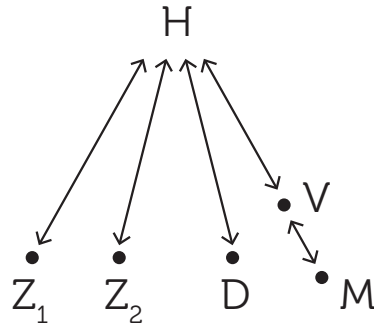


Fig. 3

Legenda: M = Man, V = Vrouw, Z = Zoon, D = Dochter, H = Huishoudster

Verder is het goed mogelijk dat hij direct in relatie staat tot, bijvoorbeeld, twee andere posities en slechts indirect in relatie staat tot alle overige posities.

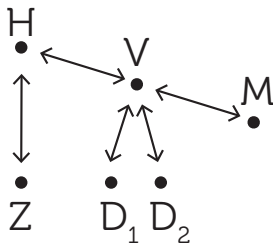


Fig. 4a

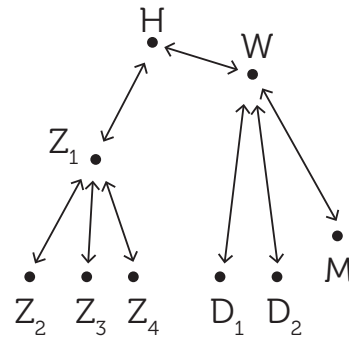


Fig. 4b

Hoe de structuur in werkelijke situaties zal zijn is vooral afhankelijk van de cultuur van de bewuste maatschappij. De grootte van het huishouden en het aantal verschillende posities kunnen echter ook van invloed zijn, omdat de hoeveelheid directe relaties die een individu kan onderhouden niet onbegrensd is. En omdat het zeer zwaar is om tegelijkertijd vele verschillende directe relaties te onderhouden met veel afzonderlijke posities. Dit zal duidelijk worden wanneer het concept van 'rollenset' geïntroduceerd wordt.

## 'Rol en rollenset'

In een huishouden bestaande uit een vader, moeder, zoon en dochter, heeft ieder lid rechten en plichten die gerelateerd zijn aan meer dan een specifieke positie. In dat geval wordt gesteld dat het individu in die positie meer dan een rol heeft. Binnen dit soort eenvoudige huishouden heeft ieder lid twee rollen: de vader is ook echtgenoot, de moeder echtgenote, de zoon is ook broer en de dochter is tevens zus. Indien dit huishouden deel uitmaakt van een maatschappij, waar een duidelijk verschil in rollen bestaat tussen zonen en dochters, zullen de vader- en moederrollen verschillend zijn richting de zoon en de dochter. In dat geval hebben de vader en moeder tegelijkertijd drie rollen te vervullen. In hun geval bevat de rollenset (B en T, 1966, pag. 40) uit drie rollen. Dit kan ook het geval zijn voor de dochter en de zoon, wanneer de maatschappelijk toegeschreven rechten en plichten die zij jegens hun vader en moeder verschillen. Dit wordt in figuur 5 weergegeven, gezien vanuit de positie van de moeder en de vader.

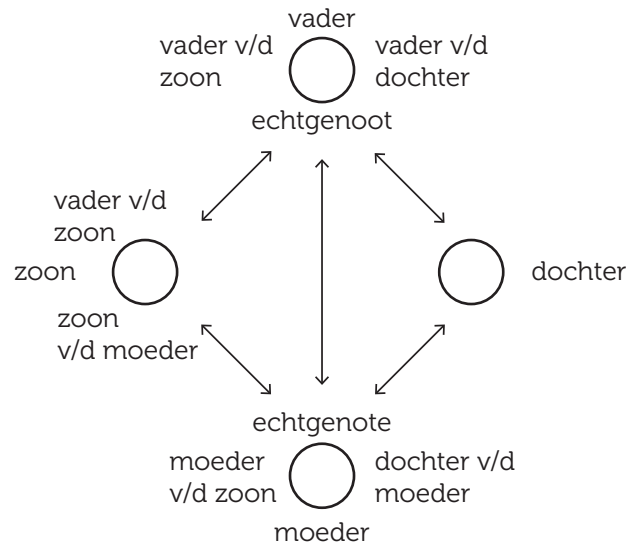


Fig. 5

Hoe groter het huishouden en hoe meer uiteenlopend de maatschappelijk toegeschreven rollen daarbinnen, hoe complexer de rollenset van de moeder zal worden.

Het lijkt duidelijk dat zij in een dergelijk geval het aantal rollen zal moeten beperken, bijvoorbeeld door het terugbrengen van de rollendiversificatie richting haar zonen, of dochters, of beiden. Zij kan echter ook kiezen voor een meer hiërarchische structuur. Zelfs in dat geval zal zij moeten omgaan met een rollenconflict.

## 'Rollenconflict'

Er moet rekening mee worden gehouden met het feit dat de rollenset van de echtgenote niet beperkt is tot rollen binnen haar huishouden: er is ruimte over om ook andere relaties toe te voegen. Bijvoorbeeld voor relaties met haar oriëntatiefamilie, haar burens, met vrouwenorganisaties, de school van haar kinderen, de gezondheidszorg, enz. Hoe frequenter haar contact met de buitenwereld, hoe complexer haar rollenset.

Hoe een dergelijke echtgenote omgaat met al deze relaties hangt af van de manier waarop haar sociale omgeving haar toestaat te differentiëren tussen haar plichten jegens haar voortplantingsgezin (het gezin dat zij zelf gesticht heeft), verplichtingen ten opzichte van het bredere verwantschapssysteem, en jegens alle overige systemen binnen haar omgeving. Echter, los van zijn complexiteit brengt ieder patroon van regels waaraan een individu zich moet houden een bepaalde mate van spanning en conflict met zich mee voor die persoon. In de sociologie wordt dit fenomeen 'rollenconflict' genoemd (**Biddle en Thomas**, 1966, pag. 273-279), waarbij onderscheid wordt gemaakt tussen twee soorten, namelijk het interne en het externe rollenconflict. De volgende situatie is een theoretisch voorbeeld van het eerste conflicttype: een echtgenote-moeder van wie de dochter een intolerantie voor melk heeft, terwijl haar echtgenoot erop staat dat zij wel melk drinkt. De moederrol dicteert dat zij haar kind niet ziek mag maken, maar de echtgenoterol stelt dat zij zich achter haar man moet scharen.

Dezelfde moeder geeft echter ook een voorbeeld van een extern rollenconflict wanneer zij aan haar buurvrouw zegt dat loyaliteit tussen echtgenoten belangrijker is dan het aanhalen van banden met burens, en vervolgens aan deze zelfde buurvrouw vertelt dat haar man geen goede vader is omdat hij erop staat dat zijn dochter melk drinkt, ondanks het feit dat zij daar ziek van wordt.

## Eigenschappen van een rol

Dit voorbeeld kan leiden tot de observatie dat een onderscheid nodig is tussen wat een houder van een sociale positie behoort te doen en wat hij behoort te zijn. Het tweede geldt voor de vader, wanneer hij omschreven wordt als 'geen goede vader'. Blijkbaar voldoet hij niet aan de verwachtingen met betrekking tot de eigenschappen die hij zou moeten hebben. Het is goed om een helder onderscheid te maken tussen deze verwachtingen van eigenschappen en verwachtingen van gedrag, waar de laatste vaker besproken wordt in de literatuur. Deze noodzaak voor een duidelijk onderscheid is vooral van belang in de sociologie van voeding, zoals duidelijk zal worden wanneer de relatie tussen het systeem van het huishouden en overige sociale systemen besproken wordt.

## Positionele structuur en status

Zoals eerder aangegeven onder het kopje 'positiestructuur', kunnen posities in een min of meer vaste rangorde gestructureerd worden. Het label 'hoofd' voor de echtgenoot, of voor de vader van het gezin geeft reeds aan dat zijn positie hoger is dan die van de andere leden van het huishouden. Maar 'oudere zoon' kan weer een hogere plaats aanduiden binnen de rangorde van het huishouden dan 'jongere zoon', enzovoort. Dit aspect van posities wordt in algemene zin aangeduid met de term 'status'. Deze term is bijna te bekend en wordt te vaak gebruikt door diëtisten nadat Bennett een relatie beschreef tussen sociale status en de manier waarop voedsel gezien wordt binnen de verschillende deelpopulaties van een maatschappij.

Zo toonde hij aan dat een aantal soorten voedsel gezien worden als dagelijkse kost voor mensen met een hoge status, andere voor modale status huishoudens en weer anderen voor huishoudens met een lage status. Zijn gegevens lieten ook zien dat mensen met een lagere status geneigd waren te stellen dat zij graag voedsel zouden eten dat aangenomen werd te behoren tot de dagelijkse voeding van hogere status huishoudens.

Maar uit de resterende onderzoeksdata concludeerde Bennett dat deze geuite wensen slechts symbolisch van aard waren: zelfs die mensen met een lagere status die het zich gemakkelijk konden veroorloven om zulk hoge-status voedsel te verbouwen, deden dat niet. De frequentie van dergelijke inconsistenties leidde tot zijn hypothese dat het verlangen dat mensen uitten naar hoge-status voedsel slechts een dekmantel was voor hun verlangen in sociale status te stijgen. Helaas wordt dit meest interessante stukje informatie door diëtisten genegeerd, hoewel zij nog altijd refereren aan het idee dat mensen met een lagere status verlangen naar hoge-status voedsel.

In de sociologie van de voeding zullen de oorspronkelijke bevindingen van **Bennett** met betrekking tot sociale status echter aanleiding geven tot het stellen van de vraag of statusverschillen binnen het huishouden ook leiden tot voedselsymboliek binnen dat huishouden.

## B. Verwachting en anticipatie

De sociale positie van een persoon binnen zijn huishouden brengt bepaalde sociale rechten en plichten met zich mee ten opzichte van de overige sociale posities binnen deze eenheid. Aangenomen wordt dat iedereen zich overeenkomstig de rechten en plichten van deze posities zal gedragen richting de anderen. Met andere woorden, wat hij doet of wat hij nalaat wordt gemeten langs de lat van de sociale rechten en plichten van zijn positie. Wanneer de toegeschre-

ven rechten en plichten bekend zijn, kan er op geanticipeerd worden, in de zin van voorspeld worden, wat iemand zal doen of nalaten.

Althans, wanneer er slechts een rol is, en niet meerdere. Zodra de houder van een bepaalde sociale positie twee of meer rollen heeft (ieder met zijn eigen rechten en plichten), zal het lastiger worden een accurate voorspelling te doen. Aan de ander kant wordt het gemakkelijker wanneer duidelijk is welke rol prioriteit heeft ingevolge de geldende normen in de grotere sociale omgeving. Een voorbeeld: een van de plichten toegeschreven aan de rol van moeder is dat zij de gezondheid van zowel haar echtgenoot als haar kinderen dient te waarborgen. Hieruit volgt dat er van haar verwacht wordt dat zij hen op gezette tijden een gezonde maaltijd biedt. In West-Europese culturen zal zij hen drie-maal daags een voedzame maaltijd voorzetten.

Maar wat zal zij doen in tijden van schaarste? Zij heeft dan een aantal keuzes: of zij zal haar echtgenoot een zo goed mogelijke maaltijd bieden, of haar kinderen, of ieder naar rato van zijn behoefte. Indien het haar sociaal bepaalde plicht is prioriteit te geven aan haar echtgenoot, dan zou de keuze voor de eerste optie voldoen aan de verwachtingen. Echter, als het haar voornaamste plicht is te zorgen voor haar kinderen, dan zal zij voor de tweede optie kiezen. Maar wanneer er in sociaal opzicht geen voorgeschreven voorkeur is, dan zal er van haar verwacht worden dat zij de derde optie kiest.

De term verwachting wordt hier niet-voorspellend gebruikt, met andere woorden, het is te voorzien dat in een bepaald percentage gevallen van voedseltekorten, moeders zich tegengesteld gedragen aan de normen van deze verwachtingen. Dit wordt soms toegeschreven aan het feit dat het afwijken van deze verwachtingen niet gezien wordt als slecht gedrag. In andere gevallen kan het van de moeder verwacht worden dat zij voedsel achterhoudt, wanneer een ander lid van het huishouden niet aan zijn plichten heeft voldaan. Omgekeerd komt ook voor: een lid van het huishouden heeft zich boven verwachtingen gedragen en het wordt daarom in sociale zin verwacht dat zijn moeder hem hiervoor beloont. Deze stellingen leiden tot het concept van sancties.

## **'Sancties'**

In het dagelijks leven wordt de term sanctie gebruikt om aan te geven dat de inachtneming van bepaalde wetten, of de nakoming van contracten of een specifieke gewoonte aangemoedigd kan worden door algemeen bekende maatregelen of straffen of beloningen. In de roltheorie wordt dit concept van de sanctie zagezegd gedematerialiseerd,

omdat het losgekoppeld wordt van daadwerkelijke maatregelen en vervolgens wordt verbonden aan het concept van rollengedrag. Hierdoor wordt binnen de roltheorie de term sanctie gebruikt voor gedrag dat bedoeld is om een verandering in ander gedrag de bewerkstelligen. Zo is bijvoorbeeld specifiek rollengedrag van een moeder bedoeld om de tafelmanieren van haar kinderen op peil te brengen met de normen zoals zij die doet gelden in haar huishouden. Zij kan dit doen door haar kind te belonen wanneer het gewenst gedrag toont, of door het kind te straffen wanneer het ongewenst gedrag laat zien. Het eerste is een positieve, het tweede een negatieve sanctie. In beide gevallen kan de moeder openlijk of heimelijk handelen. Indien zij voor het tweede methode kiest om haar kind te belonen voor getoonde tafelmanieren, kan zij, in plaats van complimenten maken, haar kind verrassen door een van zijn favoriete tekeningen op te hangen, of hem vragen een zeer geliefde taak uit te voeren zonder te vertellen waarom.

Er dient echter wel rekening mee gehouden te worden dat kinderen ook hun eigen sancties inzetten, waarmee ze proberen voor hun wenselijk gedrag uit te lokken bij hun ouders. Een geweldig voorbeeld was te zien in een oude televisiereclame voor brood: een klein jongetje komt van de trap, sleept een koffer achter zich aan en heeft zijn knuffelbeer onder zijn arm geklemd. Zij vader roept hem bij zich en vraagt waar hij heen gaat. 'O', zegt hij. 'Ik ga bij mijn vriendje Jimmy wonen, want zijn moeder geeft hem altijd zulk lekker brood.' Dit staat bekend als een ontwijkings-sanctie.

## Consensus

In het gegeven voorbeeld maakt de moeder eerst een keuze tussen openlijke en heimelijke gedragssancties en daarna tussen verschillende soorten heimelijke sancties. Natuurlijk, als een bepaalde moeder een voorkeur zou hebben voor openlijke gedragssancties, dan kan aangenomen worden dat ook zij uit een uitgebreid repertoire kan kiezen.

En dus zal de keuze van de moeder in dat geval voortkomen uit de som van wat voor soort persoon zij is, en wat zij geleerd heeft over sociaal aanvaardbaar gedrag. Volgens **Gross** et al. (pag 21-43) moet aangenomen worden dat er niet een enkele standaard is voor sociaal aanvaardbaar gedrag waaraan het gedrag van een enkel individu getoetst wordt. Zij stellen dat het realistischer is om te beginnen bij de aanname dat er geen consensus bestaat over gepast gedrag voor individuen met een bepaalde positie. Als dat inderdaad als uitgangspositie aangenomen wordt dient de vraag gesteld te worden of er überhaupt consensus is, en zo ja, op welk gedragsniveau en tussen welke categorieën van rolbepalers. In een studie van een huishouden zou het goed kunnen zijn dat duidelijk wordt dat er meer consensus, zelfs over meer concreet gedrag in een kleine dan binnen grote huishoudens, omdat er in kleinere huishoudens

meer ruimte is voor frequente interactie tussen alle leden. Voor grotere huishoudens zal het wellicht zo zijn dat er consensus bestaat over meer abstract gedrag, en dat consensus over concreter gedrag vaker voorkomt tussen rolbepalers van dezelfde leeftijdsgroep: bijv. de oudere kinderen zijn van mening dat hun moeder strenge regels moet hanteren voor de jonge kinderen, terwijl de jongere kinderen van haar verwachten dat zij de oudere kinderen niet zal voortrekken.

Het lijkt ook aannemelijk dat vaders in grote huishoudens de moederrol anders definiëren dan vaders in kleine huishoudens, omdat frequente interactie in grote huishoudens minder mogelijk is dan in kleine huishoudens. Vaders in grote huishoudens zouden daarom kunnen verwachten dat een moeder onder deze omstandigheden zorgvuldig mogelijkheden tot interactie creëert tussen de vader, moeder en de kinderen, opdat de tijd eerlijk verdeeld wordt onder alle leden. Wat voor een interactie-intensiteit een vader verwacht kan echter samenhangen met zijn ideeën over de fysieke en psychologische behoeftes van kinderen van verschillende ontwikkelingsniveaus, en over de vaderrol voor kinderen van bepaalde leeftijden.

## **'Normen'**

Zoals eerder aangegeven, zal van iemand met een bepaalde sociale positie specifiek gedrag verwacht worden. Voor een moeder van een groot gezin kan dit betekenen dat zij gaandeweg de uitbreiding van haar gezin heeft geleerd zich anders te gedragen en anders te zijn. Toen al haar kinderen nog klein waren en er nog niet zoveel waren, kan verwacht worden dat zij zeer actief was en zich bezighield met reguliere taken. Maar hoe groter het gezin wordt, en wanneer de oudste kinderen bijna volwassen zijn, is het te verwachten dat zij zich meer als manager op zal stellen en meer uitgerust zal zijn, en tijd heeft om zich met de problemen van haar kinderen bezig te houden.

In iedere fase van dit ontwikkelingsproces komt het moment dat ze zichzelf de taak moet stellen om te worden wat er van een moeder van haar positie verwacht wordt. En vanaf dat moment zal zij accepteren dat haar gedrag en haar zijn geëvalueerd zullen worden op basis van de kenmerken van de normen voor deze positie. Het zou natuurlijk zo kunnen zijn dat er in werkelijkheid geen consistentie is tussen hetgeen zij stelt toe te passen als norm en haar daadwerkelijke gedrag. Mogelijk is het gemakkelijker om te zeggen dat je bepaalde normen aanhoudt terwijl je er niet naar gedraagt, of is het zo dat het risicovoller is om een afwijkende gewoonte aan te nemen dan een sociaal minder geaccepteerde norm te omarmen, omdat dit laatste minder zichtbaar is, en daardoor minder onderworpen aan sancties door de overige leden van het huishouden.



## 'Waarden en verwachtingen'

In de alom bekende studies over roltheorie door **Gross** et al, en door **Biddle** en **Thomas** respectievelijk, wordt er helaas niet ingegaan op het onderscheid tussen verwachting en waarde. Wanneer aangenomen wordt dat verwachtingen over het gedrag van individuen met een bepaalde positie gerelateerd zijn aan de sociale positie van de rolbepaler, wat moet er dan gebeuren wanneer men verwachtingen aantreft die onafhankelijk blijken te zijn van de positie van de bepaler? Deze situaties komen voor waar er een algemene consensus over verwachtingen bestaat. Dit soort verwachtingen zijn vooral van zeer abstracte aard, zoals 'een vader moet goed voor zijn kinderen zijn'. Het is echter onwaarschijnlijk dat deze geen invloed hebben op het gedrag van vaders naar hun kinderen.

Het dient wel aangenomen te worden dat het vrij lastig zal zijn om het bestaan van abstracte verwachtingen aan te tonen. Het enige bewijs zou kunnen zijn dat het functioneren van concrete verwachtingen niet begrepen kan worden zonder dat deze gerelateerd zijn aan meer abstracte verwachtingen. Bijvoorbeeld, empirisch onderzoek heeft aangetoond dat het van vaders verwacht wordt dat zij hun zonen disciplineren, en dat wanneer hun zonen de schoolgaande leeftijd bereiken zij ze leren om te gaan met hamers en tangen, met hun leraren mogelijke beroepsopleidingen bespreken, hun eerste baan zoeken, enz. Als vaders zich inderdaad op deze manier gedragen, zelfs tegen een hoge prijs, dan is het logisch aan te nemen dat al deze concrete verwachtingen volgen uit een meer abstracte verwachting, namelijk dat een vader zijn zonen moet voorbereiden op een volwassen leven en dat een goede vader de kosten van het nakomen van deze verplichtingen niet telt.

Het lijkt zinvol om de term 'waarde' voor deze abstracte verwachtingen te reserveren, opdat de betekenis van de term 'verwachting' specifiek doelt op de meer concrete verwachtingen. In de hiervoor aangehaalde literatuur is geen onderscheid gemaakt tussen 'waarden' en 'verwachtingen', en de reden voor deze omissie kan zijn dat het verankerd ligt in de omstandigheid dat in beide gevallen de roltheorie toegepast werd op een enkel sociaal systeem, bijv. het schoolsysteem, het gezin, het rechtssysteem, enzovoort, op in relatie tot socialisatieprocessen (bijv. na opname of m.b.t. crimineel gedrag).

Deze uitleg is waarschijnlijk geldig wanneer de definitie van waarden zoals hier gebruikt gebezigd wordt (met precies dezelfde betekenis) in Nye en Berardo, in die gevallen dat twee systemen naast elkaar geplaatst worden: religie en het

gezin respectievelijk (**Nye en Berardo**, pag. 293-315). En waar, binnen de sociologie van de voeding, twee systemen met elkaar geconfronteerd worden, lijkt het zinvol om het concept 'waarde' te introduceren binnen zijn raamwerk, opdat het zijn nut kan bewijzen.

## 'Doelen'

In de besproken literatuur wordt nog minder aandacht besteed aan het concept 'doelen' dan aan 'waarde'. Slechts één bevatte een definitie. Dit was in het werk van Nye en Berardo, waardoor het ook te verwachten viel dat deze definitie gekoppeld was aan het concept 'gezin'. En inderdaad, de zin leest als volgt: ends to which the family is directed by its values (pag 139). Het is niet moeilijk hieruit een definitie van doelen in relatie tot sociale positie af te leiden. Deze voldoet waarschijnlijk: 'een doel is het streven dat een houder van een bepaalde sociale positie tracht te realiseren middels de waarden die verband houden met die positie'. In het voorbeeld dat gegeven werd onder het kopje 'Waarden' is het doel van vaders die zich op de verwachte manier gedragen om de reputatie van een goede vader te verdienen.

Een ander voorbeeld dat de concepten van waarden, normen, verwachtingen en doelen duidelijk aan elkaar koppelt, en die meer direct in verband staat met voedingsproblematiek kan als volgt gegeven worden: Het is een sociale waarde dat er goed voor kinderen gezorgd moet worden: de norm dat 'een moeder haar kind te eten moet geven als het honger heeft' komt daarmee overeen en ook met de verwachting dat een kind, omdat het honger heeft, voedsel krijgt van zijn moeder. En door dit te doen zou het aannemelijk kunnen zijn dat de moeder gezien wil worden als 'een goede moeder', omdat dit het doel is dat zij zichzelf gesteld heeft.





# Het huishouden als cultureel systeem

## **A** Huishoudelijke functies

Wanneer de principes van roltheorie toegepast moeten worden op het huishouden, de sociale institutie die de leden van de maatschappij dient te voeden, moet het duidelijk zijn wat de primaire functies zijn die het huishouden moet vervullen, aangezien het voeden van haar leden vast niet de enige is. **Eisenstadt** (1968, pag. 409-410) stelt dit al duidelijk vast, wanneer hij het huishouden definieert als ‘die sociale institutie die betrekking heeft op de terugkerende, fundamentele problemen van de maatschappij met betrekking tot het voeden, kleden, rusten en onderdak bieden aan haar leden.’ ‘En,’ zegt hij, ‘dit doet door het reguleren van het gedrag van zijn leden.’ Uit deze definitie kunnen twee functies van het huishouden worden afgeleid:

- a. behoud van het fysieke welzijn van zijn leden;
- b. reguleren van het gedrag van zijn leden opdat het huishouden functie a. kan uitoefenen.

Er zijn echter meer functies van het huishouden. **Castillo** et al. (1968, pag. 6), bijvoorbeeld, citeren **Sol Tax**, die in het Guatemalteekse indianendorp dat hij bestudeerde constateerde dat het huishouden de enige effectieve sociale eenheid vormde, ‘onder andere doordat de financiële bijdragen voor fiesta’s, en arbeid voor publieke werken geleverd worden door complete huishoudens, in plaats van individuen.’ Deze conclusie komt overeen met de observaties van **Geerts** (Castillo et al., 1968, pag. 6) dat ‘in de Javaanse maatschappij ieder huishouden door andere huishoudens gezien wordt als een sociale eenheid, met betrekking tot het lenen en het te leen geven van arbeid’. En voorts, ‘een huishouding wordt doorgaans beschouwd als een groep van mensen die samenleeft onder een dak, ook al kan er sprake zijn van twee huishoudens met aparte budgetten en een gevoel van gescheidenheid, die dezelfde leefruimte delen.’ En **Castillo** zelf zegt (1968, pag 36): ‘een huishouding is een sociaal betekenisvolle eenheid van interactie binnen de samenleving en binnen een brede cirkel van (verwante) relaties. Het dient als een manier om vast te stellen waartoe iemand behoort en wie men vertegenwoordigt.’

Deze drie verwijzingen komen dermate overeen, dat de schrijvers welhaast een derde functie van het huishouden als institutie moeten hebben aangeboord, meer in het bijzonder omdat Geerts' 'gevoel van gescheidenheid' kan ook gelezen worden als 'een gevoel van gemeenschappelijkheid'. Deze functie kan als volgt verwoord worden:

- c. de constitutie van een sociale eenheid, die tegelijkertijd aansprakelijk is jegens de maatschappij en zijn eigen leden. In werkelijkheid is het ideaal van interne eenheid niet gemakkelijk te behalen of te behouden, in iedere samenleving komt het immers voor dat een huishouden uiteenvalt omdat de leden het niet meer kunnen verdragen om tot elkaars huishouden te behoren (zie, o.a. Lumpkin (1932), Waller & Hill (1968) en Stenning (1966). Het feit dat dergelijke huishoudens bestaan in iedere samenleving duidt er niet alleen op dat gespannen onderlinge relaties een sociaal aanvaardbare reden is om een huishoudelijke eenheid te ontbinden. Het geeft ook aan dat:
- d. het behoud van het psychische welzijn van de leden van het huishouden een van haar functies is. Tot nu toe zijn alleen de interne functies van het huishouden besproken. Maar de huishoudelijke eenheid neemt middels haar leden ook deel aan andere sociale instituties. Als dat niet zo was zou de maatschappij niet naar behoren kunnen functioneren. Want hoe zou een productiesysteem kunnen functioneren, of het verwantschapssysteem, of leeftijdsgroepen, om maar een paar voorbeelden te noemen, wanneer de leden van de afzonderlijke huishoudelijke eenheden niet deelnamen aan relaties en activiteiten buiten dit huishouden? Dit brengt de vijfde functie van het huishouden aan het licht, namelijk:
- e. het reguleren van de deelname van haar leden binnen en aan andere sociale instituties. Terugkijkend wordt het duidelijk dat de manier waarop punt b geformuleerd is te beperkt is. Het huishouden kan immers functies c, d en e, niet uitvoeren als het niet de expliciete taak zou hebben om het gedrag van zijn leden in relatie tot die functies te reguleren. Derhalve moet functie b als volgt gelezen worden: b. het reguleren van het gedrag van zijn leden opdat de functies a, c, d en e uitgeoefend kunnen worden.

Nu moeten de vijf functies opnieuw gerangschikt worden en op hiërarchische volgorde worden gezet. De formulering van functie b lijkt te suggereren dat het als laatste geplaatst moet worden. En de lijst zou aangevoerd moeten worden door functie c, omdat het onmiskenbaar de spil is van het huishouden. Voorts lijkt het logisch om, voor de sociologie van voeding, functie d op de eerste plaats te plaatsen, gevolgd door functie e. Dit geeft duidelijk weer dat de mens prioriteit geeft aan de bevrediging van zijn psychologische en sociale behoeftes. Dit wordt onderschreven door twee

extreme voorbeelden: sommige mensen met anorexia nervosa gaan zover door dat ze er letterlijk aan sterven en aan de andere kant zijn er ook mensen met een pathologische vraatzucht die hen een uitvlucht biedt voor hun psychische en sociale problematiek.

Deze gedachtegang leidt tot de volgende hiërarchische volgorde van functies voor de institutie 'huishouden':

- I. de constitutie van een sociale eenheid, die tegelijkertijd aansprakelijk is jegens de maatschappij en zijn eigen leden;
- II. het behoud van het psychische welzijn van zijn leden;
- III. het behoud van het fysieke welzijn van zijn leden;
- IV. het reguleren van de deelname door haar leden aan andere sociale instituties;
- V. het reguleren van het gedrag van zijn leden, opdat functies I, II, III en IV uitgeoefend kunnen worden.

Er dient rekening gehouden te worden met het feit dat er een functie is, die traditioneel gezien wordt als de voornaamste binnen de gezinssociologie – de voortplantingsfunctie – die niet in deze lijst is opgenomen, hoewel het onduidelijk is of deze functie wel of geen deel uitmaakt van de meer generieke formulering van functie V. Dit omdat het recht tot het hebben van seksuele gemeenschap en het recht kinderen voort te brengen in allerlei soorten samenlevingen voorbehouden is aan die leden van een huishoudelijke eenheid die enig soort huwelijksverbintenis gesloten hebben. Een dergelijke verbintenis hoeft niet per definitie een juridisch contract te zijn, maar dient wel een sociaal aanvaardbare overeenkomst te zijn. Uit alle bekende feiten kan afgeleid worden dat een dergelijk formeel dan wel informeel contract verboden is tussen nauwe verwanten, zoals vader en dochter, moeder en zoon, broer en zus, grootouder en kleinkind, enz. Dit zijn precies die relaties die voornamelijk de overhand hebben binnen gezinshuishoudens. Met andere woorden: bijna alle leden van een gezinshuishouden zijn uitgesloten van het recht op seksuele gemeenschap en voortplanting. Hierdoor moet de eenheid het gedrag van zijn leden op twee manieren reguleren: het moet seksuele gemeenschap tussen verwanten en ongehuwde paren voorkomen, en het moet proberen regulerend op te treden met betrekking tot de frequentie van seksuele gemeenschap tussen de aanwezige koppel(s) en het aantal zwangerschappen, waar voldaan wordt aan de voorwaarde van een huwelijkscontract.

Wij willen hier in het bijzonder de aandacht vestigen op het gebruik van de term 'eenheid' in de vorige zin, omdat niet

aangenomen moet worden dat wij van mening zijn dat kinderen niet een regulerende invloed hebben op het seksuele gedrag van gehuwde koppels en de frequentie waarmee zwangerschappen voorkomen. Vanzelfsprekend zullen de restricties en aanmoedigingen van kinderen in dit verband zeer onschuldig zijn wanneer het gezinshuishouden bestaat uit een gehuwd stel met zijn kinderen. Zo kan een kind bijvoorbeeld vragen wanneer hij een baby broertje krijgt dat net zo lief is als zijn neefje. Of, wanneer een kind in een ledikant slaapt aan het voeteneind van het bed van zijn ouders, kan hij protesteren tegen hun seksuele gedrag om dat het zijn slaap verstoort en hij het beeld niet begrijpt: zo zou hij kunnen denken dat zijn ouders aan het vechten zijn, zoals een respondent uit een onderzoek ooit stelde. Oudere kinderen kunnen echter een andere reden hebben om te proberen seksuele gemeenschap tussen hun ouders te voorkomen, vanuit de overtuiging dat zij hiervoor te oud zijn of al zoveel kinderen hebben dat nog een nakomeling waarschijnlijk het economische en sociale welzijn van het huishouden of de meer algemeen maatschappelijke positie daarvan in gevaar zou kunnen brengen, dan wel een risico vormt voor de toekomst van de kinderen die al geboren zijn (zie ook Bossard en Boll, 1956, pag. 52-72).

## **B** Het raster van voorwaarden

Wanneer men ingaat op de vraag hoe een huishouden voorziet in de behoefte van het individu naar voedsel, dan dient te worden onderkend dat de vijf functies van het huishouden slechts uitgevoerd kunnen worden als aan ieder daarvan voldoende tijd, energie, kennis, kunde en geld besteed wordt. Maar hoe de exacte concepten van deze erkenning afgeleid kunnen worden blijft vooralsnog onduidelijk. Hier wordt de sociologie van de voeding geconfronteerd met het gemis aan sociologische theorie waarin concepten zoals tijd, ruimte, (menselijke) energie, kennis en/of vaardigheden gekoppeld worden aan biologische behoeften. Een onderzoeksproject dat door ons werd uitgevoerd onder echtgenotes van boeren in Nederland (Edema 1963) toonde aan dat veel van het gedrag van huisvrouwen verklaard kon worden wanneer het axioma werd aangenomen dat binnen het individuele huishouden, de vijf artikelen 'tijd', '(menselijke) energie', 'kennis', 'vaardigheden' en 'geld' samen een raster vormen waarop het huishouden rust. En door aan te nemen dat deze zaken normaal gesproken niet uitwisselbaar zijn, behalve binnen zeer beperkte grenzen. Ook de volgende stelregel werkt verhelderend: 'een mens heeft slechts een enkel hoofd, een paar handen en een paar voeten en dagelijks minimaal acht uur rust nodig heeft. Daarom kan hij (of zij) niet meer werk in een enkele dag verrichten dat zijn (of haar) lichaam toelaat.'

Sommige huisvrouwen bleken ervan overtuigd dat het hele huis iedere week een grote schoonmaakbeurt diende



te krijgen, waar mogelijk op zaterdag, maar men kon ook op vrijdag al beginnen (niet eerder, want anders zou het huis op zondag zelf allang niet meer zondagsfris ogen). Omdat zo'n echte grote schoonmaak veel energie van deze huisvrouwen vergde, keken deze huisvrouwen uit naar het moment dat de oudste dochter, op 12-jarige leeftijd, de basisschool zou verlaten en naar de huishoudschool zou gaan, en daardoor de zaterdag vrij zou hebben om haar moeder te helpen. Deze huisvrouwen gingen doorgaans nog een stap verder zodra de dochter voorgoed van school ging. Vanaf dat moment werd van de dochter geëist dat zij thuis zou blijven. Zij kreeg hoogstens toestemming om een betaalde baan aan te nemen van dinsdag tot vrijdag, waardoor zij ook kon helpen op maandag, de was- en strijkdag.

## **C** Culturele integratie

In zijn artikel over culturele integratie (Levine, 1968) stelt Levine dat het idee dat 'de verschillende delen van een cultuur meestal op een vastgestelde manier samenhangen' zeer waardevol is gebleken om te verklaren welke specifieke methoden leden van een samenleving gebruiken om zaken te accepteren, af te wijzen of aan te passen, waarbij zij van het bestaan van deze zaken te weten zijn gekomen middels contact met individuen uit een andere cultuur. Hij stelde ook vast dat diezelfde opvatting bestuurders en hervormers goed van pas kwam in hun zoektocht naar manieren om veranderingen door te voeren die goed binnen de bestaande cultuur passen (op. cit. pag. 372). Dit is voldoende aanleiding om te proberen het idee van culturele integratie in te passen in het conceptuele raamwerk voor een sociologie van voeding. We zullen dan ook proberen de zes soorten culturele integratie zoals omschreven door Levine om te zetten naar een huishoudelijk niveau en demonstreren hoe dit wellicht menselijk gedrag op dat niveau kan verklaren, vooral in relatie tot voeding.

De soorten integratie die door Levine onderscheiden worden zijn: thematische integratie, connectieve integratie, logische integratie, adaptieve integratie, stilistische integratie en regulatieve integratie.

### **Thematische integratie**

Dit concept verwijst naar een identiteit van betekenis binnen een verscheidenheid aan culturele zaken: deze zaken belichamen als het ware een gemeenschappelijk thema (op. cit. pag. 375). Dit type integratie is aanwezig wanneer ingetogenheid, gematigdheid en ceremonie bijvoorbeeld niet alleen zichtbaar zijn in de manier waarop voedsel gebruikt wordt binnen een bepaald huishouden, maar ook in, bijvoorbeeld, huwelijksgebruiken, rouwgedrag, de viering van mijlpalen, enz.

Een belangrijke observatie van Levine dient hier ook aangehaald te worden, namelijk dat hoe meer culturele zaken thematisch aan elkaar gekoppeld zijn, hoe minder mogelijkheden er zijn voor de leden van de specifieke groep om zich in enig opzicht te teugels te laten vieren. Met andere woorden, zij zijn gevangen binnen een soort gedrag wanneer zij aan verwachtingen willen voldoen. Dat betekent dat als ingetogenheid, gematigdheid en ceremonie de consumptie van alle soorten voedsel reguleert, er nooit een moment komt waarop het aanvaardbaar is om gulzig op straat een slagroomsoes te verorberen, waarbij je het gebakje eerder met vieze handen van de keukentafel hebt gegrist. Het is echter ook niet toegestaan een ander soort voedsel gulzig te verorberen, noch een ander soort voedsel te eten als men niet op zijn aangewezen plaats aan tafel zit, noch wanneer men zijn handen niet eerst heeft gewassen. Het zou interessant kunnen zijn om de hypothese te toetsen dat kinderen die opgevoed zijn in een dergelijk soort huishouden meer eigenaardigheden laten zien in hun voedseltaal dan kinderen die zijn grootgebracht in een omgeving waar er meer mogelijkheden zijn voor alternatieve gedragingen. Dergelijke eigenaardigheden zouden weleens een uitlaatklep kunnen zijn voor een kind dat voortkomt uit een extreem beperkende omgeving. Voor een adstructie van deze voorlopige hypothese, zie ook het hoofdstuk over afwijkende voedselkeuzes in Deel IV (pag. ...-...)

## **Connectieve integratie**

Dit soort culturele integratie gaat over de mate waarin verschillende culturele patronen direct met elkaar verbonden zijn. Dit soort integratie kan gezien worden als een reactie op de menselijke behoefte aan coherentie. Levine haalt een onderzoeker aan die ontdekte dat connectieve integratie groter was binnen een geïsoleerde en homogene gemeenschap dan binnen minder geïsoleerde samenlevingen. Het lijkt erop dat de verkokering van opvattingen – het reserveren van een verzameling opvattingen voor een verzameling situaties en een andere verzameling voor een ander soort situatie – gerelateerd is aan de aanwezigheid van culturele specialisten binnen de samenleving (Levine, pag. 379).

Het lijkt alsof, binnen de sociologie van voeding, de vorige stelling als volt geïnterpreteerd dient te worden: verkokering zal voorkomen wanneer specialisten in volksgeneeskunde en specialisten in de wetenschappelijke geneeskunde binnen een specifieke samenleving volledig autonoom handelen. Maar het is ook conform verwachting, wanneer de specialismen binnen de volksgeneeskunde en die binnen de wetenschappelijke geneeskunde die tot uiteenlopende kennissystemen hebben geleid, beiden binnen een samenleving vertegenwoordigd zijn.

Het ligt voor de hand dat het concept van connectieve integratie ook van grote waarde zal zijn in de interpretatie van de voedseltaal op huishoudelijk niveau. Want in deze minisamenleving dwingt iedere sociale positie de houder daarvan tot een bepaalde mate van culturele specialisatie. Dit zal er bijvoorbeeld toe leiden dat het hoofd van het huishouden meer kennis moet vergaren over de wet en gewoonterecht dan zijn echtgenote. Zij zal echter weer specialistische kennis moeten verwerven over de regels met betrekking tot het bereiden, verdelen en bewaren van voedsel, ziekenverzorging, huishoudelijk werk, huishoudelijke apparaten en kleding. De kennis van haar echtgenoot, die minder gespecialiseerd is op dit gebied, zou zeer goed voldoende kunnen zijn om haar opvattingen over deze zaken te onderschrijven voor zover beide autodidact zijn. Echter, wanneer vanuit de gezondheidszorg een speciale opleiding voor huisvrouwen geïntroduceerd zou worden met betrekking tot de zorg voor kinderen, zieken en huishoudelijk werk, dan zou het niet onwaarschijnlijk zijn dat dit de balans dusdanig zou verstoren dat de echtgenoot niet langer een aantal van de opvattingen van zijn echtgenote over gezondheidsgerelateerde zaken kan onderschrijven. Als dit het geval is, dan zullen we een verkokering van de opvattingen over gezondheid, en daarmee samenhangende opvattingen over ziektepreventie, en dergelijke kunnen verwachten. Het is waarschijnlijk dat de opvattingen over de verzorging van kinderen meer in lijn liggen met de reguliere geneeskunde, terwijl de opvattingen van de echtgenoot over de kwetsbaarheid van het lichaam voornamelijk berusten op de opvattingen uit de volksgeneeskunde.

## **Logische integratie**

Het concept van logische integratie (op. cit. pag. 376) is gebaseerd op de aanname dat de mens niet kan leven met voortdurende cognitieve dissonantie. Met andere woorden, zijn behoefte aan rationaliteit is een basisbehoefte van de mens. Wanneer hij desalniettemin geconfronteerd wordt met een opvatting of een waarde of andere informatie die inconsistent is met wat hij al wist, dan zal hij deze staat van dissonantie proberen terug te brengen naar een staat van consonantie, zij het door de nieuwe feiten te negeren, of door de oude feiten te verwerpen, of door de twee in overeenstemming te brengen.

Los van dit gedrag in relatie tot de basisbehoefte aan rationaliteit zijn er wellicht ook voorbeelden waarbij het individu zich niet bewust is dat er een uitgesproken tegenstrijdigheid is tussen een aantal ideeën waar hij aan vasthoudt. Zolang het individu zich daarvan echter niet bewust is, zal hij er geen last van hebben. Het zou echter voor een buitenstaander wel kunnen verklaren waarom de mens op een manier kan handelen, terwijl hij toegeeft dat een andere opvatting juist is: hij baseert zijn gedrag op een tegenstrijdige opvatting.

In de sociologie van voeding is het wellicht beter om het concept van logische integratie en bijbehorende theorieën spaarzaam toe te passen. Vooral omdat tot op heden onderzoek naar de relatie tussen voedingskennis en openlijk gedrag voornamelijk een van de volgende tekortkomingen vertoont (**Groenewald** et al. 1970, pag. 3-7).

- a. het niet de kennis over voeding is die gemeten wordt, maar de bekendheid met enig middel dat gebruikt wordt in de voorlichting over voeding; of
- b. kennis over de relatie tussen een bepaald soort voedsel en de etiologie van een ziekte gemeten wordt en deze data gekoppeld wordt aan data over vertoond gedrag waarbij dit soort voedsel een rol speelt.

Indien de vragen over kennis juist beantwoord worden, maar het vertoonde gedrag een risico voor de gezondheid is, dan lijkt het vanzelfsprekend te concluderen dat de respondent logische irrationaliteit laat zien. Maar dit gaat wellicht voorbij aan het feit dat de schadelijke gevolgen van de consumptie van dergelijk voedsel zich maar bij een bepaald percentage mensen voordoen, en wanneer het zich voordoet, het goed kan dat de kritieke situatie pas na 20 jaar of meer bereikt wordt (bijv. koolhydraten als een factor in tandbederf, terwijl een gebitsprothese pas noodzakelijk wordt als iemand 40 wordt, al zijn er voorbeelden van jongeren van 18 die al een gebitsprothese dragen), hoewel op het moment zelf, het eten van het schuldige voedsel als zeer troostend en bevredigend ervaren kan worden. Logische irrationaliteit zou dus hoogstwaarschijnlijk niet waargenomen worden, wanneer alleen kennis over de consumptie van dit specifieke soort voedsel gemeten zou worden en vergeleken zou zijn met vertoond gedrag waarbij dit voedsel een rol speelt.

## **Adaptieve integratie**

Het concept van adaptieve integratie refereert aan het feit dat de mens altijd efficiëntie najaagt. Hij zal de middelen zo goed mogelijk aan blijven passen aan het doel. Het resultaat van deze preoccupatie is het meest zichtbaar in de aanpassingen aan instrumenten, maar ook in aanpassingen aan beleefdheidsnormen en, meestal in kleine en langzame stapjes, ceremonieel gedrag.

Aangenomen wordt dat de meeste veranderingen ingeluid worden door technologische ontwikkelingen, omdat die gemakkelijker zijn te accepteren. Maar de acceptatie van dergelijke veranderingen verstoort wel degelijk gedragsgewoonten, waardoor het noodzakelijk is het gedrag ook te veranderen. Het is echter goed mogelijk dat er een aanzien-

lijke vertraging optreedt tussen twee aan elkaar gerelateerde veranderingen. In die periode komt een zogenaamde ‘culturele vertraging’ voor.

Een voorbeeld van culturele innovatie voortgebracht door technologische innovatie, en de vertraging tussen die twee op het gebied van voeding werd waargenomen in ons onderzoek in Noord-Holland (**Edema**, 1966). Tegen het eind van de 19e eeuw had lang niet iedereen hier een fornuis. En in het eerste decennium van de 20e eeuw waren er nog steeds vrouwen die hun maaltijden boven een open vuur moesten bereiden. Hierdoor, onder deze omstandigheden, was het niet mogelijk iets anders te bereiden dan stoofpotten en soepen, en de meeste maaltijden bestonden dan ook uit zo’n stoofpot en als nagerecht een soepje van karnemelk of melkwei. De introductie van het fornuis maakte het mogelijk om aardappelen en groenten apart te koken, en voedsel in de oven te bereiden. In eerste instantie kwam deze verandering echter niet tot stand, maar uiteindelijk werd het toch een gewoonte om aardappelen en groenten te eten als een alternatief voor stoofpotten. Zelfs tot in de jaren zestig werd de oven nauwelijks gebruikt, en dan voornamelijk voor het bakken van cakes en koekjes.

In dit verband moet nog een verwijzing naar Levine gemaakt worden. Hij zegt namelijk dat culturele vertraging cumulatief wordt wanneer technologische innovaties in overvloed voorkomen. Hij verklaart dit door aan te geven dat culturele aanpassing aan iedere afzonderlijke innovatie tijd vergt, dus wanneer er een aantal innovaties geïntroduceerd worden, deze samen het gehele culturele systeem kunnen verstoren. Wellicht dat dit in gedachten moet worden gehouden wanneer we de opkomst van nieuwe voedselsystemen in beschouwing nemen (zie deel IV, hoofdstuk 7).

## **Stilistische integratie**

Aangenomen wordt dat stilistische integratie voortkomt uit de esthetische drang naar een authentieke expressie van ervaringen in een bevredigende vorm. Stilistische integratie wordt doorgaans vooral geassocieerd met de hoge kunsten. Het wordt echter ook waargenomen in andere domeinen zoals de sociale leer en, niet verrassend, in gezamenlijke activiteiten rondom eten en mode. Alleen wordt veelal gesteld dat stilistische integratie van tijdelijke aard is: specifieke mogelijkheden voor stijlintegratie worden gerealiseerd in plotselinge creatieve uitbarstingen, die vervolgens opdrogen, waardoor ze verworpen worden en leiden tot nieuwe uitbarstingen. Het wordt verder aangenomen dat periodes van maatschappelijke ontwrichting en heropbouw gepaard gaan met het verlies van stijl (Levine, 1968, pag. 377).

Vanzelfsprekend is dit laatste een zeer interessante opvatting met betrekking tot de sociologie van voeding, vooral wanneer het bestudeerd wordt op het niveau van het huishouden. Het is namelijk een eenheid waar periodes van ontwrichting en heropbouw van zijn sociale structuur regelmatig voorkomen: zoals bijvoorbeeld de komst van een nieuw lid, het verlies van een lid, de ontwikkeling van kind naar puber naar volwassene.

## **Regulatieve integratie**

In afwijking van de overige vijf concepten van culturele integratie, is regulatieve integratie niet gebaseerd op de aanname dat componenten van een cultuur zich doorgaans harmonieus tot elkaar verhouden zijn. Integendeel, het gaat juist uit van de aanname dat het normaal is dat er zich conflicten voordoen in normen, waarden, enz., en dat er culturele fenomenen moeten zijn die specifiek gerelateerd zijn aan het ontstaan en de regulering van culturele conflicten.

Een van de benaderingen binnen dit concept is die van de ‘beperkende factoren’, die onder het mom van omstandigheden of contrathema’s controle uitoefen op het aantal, de kracht en de variatie van de uitingen van een enkel thema binnen een overkoepelende cultuur. Zo wordt bijvoorbeeld het thema van mannelijke superioriteit in Chiricahua in evenwicht gebracht door zoiets zoals matrilokale residentie (= een gehuwd stel dat bij de familie van de echtgenote inwoont).

Regulatieve organisatie is ook aan het werk wanneer twee uiteenlopende culturele fenomenen op hiërarchische wijze georganiseerd worden. Twee bekende voorbeelden uit de literatuur zijn de hiërarchische rangschikking van verschillende waardeoriëntaties en de hiërarchische rangschikking van verschillende soortenculturele systemen.

Een derde voorbeeld van regulatieve organisatie is wat de ‘morele verdeling van arbeid’ genoemd wordt. Dit is bijvoorbeeld te zien wanneer conflicterende culturele elementen overgedragen worden naar verschillende segmenten van een populatie, maar waarbij ieder segment impliciet de waarden ondersteunt waarop deze elementen gebaseerd zijn.

De punten waaraan hier gerefereerd is lijken dezelfde te zijn die Levine aanhaalde met betrekking tot dit onderwerp. Maar zij maken het nog aannemelijker dat het concept van regulatieve integratie zeer waardevol kan zijn om mee te nemen in het conceptuele raamwerk voor een sociologie van voeding. Zo zou het mogelijk nieuw licht kunnen werpen op de functie van voedseltaboes, die op dit moment algemeen gezien worden als uitingen van religieuze overtuigingen, van een niet-wetenschappelijke manier van denken over gezondheid en ziekte en van sociale status,

en gezien in het kader van hun effect op de gezondheid van zij die geloven in bepaalde taboes. Een analyse van hun regulerende functie ten aanzien van sociale relaties, sociale identiteit en sociale balans zou kunnen leiden tot aanwijzingen hoe deze te overwinnen of voorkomen wanneer dat wenselijk is voor de gezondheid van mensen, omdat het algemeen bekend is dat ertegenin gaan geen succesvolle plan van aanpak is (zie ook deel IV, hoofdstukken 3 en 5).

Op het niveau van het huishouden zal het concept van regulatieve integratie zeker ook zinvol blijken. In de roman van Betty Smith, 'A Tree Grows in Brooklyn' (1962, pag. 16) is al een voorbeeld te vinden van hoe het concept van 'beperkende factoren' opzettelijk toegepast kan worden. Hierin wordt een moeder omschreven die extreem zuinig moet zijn, maar toch op een punt verspilling toestaat:

*"Neeley en Francie hielden van koffie maar dronken het niet vaak. Vandaag, zoals gewoonlijk, liet Neeley zijn koffie zwart en smeerde zijn gecondenseerde melk op een snee brood. Uit formaliteit nipte hij van zijn zwarte koffie. Mama schonk Francie's koffie in en voegde er de melk aan toe, al wist ze dat het kind het niet op zou drinken.*

*Francie hield van het aroma van koffie, en van hoe het heet was. Terwijl ze haar brood en vlees opat, hield ze een hand om het kopje mok gevouwen, genietend van de warmte. Zo nu en dan snoof ze de bittere zoetheid op. Dat was veel beter dan het opdrinken. Aan het eind van de maaltijd liet ze het door de gootsteen lopen.*

*Mama had twee zussen, Sissy en Evy, die vaak naar de flat kwamen. Iedere keer dat ze zagen hoe mama de koffie weggooiden gaven ze haar een preek over verspilling.*

*Mama legde uit: "Francie heeft recht op een kopje, net als alle anderen. Als zij zich er beter bij voelt om het weg te gooien dan het te drinken, prima. Ik vind het goed dat mensen zoals wij zo nu en dan iets kunnen verspillen, en een idee kunnen krijgen van hoe het is als je heel veel geld hebt en nooit zuinig hoeft te zijn."*

Dit vreemde standpunt bevredigde mama en maakt Francie blij. Het verbond de allerarmsten en de allerrijksten. Het meisje had het gevoeld dat, ook al had zij minder dan ieder ander in Williamsburg, ze toch meer had. Ze nam langzame hapjes van haar suikerbol, om het moment dat deze op was zo lang mogelijk uit te stellen, terwijl haar koffie ijskoud werd. Met een koninklijk gebaar schonk ze het leeg in de gootsteen, en voelde zich nonchalant extravagant. Daarna was ze klaar om naar Loshers te gaan voor de wekelijkse gezinstoelage van oud brood. Mama zei dat ze een stuiver mee mocht nemen om een oude taart te kopen als ze er een kon krijgen die niet al teveel ingedeukt was."

Het idee van hiërarchische organisatie als een manier om te voorkomen dat onverenigbare culturele elementen – bijvoorbeeld tussen waarden, normen, verwachtingen of doelen – een ontregelende werking kunnen hebben op

het functioneren van een huishouden kan ook een zinvol element blijken in het conceptuele raamwerk voor het onderzoek naar het huishouden in het algemeen en naar de voedseltaal in het bijzonder. Dit kan ook gelden voor het concept van de 'morele verdeling van arbeid'. Zo zou het een waardevol concept kunnen blijken om het functioneren te beschrijven van een huishouden waarin een van de leden vegetariër is en de anderen niet. Wanneer het de zoon is die vegetarisch eet, dan kan hij worden vrijgesteld van het kopen van het vlees dat het gezin nodig heeft; wanneer het de moeder betreft kan verwacht worden dat zij de aanschaf en bereiding van niet-vegetarisch voedsel overdraagt aan een ander gezinslid, enz.

## **D** Tijdsdimensie

Net zoals de mens vanaf zijn geboorte tot zijn dood een oneindig ontwikkelingsproces doormaakt, geldt dit ook voor het huishouden vanaf zijn formatie tot zijn ontbinding (H. en B., op. cit. pag. 203), waarbij het verschil is dat het individu geen enkele stem heeft in zijn eigen geboorte, en een zeer beperkte invloed op zijn eigen dood, terwijl het huishouden slechts kan worden gevormd door een opzettelijke handeling van een of meer individuen om samen een huishouden in te richten met alle juridische gevolgen van dien (op. cit. pag 272 ff). Het einde van een huishouden is ook het gevolg van een handeling, waarbij een lid bepaalt of de leden bepalen dat het huishouden ontbonden wordt, dan wel dat dit het gevolg is van het overlijden van het laatste lid van het huishouden.

Het ontwikkelingsproces dat huishoudens doormaken wordt gedicteerd door het menselijke ontwikkelingsproces, althans, ten dele. Deze processen zijn echter geenszins gelijk noch lopen zij synchroon, omdat huishoudens en mensen verschillende entiteiten zijn.

Dat zij niet identiek kunnen zijn is evident: een mens is een organisme, en een huishouden is een eenheid van interacterende persoonlijkheden. Dit is tevens de reden dat de twee processen niet met dezelfde snelheid verlopen. Het tempo waarmee de biologische ontwikkelingsprocessen van de mens verlopen varieert: de eerste jaren verloopt het proces snel, komt daarna bijna tot stilstand tussen de ongeveer 20 tot 45 jaar, om vervolgens weer te versnellen, al zal het nooit meer zo snel gaan als in de vroegste jaren.

Dus wanneer binnen een eenpersoonshuishouden het ontwikkelingstempo direct gerelateerd is aan de biologische ontwikkeling van het enige lid, dan zal het veranderingstempo in meerpersoonshuishoudens de uitkomst zijn van het effect van het ontwikkelingstempo van ieder afzonderlijk lid op de interactieve processen tussen alle leden.



In dit verband zouden we kunnen veronderstellen dat het ontwikkelingstempo van het huishouden afhankelijk is van het aantal leden, het relatieve verschil in hun chronologische leeftijden en op het type structuur van het huishouden. Zo lijkt het waarschijnlijk dat verandering langzamer plaatsvindt in een groot hiërarchisch gestructureerd huishouden waar de biologische ontwikkeling van het jongste lid het enige element is dat verandering aanwakkert binnen het huishouden. Dit in tegenstelling tot een soortgelijk huishouden waar de biologische ontwikkeling van het hoofd van het huishouden een dergelijke verandering teweegbrengt. Het huishouden als cultureel systeem ondergaat echter niet alleen veranderingen ten gevolge van biologische ontwikkelingsprocessen. De geboorte of adoptie van een kind, de opname van een volwassene, de dood of het vertrek van een lid, of de vervanging van een tijdelijk lid (bijvoorbeeld een bediende, leerling of kostganger) zal ook het culturele ontwikkelingsproces doen versnellen.

Een methode voor het inbouwen van een tijdselement in het conceptuele raamwerk voor de studie naar het huishouden en daarmee voor een sociologie van de voeding moet daarom de essentiële ontwikkelingselementen uit de gezinssociologie vertalen, en ook nagaan of de concepten zoals deze geformuleerd zijn in eerdere alinea's aangepast moeten worden voor een zinvolle analyse van het huishouden als een zich ontwikkelende entiteit. Wanneer we deze procedure volgen leidt dit tot de volgende zes concepten: ontwikkelingstaken, sequentie van rol pluralisme, positionele levensloop, positionele structuur sequentie of huishoudstructuur sequentie, verschuivend ondersteunend raster en culturele dis- en re-integratie.

## **Ontwikkelingstaken**

**Rowe** (N. en B., op. cit. pag. 204-205) biedt een overzicht van definities van ontwikkelingstaken zoals deze gevonden worden binnen de gezinssociologie. Sommige gaan in feite over het individu in zijn specifieke positie binnen het sociale systeem van zijn gezinsgroep, zoals die van Havighurst, aangehaald door Rowe (op. cit. pag. 205): 'Een ontwikkelingstaak is een taak die voorkomt op of rond een specifieke periode in het leven van een individu, waarvan de succesvolle afronding leidt tot geluk en succes in toekomstige taken en een mislukte afronding leidt tot ongelukkigheid van het individu, maatschappelijke afkeuring en moeite met toekomstige taken'.

In acht nemend dat het huishouden de vijf functies dient uit te oefenen, zoals weergegeven op pagina I. 18, wordt voorgesteld een aantal woorden uit Havighursts definitie te vervangen: 'individu' door 'huishouden', 'geluk' door 'voortdurende uitoefening' en 'ongelukkigheid' door 'onvoldoende uitoefening'. Met een aantal kleine aanpassingen

in de bewoording leidt dit tot de volgende definitie van het concept 'ontwikkelingstaak' voor de analyse van huishoudens: Een ontwikkelingstaak is een taak die voortkomt op of rond een specifieke periode in het bestaan van een huishouden, waarvan de succesvolle afronding leidt tot een voortdurende uitoefening van de vijf functies van het huishouden en een mislukte afronding leidt tot onvoldoende uitoefening van deze functies, maatschappelijke afkeuring en moeite met latere ontwikkelingstaken'.

## **Sequentie van rol pluralisme**

In het kielzog van Rodgers, die (volgens Rowe, op. cit. pag. 204) 'rol sequentie' definieerde als het horizontale karakter van een rol, hebben wij de term 'sequentie' in combinatie met 'rol pluralisme' gebruikt om aan te geven dat het aantal rollen dat een lid met een bepaalde positie binnen het huishouden zal veranderen naar mate de tijd vordert te gevolge van de toevoeging of het verlies van leden van het huishouden.

## **Positionele levensloop**

Deze term, overgenomen van een ongekwalificeerde bron via **Rowe** (op. cit. pag. 204) uit Rodgers, geeft weer dat de positie van het individu binnen het huishouden verandert over tijd, zij het door het verlies of de toevoeging van leden of door relatieve veranderingen in zijn rechten en plichten of ten gevolge van zijn activiteiten buiten het huishouden.

## **Positionele structuur sequentie of huishoudstructuur sequentie**

De definitie van deze term kan zeer kort gehouden worden, omdat uit de voorgaande definities duidelijk blijkt dat deze term verwijst naar het feit dat de positionele structuur, ook de sociale structuur van het huishouden genoemd, verandert over tijd.

## **Verschuivend ondersteunend raster**

Net zoals de positionele structuur van het huishouden over tijd verandert, zo ook veranderen de elementen energie, kennis, kunde, tijdseisen en beschikbaar geld, die samen het ondersteunend raster van het huishouden vormen. Dit element wordt geïntroduceerd in het conceptuele raamwerk door de term 'verschuivend ondersteunend raster' eraan toe te voegen.

## **Culturele dis-, en re-integratie**

In de alinea over culturele integratie (zie pag 178) is reeds gesteld dat het aangenomen moet worden dat de periodes van ontwrichting en heropbouw die zo typerend zijn voor de levenscyclus van huishoudens in alle waarschijnlijkheid gepaard zullen gaan met een verlies van stilistische integratie. Ditzelfde proces kan Het lijkt dan ook verstandig om het concept 'culturele dis- en re-integratie' expliciet te betrekken in ons conceptuele raamwerk. Een proces van dis- en re-integratie zal waarschijnlijk ook waarneembaar zijn in de voedseltaal van het betrokken huishouden.

## **De fysieke setting**

Er wordt maar weinig verwezen in de literatuur naar de eigenschap die zo fundamenteel is voor een gezinshuishouden – het meest frequent voorkomende soort huishouden ter wereld – namelijk dat het een bepaalde eigen driedimensionale ruimte nodig heeft om zijn vijf functies uit te kunnen oefenen. In Nye en Berardo (1963-3), bijvoorbeeld, werd deze eigenschap slechts twee keer genoemd, eenmaal in het hoofdstuk over de antropologische benadering en eenmaal in het hoofdstuk over de situationele benadering van het uitvoeren van onderzoek naar het gezin (op. cit. pag. 26-27 en 138-141). Voor de antropologie lijkt de interesse in de ruimtelijke dimensie van de huishoudelijke eenheid op te houden bij de conclusie of regels omtrent wonen binnen een bepaalde maatschappij matrilokaal, patrilokaal, bilokaal, neolokaal of avunculokaal zijn. Binnen de situationele benadering wordt de situatie omschreven als 'een sociale' wanneer materiële en overige elementen aanwezig zijn als zogenaamde 'polaire punten' en daarom werken als stimuli binnen het interactionele proces tussen gezinsleden. De kwaliteit van het huis – bijvoorbeeld een dunne vloer in een appartement – is zo'n polair punt. Niettegenstaande het feit dat het situationele raamwerk voor onderzoek naar het gezin is gebaseerd op de aanname dat het gedrag van het individu een functie is van zijn sociale situatie en rekening houdend met het feit dat de voornaamste focus binnen een situationeel onderzoek op een specifiek menselijk organisme ligt (op. cit. pag. 140), kan een zorgvuldige analyse van situationele gezinsstudies toch waardevol zijn om werkende hypothesen te ontdekken voor het onderzoek naar de relatie tussen eigenschappen van de ruimte die beschikbaar is voor het huishouden, hoe het daarvan gebruik maakt en de voedseltaal die er gesproken wordt. Deze hypothesen zijn zeer noodzakelijk binnen een sociologie van voeding omdat het huishouden een ruimte nodig heeft waar eten gemaakt, bewaard, bereid en gegeten kan worden. En het heeft ook een plaats nodig waar brandstof, water en kookgerei bewaard kan worden. Maar eerst kan een aantal fundamentele concepten al ontwaard worden door het aforisme van Mary Douglas dat 'vies slechts materie op een verkeerde plaats is' te koppelen aan

artikelen van Bates over de omgeving (Bates, 1968) en deze te verbinden aan bevindingen van Fortes (1936), Stenning (1958) en Madge (1968) en een aantal resultaten uit eigen onderzoek (Edema, 1963/'67/'68).

## **De menselijke behoefte aan een geordende omgeving**

Mary Douglas bracht haar observatie dat mensen eraan gewend zijn iets vies te noemen wanneer iets gevonden wordt op een plaats waar het niet thuishoort of wanneer een taak uitgevoerd wordt waar het niet uitgevoerd zou moeten worden, terug tot die ene fascinerende zin: 'vies is materie op de verkeerde plaats'. Dat wil zeggen dat iets vies of smerig genoemd wordt als het dominante culturele concept van omgevingsorde overtreden wordt.

En zouden we het hier niet mee eens moeten zijn wanneer we nagaan dat we geleerd hebben het vies te noemen wanneer we jam op de deurklink vinden in plaats van in de jampot of op een boterham? Of wanneer we zeggen dat het vies is om een vers brood neer te leggen tussen de vieze borden in de gootsteen? En let op, we gaan de borden pas vies noemen op het moment dat de mensen die hun maaltijd van datzelfde bord aan het eten waren beslissen dat ze voldoende hebben gegeten en dat de borden afgeruimd moeten worden (gebruikte borden zijn vies, maar borden die op de juiste manier gebruikt worden niet).

## **De vijf omgevingen van de mens**

In het tweede deel van zijn artikel over omgeving (1968, pag. 92-93), maakt Bates onderscheid tussen omgevingsfactoren die wel of niet het specifieke bestudeerde organisme beïnvloeden, en of ze al dan niet waargenomen worden door het organisme. Vervolgens vervangt hij 'organisme' door 'de mens' en concludeert hij dat hij in vier omgevingen tegelijkertijd leeft: een operationele, een zintuiglijke, een bovennatuurlijke of conceptuele en een culturele omgeving. De culturele omgeving van de mens omvat alle voorwerpen, zoals kleding, woningen en gereedschappen.

Dat wat Bates de operationele omgeving noemt is het minst eenvoudig. Het lijkt echter te verwijzen naar al die factoren in de totale omgeving van de mens waarop de mens reageert zonder zich bewust te zijn van hun impact (bijvoorbeeld het magnetische veld van de aarde, virussen, enz. Waarover men geen kennis heeft). De zintuiglijke omgeving is dat deel van zijn totale omgeving dat door de mens wordt waargenomen. Helaas heeft Bates niet veel aandacht geschonken aan het feit dat verschillende mensen zeer waarschijnlijk in compleet verschillende zintuiglijke omgevingen leven, zelfs wanneer zij zouden rondlopen in precies dezelfde setting: een man van bijvoorbeeld 1,80m

zal letterlijk heel anders naar het bos om zich heen kijken dan zijn 1 meter lange 10-jarige zoontje. En hun perspectief zal weer fundamenteel afwijken van dat van de zuigeling die op zijn rug in de kinderwagen ligt, en wellicht alleen uitzicht heeft op de boomtoppen. Het moet daarnaast opgemerkt worden dat de biologische leeftijd en genetische opmaak van het individu ook invloed heeft op wat gezien, gehoord en geroken kan worden. Wellicht is het maar beter dat Bates niet al te diep in dit aspect van de zintuiglijke omgeving is ingegaan. Want het is ook waar dat wat men niet waar zal nemen wat men niet geleerd heeft om te zien, horen en ruiken of wat men onbewust weigert waar te nemen. Het is dan ook goed dat Bates impliciet benadrukt dat biologische en genetische factoren overlapt worden door wat in relatie tot de primitieve mens de bovennatuurlijke omgeving genoemd wordt, maar in relatie tot de mens in het algemeen de conceptuele omgeving is genaamd. Het is een omgeving die wordt vormgegeven door de ideeën die de mens heeft over de buitenwereld en over zichzelf. Het is ook de omgeving waarvan de mens zelf het landschap heeft bepaald, zij het een stad, huizen, rijstvelden, wegen, enz., en de regels over het gebruik daarvan.

## **De huishoudelijke woning als een door mensen vormgegeven landschap**

De huishoudelijke woning is bij uitstek een voorbeeld van een landschap dat door mensen is vormgegeven. Natuurlijk zijn er allerlei verschillende soorten woningen. Dit varieert van eengezinswoningen in stedelijke buitenwijken tot de koninklijke paleizen uit de 18e eeuw, van hutten in krottenwijken waar ook ter wereld tot de bijna onzichtbare woningen van een volksstam in de binnenlanden van Afrika, maar wat ook de grootte, vorm, kwaliteit of schoonheid van deze woningen, het blijven landschappen die voor zijn gegeven door de mens, uitingen van een conceptuele omgeving, die bepalend zijn voor de manier van leven binnen hun grenzen.

## **Concepten en het gebruik van woningen**

Madge (1968, pag 517) is van mening dat de grotere nadruk in welvarende samenlevingen op individuele privacy en op het recht van het individu om zijn eigen doelen na te streven ertoe geleid heeft dat activiteiten niet langer beperkt zijn tot de 'leefkeuken' maar zich verder over de woning hebben verspreid. Een voorbeeld is dat slaapkamers veranderd zijn in studeer-slaapkamers.

Onderzoek in een plattelandsgebied in Nederland (Edema, 1963/'67/'68) bracht aan het licht dat het hier algemeen aanvaard werd dat het slapen in bedsteden niet langer acceptabel was, net zo min als dat jongens en meisjes in dezelfde kamer slapen. Het gevolg is dat de meeste huizen inmiddels drie slaapkamers of meer tellen. Bovendien moet een goed huis een keuken hebben, en vaak ook een douche. Maar veel huisvrouwen houden nog altijd vast aan de regel dat de 'het voorhuis bedoeld is voor de show, en het achterhuis gebruikt moet worden om te wonen en te werken'. Deze huisvrouwen zien slaapkamers als onderdeel van het voorhuis, en de wastafels en douche als onderdelen van het achterhuis. De keuken en overloop dienen min of meer als grens tussen beide delen:

3. de gemeenschappelijke wastafel was te vinden op de overloop of men gebruikte de kraan in de keuken;
4. 'kliederige' huishoudelijke klusjes zoals de was werden gedaan in de schuur;
5. wanneer het huis en de schuur aan elkaar vastzaten, werd de douche in de schuur, dichtbij de keuken gebouwd;
6. waar mogelijk diende de echtgenoot en de zonen bij terugkeer van het land hun vuile werkkleding en schoenen in de schuur achter te laten.

Al deze regels lijken logisch wanneer we aanvaarden dat het concept van ordelijkheid aan deze gewoonten ten grondslag ligt.

Echter, uit de manier waarop onze respondenten spraken over de neiging van hun echtgenoten of kinderen om delen van het huis te gebruiken op een manier die niet strookt met hun regels (bijvoorbeeld dat de echtgenoot zich vaak omkleedt in zijn slaapkamer, dat de dochter zo vaak als maar kan de wastafel boven gebruikt in plaats van de keukenkraan, een ander kind dat stiekem op zijn slaapkamer ging lezen of spelen, enz.), zouden we kunnen opmaken dat het concept van aanvaardbaar gebruik van verschillende delen van het huis verschilt, afhankelijk van de positie die de bepaler bekleedt in de sociale structuur van het huishouden. Omgekeerde situaties deden zich derhalve ook voor, bijvoorbeeld het geval van een kind dat bezwaar maakte tegen de opdracht van zijn moeder om in zijn slaapkamer zijn huiswerk te maken, of de man die er de voorkeur aan gaf om zich om te kleden in de bijkeuken in plaats van zijn slaapkamer.

Zal een lid van het huishouden dit soort conflicten over wat aanvaardbaar gedrag is ooit beschouwen als een teken dat de groep niet voldoet aan een of meer van zijn functies? Of worden deze conflicten weer tegengegaan door, bijvoorbeeld, regelmatig snacks op te dienen in de woonkamer opdat de kinderen vergeten dat zij liever op hun slaapkamer wilden spelen? Of neemt de huisvrouw het bezwaar van haar kinderen om op hun slaapkamer huiswerk te maken weg door hen toe te staan snoepjes mee naar boven te nemen? Allerhande veronderstellingen zouden gemaakt kunnen worden wanneer we deze gedachtegang blijven volgen. In plaats daarvan zullen we de aandacht verleggen naar het effect dat het concept van ordelijkheid wellicht heeft op het voedsel dat binnen een huishouden gegeten wordt.

## **Ordelijkheid en voedsel**

Een bepaald interview uit ons onderzoek maakt duidelijk dat het idee van wat ordelijk en niet-ordelijk gebruik is van de woning daadwerkelijk een aanzienlijke invloed kan hebben op wat de leden van een huishouden zullen eten. Een respondent trachtte zo goedkoop mogelijke groenten te kopen en schafte daarom regelmatig grote hoeveelheden ingeblikte doperwtten, sperziebonen, worteltjes, enz. aan, die zij onder haar bed bewaarde. De spontane reactie van degene die het interview afnam sprak boekdelen:

‘Maar je kan toch geen voedsel onder je bed bewaren, dat is ongepast!’ Deze reactie geeft aan dat er tenminste een persoon bestaat die af zou zien van het kopen van goedkope groenten, of überhaupt geen groenten zou kopen, als hij ze niet kan bewaren op een plaats die geen belediging vormt voor zijn idee van een ordelijke omgeving – namelijk de interviewer zelf.

Het concept van ordelijkheid is natuurlijk niet beperkt tot welvarende samenlevingen. Zo is bijvoorbeeld in Fortes (op. cit) te lezen dat de Tallensi (1) hun basis voedsel in speciale schuren opslaan; (2) gedroogde groenten, kruiden, vlees, reuzel en specerijen, water en brandhout in de keuken van de echtgenote, of waar nodig, in haar slaapkamer; (3) vermalen in een speciale maalkamer; (4) koken in een speciale keuken, of wanneer dat niet aanwezig is, in de keuken van de echtgenote; (5) hun maaltijden nuttigen in dat deel van de woning waartoe de afzonderlijke leden recht hebben volgens hun plaats binnen de sociale structuur van het huishouden. Het kan daarom, ten minste voor nu, aangenomen worden dat het idee van ordelijkheid wel degelijk de voedseltaal van de voedselgebruiken binnen alle soorten huishoudens beïnvloedt.

Stennings beschrijving van de haalbaarheid van huishoudens onder het landelijke Fulanivolk (1958) geeft aan dat de tijdsdimensie van het huishouden van bepalende invloed is op zijn woning: wanneer een huishouden evolueert van monogaam tot polygaam wordt de woning vergroot opdat iedere echtgenote haar eigen vertrekken heeft. Maar wanneer het huishouden slinkt, zal de woning ook verkleind worden. Dit suggereert dat in samenlevingen waar het uitbreiden van de woning niet belemmerd wordt door investeringen in geld, tijd of energie, de normen die aan ordelijkheid worden gesteld niet aangepast hoeven te worden wanneer het huishouden groter en complexer wordt. In welvarender maatschappijen is een dergelijke uitbreiding of oplossing doorgaans te duur, tijdrovend of vergt het teveel energie. Hierdoor zal aangenomen moeten worden dat het huishouden zijn ordelijkheidsnormen aan moet passen wanneer het groter en complexer wordt.







# Het huishouden en zijn werkelijkheid

## **Inleiding**

Wanneer – zoals eerder aangegeven – de vijf functies van het huishouden uitgeoefend moeten worden, dan moet er aan iedere plicht en afgeleide taak voldoende geld, kennis, vaardigheden, energie en tijd besteed worden. Er moet bovendien voldoende kapitaal geïnvesteerd worden in de woning, inrichting en uitrusting om een huishouden op te starten. Het is een fundamenteel feit dat gezinshuishoudens over de hele wereld niet alleen jonge kinderen socialiseren met betrekking tot hun toekomstige verantwoordelijkheden, plichten en taken, maar hen ook helpen met het sparen voor de toekomst, opdat zij te zijner tijd hun eigen huishouden op gedegen wijze kunnen opzetten.

Hoe dit precies gebeurt varieert van de ene samenleving naar de andere, en wellicht ook van de ene subcultuur naar de andere. De basisregel lijkt echter wel te zijn dat een huishouden, in het loslaten van een zoon, hem de kennis en vaardigheden meegeeft die een man nodig heeft als stichter van een zelfstandig huishouden. Zijn huishouden zal hem ook de middelen meegeven om een passend onderkomen te verkrijgen alsook het soort werk dat verwacht kan worden van een mannelijke stichter van een huishouden, evenals een volledige uitzet, kleding, ondergoed, enz. Het oriëntatiehuishouden van een meisje zal haar de kennis en vaardigheden meegeven die zij nodig zal hebben, met meubels en linnengoed voor de woning waar zij haar intrek in zal nemen. Zij zal de uitrusting meekrijgen die zij nodig heeft voor het uitoefenen van haar huishoudelijke taken, de middelen die nodig zijn voor haar om dat deel van het huishoudelijk werk te doen dat van haar verwacht wordt, en een huwelijksuitzet (zie o.a. Stenning 1966, Edema 1963) meekrijgen.

In landelijk Nederland (Edema 1963) werden deze regels aangepast indien de jongen, voordat hij zijn eigen huishouden stichtte, niet verplicht werd zijn volledige inkomsten uit betaalde arbeid aan zijn oriëntatiehuishouden over te dragen. Onder deze omstandigheden was hij zelf verantwoordelijk voor het verkrijgen van een woning, uitrusting en ook zijn kleding. Als hij echter financiële hulp nodig had om een passend huis te vinden of een eigen bedrijf op te zetten, dan werd wel aangenomen dat hij zich voor ondersteuning tot zijn oriëntatiehuishouden zou richten.

Hetzelfde principe werd toegepast voor meisjes met betaalde aanstellingen: ook zij werd in dat geval verantwoordelijk voor haar eigen aandeel wanneer het haar werd toegestaan haar inkomsten zelf te houden.

Melkveehouders begonnen al zeer vroeg met sparen voor hun zonen, en pasten dezelfde techniek toe als Stennings landelijke **Fulanivolk** uit Afrika: de jongen kreeg een dier en graasrechten op het land van zijn vader, en werd vervolgens geleerd hoe hij op een winstgevende manier kon fokken, melken en handelen. De winst die hij genereerde werd toegevoegd aan het spaargeld of er werden meer dieren van aangeschaft. Kwekers waarvan de vader al een eigen boeren familiebedrijf had, pasten veelal dezelfde methode toe, alleen gebruikten zij bollen of andere gewassen in plaats van dieren. Kwekers wiens vaders boerenknechten waren geweest, lieten hun zonen beginnen vaak later met sparen voor de toekomst, soms zelfs pas een of twee jaar voordat ze hun eigen bedrijf oprichtten.

Vergelijkbare verschillen in spaargedrag waren te vinden bij meisjes: de boeren en kwekers van wie de vader al een eigen boerenbedrijf had begonnen doorgaans veel eerder met sparen dan kwekers van wie de vader op boerenknecht niveau had gewerkt.

In beide subculturen deed zich hetzelfde fenomeen voor met betrekking tot sparen voor de toekomst: bij meisjes ging het voornamelijk om geld, en niet om dieren of bijvoorbeeld bloembollen. Dat lijkt echter in de geldeconomie van een welvarend geïndustrialiseerd en modebewust land slecht een kwestie van realisme: een toekomstige huisvrouw kan, binnen korte tijd, alle goederen die nodig zijn om een huishouden op te zetten kopen, zolang ze maar voldoende geld heeft. Ze kan ook aanschaffen wat ten tijde van haar huwelijk mode is, en door haar spaargeld op de bank te zetten krijgt zij ook nog eens rente.

Dat geldt echter niet in maatschappijen met een overlevingseconomie, waar het veel meer tijd en moeite kost om deze zaken te verkrijgen. Het is daarom niet verrassend dat bij de Fulani, bijvoorbeeld, het sparen voor de toekomst al begon wanneer de meisjes nog zeer jong waren, en dat er goederen gespaard werden in plaats van geld.

Het spaarsysteem heeft een belangrijke consequentie: het geeft het oriëntatiehuishouden grip op de jongere generatie. Deze grip was enorm sterk in landelijk Nederland, waar de stichters van het oriëntatiehuishouden het spaargeld voor hun kinderen op hun eigen bankrekening zette. Dat gaf hen de mogelijkheid om het spaartegoed achter te houden wanneer een kind trachtte in zijn eentje zonder toestemming een huishouden op te zetten, of met een partner maar zonder huwelijksovereenkomst, of met een huwelijkscontract maar met een partner die de goedkeuring van

de ouders niet kon wegdragen. De grip van het oriëntatiehuishouden was iets minder als de jongere generatie zelf gespaard had, maar dit sparen begon niet voordat overeenstemming was bereikt over de intentie om binnen een of twee jaar een eigen huishouden op te zetten. De meeste onafhankelijkheid had het kind van wie (a) de ouders vroeg begonnen waren met sparen en dit deden op naam van het kind; en (b) waar de waarde van het tegoed hoog was in relatie tot wat daadwerkelijk nodig was om een huishouden te stichten. Alleen was zelfs de eerste methode niet onfeilbaar: soms besloten jongvolwassenen een eigen huishouden op te zetten ondanks de tegenstand die hen werd geboden, en deden afstand van het spaartegoed dat zij gekregen zouden hebben wanneer zij op goedkeuring van hun ouders zouden hebben gewacht.

Reden voor een oriëntatiehuishouden om zich tegen een voorgenomen huwelijk van een van de kinderen te verzetten zou kunnen zijn dat de angst bestond dat het echtpaar niet in staat zou zijn om een werkbaar ondersteunend raster voor het huwelijk te bouwen en onderhouden, omdat de inbreng aan spaargeld onvoldoende zou zijn bijvoorbeeld, of door een gebrek aan kennis of vaardigheden aan een of beide kanten of een gebrek aan energie, of dat een of beiden wellicht geneigd zou(den) zijn om teveel tijd, energie, geld, kennis of vaardigheden zou besteden aan activiteiten die van weinig of geen waarde zouden zijn voor de huishoudelijke eenheid.

Een andere reden – die veel gehoord werd in onze interviews – was dat de twee verschillende achtergronden hadden, waardoor de ouders bang waren dat ze niet samen zouden kunnen komen tot een haalbare sociale structuur en cultureel systeem. Dit werd vooral veel aangehaald wanneer het ging om interreligieuze huwelijken, maar ook wanneer de sociale afstand tussen de twee partners relatief groot was. In deze discussies hoorde men vaak verzuchten: “oh, was hij (of zij) maar flexibel genoeg om zich aan te passen aan de levensstijl waar zij (of hij) aan gewend is!” In de gezinssociologie is inderdaad veel data te vinden over huishoudens die uit elkaar vallen omdat de partners zich niet aan elkaar aan kunnen passen (zie o.a. Farber (1966), hoofdstukken 9 en 27, en Heiss (1968), hoofdstuk 17).

Deze discussie over de methoden door middel waarvan huishoudens hun kinderen voorzien van middelen voor het opzetten van een eigen huishouden en over de redenen waarom de oudere generatie zich tegen een bepaald huwelijk uitspreekt onderstreept het feit dat de stichters van een huishouden een drievoudige verantwoordelijkheid hebben: zij moeten een werkbaar ondersteunend raster bouwen en onderhouden, evenals een haalbare sociale structuur en een werkbaar cultureel systeem. Gevolg hiervan is dat er ook een verantwoordelijkheid is voor het toezicht op, orga-

nisatie en uitvoering van een breed scala aan plichten en taken. De rationele gedachte die ten grondslag ligt aan de plaatsing van deze verantwoordelijkheden wordt op de volgende pagina's verder uitgewerkt.

## **A** De werkbaarheid van het ondersteunende raster

Een veelvuldig gehoorde opmerking is dat het in de natuurlijke orde der zaken ligt dat het mannelijke hoofd van de huishouding voor het gezinsinkomen moet zorgen en dat de vrouw zich bezig dient te houden met de dagelijkse huishoudelijke werkzaamheden, omdat dit in lijn ligt met haar functie om kinderen te baren.

Een verdeling van taken, waarbij de zorg voor het inkomen voor de een is en de zorg voor de kinderen van de ander zal alleen dan een werkbaar ondersteunend raster bieden voor het huishouden wanneer het werk van de man voldoende is om het gehele huishouden aan zijn vijf functies te laten voldoen en het psychische welzijn van hem en van zijn echtgenote gewaarborgd worden wanneer hij geen enkele andere verantwoordelijkheid draagt dan het genereren van het gezinsinkomen en zij zich beperkt tot de dagelijkse gang van zaken binnen het huishouden. Aangenomen kan worden dat dit een uitzonderlijke situatie is, zelfs in de zeer welvarende geïndustrialiseerde maatschappij van de twintigste eeuw. Want onder welke omstandigheden kan een huisvrouw volledig vrijgesteld worden van het uitvoeren van inkomstgenererende taken? Is dat niet iets dat voorbehouden is aan de welvarende middenklasse en hogere sociale klassen, waar een vrouw geen betaald werk hoeft te hebben noch productieve huishoudelijke taken op zich hoeft te nemen zoals het maken van stof, linnengoed, kleding en dekens, het bereiden en inmaken van voedsel, het maken van konfijten en jams, of het uitvoeren van kleine meubel- of huisreparaties als zij daar toe in staat is?

In de lagere maatschappelijke lagen moet de echtgenote doorgaans meer bijdragen aan het ondersteunend raster van haar huishouden dan alleen de dagelijkse routine van opruimen, schoonmaken en koken. Zij moet ofwel betaald werk vinden, of een of meer ambachten oppakken die de huishoudelijke uitgaven beperken en wellicht zelfs verkoopbaar zijn. Binnen de onderste maatschappelijke lagen is het zeer goed mogelijk dat de huisvrouw zelfs deze keus niet heeft, omdat zij niet de middelen heeft om een dergelijke ambacht uit te oefenen. Veelal noopt een ambacht tot een investering van geld, en soms ook tijd en energie, en de aanschaf van gereedschappen, grondstoffen en verdere ingrediënten en soms zelfs een passende woning (bijvoorbeeld een met een oven voor het bakken van brood, of met een kamer waarin een weefgetouw geplaatst kan worden, of voor de opslag van materialen wanneer deze niet gebruikt worden, of voor het opslaan van grondstoffen en eindproducten). Wellicht ontbeert zij ook de tijd en energie om de

grondstof te bewerken tot een eindproduct voordat de kwaliteit van de ingrediënten verslechterd of het eindproduct snel geconsumeerd moet worden. En niet in de laatste plaats – wellicht is zij niet in staat het risico te lopen dat het eindproduct niet aan de standaard voldoet die zij eraan stelt en zij zich genoodzaakt ziet het weg te gooien.

Burnett heeft zeer duidelijk aangetoond dat aan het begin van de 19e eeuw, de Engelse werkende klasse precies om bovengenoemde redenen zich keerde tot thee in plaats van zelfgebrouwen bier en bakkersbrood in plaats van zelfgebakken brood (Burnett (1968), pag 17-20). En Oscar Lewis (1959, pag 34-64) gaf een zeer levendige beschrijving van hoe de armen van de 20e eeuw van hand tot tand leven en hoe de tijd en de energie van de huisvrouw weggezogen worden door haar pogingen om van de ene maaltijd tot de volgende voldoende ingrediënten te vinden om haar hongerige gezien nog enigszins te voeden. Trienah Meyer somde daarnaast nog op waarom bepaalde levensomstandigheden het leven nog duurder maken: (a) de armen zijn niet in staat in een overschot te investeren wanneer de prijzen laag zijn, omdat ze geen extra geld hebben; (b) zij hebben onvoldoende tijd, energie en geld om op zoek te gaan naar koopjes in een groter geografisch gebied, en zijn beperkt tot wat er voor welke prijs in de buurt aangeboden wordt; (c) zij hebben slechts de middelen om datgene te kopen dat zij zich kunnen veroorloven op het moment dat zij uit pure noodzaak tot aanschaf over moeten gaan; en (d) zij krijgen niet het goedkope krediet dat de rijkere wel kunnen krijgen, omdat zij een risico vormen voor de schuldeiser. Het zijn dezelfde omstandigheden die het zeer moeilijk kunnen maken om bij te dragen aan het huishoudelijke inkomen behalve door hier en daar een uurtje te betaald werk aan te nemen in andermans huishouden, terwijl er momenten zijn dat een extra paar handen in het eigen huishouden ook noodzakelijk is, in tegenstelling tot bijvoorbeeld huisvrouwen met een wat hogere levensstandaard die wel de tijd hebben voor het uitvoeren van een productieve taak zoals het inmaken van voedsel of spinnen van wol, enz. Dit soort hulp wordt vaak in natura betaald, bijvoorbeeld met een maaltijd of voedsel (zie o.a. Anton & Kortbeek, 1970, pag. 30).

Er moet echter ook rekening gehouden worden met het feit dat huisvrouwen uit de middenklasse in geïndustrialiseerde samenlevingen ook het idee moeten loslaten dat zij een substantiële bijdrage kunnen leveren aan het ondersteunende raster van het huishouden door middel van een ambacht. Deze taken genereren mogelijk onvoldoende inkomen vergeleken met een betrekking buitenshuis.

Maar zelfs wanneer de huisvrouw thuis kan blijven om taken uit te oefenen die bijdragen aan het inkomen van het huishouden, dan betekent dit niet dat zij altijd beschikbaar is om aan alle wensen van haar kinderen te voldoen, al is

hun behoefte aan aandacht echt. De vrouw van een slager vertelde ons het volgende verhaal van toen zij een jonge moeder was, en dit is tekenend voor de voorgaande stelling. Ze was kort voor de Tweede Wereldoorlog getrouwd, en haar eerste kind werd kort daarna geboren. Het waren zware tijden, er was veel concurrentie, en daarom was het van het allergrootste belang dat er nieuwe klanten bijkwamen en oude klanten werden behouden. "Dat betekende dat ik onze baby vaak weer in zijn wieg moest leggen, zelfs als ik hem al had uitgetrokken en net in bad wilde doen. En och, wat een ellende wanneer de klant maar doorging met roddelen en ik niet durfde te zeggen dat ik daar geen tijd voor had, uit angst haar te beledigen of voorgoed weg te jagen waardoor we haar klandizie zouden kwijtraken. En erger nog, ze zou ook anderen kunnen afraden naar onze slagerij te komen."

In minder geïndustrialiseerde en relatief minder welvarende samenlevingen zullen vergelijkbare feiten zich ongetwijfeld ook voordoen, en waarschijnlijk in hogere mate. Ballweg (1972), die het probleem van ondervoeding onder kinderen jonger dan de schoolgaande leeftijd onderzocht in een Caribische gebied, en Thompson & Rahman (1967) die hetzelfde deden in een afgelegen gebied in Afrika, ontdekten al dat sommige huisvrouwen taken moesten uitvoeren om inkomen voor het gezin te verdienen die niet te verenigen waren met de zorg voor kleine kinderen. Hierdoor moesten zij de extra last dragen van kinderen die ziek werden door ondervoeding en ontstekingen of zelfs overleden.

Dit soort voorbeelden kunnen natuurlijk gezien worden als de uitzonderingen die de regel bevestigen en daarmee zonder al teveel poespas terzijde worden geschoven. Het lijkt echter verstandiger om ze serieus te nemen en aan te nemen dat de arbeidsverdeling tussen de stichters van het huishouden niet gebaseerd is op de biologische behoeftes van kinderen tussen de 0 en 5 jaar oud, maar op het feit dat dezelfde stichters een inkomen moeten verdienen voor hun huishouden. Vergeleken met die voortdurende verantwoordelijkheid is die van de zorg voor kinderen beperkt – beperkt omdat een zuigeling al snel de fase ontgroeit waarin hij niet gescheiden kan worden van een enkel specifiek moederfiguur, zij het zijn eigen moeder of een vervangende moeder. Zodra het kind deze levensfase ontgroeit is kan de verantwoordelijkheid voor zijn zorg over verschillende moederfiguren verdeeld worden, hetgeen exact de situatie is die door Ballweg, en ook door Thompson & Rahman beschreven wordt. Daar zien we hoe zeer jonge kinderen, vaak meisjes, de taak van kinderverzorgster opgelegd wordt. In Nederland zien we ook vaak dat de zorg voor kinderen tussen de nul en de vijf bij een dochter ligt. In een geval zagen we hoe de ledikant van een drie weken oude baby naast het bed van de oudste dochter stond, en het bedje van een 1,5 jaar oud kind naast dat van de op een na oudste dochter (Edema, 1963). Het lijkt dus onwaarschijnlijk dat de ratio achter de verdeling van verantwoordelijkheden, plichten en taken gebaseerd is op de aanname dat kinderen de eerste prioriteit van de huisvrouw zijn, al moet in algemene zin



wel opgemerkt worden dat het doorgaans in eerste instantie de vrouw is die voor de kleine kinderen zorgt, en niet het mannelijke hoofd van een huishouding.

## **B** Het genereren van inkomsten: een gedeelde verantwoordelijkheid

Het zou daarom een beter idee kunnen zijn om als uitgangspunt de aanname aan te houden dat de stichters van een huishouden de gedeelde verantwoordelijkheid dragen voor het genereren van inkomen voor hun huishouden – het onderwerp van deze alinea – en te kijken naar specifieke eigenschappen van de verschillende soorten activiteiten waarop de stichters in deze zin steunen. We zullen vooral kijken naar indicaties over de tijden (van de dag, week, maand, jaar, bijvoorbeeld) waarop essentiële taken binnen iedere activiteits sfeer uitgevoerd moeten worden op straffe van slechte resultaten.

Het lijkt onvermijdelijk maar de eerste verkenning zal zich richten op huishoudens die afhankelijk zijn voor hun inkomen van de landbouw, veehouderij, tuinderij en ambachten. Figuur 10 geeft een schematische weergave van de soorten activiteiten waarop een stichtend echtpaar de elementen van zijn ondersteunende raster kan toepassen om een inkomen te verkrijgen. Een ongebalanceerde toepassing van dit raster kan bijvoorbeeld leiden tot een verlies van kapitaal (goederen), geld, of tot overbelasting van de energie van de leden van het huishouden, of tot het ongebruikt laten van beschikbare kennis, vaardigheden, tijd en energie, enz.

Fig. 10.

middelen	soort activiteit				
	huishoudelijk werk *	ambachten	tuinderij	akkerbouw	veehouderij
kapitaal (goederen) tijd energie geld vaardigheden kennis					

\* = opruimen, schoonmaken, koken en verzamelen van water, brandstof, voedsel, enz. die nodig zijn voor het uitoefenen van de taken)

\*\* = bakken, koken, conserveren van voedsel voor de opslag of verkoop

In deze verkenning zullen wij de omschrijving van Fortes & Fortes gebruiken van het productiesysteem van de Tallensi (1936), Stennings analyse van de werkbaarheid van huishoudens onder de landelijke Fulani (1966) en data uit verschillende bronnen over melkveehouders en overige boeren in twee Nederlandse provincies.

Fortes en Fortes beschrijven hoe, onder de Tallensi, het hoofd van een (polygaam) huishouden het overgrote deel van de granen voor de keukens van zijn vrouw(en) levert door te werken als deelpachter op het land van het hoofd van zijn groep van verwanten<sup>1</sup>. Maar hij zal wel proberen om kleine gewassen en wat graan te verbouwen, met behulp van zijn eigen huishouden, die door zijn eigen huishouden gegeten zullen worden. Al zijn echtgenotes, die ieder een eigen keuken hebben, hebben een eigen stukje land waarop zij de groenten verbouwt die zij voor haar eigen keuken nodig heeft; maar zij hoeft haar eigen tuintje niet te schoffelen, dat is het werk van haar man. Deze drie soorten landbouw

<sup>1</sup> Het moet opgemerkt worden dat Fortes & Fortes de termen 'deelpachter' en 'deelpacht' niet gebruiken. Zij omschrijven slechts dat het hoofd van de groep van verwanten (a) de rechten heeft op het akkerland dat van zijn verwantschapsgroep is; (b) het enige recht van toegang heeft tot de schuren waar alle opbrengsten van zijn groep bewaard worden; en (c) zowel de maïszaden en de materialen voor het zaaien en oogsten uitdeelt. En tenslotte betaalt hij zijn verwanten voor het werk dat zij hebben geleverd met een deel van de opbrengst van het land. Dit systeem komt vrijwel overeen met de deelpachtssystemen in o.a. Amerika en Europa, waarbij het grootste verschil met de Tallensi is dat het systeem bij hen rust op herendiensten. Maar aangezien het een man vrij staat zich los te maken van zijn oriëntatiegroep om zelfstandig te gaan boeren zodra hij denkt klaar te zijn om een levensvatbaar boerenbedrijf op te zetten, is het verschil tussen herendiensten en arbeid op contractbasis zoals dit gebruikelijk is in Amerika en Europa niet zo fundamenteel als het op het eerste gezicht lijkt te zijn.

worden namens het huishouden als een consumptie-eenheid uitgevoerd. Dat wil zeggen, al het voedsel dat op een van deze manieren geoogst wordt is alleen bedoeld voor consumptie door het huishouden van degene die het heeft verbouwd. Hetzelfde geldt voor het verzamelen van wilde groenten, fruit, brandhout en water waarvoor iedere huisvrouw verantwoordelijkheid draagt: dit is alleen bedoeld voor consumptie. De overige landbouwactiviteiten van de Tallensi mannen en vrouwen zijn of consumptiegeoriënteerd, of marktgeoriënteerd: ze zullen hun pluimvee, schapen en geiten gebruiken om dure producten voor hun eigen keuken te verkrijgen of om winst te maken door ze op lokale markten te verkopen. Dezelfde tweeledige doelstelling geldt ook voor het verbouwen van rode pepers en aardnoten en de door de vrouwen voor de verkoop gemaakte vetten en kruiden.

Stennings beschrijving van de huishoudens van de landelijke Fulani is minder gedetailleerd maar geeft desalniettemin een duidelijk beeld van de soorten verantwoordelijkheden die het zorgen voor een grote kudde met zich meedraagt, wanneer die kudde voldoende melk genereert om in de behoefte van een heel huishouden te voorzien en de enige bron van inkomsten is. Dit omvat niet alleen het daadwerkelijk hoeden van de kudde en het maken van de nodige touwen, maar ook diepgaande kennis over de natuurlijke en politieke omstandigheden van specifieke stroken land waar de kudde graast. Deze kennis kan alleen op de markt worden opgedaan, aangezien dit de enige plek is waar de eigenaar van de kudde landelijke Fulani uit nabijgelegen gebieden en met de non-Fulani die in verre dorpen wonen. Deze marktdiscussies houden de kudde-eigenaar natuurlijk weg bij zijn kudde, waardoor hij een kuddeknecht nodig heeft. Het maken van touw, ook een verantwoordelijkheid van de kudde-eigenaar, is zeer tijdrovend. Dit is dan ook waarom taken zoals het melken van het vee, verwerken van de melk en het vermarkten van de zuivelproducten tot de verantwoordelijkheden van de huisvrouw behoren, die deze verantwoordelijkheden combineert met haar huishoudelijk werk en zorg voor haar kinderen (als zij die heeft). Stennings beschrijving van de verantwoordelijkheden van de vrouw is helaas niet gedetailleerd genoeg om een inschatting te maken in welke mate deze elkaar in de weg staan, of die van haar echtgenoot in de weg zouden staan wanneer hij deze verantwoordelijkheden zou dragen.

Anderzijds is Stennings beschrijving van de werkbaarheid van huishoudens onder de Fulani zeer vergelijkbaar met de situatie in de twee landelijke gebieden in Nederland voordat het verwerken en vermarkten van zuivel verschoof in de richting van fabrieken: tot die tijd was het verwerken van de melk de verantwoordelijkheid van de echtgenote (o.a. Van Berkhey (1780-1811), Tome, 100 jaar plattelandsleven (1952), Edema (1963)).

De verdeling van arbeid op Hollandse zuivelboerderijen verschilde echter aanzienlijk van de gewoonten op de boerderijen van Groningen, waar akkerbouw gecombineerd werd met veehouderij. In dit laatste geval was de huisvrouw

verantwoordelijk voor de moestuin en de boomgaard, waar bij zuivelboerderijen deze verantwoordelijkheden gedragen werden door de echtgenoot. Een ander duidelijk verschil tussen deze twee soorten boerenbedrijven was dat de boerenvrouwen in Groningen boter karnen terwijl zij in Holland kaas maakten. In beide gevallen hield de boer zelf toezicht over het melken, maar, wanneer de huisvrouw deze kon missen, werkten haar huishoudster(s) en waar nodig ook haar dochter(s) als melkmeisjes. Anderzijds was er nog een interessant verschil tussen de situatie in Holland en Groningen. In Holland was de boer verantwoordelijk voor het vermarkten van kaas, waardoor hij vaak naar de dichtbij gelegen kaasmarkt moest gaan. In Groningen was het echter de verantwoordelijkheid van de huisvrouw om de boter die zij gemaakt had te vermarkten, en zij kon dit op drie verschillende manieren doen. Zo kon zij direct aan haar klanten verkopen, of aan een winkelier verkopen waar zij normaal gesproken haar eigen brood en boodschappen aanschafte. Zij kon ook haar boter meegeven aan de binnenschipper, die het naar de markt bracht in een dichtbij gelegen stad en daar te koop aanbood. Maar in beide gevallen was het zij, en niet haar echtgenoot, die het geld in ontvangst nam, in tegenstelling tot de situatie in Holland.

Er is nog een interessant verschil: het geld dat verdiend werd door boter te verkopen werd geormerkt als huishoudgeld, maar het geld dat verkregen werd door kaas te verkopen werd niet voor een bepaald doel gebruikt. Dit verschil is hoogstwaarschijnlijk gevolg van het feit dat kaas het voornaamste boerenproduct voor zuivelboerderijen in Holland, terwijl de boerenbedrijven in Groningen veel complexer van aard waren en hun inkomen haalden uit verschillende bronnen, waarvan boter er slechts een kleine was. Hierdoor werd het mogelijk het geld dat verdiend werd met een specifiek product ook aan een specifiek doel toe te schrijven. Een handige term voor dit systeem is 'gelabeld inkomen' of 'gelabeld geld', om aan te geven dat het niet bedoeld is voor arbitrair gebruik door de stichters.

Dit verklaart een van de verschillen tussen de twee boerenhuishoudens, blijft nog over de vraag waarom in de ene situatie de verantwoordelijkheid voor de moestuin/boomgaard bij de boer ligt en in de andere situatie bij de huisvrouw. Om hier antwoord op te geven moeten we ons ervan bewust zijn dat tot ..., kaas twee keer per dag gemaakt werd, en daarna nog altijd eenmaal per dag, iedere dag. Het was bovendien zeer arbeidsintensief werk. Het kon tot een half uur duren dat de melk eindelijk wrongel werd, nog een uur om voldoende wei af te scheiden om uiteindelijk een (half)harde kaas te produceren, en hierna moest de wrongel worden verkruid, in kaasmallen gedaan en vervolgens moesten de vormen door de kaaspers worden gehaald. Nadat zij uit de kaasmallen kwamen moesten de kazen nog enkele weken rijpen, en tijdens het rijpingsproces dienen de kazen ook meerdere malen gekeerd te worden. Pas daarna was het eindproduct klaar om te vermarkten (zie: kaas).

Het maken van boter was veel minder arbeidsintensief. Er was bovendien veel minder toezicht voor nodig. Als het eenmaal uit de vormen kwam was het klaar voor de verkoop. Het proces was bovendien al aan het eind van de 18e eeuw deels gemechaniseerd, bij Van Berkhey zien we veel tekeningen van hond- en paardgedreven karnen bij zijn beschrijving van ervaringen tijdens zijn rondtocht door Nederland. Het moet opgemerkt worden dat het karnen slechts om de dag plaatsvond, en nooit vaker dan negen keer per week, afhankelijk van de hoeveelheid melk die gekarnd moest worden. Desalniettemin waren de inkomsten uit boter veel lager dan die uit kaas, en boter moest direct nadat het klaar was worden verkocht. Kaas kon enige tijd achter worden gehouden als de prijzen tijdelijk laag waren. Maar nogmaals, boter was slechts een van de vele bronnen van inkomsten, en niet substantieel. Kaas daarentegen vormde de belangrijkste bron van inkomsten op een zuivelboerderij.

Dit betekent ook dat in een breed boerenbedrijf de boer en zijn echtgenote met een extra verantwoordelijkheid moesten omgaan ten opzichte van de stichters van een zuivelboerderij: de akkerbouw vormde een enorme verplichting, omdat dit de voornaamste bron van inkomsten was. Het was derhalve ondoenlijk om de verantwoordelijkheid voor de akkers te combineren met die voor de moestuin, omdat beiden tegelijkertijd alle aandacht behoeven, zij het voor het zaaien, verzorgen of oogsten van de planten. Het is daarom verstandiger om een van de stichters te belasten met de verantwoordelijkheid voor de akker, en de ander met de moestuin, hetgeen dan ook in de praktijk in Groningen het geval was.

De situatie op de Hollandse zuivelboerderijen was volledig anders. Hier was de voornaamste prioriteit het produceren en verkopen van kwaliteitskaas tegen een goede prijs. Omdat de eerste verantwoordelijkheid veel dagelijks werk omvatte en het tweede veelvuldig bezoek aan de kaasmarkten vereiste, konden deze twee niet met elkaar gecombineerd worden. Het was ook niet werkbaar om de verantwoordelijkheid voor de moestuin te combineren met het kaasmaken. Echter was het wel goed te doen om het onderhoud van de moestuin, het bezoeken van de kaasmarkt (en ook de veemarkt) en het verzorgen van de kudde te verenigen. Hierdoor kwam de verantwoordelijkheid voor het kaasmaken, het huishoudelijk werk en de extra ambachten die een bepaalde levensstandaard mogelijk maakte voor rekening van de vrouw.

## **Technische innovatie en culturele vertraging**

Het is opmerkelijk dat de verschuiving van kaasproductie van de zuivelboerderij naar fabrieken niet gevolgd werd door een verschuiving van verantwoordelijkheid voor de moestuin van de boer naar zijn echtgenote. Tot 1963 – minstens

een halve eeuw nadat zuivelproductie zijn weg naar fabrieken vond – bleef de boer nog altijd verantwoordelijkheid houden voor het verzorgen van de moestuin. De last werd soms verlicht door het aangaan van een deelpachtovereenkomst met een knecht, en soms werd de moestuin zelfs helemaal opgedoekt en werd een extra koe aangeschaft, en werden de daardoor gegeneerde inkomsten gebruikt door de vrouw om groenten te kopen, enz. Dit wordt onder meer onderschreven door de opmerking van Olser & Harary dat ‘de taken die als mannelijk en vrouwelijk beschouwd worden verschillen van (sub)cultuur tot (sub)cultuur maar zijn, in iedere (sub)cultuur redelijk constant.’ (Biddle & Thomas, 1966, pag. 64). In dit specifieke geval zou het onveranderd blijven van de situatie ook te maken kunnen hebben met het feit dat vanaf 1875 huisvrouwen op het hart werd gedrukt meer aandacht te besteden aan hygiëne in het huishouden, waardoor het huishoudelijk werk aanzienlijk ingewikkelder werd zelfs voordat het verwerken van de melk niet langer tot hun takenpakket behoorde <sup>2</sup>.

De veranderingen waar hier aan gerefereerd wordt waren niet altijd zonder onaangename neveneffecten. Een geïnterviewde vrouw van 77 jaar vertelde hoe zij en veel van haar vriendinnen zich nooit hebben kunnen neerleggen bij het feit dat het einde van het boter karnen in veel huishoudelijke opzichten ook een einde maakte aan hun onafhankelijkheid. ‘Eerst kon je het geld van de boter gebruiken voor het huishouden, maar nu moest je ineens je man om geld vragen, terwijl mannen nooit echt begrijpen waar je geld voor nodig hebt, en waarom’. De bitterheid waarmee zij dit vertelde was onmiskenbaar en toonde aan dat zij diepe littekens had overgehouden aan het verlies van controle over haar eigen verantwoordelijkheidsgebied (voornamelijk het huishouden) <sup>3</sup>.

Een alinea over het ondersteunend raster zou niet compleet zijn zonder vermelding van het feit dat verantwoordelijkheid voor een bepaalde activiteit niet automatisch inhoudt dat al het werk in dat kader ook werd uitgevoerd door degene die daarvoor de verantwoordelijkheid droeg. Tijdens onze gesprekken (Edema 1963) werd dan ook vaak mel-

---

2 Het is van belang dat uit interviews met ouderen die goed ingevoerd waren in de geldende praktijken op akkerbouwbedrijven in Groningen en in de verdeling van verantwoordelijkheden in het huishouden van handelaren, bleek dat de moestuin de verantwoordelijkheid was van de man wanneer de echtgenote zich bezighield met de winkel en de man in staat was om zijn werkzaamheden (bijvoorbeeld bakken, textiel) te combineren met het onderhouden van de moestuin. Wanneer hij deze twee niet kon combineren werd de moestuin de verantwoordelijkheid van de echtgenote (hoefsmid, kopersmid, enz.) (Edema, 1963).

3 Het moet opgemerkt worden dat in Nederlands recht de echtgenoot officieel het hoofd van de gemeenschap was, en haar enige vertegenwoordiger. Het was dan ook illegaal om zaken te doen met iemands echtgenote. De een-op-een relaties in het oude marktsysteem maakten het mogelijk om hieraan voorbij te gaan in de praktijk, maar toen de fabrieken eenmaal de taken van het verwerken en verkopen overnamen moesten alle handelingen weer binnen de perken van de wet plaatsvinden.

ding gemaakt van het feit dat het mannelijke hoofd van het huishouden taken uitvoerde die eigenlijk tot de verantwoordelijkheid van de echtgenote. Dit werd ook duidelijk door opmerkingen zoals 'zij zegt wanneer ik het moet doen' en 'ik let erop zodat ik weet dat het goed gedaan wordt', wat aangeeft dat de organisatie en het toezicht aan haar toekwam.

De opmerkingen waarnaar hier verwezen wordt zijn deels gebaseerd op wat de geïnterviewden meemaakten in hun eigen huishouden en op omschrijvingen van de situatie binnen hun oriëntatiehuishouden. Samen leidt dit tot het volgende hypothetische beeld van taakverschuivingen tijdens de levensloop van het huishouden.

Wanneer in de eerste jaren na het stichten van het huishouden in relatief korte tijd na elkaar kinderen worden geboren en de huisvrouw niet kan rekenen op betaalde of onbetaalde hulp van buitenaf, dan hielp de echtgenoot haar met huishoudelijk werk. Zo zou hij bijvoorbeeld helpen met het verschonen van luiers, het eten geven van de kinderen, aardappels schillen, brandhout halen, enz. Maar zodra het kind (zoon of dochter) oud genoeg was om een of meer van deze taken op zich te nemen, moest hij of zij dit ook daadwerkelijk overnemen. Hoe ouder de kinderen werden, hoe minder het noodzakelijk was dat de vader hielp. Echter, er kwam ook een moment dat de zonen hun vader gingen helpen met zijn taken in plaats van nog langer huishoudelijke taken van hun moeder op zich te nemen. Vanaf dat moment kon de echtgenoot weer bijspringen voor zijn echtgenote waar dat nodig was. Hiermee was de cirkel van het huishouden weer rond: eerst assisteerde de echtgenoot waar nodig zijn vrouw, toen namen de kinderen het over, later ontlastten de zonen de vader en kon hij in gevallen van nood zijn vrouw weer tot hulp zijn.

Op de vraag of deze cyclus algemeen toepasselijk is moet voor het moment onbeantwoord blijven. Onze eigen data en de beschrijving van het Talleni huishouden door Fortes & Fortes leidt tot de veronderstelling dat iedere samenleving getypeerd wordt door zijn cultureel goedgekeurde patroon van huishoudelijk werk, die tijdelijk van de vrouw naar de man kan worden verlegd. Fortes & Fortes stellen letterlijk (op. cit. pag. 262) dat de echtgenoot brandhout en water naar de keuken van zijn echtgenote brengt tijdens de eerste paar dagen nadat de vrouw een kind gebaard heeft, maar op geen enkel ander moment. Bij de Tallensi vindt derhalve ook een verschuiving van taken plaats, dit is allen niet cyclisch.

Taakverschuiving kan ook voorkomen tijdens noodsituaties. Zolang een noodsituatie als tijdelijk beschouwd kan worden – bijvoorbeeld plotselinge maar niet dodelijke ziekte, een moeilijke zwangerschap, een min of meer normaal verlopen geboorte – is taakverschuiving zeer zeker vereist. Maar omdat de situatie tijdelijk van aard is, zal de ver-

schuiving op nogal toevallige wijze verlopen. Zodra de situatie zich zo uittekent dat duidelijk wordt dat de vroegere situatie nooit terug zal keren moeten er meer permanente oplossingen gezocht worden. Dit kan uiteindelijk leiden tot een zeer drastische herverdeling van taken, vooral wanneer een van de stichters overlijdt of blijven gehandicapt raakt. Het lijkt erop dat in veel van dit soort gevallen – in ieder geval in de Amerikaanse maatschappij – het oudste kind van hetzelfde geslacht als de uitgevallen stichter niet alleen een deel van diens taken overneemt, maar ook diens primaire verantwoordelijkheden (zie o.a. Lumpkin, 1933, pag. 111 ff en Bossard & Boll, 1956, pag. 120 ff), waardoor deze herverdeling gepaard gaat met een verandering in sociale structuur. Het lijkt verre van gemakkelijk om in dit soort situaties een nieuwe balans te vinden (zie o.a. Lumpkin, 1933, pag. 127 ff).

### **Verschuiving van verantwoordelijkheid voor organisatie en toezicht**

Voor nu lijkt het aannemelijk dat het verschuiven van de verantwoordelijkheid voor de uitvoering van plichten en taken van het ene lid naar het andere gemakkelijker is dan het verschuiven van de verantwoordelijkheid voor de organisatie en het toezicht op een algemene activiteitensoort. Want indien dat laatste gemakkelijker zou zijn geweest dan was een enorme technische innovatie zoals de verschuiving van de verwerking van zuivel van de boerderij naar de fabriek vrijwel zeker, binnen relatief korte tijd, gevolgd door aanvullende veranderingen, zoals het verleggen van de verantwoordelijkheid voor de moestuin en boomgaard op zuivelboerderijen.

Aan de andere kant kan ook aangenomen worden dat in huishoudens zoals die omschreven zijn door Lumpkin (1933, pag. 129 ff) en door Bossard & Boll (1956, pag. 148 ff), waar een of meer kinderen een substantieel deel overnam(en) van de totale last aan huishoudelijke taken ook te verantwoordelijkheid aanvaardde(n) voor de organisatie en – indien zij in staat waren een zus of broer of een bediende over te halen bepaalde plichten en taken uit te voeren – voor het toezicht op een aantal huishoudelijke taken (zie o.a. Bossard & Boll, 1956, pag. 162 ff) of taken die samenhangen met het vergaren van inkomen.

### **Werkbaarheid van de sociale structuur**

Wanneer we elementen binnen het huishouden die de werkbaarheid van zijn sociale structuur vergroten of verkleinen willen beschouwen, komen grootte en opbouw als eerste aan de orde. Wanneer we echter verder kijken moet ook erkend worden dat fenomenen zoals de spreiding van kennis en vaardigheden, gedifferentieerde bijdragen aan



het ondersteunend raster, het soort autoriteit dat gebezigd wordt, de wijze waarop de woning gebruikt wordt en de standaard van ordelijkheid van belang zijn. De volgende pagina's zullen dieper ingaan op hoe we tot deze veronderstellingen zijn gekomen.

## **Groote en opbouw van huishoudens**

Algemeen aangenomen wordt dat het eenvoudige, samenwonende kerngezinshuishouden dat dominant is binnen de geïndustrialiseerde samenlevingen van deze eeuw een bijproduct is van industrialisatie en urbanisatie en dat deze processen de complexere, meergeneratie-huishoudens van vroeger bijna hebben doen verdwijnen, met uitzondering van de traditionele boerensamenlevingen in de ontwikkelde en minder ontwikkelde werelddelen.

Maar in 1972 verscheen met de publicatie door Laslett & Wall van 'Household and Family in Past Times', overweldigend bewijs dat het eenvoudige huishouden bestaande uit een gehuwd echtpaar met hun biologische nakomelingen te allen tijde en bijna overal dominant was, behalve dat sommige huishoudens wellicht aangevuld werden met andere verwanten (ouder, jonger, of van dezelfde generatie), adoptiekinderen of inwonende bedienden.

Ditzelfde werk maakte ook duidelijk dat zelfs voor de industrialisatie, de gemiddelde grootte van samenwonende huishoudens maar zeer zelden boven de 7,0 leden uitkwam. Het gemiddelde lijkt rond de 5,0 te liggen, en in die gevallen dat voor het onderzoek van Laslett een hoger gemiddelde in de bronnen gevonden werd, kon altijd vastgesteld worden dat het gemiddelde gebaseerd was op een zeer kleine populatie of een klein aantal gezinnen. Onder die omstandigheden hebben toevalsfactoren een grote impact op de uitkomst, dus die uitzonderlijke gevallen dat een gemiddelde van 7,0 of meer werd gevonden kunnen alleen maar geduid worden als bewijs dat zeer grote huishoudens voornamelijk voorkomen in een gering aantal kleine samenlevingen. Aan de andere kant komen de gemiddelden voor grotere samenlevingen uit rond de 5,0, hetgeen erop duidt dat er in iedere samenleving een groot aantal huishoudens moet zijn dat uit nog minder mensen bestaat dan 5,0. Dit wordt duidelijk wanneer in beschouwing wordt genomen dat in een dergelijke samenleving ieder huishouden van bijvoorbeeld 8 mensen weer gecompenseerd moet worden door een tweepersoonshuishouden of door een met drie en een met vier leden. En indien all fictieve huishoudens eenvoudig zijn en bestaan uit een echtpaar met hun wettelijke nakomelingen, dan hoeft een huishouden met 6 kinderen slechts gecompenseerd te worden met een kinderloos huishouden, of door een huishouden met een kind en een ander met twee kinderen.

Het is verbazingwekkend dat, zelfs in landen waar zoveel waarde gehecht wordt aan de grote en complexe meergeneratie-huishoudens, de grootte van huishoudens maar zelden 5,5 leden of meer is. Onderzoek door Nakane toonde aan dat zelfs in Japan, over een lange periode van 1600 tot 1960, er geen gemiddelde van boven de 5,0 te voorkwam (Laslett & Wall, 1972, pag. 517 ff). Hij schrijft deze onverwachte bevinding toe aan de zogenaamde een-zoons-opvolging regel, die stelde dat slechts een zoon zijn vader op kon volgen. Het gevolg hiervan was dat alle overige zonen het ouderlijke huishouden moesten verlaten en hun eigen weg dienden te vervolgen, en het ouderlijke huis mocht nooit meer dan een echtpaar per generatie tellen. Theoretisch gezien zou het in dit geval wel mogelijk zijn om huishoudens te vinden met vier tot vijf samenlevende echtparen, uit vier of vijf generaties. Maar in de praktijk was zelfs een drie-generatie huishouden uitzonderlijk, althans tot aan het begin van de 20e eeuw, omdat de levensverwachting vrij laag lag. Hierdoor bestonden veel huishoudens uit slechts een echtpaar en een of twee weduwen en/of weduwnaren. Nakane ontdekte echter ook dat er twee plaatsen waren waarvoor de cijfers iets hoger uitkwamen, namelijk enerzijds in de zakendistricten en anderzijds in landelijke gebieden. Het hogere gemiddelde was hier echter niet toe te schrijven aan een hoger aantal generaties, maar doordat er meer huishoudens waren met inwonende bedienden.

Voor andere samenlevingen gelden vergelijkbare bevindingen, zoals weergegeven in 'Household and Family in Past Times'. Hier werd ook gemeld dat de relatief weinig grote en complexe huishoudens vooral voorkwamen binnen de meer welvarende lagen van de bevolking, waar het inkomen vooral voortkwam uit bankieren, een erfenis, een zakelijke onderneming of vergelijkbare activiteiten. En ook hier werden zelfs binnen samenlevingen waar traditioneel veel waarde gehecht werd aan een omvangrijk huishouden daadwerkelijk maar weinig van dat soort huishoudens aangetroffen. Anderzijds was in een aantal kleinere samenlevingen wel het grote, complexe huishouden dominant, maar het was treffend dat in deze gevallen het huishouden voor zijn inkomen afhankelijk bleek te zijn van twee of meer afzonderlijke ondernemingen, zoals landbouw en het ontginnen van land, of landbouw en huiselijke ambachten, huiselijke ambachten en handel, loonarbeid en kostganger, enz. Er werd bovendien aangetoond dat de leden van dergelijke grote huishoudens niet per definitie (door bloed of huwelijk) aan elkaar verwant waren.

Deze bevindingen kunnen tot de voorlopige conclusie leiden dat het aannemelijk is dat een dergelijke dubbele onderneming zoveel ruimte of noodzaak creëert voor verregaande specialisatie dat het relatief eenvoudig is te voorkomen dat de leden van het huishouden inbreuk maken op elkaars specifieke gebied.

Het kleine en eenvoudige huishouden domineert niet allen onder de omstandigheden van een zeer geïndustrialiseer-

de en geurbaniseerde maatschappij, maar ook binnen overlevingseconomieën (zie o.a. Richards 1932, Fortes 1936, Goody 1966, Stenning 1966). Dit zou vreemd kunnen aandoen, maar nog vreemder is het om te lezen over het polygame huishouden waarin iedere echtgenote haar eigen vertrekken heeft, haar eigen voedselkanalen, brandstof en watertoevoer, en waar iedere echtgenote zich primair bezig houdt met haar man en haar eigen kinderen voorzien van bereid eten. De omschrijving van dergelijke huishoudens schetst het beeld van meerdere afzonderlijke kerngezinnen die met elkaar verbonden zijn doordat zij dezelfde echtgenoot/vader delen.

Een aandachtige studie van de gedetailleerde artikelen door **Mosely** over het Zadruga huishouden (**Byrnes**, 1976), door **Hsu** over de uitgebreide familie in China (**Hsu**, 1942) en door **Goody** over de polygame huishoudens van de Lo Dagaba afkomstig van de Afrikaanse Goudkust (**Goody**, 1958), doet vermoeden dat dit soort huishouden aan alle vijf functies kan voldoen alleen daar waar de bloedrelatie tussen de generaties niet overheersend is over de huwelijks- en broer-zusrelaties binnen een generatie. Volgens **Hsu** rustte de uitgebreide familie huishoudens in China op een sterke vader-zoon band en op een bijbehorende zwakke man-vrouw relatie, en dat alleen de economische omstandigheden binnen de welvarender lagen van de Chinese maatschappij het mogelijk maakte om de man-vrouw relatie dusdanig te onderdrukken dat het uitgebreide familie huishouden in stand kon worden gehouden. Zijn argumentatie is als volgt:

*Leven binnen een huishouden en tegelijkertijd leven als man en vrouw is een lastige opdracht, een die door armoede des te moeilijker gemaakt kan worden. Een arm gezin zal daarom meer moeite hebben met het vinden van een echtgenote voor hun zoon. Zeker wanneer een eerdere bruid van hem is weggelopen, of zelfmoord heeft gepleegd omdat zij het leven binnen het huishouden niet langer kon verdragen. En zolang de zoon geen erfgenaam heeft, dient hij te trouwen met een vrouw die hem dit kan schenken, omdat de consequentie van overlijden zonder een mannelijke opvolger te hebben geproduceerd zou betekenen dat er niemand zou zijn die de familietaak van voorouderverering zou kunnen overnemen. Daarom was het in een arm huishouden van groot belang dat de oudere generatie een sterke man-vrouw relatie aan zou moedigen in het huwelijk van hun zoon, opdat de vrouw loyaal aan hem zou worden en blijven, zelfs wanneer dit zou leiden tot een verwijdering tussen de huishoudens van twee opeenvolgende generaties. In welvarende gezinnen, daarentegen, zou het gemakkelijker zijn om een vervangster te vinden wanneer de eerdere echtgenote van de zoon was weggelopen of zichzelf van het leven had beroofd. Dit had tot gevolg dat het in welvarender huishoudens mogelijk was om de man-vrouw relatie vrijwel geheel te onderdrukken ten faveure van de vader-zoon relatie.*

Deze verklaring van **Hsu** laat zien dat de uitgebreide familiehuishoudens in China alleen mogelijk waren wanneer

er de mogelijkheid was om functie II van het huishouden als institutie te overtreden (NB deze functie vereist dat het huishouden het psychisch welzijn van al haar leden waarborgt).

**Goody's** beschrijving van de verwijdering tussen leefgroepen onder de Lo Dagaba bevat een alinea over de scheiding van kookeenheden binnen polygame huishoudens die aantoont dat functie II ook binnen dit soort huishoudens kritiek is. Hij somt de volgende feiten op waarom mede-echtgenotes nooit samen koken wanneer ieder van hen ten minste een kind heeft dat vast voedsel eet.

- a. samen koken leidt tot het bewaren van overgebleven eten in een enkele restjespan, en ongelimiteerde toegang tot deze pan voor alle partners.
- b. Een moeder is verantwoordelijk voor het voeden van haar eigen kinderen. Zij heeft daarentegen in deze zin geen enkele verplichting ten opzichte van de kinderen van haar mede-echtgenotes; zelfs niet wanneer zij samen met een andere echtgenote een kookeenheid vormt: ongelijke behandeling door haar ligt derhalve in de lijn der verwachting.
- c. Zodra een kind vast voedsel gaat eten, zal eten dat bewaard wordt in de restjespan gebruikt worden om een hongerig of ontevreden kind te sussen.
- d. De moeder die van huis is (bijvoorbeeld aan het werk op het land) kan de restjespan gedurende die uren niet gebruiken, maar wanneer de echtgenote met wie zij een kookeenheid vormt wel thuis is, kan deze de pan naar eigen inzicht gebruiken. Dit leidt tot spanningen en frictie wanneer de eerste moeder terugkeert en minder eten in de pan aantreft dan zij verwacht had. Dergelijk onmin kan opgeheven worden door de kookeenheid te scheiden; de moeilijkheden kunnen zelfs voorkomen worden door iedere echtgenote haar eigen kookgelegenheid te geven voordat haar kind toe is aan vast voedsel.

Na de verklaringen van deze twee onderzoekers over het scheiden van een complex huishouden in de aangegeven onderdelen, is het des te interessanter te lezen dat Mosely (Byrnes, 1976, pag. 31 ff) van mening is dat de welvarendheid van de Zadruga huishouden (in ieder geval tot 1975) die hij intensief bestudeerd had grotendeels toe te schrijven was aan het feit dat (a) het werk van de vrouwen georganiseerd werd en onder toezicht stond van een hoofdvrouw; (b) dat de andere vrouwen min of meer gespecialiseerde taken verrichtten; (c) dat het opleiden van de jongste generatie meisjes niet alleen gebeurde door haar biologische moeder (NB Vucinich (Byrnes, 1976, pag. 162 ff), over zijn

eigen ervaringen met het leven binnen een Zadrugameenschap, sprak ook over de hoofdvrouw als organisator en toezichthouder van het vrouwenwerk, en stelde ook dat het werk van de vrouw min of meer gespecialiseerd was, en dat het een regel was dat het werk dat aan een specifieke vrouw werd toebedeeld zoveel mogelijk binnen haar interessegebied lag); (d) dat de echtgenoot doorgaans geen belangrijke beslissingen nam die van invloed waren op het huishouden zonder dit eerst met zijn echtgenote te bespreken; en, ten slotte (e) dat een gehuwde vrouw vaak een voorkeur uitte voor haar eigen directe familieleden, ten faveure van haar echtgenoot en eigen kinderen binnen een institutie waar gelijke behandeling verwacht werd en dat dit wellicht aanleiding gaf tot onenigheden binnen het Zadrugagezin. Zowel Mosely als Vucinich schreven het succes van de Zadrugas vooral toe aan het vermogen van degenen in verantwoordelijkheidsposities om een balans te behouden met betrekking tot sociale relaties en om onenigheden op een goede manier op te lossen. In onze termen wil dit zeggen dat deze onderzoeker het succes van de Zadrugas toeschrijven aan het feit dat de verantwoordelijke personen hun Zadrugas op een manier aansturen die ertoe leidde dat huishoudfunctie II vervuld werd.

### **Effectieve interactie en werkbaarheid**

Dit is geen gemakkelijke taak in eenvoudige maar grote huishoudens, of wel: in huishoudens die bestaan uit een echtpaar met hun ongehuwde kinderen. In interviews met inwoners van het landelijke Nederland (Edema, 1963) stelden ouders van zes of meer kinderen soms op dat moeilijkheden ontstonden omdat twee of drie zussen of een aantal broers samen subgroepjes vormden: zij plaatsten een vriendschapsrelatie bovenop de al bestaande broer-zus relatie. Dit zorgde voor een verkleining van de sociale afstand tussen hen, maar vergrootte tegelijkertijd de afstand tussen hen en iedere andere broer en zus in het huishouden: zozeer zelfs dat deze soms bij hun ouders gingen klagen dat zij zich geïsoleerd voelden. Deze klachten werden opgevat als teken dat dergelijke clusters de interne eenheid van het huishouden in gevaar brachten, waardoor de ouders vervolgens poogden om die groepjes op te breken.<sup>4</sup>

Dit geeft niet alleen aan dat een cluster de sociale structuur van een huishouden kan aantasten, maar ook dat de stichters het als hun verantwoordelijkheid zien om binnen hun huishouden een sociale structuur te behouden die huishoudfuncties I en II niet in de weg staat.

---

<sup>4</sup> Bassard & Boll (1956, pag 157) rapporteerde ook dat clusters voorkwamen in de grote families die zij bestudeerden. Zij noemden dit fenomeen echter 'partnership'. Maar aangezien zij niet geïnteresseerd waren in werkbaarheidsproblematiek hebben zij het effect van clusters op werkbaarheid niet verder onderzocht.

## **Opgelegde interactie en werkbaarheid**

De sociale structuur wordt natuurlijk niet in zijn geheel bepaald door interactiepatronen die volledig rusten op vrijwillig gekozen relaties binnen de groep: de verdeling van verantwoordelijkheden, plichten en taken onder de leden van het huishouden is ook van belang. Zo zullen sommige taken bijvoorbeeld veelvuldige interactie tot gevolg hebben met het mannelijke hoofd van het huishouden terwijl anderen leiden tot interactie met de huisvrouw, en weer anderen zullen tot gevolg hebben dat er veel interactie is tussen de oudste dochter en het jongste kind van het gezin. Deze laatste situatie doet zich vooral veel voor in grote gezinnen, zo toonde onze eigen onderzoeksresultaten en die van Bossard & Boll (1957, pag 165-166) aan. Het is dan ook aannemelijk dat de stichters van een huishouden zullen proberen een rollenverzameling op te bouwen die dusdanig is dat deze de meest wenselijke sociale structuur voor het huishouden ondersteunt. In het geval zij bijvoorbeeld de voorkeur hebben voor een 'gelijkheidsstructuur' (figuur 3) dan zullen zij niet alle taken die leiden tot frequente interactie met het hoofd van het huishouden bij de 'zoon' leggen, maar trachten deze zo gelijk mogelijk te verdelen over de overige drie leden van het huishouden. Als de stichters echter een hiërarchische structuur nastreven, dan zullen zij deze plichten en taken zoveel mogelijk bij de oudste zoon neerleggen, die op zijn beurt weer een aantal zaken kan delegeren naar zijn directe mindere, hoewel hij wel de verantwoordelijkheid voor de uitoefening van de taken behoudt.

## **Autoriteit en werkbaarheid**

Tot dusver hebben we de werkbaarheid van de sociale structuur gekoppeld aan de grootte en opbouw van het huishouden. Katherine Lumpkin, daarentegen, merkt op dat het soort autoriteit dat toegepast wordt op de organisatie van de sociale structuur ook impact kan hebben op de werkbaarheid daarvan. Zij stelt dat wanneer de stichters autoritair te werk gaan, de structuur die daaruit volgt minder werkbaar zal blijken binnen de moderne samenleving dan wanneer oplossingen voor problemen worden gezocht door middel van overleg en op basis van consensus. Dit laatste systeem noemt zij een 'gezagssysteem', en volgens haar past dit systeem het beste bij de huidige geldende moraal. Maar Mosely's omschrijving van het huishouden van de Zadruha is een indicatie dat ook onder de minder 'moderne' leefomstandigheden in de mid-18e eeuwse Balkan een dergelijk gezagsgedragend reguleringssysteem voor een complex huishouden net zozeer succesvol was.

## **Ordelijkheid en werkbaarheid**

De bescherming van de sociale structuur van het huishouden zou middels beide door Lumpkin omschreven systemen

makkelijker te verwezenlijken zijn wanneer het gebruik van de woning ook gereguleerd wordt met duidelijk gehandhaafde regels. Deze kunnen bijvoorbeeld inhouden dat de kookeenheden hun taken uitoefenen in een ander vertrek dan waar het eten geconsumeerd wordt; dat voedsel niet alleen in specifieke potten en dozen bewaard wordt, maar ook dat deze op hun beurt weer op specifieke plaatsen bewaard worden, dat deze plaatsen duidelijk en herkenbaar zijn afgegrensd, en deze plaatsen door middel van sloten kunnen worden afgesloten, of door aankondiging van sancties in het geval van overtreding worden veilig gesteld, of dat deze opslagplek door middel van het opleggen van vloeken worden beschermd, of dat een specifieke pot of doos middels het opleggen van een vloek wordt beschermd.

Een andere manier om de sociale structuur te bewaren kan liggen in de traditie om de leden van het huishouden over de woning te verspreiden tijdens het eten. Dit gebeurt bijvoorbeeld bij de door Fortes & Fortes bestudeerde Tallensi, maar het is ook een methode die gebruikt wordt in bejaardentehuizen, waar alle inwoners hun eten in hun eigen vertrek nuttigen.

### **Het effect van leeftijd op ordelijkheid**

De sociale structuur van een huishouden ordelijk houden door duidelijke grenzen te stellen tussen de verschillende posities is wellicht gemakkelijker wanneer leeftijd en geslacht gebruikt worden als doorslaggevende factoren voor het toewijzen van rechten en plichten aan een specifieke positie dan wanneer de criteria minder eenduidig zijn. Maar zelfs wanneer leeftijd en geslacht gebruikt worden als criteria zullen huishoudens toch geconfronteerd worden met het feit dat de ontwikkeling van kinderen gekenmerkt wordt door groeispurten en ook perioden met weinig veranderingen. Dit kan tot gevolg hebben dat het ene kind op een bepaalde leeftijd recht heeft op vast voedsel en met lepel en vork mag eten, terwijl een jonger kind nog halfzacht voedsel krijgt en met de hand gevoed wordt. Een jaar later zullen ze beiden –zelfstandig– vast voedsel eten en zal daardoor de sociale afstand tussen hen kleiner worden. De sociale afstand zal echter, ten minste in de Nederlandse maatschappij, weer toenemen wanneer het oudere kind thee in zijn melk krijgt, en het jongere kind nog altijd alleen melk drinkt. De volgende verkleining van sociale afstand zal weer plaatsvinden wanneer ook het jongere kind thee in zijn melk krijgt. Dit patroon zal zich blijven herhalen totdat alle kinderen het oriëntatiehuishouden verlaten.

### **Het effect van opleiding op de sociale structuur**

Aangenomen wordt dat de sociale structuur van een huishouden ten minste ten dele rust op de verschillen tussen de

leden van het huishouden met betrekking tot kennis en kundigheid. Dit lijkt een veilige aanname, omdat deze aspecten in zekere mate gelieerd zijn aan leeftijd. Echter, de keuze om bepaalde kennis op te doen of vaardigheden aan te leren kan deze leeftijdsfactor zo goed als teniet doen. Hoe meer stichters van een huishouden steunen op leeftijdsverschillen voor de stevigheid van hun sociale structuur, des te meer zij terughoudend kunnen zijn om een van de leden van het huishouden toe te staan kennis en vaardigheden op te doen die het verschil in afstand gebaseerd op leeftijd kan opheffen tussen dat lid en degene die een hogere positie inneemt binnen de sociale structuur. Dit zal vooral het geval zijn wanneer de opleiding van een lid van het huishouden de positie van een van de stichters zelf in gevaar kan brengen. En deze angst zou ook de reden kunnen zijn dat een echtgenoot zijn vrouw ontmoedigt om zich middels een opleiding verder te ontwikkelen, en dat hij een kind verbiedt taken en klussen uit te voeren waarvoor het is opgeleid.

De eerste situatie kwam aan de orde tijdens een interview (Edema, 1963) met een tuinder, die zei: 'Mijn vrouw begint er soms over dat ze kooklessen wil volgen, maar ik ben zeer tevreden met haar kookkunsten.' Even later zegt hij: 'Ik volg iedere winter een cursus, omdat een man zijn kennis altijd moet uitbreiden.' Wanneer deze twee opmerkingen naast elkaar worden gelegd moet bijna wel geconcludeerd worden dat de man van mening is dat het recht op opleiding voorbehouden was aan hem door zijn positie binnen het huishouden. Wellicht dacht hij dat wanneer zijn vrouw ook een opleiding zou genieten dit de sociale afstand tussen hen zou verkleinen, of – een andere mogelijkheid – dat de grenzen tussen hun posities zouden vervagen en daarmee de ordelijkheid van hun sociale structuur zou verstoren.

De tweede situatie is wellicht een bekender fenomeen, omdat het duidelijker opgemerkt kan worden. Het wordt vaak gezien wanneer het hoofd van het huishouden een eigen bedrijf heeft, en zijn zoon voor hem werkt en een bijpassende beroepsopleiding heeft gevolgd, maar ook wanneer een dochter de huishoudschool heeft afgerond en haar moeder in en om het huis helpt. Veel zonen en dochters krijgen nooit de kans om te laten zien wat ze geleerd hebben zolang ze bij hun ouders thuis wonen en werken.

De meest ernstige problemen voor het in stand houden van een werkbare sociale structuur lijken zich voor te doen wanneer een jongen of meisje buitenshuis betaalde arbeid verricht (zie o.a. Lumpkin, 1977, pag 120 ff). Ons eigen veldwerk toonde aan dat de situatie vooral moeilijk is wanneer de jongen of het meisje in kwestie niet de oudste is, of wanneer het leeftijdsverschil tussen hem/haar en het jongere broertje of zusje klein is. De methode die meestal werd



toegepast in landelijk Nederland (Edema, 1963) was dat het kind zijn gehele verdiende inkomen aan het hoofd van het huishouden of zijn echtgenote moest geven, zelfs als hij elders inwoonde. De stichters van het huishouden betaalden vervolgens alle kosten van het kind in kwestie en gaven hem zakgeld, maar dit was nooit meer dan de andere kinderen die geen betaald werk hadden maar er wel de leeftijd voor hadden.

## **Uitgesproken voedselkeuzes en ordelijkheid**

In een sociologie van voeding dient de vraag gesteld te worden of een behoefte aan ordelijkheid en duidelijke grenzen tussen verschillende posities ook impact heeft op het gebruik van voedsel in het algemeen en specifieke soorten voedsel in het bijzonder, en of de overgang van de ene positie naar de andere wellicht ook gepaard gaat met uitgesproken veranderingen in het soort voedsel dat gegeten wordt.

Uit het voorbeeld dat gegeven werd in 'Het effect van leeftijd op de ordelijkheid van de sociale structuur' maakt duidelijk dat de laatste vraag bevestigend kan worden beantwoord. Hetzelfde geldt voor de eerste vraag, op basis van de observaties en verklaring van McKinlay over sociale klassenverschillen in het aannemen van de ziekenrol tijdens de zwangerschap (McKinlay, 1972) en Boltanski's observaties over vreemde eetgewoonten (Boltanski, 1969). McKinlay stelt dat Britse vrouwen uit de lagere sociale klassen tijdens een zwangerschap met een normaal verloop minder snel een ziekenrol aannemen dan vrouwen uit hogere sociale klassen. Hij schrijft dit verschil toe aan twee omstandigheden die de vrouwen uit lagere sociale klassen ondervinden, omstandigheden die op zichzelf al de mogelijkheid tot het aannemen van een ziekenrol beperken. Dit zijn (a) de meeste van deze vrouwen hebben betaald werk, en de huidige arbeidsregels omtrent zwangerschap moedigen hen aan zo lang mogelijk door te gaan met werken.

Het zich ziek melden zou een verlies aan inkomen betekenen, en (b) het aannemen van de ziekenrol voor vrouwen die geen betaalde arbeid verrichten zou een enorme verstoring van en druk op het huishouden tot gevolg kunnen hebben. Wanneer de huisvrouw ziek is kan zij haar normale taken niet uitvoeren, waaronder het huishoudelijk werk, hetgeen betekent dat dit werk door iemand anders moet worden overgenomen of dat deze helemaal niet worden uitgevoerd. Het is daarom zo goed als onmogelijk een ziekenrol aan te nemen wanneer dit niet daadwerkelijk noodzakelijk is. Het is dus niet mogelijk voor deze huisvrouwen om de ziekenrol aan te nemen als een soort teken dat zij zich in speciale omstandigheden bevinden en recht zouden moeten hebben op een speciale positie binnen de sociale structuur van hun huishouden.

Wellicht is de behoefte hieraan groter naarmate de zwangerschap door hen gezien wordt als een onaangename maar onafwendbare last die bij het huwelijk hoort en waar vrouwen mee om hebben te gaan. Het is daarom redelijk te veronderstellen dat vrouwen die het zich niet kunnen veroorloven om de ziekenrol aan te nemen een ander middel zoeken om duidelijk te maken dat hun slachtofferschap in dezen hen recht geeft op compensatie. Wellicht is wat bekend staat als ‘pica’ een dergelijk middel. De gewoonte om zwangere vrouwen aan te moedigen toe te geven aan hun verlangens naar bepaalde soorten etenswaren – zoals groen fruit, salades, drop, azijn of zelfs bizarre zaken als klei, houtskool of krijt – en hun plotselinge afkeer te accepteren van andere soorten voedsel die zij gewoonlijk wel smakelijk vinden zou op zich voldoende zijn om deze hypothese te formuleren. Naast deze algemene uitleg voor het aanmoedigen van dit gedrag is er ook nog de angst dat de moeder anders een kind een wijnvlek of een misvormde baby ter wereld zal brengen, of de vrees dat zij een monster zal baren.

Wij worden bovendien gesterkt in ons vermoeden dat dit een middel is voor vrouwen uit de lagere sociale klassen omdat het concept pica nog altijd vrij sterk aanwezig lijkt te zijn bij hen maar bijna verdwenen is in hogere sociale klassen (Boltanski, op. cit. pag. 63 ff), en het precies de vrouwen uit die sociale kringen zijn met een uitgebreid rolrepertoire. Deze vrouwen hebben meer gelegenheid om voor zichzelf een rol te creëren die hun speciale positie tijdens de zwangerschap benadrukt (bijvoorbeeld afwezig van verplichte bijeenkomsten, zich verdiepen in artistieke bezigheden, enz.) McKinlay, op. cit.). Indien deze hypothese bewezen wordt dan zou het ook waar kunnen zijn dat de gewoonte binnen sommige culturen of sociale kringen om moeilijk eetgedrag bij kinderen te accepteren tot een bepaalde leeftijd (A. Newson, 1970-2, pag. 216) of om dat gedrag alleen te accepteren van meisjes en niet van jongens, samenhangt met de behoefte aan een duidelijke afbakening van posities binnen de sociale structuur van het huishouden.

Datzelfde zou ten grondslag kunnen liggen van de alom bekende gewoonte om het mannelijke hoofd van het huishouden het beste eten te geven, het mooiste stuk vlees, en de meest smakelijke gerechten (zie o.a. Den Hartog, 1973-1).

## **Werkbaarheid en de schuldvraag**

Vanaf het moment dat Bruch & Tourraine hun onderzoeksresultaten publiceerden, die aantoonde dat 38 van de 40 moeders van kinderen met ernstig overgewicht verre van gelukkig waren geweest met hun zwangerschap, en dat zij op het moment dat zij in contact kwamen met de onderzoekers voor advies rondom dit overgewicht, zij nog altijd hun

gevoelens van misnoegen, teleurstelling, enz. niet hadden verwerkt, onderkennen diëtisten dat het gevoel hebben dat men niet gewenst is kan leiden tot ongezonde eetgewoontes. Maar het is goed om aan te geven dat het gedrag dat leidt tot overgewicht niet uit het niets komt. De moeders met wie Bruch en Tournaine spraken hadden het kind in kwestie liever niet gekregen en probeerden hun 'onnatuurlijke' gevoelens te compenseren door het kind het eten te geven dat hij het liefst at, en in de hoeveelheden die het kind zelf wilde. Zij gaven zelf aan – zeiden zelfs met zoveel woorden – dat het overgewicht van hun kind een probleem van een ambigue persoonlijke relatie was.

Dit doet de vraag rijzen of een oorzaak van het ontstaan van overgewicht tijdens, bijvoorbeeld, het huwelijk wellicht te vinden is in ambigue relaties tussen de twee echtgenoten. Bijvoorbeeld: mannelijke ressentiment over de noodzaak zijn veelbelovende opleiding op te geven door een ongeplande zwangerschap van zijn op dat moment werkende vriendin of echtgenote, uit schuldgevoel waarvoor hij het haar toestaat teveel te eten. Een ander hypothetisch voorbeeld: in samenlevingen waar de middenklasse en hogere sociale kringen er meer waarde aan hechten dat vrouwen slank zijn, kan verondersteld worden dat sommige men het overgewicht van hun vrouw aanwenden als excuus om de promotie waarvan zij zeggen dat die hen toekomt niet na te streven, hoewel de echte reden is dat ze het niet proberen is dat ze bang zijn het niet te krijgen of vrezen dat ze de verantwoordelijkheden van die baan niet aankunnen.

Deze hypothese grenst aan de volgende, afgeleid van Berne (1970), die laat zien hoe sommige huishoudens hun werkbaarheid alleen kunnen behouden de schuld voor alles wat misgaat bij een enkel individu neer te leggen. Dit lijdt tot de voorlopige hypothese dat een lid dat opvallend kieskeurig eet, of ernstig overgewicht heeft, of op enige andere manier afwijkt van de norm met betrekking tot voedsel of eetgewoontes mogelijk de rol van zondebok krijgt toebedeeld door de overige leden. Of is het tegenovergestelde waar en wordt degene met opvallende voedselkeuzes en –gewoontes misschien juist niet de zondebok van het gezin? Indien dit laatste het geval is, dan zou het goed kunnen dat kinderen hun afkeer van bepaald voedsel in stand moeten houden, zelfs wanneer zij allang de traumatische ervaring die ten grondslag lag aan deze etiologie.

# Literatuurlijst

## Literatuurlijst hoofdstuk 1

1. Zie o.a.: Forster R. & Ranum O., (ed)(1979), Food & Drink in History. Fitzgerald TH.K.(ed)(1977), Nutrition and Anthropology in Action.
2. Richards (1964), Mcgee (1984)
3. Huizinga (1951)
4. Huizinga (1951), p.47
5. Edema J. (1977), Sociology of Nutrition.(unpubl.) N.I.A.S. Wassenaar
6. P.G.J.Sterkenburg (1994), van Dale Handwoordenboek van hedendaags Nederlands
7. Etzioni (1968), Basic Human needs, Alienation and Inauthicity In: Am.Soc.Review, Vol 33 p.870-885
8. Elias (1980)
9. Goody (1982)
10. Bourdieu (1986)
11. Gouldner (1971), p 15/6, Sociology`s Basic Assumptions In: Kenneth & Tunstall (ed) Sociological Perspectives, Penguin Books Ltd. Harmondsworth, Middlesex, U.K.
12. Herbert Spencer(1971), p. 34 The study of Sociology In: Kenneth & Tunstall (ed) Sociological Perspectives, Penguin Books Ltd. Harmondsworth Middlesex, U.K.
13. Huizinga,(1951), p.1, 7
14. Huizinga,(1951), pp.7, 8, 1 en 3

15. Huizinga,(1951) p.47
16. Huizinga rekent hiertoe de taal, de rechtspraak, de wijsheid, de kunstuitingen e.d.(1951) pp, ix-xi
17. Huizinga,(1951), pp.1, 7, 47
18. Huizinga,(1951), p. 9
19. Huizinga, (1951), pp. 7, 8, 1 en 3
20. Huizinga,(1951), p. 12 en 13
21. Huizinga,(1951) p. 11
22. Huizinga,(1951) pp. 8/9, 4/7/9
23. König,(1985), pp. 51/2
24. Huizinga,(1951), pp.7, 8, 1 en 3
25. Spock,(1993), p282
26. Craig,(1990), p11
27. Steiner(1967)
28. Williams.(2002)

## Literatuur lijst hoofdstuk 2

1. Bernard, Alain J.M., Paulette Salles, Claude Thouvenot, Consomrnation alimentaires: une orientation interdisciplinaire. In: Annales de Geographie, Vol. LXXXIX no. 492, 1980, pp 258-272.
2. Bergen, A., van, van Schokkerwt tot erwtensoep, Vakgroep Humane Voeding, Landbouwniversiteit, 1987, doctoraalscriptie, no.
3. Da Costa Senior, R., en W. Duister, Variëren met en vervangen door peulvruchten in de maaltijden.

- Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool Wageningen, 1985, doctoraalscriptie no. 86-37.
4. Douglas, Mary, Deciphering a meal. In: Mary Douglas, *Implicite Meanings*, Routledge and Kegan Paul, 1975, pp 249-275.
  5. Edema, J.M.P., Food legumes and cultural fixation (in druk).
  6. Edema, J.M.P., Locus of social control and food preferences. *Bijdrage aan Oxford, Symposium on Food and Cookery, 1987: Taste* (in press).
  7. Etzioni, A., Basic human needs, alienation and inauthenticity. In: *American Sociological Review*, vol. 33, 1968, pp. 870-885.
  8. Linssen, G., Peulvruchten op tafel. Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool Wageningen, 1985, doctoraalscriptie no. 85-66.
  9. Nanninga-Peters, Visconsumptie in Andalst,
  10. Richard, Audrey r., Hunger and work in a Savage Tribe. *A Functional Study of Nutrition Among Southern Bantoe*, The World Publishing Comp, Cleveland, 1964.
  11. Richards, A.I. and E.M. Widdowson, A dietary study in North-Eastern Rhodesia. In: *Africa, J. of the International Institute of African Languages and cultures*, Vol. IX, april 1936, no. 2, pp 166-196.
  12. Suylen, M.E. van, Het peulvruchtengebruik in de breedste zin van het woord. Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool Wageningen, 1985, doctoraal-scriptie no. 85-93.
  13. Voorlichtingsbureau voor de Voeding, Peulvruchten méér dan bonen alleen. Brochure no. 122. Den Haag, le druk z.j.
  14. Voorlichtingsbureau voor de Voeding, Nederlandse Voedingsmiddelentabel. Brochure no. 200, 33e druk, z.j.
  15. Widdowson, J.D.A., Food and traditional verbal modes in the social control of children. In: A. Fenton and F.M. Owen (eds): *Food in perspective*. John Donald Publ. Ltd. Edinburgh, 1981, pp. 377-389.
  16. Wodrada, H., Van Ketelkost tot ChiliVakgroep Humane Voeding, Landbouwuniversiteit Wageningen, 1987, doctoraalscriptie.

### Literatuur lijst hoofdstuk 3

- Beek, M.A. (1946), *De godsdienst van Isra l*. IN: E.N.S.I.E., Dl.I, p.286.
- De Bijbel (1951), *Nieuwe Vertaling van het Nederlands Bijbelgenootschap*, Amsterdam, 1951
- Chandler, geciteerd bij Simoons.
- Douglas, Mary (1976), *Purity and Danger*.
- London & Henley: Routledge & Kegan Paul.
- *Encyclopedia of the Jewish Religion*.
- Feyfer, dr.F.M.G.de (1949), *Geschiedenis der geneeskunde*. In: E.N. S.I.E., Dl.VI, p.583.
- Schierbeek, dr.A. (1949), *Geschiedenis der Biologie*. In: E.N.S.I.E., Dl.VI, p.222.

- Simon, Marcel (1964), Die Jodischen Sekten zur Zeit Christi (vert. Egon Wilhelm & Bruno Storni) Einsiedeln, ZDrih, K<sup>TM</sup>In: Benziger & Co, AG. (oorspr. titel: Les Sectes Juives au temps de Jesus, 1960, Paris: Presses Universitaires de France)
- Simoons, Frederick J. (1961), Eat Not This Flesh; Food Avoidances in the Old World.
- Madison: The University of Wisconsin Press
- Soler, Jean (1979), The Semiotics of Food in the Bible. IN: Porster, R., & Ranum, O., Food and Drink in History; Selections from the Annales. Vol.5. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.

#### Literatuur lijst hoofdstuk 4

- Aron, Jean-Paul (1979), The Art of Using Leftovers: Paris, 1850- 1900. IN: Robert Forster and Orest Ranum, Food and Drink in History. Baltimore & London: The John Hopkins University Press, p.98-108.
- Barthes, Roland (1979), Toward a Psychosociology of Contemporary Food consumption. IN: Robert Forster and Orest Ranum, Food and Drink in History. Baltimore & London: The John Hopkins University Press, p.166-173.
- Blommenstein (red.), I. van (1995), Parade van pasta & pizza. Uitgave van Het Nederlands Zuivelbureau. Wormer: Inmerc B.V.
- Boiten, Lies (1986), Eten om te leven, leven om te eten. Groningers aan tafel sinds de middeleeuwen. Groningen: Egbert Forsten Publishing.
- Cassel, IN: Paul, Benfamin.C.
- Corver, O.A. (fasc.1978), Aaltje: Nieuw Nederlandsch Kookboek. (z.j. = 1891). Den Haag: Van Goor Zonen.
- Escoffier, August (1988), Ma cuisine: Escoffier voor iedereen. (vert.: Jill Elegeer / red.: Jaap Klosse). Utrecht: HES.
- Etn, Nina L. (ed.), Eating on the wild Side; the pharmacologic, ecologie, and social implications of using noncultigens. Tucson & London: The University of Arizona Press.
- Etkin, Nina L. & Paul J. Ross (1994), Pharmacologic implications of "wild" plants in Hausa diet. IN: Nina L. Etkin (ed.), Eating on the wild Side; the pharmacologic, ecologie, and social implications of using noncultigens. Tucson & London: The University of Arizona Press.
- Johns, Timothy (1994), Ambivalence to the palatability factors in wild food plants. IN: Nina L. Etkin (ed.), Eating on the wild Side; the pharmacologic, ecologie, and social implications of using noncultigens. Tucson & London: The University of Arizona Press.
- H. Mandinquer, Jean-Jacques (1979), The family pig of the Ancien Regime: myth or fat? IN: Robert Forster and Orest Ranum, Food and Drink in History. Baltimore & London: The John Hopkins

- University Press. p50-72.
- Jobse-van Putten, J. (1980), 'n Brood is gienen stoet. Taalgeografische onderzoek naar broodnamen in Nederland.
  - Ligtendag, W.A. (1995), De Wolden en het water. Groningen: Regio Projekt Uitgevers
  - McGee, Harold (1988), On food and cooking. The science and lore of the kitchen. London: Unwin Hyman Ltd.
  - Mennell, Stephen (1985), All manners of food. Eating and taste in England and France from teh Middle Ages to the present. Oxford: Basil Blackwell Ltd.
  - Morineau, Michel (1979), The Potato in the Eighteenth Century. IN: Robert Forster and Orest Ranum, Food and Drink in History. Baltimore and London: The John Hopkins University Press. p.17-36.
  - Montanari, Massimo (1994), Honger en overvloed. (uit het Italiaans vertaald door Karin van Liempt). Amsterdam: Agon BV.
  - Revel, Jacques (1979), A Capital City's Privileges: Food Supplies in Early-Modern Rome. IN: Robert Forster and Orest Ranum, Food and Drink in History. Baltimore and Londen: The John Hopkins University Press. p.37-49.
  - Richards, Audrey I. (1964, 3de druk), Hunger and work in a savage tribe. A funtional study of nutrition among the Southern Bantoe. Cleveland: World. Publ. Press.
  - Slicher van Bath, B.H. (1960), De agrarische geschiedenis van West-Europa (800-1850). Utrecht/Amsterdam: Uitgeverij Het Spectrum N.V.
  - Stoffers, Manuel (ed) (1994), De middeleeuwse ideet. nwereld, 1000- 1300. Hilversum: Uitgeverij Verloren.
  - Tannahill, Reay (1975), Food in history. St.Albins: Paladin Frog more.
  - Tolksdorf, Ulrich (1975), Essen und Trinken in Ost- und West Preussen. Teil 1. Marburg: N.G.Elwert Verlag.
  - Trigg, Heather B., Richard I.Ford, John G.More & Louise D.Jessop (1994), Coprolite evidence for prehistorie foodstuffs, condiments , and medicines. IN: Nina L. Etkin (ed.), Eating on the wild Side; the pharmacologic, ecologie, and social implications of using noncultigens. Tucson & Londen: The University of Arizona Press.
  - Voskuil, J,J. (1983), De weg naar luilekkerland. IN: Bijdragen en mededelingen betreffende de geschiedenis der Nederlanden, jrg.19, pp.460-484.
  - Wellin, E. (1955), Maternal and infant feeding practices in a Peruvian village. IN: J.Amer.Diet.Ass. vol. 31, p.889-894.
  - Widdowson, John O.A. (1981), Food and traditional verbal modes in the social control of children. IN: Alexander Fenton & Trevor McOwen (eds.), Food in perspective. Edinburgh: John Donald Publ.Ltd.
  - Wiegelmann, Günter (1967), Alltags- und Festspeisen: Wandlung und gegenwartige Stellung. Marburg.

- Wiegmann, Günter (1972), Reliktgebiet und Kulturfikserung. IN: Ennen, E., & G.Wiegmann, Festschrift Matthias Zender: Studien zu Volkskultur, Sprache und Landesgeschihte. 2 Bnde. Bonn.

## Literatuur lijst hoofdstuk 5

- Bax, M. (1983). 'Ritualisering en versobering in een Brabantse dorpsparochie '. In:
- Koster, A., Y. Kuiper & J. Verrips .(ecl.s.), Feest en ritueel in Europa.
- Amsterdam: VU Boekhandel-Uitgeverij p.133-157.
- Bonnema, C.J. (1976). Eenvoudige voedingsleer. Rotterdam/Den Haag: Nijgh & Van Ditmar.
- Da Costa sr, R. & W Duister (1986). Variëren met en vervangen door peulvruchten
- in de maaltijden. Dep. of Human Nutrition, Agr. University Wageningen, M. Thesis No.86-37 (unpubl.)
- Doorn, J.A.A. van & C.J. Lammers (1976). Moderne Sociologie. Utrecht/Antwerpen: Het Spectrum.
- Douglas, Mary (1975). Implicit Meanings:Essays in Anthropology. Routledge & KeganPaul.
- Edema, J.M.P. (1983). 'The Social Sciences and Research on Food Habits in the Netherlands '. In: Teutenberg, H.J. & Johanna M.P. Edema (eds.), Nutritional Behaviour As a Topic of Social Sciences. Publ. AGEV Vol. 2. Ernährungs-Umschau 30 Suppl.
- Edema, J.M.P. (1985). 'Foods habits, their determinants and their malleability '. In: Diehl, Joerg M., & 2 Claus Leitzmann (eds.), Measurement anrl determinants of food habits and food preferences. Euro-Nut Report no. 7. Wageningen: Uitg. Ned. Instituut voor de Voeding.
- Edema, J.M.P. (1988). 'Food Legumes and Cultural Fixation'. In: Nils-Arvid Bringèus, u.a. (Hg), Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günther Wiegmann. Münster, B.D.I. Beiträge zur Volkskultur in Nordwest-deutschland 60. (p445-4589.
- Engels-Geurts, Wil & N etty ( 19 88). Traditionele feestgerechten het jaar door. Weert: Zuid Hollandse Uitgeverij.
- Heidenreich, J.C., H.H.F. Henderson, L.Y. Bossinade & H. Toors (1979).
- Receptenleer. Den Haag: :Nijgh & Van Ditmar.
- Hoeven, W. van (1983). Streekgerechten van Libelle. Utrecht/Antwerpen: Het Spectrum.
- Keu per, R. & H. Harmsen (1988). Potdeurmekare; Oude Achterhoekse gerechten en eetgewoonten. Gaanderen: Gherre.
- Lamoen, Jo van (1987). Van Poempaaipap en preioot. Brabantse streekgerechten en wetenswaardigheden. Baarn: In de Toren.
- Lotgering-Hildebrand, R (n.d. na 1940). Ieder zijn meug. Smulboek van Nederlandse volksgerechten. Libelle-serie. Baarn: Bosch en Keuning.
- Lotgering-Hildebrand, R. (na 1940). Het Coöperatieve Kook- en Huishoudschoolboek. Rotterdam: Coöp.



- Groothandelsvereniging De Handelskamer 'HAKA' G.A.
- Lumpkin, Katharine Du Pre (1933). *The Family: A Study of Member Roles*. Chapel Hill: Univ. of North Carolina Press.
  - Mennen, Stephen (1985). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell.
  - Eurkens, Peter (1983). 'Feesten van het Kempenland'. In: Koster, A., Y. Kuiper & J. Verrips (eds.), *Feest en ritueel in Europa*. Amsterdam: VU Boekhandel-Uitgeverij (pp. 158-175).
  - Naaykens, J. (1978). *Noord-Brabant in Grootvaders tijd*. Den Haag: Kruseman.
  - Nannings, J.H. (1932). *Brood- en Gebakvormen en hunne Beteekenis in de folklore*. Scheveningen: Eigen Volk.
  - N.N. (1924, 1938, 1980). *NCB-Kookboek Tilburg: Noord-Brabantsche Coöperatieve Boerenbond*.
  - N.N. [Edema, J.M.P.] (1963). 'Vrouwen van boeren en tuinders in gezin, huishouding en bedrijf'. In: *Agrarisch Plan voor Noord-Holland, DL I*. Alkmaar: POA nv (pp. 173-199).
  - N.N. (n.d. na 1967). *Streekrecepten*. Den Haag: Uitgeverij van het Nederlands Zuivelbureau.
  - N.N. (z.j.). *Nederlandse Voedingsmiddelentabel, en aanbevolen hoeveelheden energie en voedingsstoffen*. Den Haag: Voorlichtingsbureau voor de Voeding.
  - Oirschot, A. van (1979). *Van water tot wijn, van korsten tot pasteien*. Heeze: Uitg. Brabantse Dag.
  - Rocheblave-Spenlé, Anne-Marie (1962). *La notion de r  ie en psychologie sociale:   tude historico-critique ..* Paris: Presses Universitaires de France.
  - Rozema, Hanneke (1983). 'Veredeling en vreemdeling'. In: Koster, A., Y. Kuiper & J. Verrips (eds.), *Feest en ritueel in Europa*. Amsterdam: VU Boekhandel-Uitgeverij (pp. 178-199).
  - Stam-Dresselhuys, J.P. & J.C. Wessels-Nijenhuis (1966/1980). *Oud-Nederlandse Streekrecepten*. Wageningen: Zomer & Keuning.
  - Stoll, F.M. & W.H. de Groot (1924, 1938, 1980). *Recepten Huishoudschool Laan van Meerdervoort*. Den Haag: Gebr. Van Cleef.
  - Wann  e, C.J. (1924, 1938, 1980). *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool*. Amsterdam: H.J.W. Bocht.

## Literatuurlijst hoofdstuk 6

1. Günter Wiegmann, Reliktgebiet und Kulturfixierung. Zu einigen Begriffen und Modellen der schwedischen Ethnologie und deutschen Volkskunde. In: *Studien zu Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte*, ed. by Günter Wiegmann und Edith Ennen, *Festschrift Matthias Zender*, 2 Bde., Bonn 1972, pp. 59-71.
2. Günter Weigelmann, Möglichkeiten ethnohistori-

- scher Nahrungsforschung. In: *Ethnologia Europaea*, Vol. 1 (1967), pp. 185-194.
3. One of our respondents told us that in 1929, when she was eighteen and working as a maid, she was literally thrown out of her parental house because of the impending birth of another baby. Because neither her family nor her employer could provide her with a place to sleep, she had no choice but to find a job as a living-in maid as soon as possible.
  4. See note 2.
  5. M.E. VAN SUYLEN, *Het peulvruchtgebruik in de breedste zin van het woord*. Department of Human Nutrition, Agricultural University, Wageningen 1985, undergraduate thesis No. 85-03; G. LINSSEN, *Peulvruchten op tafel*. Department of Human Nutrition, Agricultural University, Wageningen 1985, undergraduate thesis No. 85-66; R. Da Costa Senior/W. Duister, *Variëren met en vervangen door peulvruchten in de maaltijden*. Department of Human Nutrition, Agricultural University, Wageningen 1986, undergraduate thesis No. 86-37.
  6. Johanna M.P. Edema, *Een sociaal-geografische beschrijving van de gemeente Noordbroek*, Bachelor of Science extended essay Social Geography, University of Utrecht, 1947.
  7. Sometimes dried beans would be soaked whole and fed to the horses. But farmers were cautious when feeding these to the animals: *"It's irritating and softens the skin: if you feed them too many or too often, the harness will easily abrade the skin on the breast"*. According to the first generation allochthonous farmer, however, horse beans were always grown at his parents' farm and after soaking fed to the horses and the cows as well!
  8. To the inhabitants of N. and of the entire province of Groningen, "Town" is synonymous with the city of Groningen (the province's capital). The inhabitants of the capital are nicknamed 'mole beans' (i.e. popped horse beans).
  9. Johannes J. Voskuil, *De weg naar luilekkerland*. In: *Bijdragen en Mededelingen betreffende de Geschiedenis der Nederlanden*, Vol 19 (1983), pp. 460-484.
  10. Our informant was Prof. Dr. E.W. Hofstee, the author of, a.o. *Het Oldambt, een sociografie*, deel I. *Vormende krachten* (dissertatie Amsterdam, Groningen 1937) and *Groningen, van grasland naar bouwland, 1750-1930: een agrarisch-economische ontwikkeling als probleem van sociale verandering* (Wageningen, Pudoc, 1985).
  11. The marrowfat pea was hardly ever cultivated or eaten.
  12. Day E. Kay, *Food legumes*, Tropical Products Institute, London, 1979 *Crop and Production Digest* No. 3.
  13. Dutch: stampot; German: Eintopf; American: potpie.

## Bibliography chapter 7

1. Corver, O.A., Aalijs, Nieuw Nederlandsch Kookboek (1887, uitg. Van Goor en Zonen, Den Haag, 1978).
2. Nutrition Education Bureau, Peulvruchten meer dan bonen alleen (Brochure no.122, Den Haag, le druk z.j.)
3. Wiegelmann, G., 'Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung', *Ethnologia Europea*, vol.1, 1976b, pp.185-94
4. Edema, J.M.P., Een sociaal-geografische beschrijving van de gemeente Noordbroek, Bachelor of Science extended essay Social Geography, University of Utrecht, 1947.
5. This recollection was not shared by the labourers and their wives, for one respondent remarked somewhat resentfully, Whatever the farmer disliked was served to the labourers.' And one labourer mentioned with disgust the tasteless bean soup which was served in the field during harvesting.
6. Until c.1940 farmers' wives considered red cabbage, beets and carrots fine vegetables. In fact, until this time a labourer's wife would have only red and white cabbage and kale at her disposal.
7. Da Costa Sr., R., and W. Duister, Variëren met en vervangen doo peulvruchten in de maaltijd. Dept. of Human Nutrition, Agr. University, 1986, undergraduate thesis no. 86-87.

## Bibliography chapter 8

- Blue Band, Basis Kookboek. Unilever, 1984.
- Boltanski, Luc, Prime Education et Morale des Classes. Paris/La Haye: École Pratique des Hautes Études & Mouton, 1969.
- Charley, H., Food Science, New York: J. Wiley, 1982.
- Cunningham, M. & J. Laber, The Fanny Farmer Cookbook. New York, Alfred A. Knopf, 1980.
- Davidis, H., Keukenboek [Translated from German]. Haarlem, De Erven F. Bohn. 12th impression, 1895.
- Eden, J.G. van, et al. Receptenleer, Technieken en Processen.'s-Gravenhage, Nijgh/van Ditmar, 1989.
- Elisabeth, Praktische Recepten van de Huishoudschool 'Mariakroon' Culemborg. Roermond/Maaseik, J.J. Romen & Zonen, 1930.
- Franke, W., Nutzpflanzenkunde. Stuttgart, Georg Thieme, 1976.
- Good Housekeeping Institute, Good Housekeeping's Cookery Book. London, Ebery Press, 1955.
- Gorter, A. & G.A.M. de Jonge, Het Nieuwe Kookboek van de Groningsche Kook-en Huishoudschool, Groningen, P. Noordhoff, 1909).
- Greenberg, S. & E. Lambert Ortin, Goed Gekruid [The Spice of Life, translated by W. Ampt], Utrecht/Antwerpen, Spectrum, 1984.
- Hess, O. & A.F. Hess, Wiener Küche: Sammlung von Kochrezepten aus der Bildungsanstalt für Hauswirtschaftslehrerinnen. Vienna, Franz Deuticke, 1963.

- Holl, H.M.S.J. de, Nieuw Geïllustreerd Kookboek van Lina Morgenstern [Translated and adapted from German]. Alkmaar, Gebr. Kluitman N.V., 1930.
- Kers, P.J. jr, Avro Kookboek (2 vols.), Hilversum, AVRO, 1928.
- Kers, P.J. jr, Onze Keuken [Radio Cooking Course]. Hilversum, VARA, 1932.
- Lundberg, D.E. et al. Kooktechnieken [Understanding Cooking, translated by Kwee Siok Lan], Utrecht, Spectrum, 1987.
- Manden, A.C., Recepten van de Haagsche Kookschool. 's-Gravenhage, de Gebroeders van Cleef. 3rd impression, 1896.
- McGee, H., On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen. London, Unwin Hyman Ltd. 1984.
- Moulin, L., Europa aan Tafel. Antwerpen, Mercatorfonds, 1988.
- Nakken-Rövekamp, E.H.A., Elsevier Pocket Kookboek. Amsterdam/Brussels, Elsevier, 1972.
- Oxford, The Concise Oxford Dictionary. Oxford, Clarendon Press, 1990.
- Smith, Delia, Complete Cookery Course. London, BBC, 1982.
- Stobart, T., Smaken Verschillen [Herbs, Spices and Flavourings, translated by F. Lammers]. Utrecht/Antwerp, Spectrum, 1984.
- Stoll, F.M. & W.H. de Groot, Recepten Huishoudschool Laan van Meerdervoort 's-Gravenhage. 's-Gravenhage, de Gebroeders van Cleef, 4th impression, 1939.
- Stoll, F.M. & W.H. de Groot, Recepten Huishoudschool Laan van Meerdervoort 's-Gravenhage. 's-Gravenhage, de Gebroeders van Cleef, 26th impression, 1953.
- Stoll, F.M., W.H. de Groot & J.C. Heidenreich, Het Nieuwe Haagse Kookboek. Amsterdam/Brussel, Elsevier B.V., 1982.
- Wannee, C.J., Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool. Amsterdam, H.J.W. Becht, 1953.



# Slotwoord

In het voorafgaande hebben we kennis gemaakt met de verschillende onderzoeken van Jo Edema. Verschillende aspecten van de culturele invloed op voedingsgewoonten zijn hierin in ruime mate aan bod gekomen.

In grote lijnen kunnen we vaststellen dat er met betrekking tot voeding twee soorten kennis een rol spelen: aan de ene kant de wetenschappelijke kennis van de voedingsleer, en aan de andere kant de ervaringskennis van het huishouden. Beide soorten kennis hebben hun eigen domein: de wetenschappelijke kennis wordt in academische kenniscentra steeds verder verfijnd, de ervaringskennis in huishoudens wordt vooral door sociale en culturele overlevering en gewoontevorming doorgegeven.

Beide soorten kennis zijn voortgekomen uit de behoefte om een doel te bereiken: de (wetenschappelijk gebaseerde) voedingsleer streeft ernaar de gezondheidstoestand van hele bevolkingsgroepen op peil te brengen, de alledaagse ervaringskennis is ontstaan uit de behoefte om het eigen huishouden de zorg te geven die het nodig heeft. Uiteraard streven beide kanten ernaar om hun eigen ideaal te bereiken. Een vaak onderschat probleem hierbij is dat er een zekere spanning tussen beide bestaat: de vertegenwoordigers van de wetenschappelijke voedingsleer beperken zich tot wetenschappelijk-technische consideraties, om met de verworven wetenschappelijke kennis richtlijnen voor voeding op te stellen, maar ze laten daarbij de voedselkennis en voedingsgewoonten van het huishouden teveel buiten beschouwing.

De vraag is daarmee of de wetenschappelijke voedingsvoorlichting sociaal-cultureel gezien wel geheel realistisch is. De voedingsleer hecht geen belang aan de ervaringskennis van de leek, terwijl anderzijds de leek zich met de boodschappen van de voedingswetenschap vaak niet goed raad weet: men moet maar zien hoe die boodschap is in te passen in de zorg voor het huishouden. Het zou daarom de moeite waard zijn dat de voedingswetenschap kans zag om de taal van de huishouding in haar voorlichtingsboodschap te verwerken.

De in dit boek bijeengebrachte studies van Jo Edema hebben dan ook als strekking dat de kennis en opvattingen betreffende voeding zoals die bestaan binnen 'de huishoudens' een grotere plaats moeten innemen in het wetenschappelijk onderzoek.

## Drs. J.M.P. Edema

Het grootste deel van haar werkzaamleven heeft Drs. J.M.P. Edema zich bezig gehouden met voeding. Waarbij ze de vraag niet stelde 'wat' de mensen eten, maar 'waarom' ze bepaalde voeding eten. In artikelen, studies, voordrachten e.d bracht ze haar ideeën naar buiten.

In dit boek wordt een samenvatting gegeven van het materiaal, in vele facetten van het begrip 'voeding' dat zij door onderzoek en studies heeft verzameld. Tegelijkertijd geeft het boek een fascinerend beeld over het 'het gezin' in de vorige eeuw.



*Fotograaf:  
Marjet van Veelen*