

De weg naar luilekkerland*

J.J. VOSKUIL

Vóór 1830 diende een Fries als soldaat in een Brabantse stad. Hij trouwde daar een Brabantse vrouw. Na de Opstand trok hij naar zijn eigen land terug en zijn vrouw volgde hem. In Amersfoort waar ze zouden overnachten, ging de vrouw een bakkerswinkel in om brood te kopen. Toen de bakkersvrouw een roggebrood voor haar op de toonbank legde, dacht ze dat ze haar niet begrepen had. 'Nee, ik moet geen turf!' zei ze, 'Ik moet een brood!' De reactie van de man was een heel andere. Hij was verrukt. Eindelijk weer brood! De vrouw die voordien niets anders dan wittebrood gegeten had, heeft aan dit roggebrood nooit kunnen wenen. Ook niet toen ze al langer in Friesland gewoond had dan in Brabant. Dit voorval, dat door Johan Winkler verteld wordt in jaargang 1874 van het tijdschrift *Kennis en kunst* ligt ten grondslag aan zijn ideeën over de verhouding tussen broodgebruik en groepsbewustzijn¹. Hij gaat daarbij uit van een noord-zuid tegenstelling tussen roggebrood en tarwebrood. Roggebrood zou Fries en Saksisch zijn, tarwebrood Frankisch. Dat zijn ideeën, die lange tijd gemeengoed zijn geweest, zowel in Duitsland als bij ons². Ze hangen niet volledig in de lucht. Het is zonder meer duidelijk dat er grote regionale verschillen in broodgebruik bestaan of bestaan hebben. De vraag is alleen of we daar zulke lang doorwerkende tradities achter mogen zoeken.

Om een inzicht te krijgen in de verspreiding van die regionale verschillen heeft ons Instituut in 1974 aan ongeveer 700 mensen van boven de 65 jaar een vragen-

* Met dank aan Eveline Doelman voor haar hulp bij de redactie van de noten.

1. Johan Winkler, 'Roggenbrood', *Kennis en kunst* (1874) 365-367, 371-372, 378-379.

2. Vergelijk voor Nederland nog D. van der Ven, 'Oorlogsbrood en volkskundeonderzoek', *Nederland*, XCII (1940) 480-486.

In Duitsland zag men lange tijd in de grens tussen grof en gebuild roggebrood een afspiegeling van de grens tussen *Germania superior* en *inferior*, zie bijvoorbeeld C. Nörrenberg, 'Die Schwarzbrotgrenze', *Eifelvereinsblatt*, XIX (1918) 31-32; C. Nörrenberg, 'Schwarzbrotgrenze-Stammesgrenze', *Eifelvereinsblatt*, XIX (1918) 78-79; Otto Behagel, *Geschichte der deutschen Sprache* (5e verb. dr.; Berlijn en Leipzig, 1928) 175-176. Een geheel andere, sociaal-economisch gerichte, benadering van dit soort tegenstellingen bij G. Wiegmann, 'Die westfälische Diagonale; Thesen zur Kulturräumliche Gliederung nordwestdeutschlands', *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, XX (1973) 83-91 (in het bijzonder 85-86).

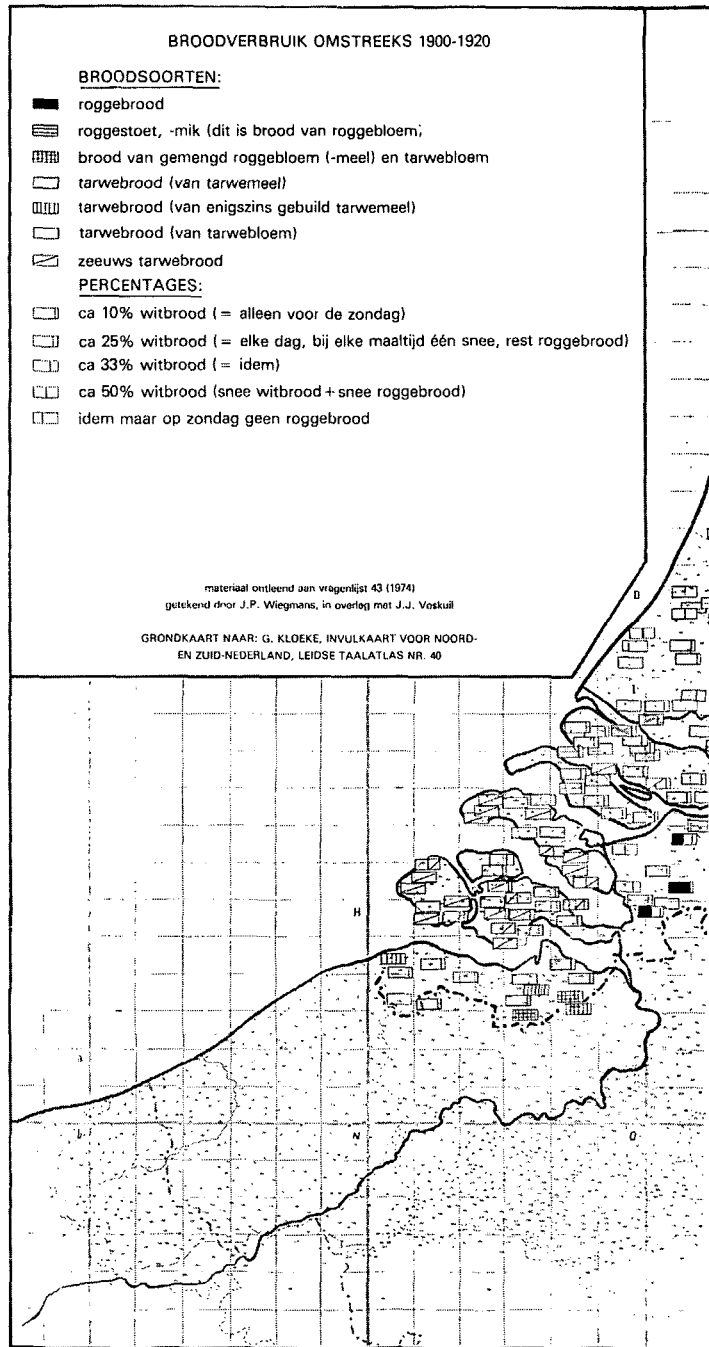
lijst voorgelegd met vragen over het broodgebruik in hun jeugd³. De antwoorden geven een beeld van de situatie in Nederland omstreeks de eeuwwisseling. Wie uitgaat van het huidige broodverbruik valt het op dat de herinneringen van de informanten in het algemeen verrassend scherp zijn. Ze wekken de indruk dat in de meeste gezinnen het broodgebruik in die tijd bestond uit een afgepaste hoeveelheid brood op vaste tijdstippen van de dag en dat ook de verhouding tussen de verschillende broodsoorten nauwkeurig gereguleerd was. Die indruk wordt nog versterkt wanneer men de antwoorden in kaart brengt. Ze blijken dan een duidelijke onderlinge samenhang te vertonen. Dat geldt niet alleen voor de verhouding tussen de verschillende broodsoorten in de afzonderlijk te onderscheiden streken. Ook de grenzen tussen de broodsoorten zijn opvallend scherp, in het bijzonder die tussen bruin (tarwe) brood en roggebrood. Behalve in Noord-Holland sluiten zij elkaar vrijwel overal uit. En wat tenslotte de betekenis van de kaart voor de theorie van Winkler betreft: het is duidelijk dat er geen sprake is van een noord-zuid tegenstelling. De dominerende tegenstelling is oost-west.

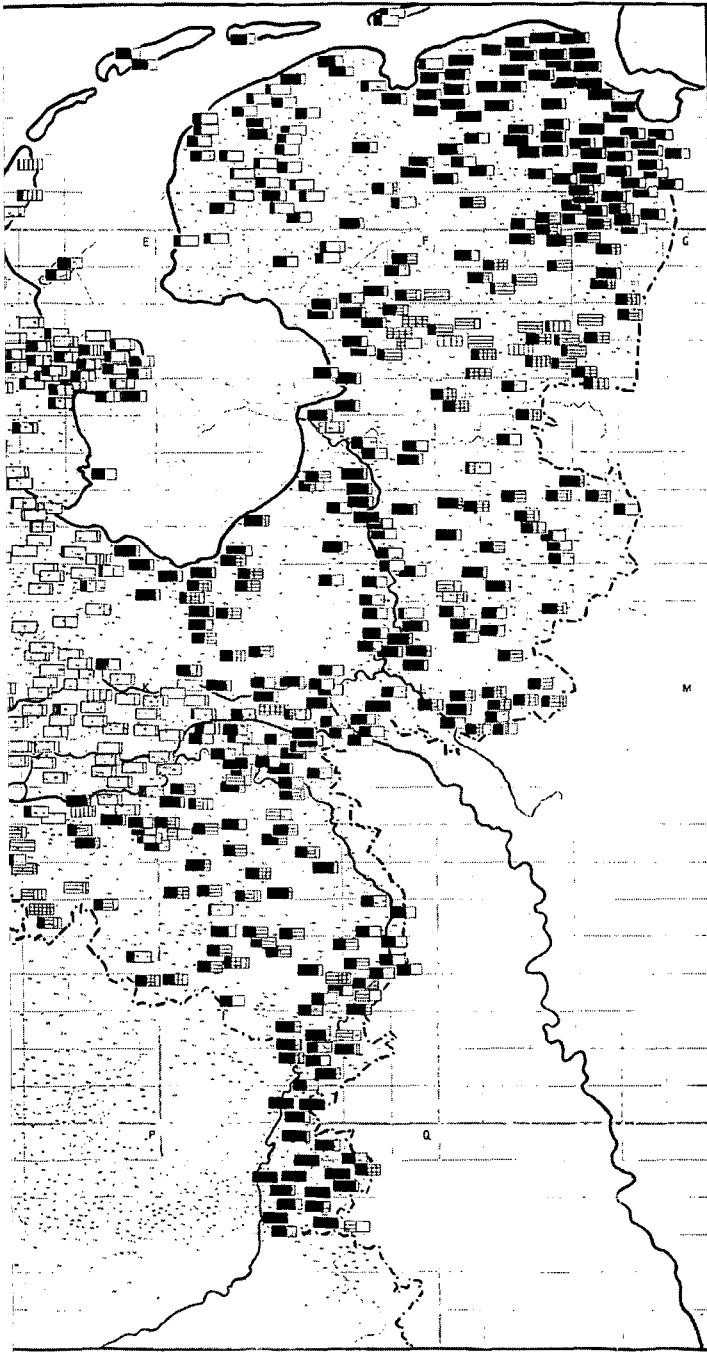
Wanneer men de kaart van de spreiding van de gewassen in Nederland naast dit kaartbeeld legt⁴, lijkt de verklaring van deze oost-west tegenstelling op het eerste gezicht eenvoudig. Bruin brood wordt gegeten op en rond de klei in het zuidwesten, waar omstreeks de eeuwwisseling tarwe werd verbouwd, roggebrood op en rond de zandgronden in het oosten en zuiden, waar men tot de komst van de kunstmest alleen rogge en haver kende. Deze tegenstelling krijgt nog meer diepte, wanneer men let op de verspreiding van een licht soort tarwebrood in het tarwebied en een licht soort roggebrood in het roggegebied. Beide worden gebakken uit meel dat door de boeren zelf is gezeefd, beide komen alleen voor in de eigenlijke productiekernen. Ze nemen in de consumptie de plaats in van het zuivere wittebrood van tarwebloem dat men in de rest van het land zowel in het roggebrood- als in het tarwebroodgebied bij de bakker kocht.

Het zou geen zin hebben om aan die tegenstellingen op de kaart nog langer aandacht te besteden, indien ze inderdaad zo rationeel waren als ze op het eerste gezicht lijken. Ze zijn dat echter niet overal. Bezieet men de kaart wat aandachtiger, dan valt het op dat in het uiterste noordoosten opvallend veel roggebrood wordt gegeten, hoewel hier, langs de Dollard en de Waddenzee, een kleigordel ligt die in de vorige en in deze eeuw een hoge tarweproductie had. Dat roggebrood hier niettemin omstreeks de eeuwwisseling een zo overheersende plaats in de broodconsumptie inneemt, is alleen te begrijpen wanneer men bedenkt dat de boeren

3. Vragenlijst 43 (1974) van de afdeling Volkskunde van het Instituut voor Dialectologie, Volkskunde en Naamkunde van de KNAW (thans: P.J. Meertens-Instituut). De vragenlijst werd ook gebruikt door Jozen Jobse-van Putten, 'n Brood is ginnen stoeten'. *Taalgeografisch onderzoek naar broodnamen in Nederland*, Publicaties van het P.J. Meertens-Instituut, deel I (Amsterdam, 1980).

4. *Landbouwatlas van Nederland* (Zwolle, 1959) kaart 26.





in deze streek tot in de tweede helft van de achttiende eeuw van de veeteelt en van de verbouw van vooral haver en (wat minder) gerst en rogge leefden⁵. De rest van het broodgraan werd ingevoerd vanaf de aangrenzende zandgronden en uit de Oostzeelanden⁶. Toen men in de tweede helft van de achttiende eeuw als gevolg van de veepest en de verbeterde afwatering ook tarwe ging verbouwen⁷ hield men kennelijk vast aan de oude voedingsgewoonten. Meer dan honderd jaar later, in het begin van deze eeuw, kon men nog enige terughoudendheid tegenover tarwebrood opmerken. Het werd voornamelijk op zondag gegeten, zelfs bij rijke boeren, en dan nog in afgepaste hoeveelheid⁸. Hoewel sommigen bruinbrood uit hun soldatentijd kenden en boerenzoons het, volgens sommige van onze informanten, wel uit de kazerne meebrachten, was de consumptie ervan tot na de tweede wereldoorlog te verwaarlozen⁹. En nog in 1962 is Groningen, naast Limburg, de provincie met de hoogste roggebroodconsumptie¹⁰. Een vlekkeloos voorbeeld van een traditie.

Van een dergelijk doorwerken van historisch geworden rationele verbanden zijn op de kaart meer voorbeelden te vinden. Ik geef er nog één, dat wat minder doorzichtig is. Evenals het noorden van Groningen, waren de veeteeltgebieden in het noorden en westen van het land aangewezen op de invoer van hun broodgraan, in ieder geval sinds de late middeleeuwen. Voor zover dit niet van de aangrenzende zandgronden kwam, kwam het in het noorden tot het eind van de achttiende eeuw vooral uit de Oostzeelanden. Amsterdam was in die handel de belangrijkste

5. H. Blink, *Geschiedenis van den boerenstand en den landbouw in Nederland*, II (Groningen, 1904) 306; een wat genuanceerder standpunt (maar dat de strekking van deze passage niet aantast) bij J.M.G. van der Poel, 'De landbouw na 1800', in: *Historie van Groningen. Stad en Land* (Groningen, 1976) 507-530.

6. Blink, *Geschiedenis van den boerenstand*, II, 77, 306; H.P.H. Jansen, 'Sociaal-economische geschiedenis', in: *Historie van Groningen. Stad en Land* (Groningen, 1976) 123-146.

7. Zie noot 5.

8. Vergelijk bijvoorbeeld *Honderd jaar plattelandleven in Groningen* (Groningen, 1952) 487: Omstreeks 1890 kwam in het ontbijt van het boerengezin [in de afdeling Pieterburen, Eenrum, Westernieland] enige verandering. 'Er werd wel eens een snede wittebrood toegevoegd'; 493: 'Toch leerden de kinderen eerst een snede roggebrood te nemen, dan een wittebrood. Wilden ze meer eten, dan moest het aangevuld worden met roggebrood'. Mededeling van B. Peijssel (hs. Beraad 1966): 'Roggebrood was in Groningen hoofdvoedsel. Wittebrood alleen 's zondags... Roggebrood gold voor de Groninger arbeider als krachtvoer. Anders kon je toch niet werken'.

9. Voor het gebruik van verschillende broodsoorten in het midden van de jaren dertig raadplege men bijvoorbeeld de *Huishoudrekeningen van 598 gezinnen uit verschillende deelen van Nederland over de perioden 29 juni 1935 t/m 26 juni 1936 en 28 sept. 1935 t/m 25 sept. 1936* (Den Haag: Centraal Bureau voor de statistiek, 1937).

10. *Het broodverbruik in Nederland. Een enquête naar de broodconsumptie in Nederland, gevolgd door een economisch onderzoek*, Rapport van een door de Nederlandse vereniging van meelfabrikanten, in samenwerking met de voedingsorganisatie TNO, ingestelde 'Commissie onderzoek broodverbruik' over een in 1961/62 door de Nederlandse Stichting voor Statistiek uitgevoerde enquête ('s-Gravenhage, 1963) tabel 29-s, figuur 9.

schakel. Het leeuwendeel van die import bestond uit rogge¹¹. In het zuidwesten vindt men in diezelfde tijd de markten voor de Zuid-Hollandse en Zeeuwse tarwe en voor de tarwe uit het Rijngebied, met name Delft, Rotterdam en Dordrecht¹². Het is aannemelijk dat de onmiddellijk aangrenzende veeteeltgebieden, in het bijzonder die in Delfland, Schieland en in de Waarden, daarvan profiteerden. Als die veronderstelling juist is, dan vindt men in de tegenstellingen tussen de verschillende veeteeltgebieden op de kaart van het broodgebruik deze invloedssferen terug. De rationele grondslag is er dan evenwel sinds de markt overstromd wordt met goedkoop Amerikaans graan aan ontvallen. Omstreeks 1900 was de infrastructuur zover ontwikkeld, dat men dat Amerikaanse graan op iedere willekeurige plaats in Nederland kon krijgen. Vanuit dat gezichtspunt zijn regionale verschillen een anachronisme geworden.

In het licht van het voorafgaande is de verleiding groot om achter het kaartbeeld vele honderden jaren oude gewoonten te zoeken. De grenzen tussen de broodsoorten zouden dan daar liggen waar al in de middeleeuwen de grens tussen de verbouw van rogge en tarwe liep. Waar geen van beide werd verbouwd, besliste het net van handelsbewegingen. De historische werkelijkheid is evenwel gecompliceerder.

Als we ervan uit mogen gaan, dat voorschriften met betrekking tot de kwaliteit en de prijs van roggebrood in stedelijke keuren wijzen op het verbruik van een belangrijke hoeveelheid roggebrood, dan wordt in het gehele latere tarwebroodgebied tussen de vijftiende en het eind van de achttiende eeuw naast verschillende soorten tarwebrood ook roggebrood gegeten¹³. Uit belastinggegevens blijkt dat aan het eind van de achttiende eeuw in het zuiden van Holland (met inbegrip van Amsterdam) ongeveer een kwart van de graanconsumptie uit rogge en ongeveer de helft uit tarwe bestaat¹⁴. In 1840 is die verhouding nog dezelfde. In Zeeland,

11. W.S. Unger, *De levensmiddelenvoorziening der Hollandsche steden in de middeleeuwen* (Amsterdam, 1916) 31-33, 43-44; J.A. Faber, 'Het probleem van de dalende graanaanvoer uit de Oostzeelands in de tweede helft van de zeventiende eeuw', *A.A.G. Bijdragen*, IX (Wageningen, 1963) 3-28.

12. *Ibidem*, 28.

13. De meeste gedrukte keuren heb ik intussen onder ogen gehad. De enige uitzondering die ik daarin heb aangetroffen is Zierikzee. In een ordonnantie van 1455 is daar alleen sprake van tarwe, zie: W. Bezemer en A.S. de Blécourt, *Rechtsbronnen van Zierikzee*, Oude Vad. Rechtsbronnen II, 9 ('s-Gravenhage, 1908) 366-368. Daarentegen wordt rogge (of roggebrood) in het westen genoemd in de volgende plaatsen (met tussen haakjes het jaar): Den Briel (1527), Delft (1536), Dordrecht (1448), Geertruidenberg (1521, 1794), Goederee (1530, 1560, 1572), Gorinchem (1436), Gouda (1488, 1531, 1557, 1560), Den Haag (1669, 1703, 1727), Heenvliet (1778), Leiden (1432, 1438, 1447, 1450, 1522), Rotterdam (1719), Schiedam (1521, 1530), Schoonrewoerd (1521, 1757, 1821, 1852), Steenberg (1504), Tiel (1463, 1490).

14. A.M. van der Woude, 'De consumptie van graan, vlees en boter in Holland op het einde van de achttiende eeuw', *A.A.G. Bijdragen*, IX (1963) 127-146 (in het bijzonder 129-138).

het centrum van de tarwebouw, is ze dan ongeveer één op vijf¹⁵. Daarbij toonde in het bijzonder het gebruik van tarwe zich conjunctuurgevoelig, niet in het minst door de hoge accijnzen die op de tarwe drukten. In het algemeen kan men stellen dat de vraag naar tarwebrood en in mindere mate naar roggebrood tot aan het laatste kwart van de negentiende eeuw buitengewoon elastisch was. De grote massa van de consumenten leefde zo dicht bij het bestaansminimum, dat ze geen gelegenheid hadden een vast consumptiepatroon te vormen. Dat veranderde pas na de afschaffing van de belasting op het gemaal in de jaren vijftig en zestig, die een spectaculaire daling van de broodprijzen tot gevolg had (vooral van tarwebrood)¹⁶ en door de snel stijgende import van goedkoop Amerikaans graan in de tweede helft van de jaren zeventig. De extreme tegenstelling tussen het westen en het oosten van het land zoals we die op de kaart aantreffen kan derhalve voor de massa van de bevolking niet veel meer dan enkele tientallen jaren oud zijn. De oorzaak van het ontstaan van die scherpe tegenstelling is het opvallend verschil in tempo in de overgang van rogge- op tarwebrood tussen het westen en de rest van het land. In Zeeland is in het midden van de jaren zeventig het roggebrood vrijwel verdwenen¹⁷. Tegen het eind van de jaren tachtig is dat ook het geval in Zuid-Holland tot aan de Oude Rijn. Ten noorden daarvan is het dan op de terugtocht¹⁸. Nog weer twintig jaar later ligt de grens ongeveer langs het Noordzeekanaal en in het oosten en zuiden daar waar het zand begint. Voorbij die grens verloopt het proces veel trager. De consumptie van wittebrood neemt geleidelijk wat toe (ik kom daar straks nog op terug), maar pogingen van de meelfabrieken en van bakkers om bruin tarwebrood te introduceren hebben vóór de tweede wereldoorlog alleen een betrekkelijk succes in het zuiden, waar men een type roggebrood eet (Brabants roggebrood) dat uit gemalen, en niet zoals in het noorden uit gebroken rogge wordt gebakken (waardoor gemakkelijker tarwe-meel kan worden bijgemengd) en dat mede daardoor oppervlakkig gezien enige verwantschap met bruin brood vertoont¹⁹. Pas na de tweede wereldoorlog dringt bruinbrood ook elders door, zoals blijkt uit een enquête van ons Instituut naar

15. *Staatkundig en staathuishoudkundig jaarboekje*, VI (1854) 75; VIII (1856) 80. In hoeverre de tarwe voor eigen gebruik in dergelijke statistische gegevens verwerkt is, is niet duidelijk. Men zal ze in ieder geval met voorzichtigheid moeten hanteren.

16. I.J. Brugmans, *De arbeidende klasse in Nederland in de 19e eeuw, 1813-1870*, Aula-boeken 13 (Utrecht-Antwerpen, 1971) 154-155.

17. A.P. Fokker, 'De volksvoeding in Zeeland', *Nederlands tijdschrift voor geneeskunde*, XIII (1877) ii, 195-240.

18. *Uitkomsten van het onderzoek naar den toestand van den landbouw in Nederland*, IV ('s-Gravenhage, 1890) 86.

19. Voor het opvallend verschil in de consumptie van bruin tarwebrood tussen het zuiden en het noorden in 1935/1936 (dit is tussen het gebied met roggebrood uit gemalen en het gebied met roggebrood uit gebroken rogge) raadplege men de in noot 9 genoemde enquête.

de situatie in 1955²⁰, maar nog in 1962 was de bruinbroodconsumptie in de drie noordelijke provincies en in Limburg nog niet de helft van die in Zuid-Holland²¹. Pas op de kaart van het broodverbruik in 1978 is het roggebroodverbruik beneden de 5% grens gezakt²².

De conclusie uit het voorafgaande is dat we te maken hebben met een proces, waarin roggebrood geleidelijk door tarwebrood verdrongen wordt. De situatie omstreeks 1900, waarmee ik deze uiteenzetting begon, is een fase uit dat proces. Er blijkt bovendien uit, dat het tempo waarin dat proces zich voltrekt niet overal hetzelfde is. In het westen verloopt het aanzienlijk sneller dan in het oosten. De verklaring is dat de grote massa van de bevolking in het westen (in tegenstelling tot die in het oosten) een emotionele afkeer van roggebrood blijkt te hebben, zodra ze zich tarwebrood kan veroorloven. Een Zeeuwse arts die in 1877 de uitslag van een enquête naar het broodgebruik in Zeeland publiceert, merkt daarover op dat zelfs door lieden die letterlijk aan alles gebrek hebben tarwebrood wordt gegeten, ondanks het feit dat men zich met roggebrood tweemaal zo goedkoop kan voeden, en wel 'omdat de mode meebrengt dat ze hun neus optrekken voor roggebrood en dit als paarden-, ja als hondenvoedsel verachten'²³. Van deze afkeer bevat onze enquête enkele sprekende voorbeelden²⁴. Er mag dan in het westen tot het laatste kwart van de negentiende eeuw bij de grote massa geen vast consumptiepatroon hebben bestaan, een traditionele voorkeur voor tarwebrood bestond er kennelijk wel.

Voordat ik me met de wortels van deze afkeer ga bezighouden, wil ik eerst nog aandacht besteden aan een tweede tegenstelling op de kaart, die enigszins schuilt achter de regionale verscheidenheid, namelijk die tussen stad en platteland.

De verspreidingskaart leent zich niet voor het zichtbaar maken van een dergelij-

20. Vragenlijst 19 (1955) van de afdeling Volkskunde van de Centrale Commissie voor Onderzoek van het Nederlandse Volkseigen van de KNAW (thans: P.J. Meertens-Instituut), vraag III C.

21. Zie noot 10.

22. Vragenlijst 47 (1978) van de afdeling Volkskunde van het Instituut voor Dialectologie, Volkskunde en Naamkunde van de KNAW (thans: P.J. Meertens-Instituut). Deze enquête werd niet uitgevoerd onder de vaste informanten, maar door de controleurs van het Station voor maalderij en bakkerij in Wageningen onder de 1798 bij het station aangesloten bakkers (circa 90% van alle bakkers in Nederland).

23. Fokker, 'De volksvoeding', 239.

24. Mededeling van J. Eggink (bakker, geb. 1879): 'In Eggink zijn leertijd bij Wevers [in Bathmen, bij Deventer] is de Schipbeek gegraven en de polderjongens uit het westen (Haarlem wordt genoemd) wilden geen roggebrood eten. Toen zijn polderstoeten ontstaan, gemaakt uit tarwebloem en roggebloem' (interview S 2-F 138). Mededeling van J. Scholtens (bakker, geb. 1889): 'Over de bakkerij van zijn vader vertelt Scholtens, dat in Zaandam de mensen bruinbrood zijn gaan eten, toen de Hembrug gebouwd werd. Dat bruinbrood werd 'kropbrood' genoemd. De mensen die de Hembrug gebouwd hebben, waren vooral afkomstig uit de omgeving van Delft. Dat kropbrood werd bereid uit 75% tarwemeel en 25% tarwebloem (interview S 130-E 86). N.B. De met een S gemerkte interviews zijn afgenomen door A.C. Spil, in samenwerking met de Commissie bakkerij historie te Wageningen.

ke tegenstelling en bovendien is onze enquêtemethode te eenzijdig gericht op het platteland. Niettemin is zelfs op deze kaart het verschil te zien. In Amsterdam, de Zaanstreek, Haarlem en Rotterdam en in mindere mate in Den Haag, Leiden en Utrecht wordt in het begin van deze eeuw overwegend witbrood gegeten. Op grond van andere, statistische gegevens uit wat later tijd, weten we dat ook de andere steden, met name die in het roggebroodgebied, in het proces van de overgang naar witbrood vóór het platteland uitlopen. Illustratief (maar ook extreem) is dat proces in Amsterdam. Het gemiddelde broodverbruik bedraagt daar in het midden van de negentiende eeuw 250 gram per persoon per dag. Daarvan is ongeveer de helft witbrood, de helft roggebrood. Grof tarwebrood is nagenoeg onbekend²⁵. In het begin van deze eeuw is het broodverbruik gestegen tot ca. 400 gram per dag. Roggebrood wordt dan vrijwel niet meer gegeten. Voor het roggebrood in de plaats is grof tarwebrood gekomen, maar dan toch niet meer dan ca. 30%. De rest, bijna 70% van de consumptie, wordt ingenomen door wit tarwebrood. Na de eerste wereldoorlog is dat zelfs 92%²⁶. De verklaring voor deze spectaculaire stijging is de emotionele betekenis die vers, liefst warm wittebrood voor de Amsterdamse arbeidersbevolking had, ondanks de bezwaren die daartegen vanuit een oogpunt van rationele voeding werden aangevoerd²⁷. Deze voorkeur heeft een parallel in het gebruik van roomboter in plaats van margarine. Nog na de tweede wereldoorlog, en misschien wel tot op de dag van vandaag, is het gebruik van wit brood en roomboter in een Amsterdams arbeidersgezin een bewijs dat men zijn kinderen niets te kort laat komen²⁸. Wit brood gaf status en als voorbeeld diende ongetwijfeld de gegoede burgerij. Het gebruik van wit brood is aan het eind van de negentiende eeuw onder de burgerij algemeen. Dat geldt niet alleen voor het broodgebruik van de stedelijke burgerij, maar ook voor de notabelen in het dorp²⁹. Uit een groot aantal gesprekken met bakkers over hun herinneringen aan de tijd omstreeks de eeuwwisseling heb ik het stereotiepe beeld overgehouden van de dorpsbakker die ervoor zorgt dat hij naast het gewone, grove tarwe- of roggebrood voor de andere dorpingen, speciaal voor de no-

25. E.C. Büchner, 'Over de voornaamste voedingsmiddelen te Amsterdam verbruikt in het jaar 1851', *De Economist*, II (1853) 174-182 (in het bijzonder 175).

26. S.R. de Miranda, *Amsterdam, en zijn bevolking in de negentiende eeuw* (Amsterdam, [1921]) 111-119.

27. *Onderzoek naar de bedrijfstoestanden in de Nederlandsche broodbakkerijen*, uitgegeven door het Departement van Landbouw, Nijverheid en Handel ('s-Gravenhage, 1911) 77-82.

28. Bijvoorbeeld: mededeling van A.J. Dekker (geb. 1939, Amsterdam): 'Ik mocht van de oma van mijn vriendje [een Amsterdams arbeidersgezin uit de Jordaan dat tot enige welstand was gekomen] mijn bruine boterhammen niet opeten. Die werden weggegooid. Ik kreeg er witte voor in de plaats'.

29. *Onderzoek bedrijfstoestanden*, 82-84.

tabelen vers wittebrood of luxebrood heeft, dat dan 's ochtends door het dienstmeisje en de hond gehaald wordt³⁰.

Het laatste voorbeeld geeft tevens het verschil aan tussen het proces van verandering in het broodgebruik in de stad en op het platteland. Terwijl de arbeidersvrouw in de stad net zolang zocht tot ze de bakker had gevonden die haar het vroegst vers brood kon leveren³¹, zou haar zuster op het platteland zich binnen de kortste keren in de gemeenschap hebben geïsoleerd als ze zich (net als de notabelen) in de vroege ochtend om vers wittebrood bij de dorpsbakker had gevoegd. Dat geldt zowel voor het platteland in het westen als voor het roggebroodgebied in het oosten. Niet het broodgebruik van de notabele maar dat van de boer was daar in het begin van de eeuw het voorbeeld. En de boer verlangde (in tegenstelling tot de notabele die lekker brood wilde) goed, degelijk en voedzaam brood. Vers brood werd door hem gewantrouwd. Sommige boeren lieten het brood zelfs een paar dagen liggen omdat het dan niet zo snel wegat³². De boer in het westen onderscheidde zich alleen van de andere boeren doordat hij tarwebrood verkoos, bij voorkeur van zijn eigen tarwe. In het roggebroodgebied was de terughoudendheid ten opzichte van wit brood veel groter omdat de tarwe daar (althans in de roggeverbouwende streken) een vreemd element was. Een bakker uit Ede, die door ons geïnterviewd werd, wist zich te herinneren dat sommige boeren als ze op zaterdag hun roggebroden kwamen halen, een wittebroodje voor de zondag voor de burens onder hun jas verstopten³³ en een boerin vertelde dat de bakkersvrouw in Brakel, toen ze een keer op een door de weekse dag wit brood

30. Bijvoorbeeld: mededeling van A.C. Spil (geb. 1907) over de bakkerij van zijn vader in Obdam: 'Als er 's ochtends om half zeven, zeven uur de kadetten uit de oven kwamen, dan kwam het dienstmeisje van de dokter, met de hond, de hond met het mandje in de bek, en daar moesten vijf of tien kadetten in... 't Gebeurde ook wel dat de hond alleen kwam, met een briefje in zijn korfje, als het meisje geen tijd had', *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters* in gesprek met J.J. Voskuil, met medewerking van A.C. Spil (interviews) en F.M.A. van der Wiel (teksten) (Wageningen-Amsterdam, 1978). *Oude ansichten van Heiloo* ([Heiloo], 1970), 64: 'de bakkerij van Blauwboer, de man die als enige in Heiloo op zondag bakte. Dit ten gerieve van de gegoede stand, die ook op zondag vers brood wenste te eten'.

31. De Miranda, *Amsterdam*, 116.

32. Mededeling van A. Piel (geb. 1891) voor De Wijk (handschrift A. Piel).

33. Mededeling van R. Hansman (bakker te Ede, geb. 1908): 'Sommige boeren die op zaterdag hun roggebrood door Hansman in loon gebakken ophaalden, kochten een wittebroodje en hielden dat tijdens de weg naar hun boerderij angstvallig verborgen. Dat was dan het zg. zondagsbroodje' (interview S 10-F 193). – Een soortgelijk verhaal bij J. Cornelissen, 'Dialectstudie', *Eigen Volk*, II (1930) 119-122 voor de Kempen: 'Ging een vrouw in den bakkerswinkel een wit tarwebroodje halen, dan verborg ze 't zorgvuldig onder haar voorschoot, opdat de burens het niet zouden gemerkt hebben'. Wit brood was uitsluitend voor zieke mensen bestemd en voor personen met een zwakke maag, die geen 'korenwerk' dit is roggebrood konden verdragen. Zag men iemand met een tarwebrood over de straat lopen, dan luidde de vraag: 'Is er bij jullie iemand ziek?' – Eveneens verteld voor Ten Boer, maar dan voor een brood van gemalen en gezeefde rogge (interview S 35-C 76) en voor Gemert (*Gemerts Heem*, II (1978) 51-52).

kwam halen, belangstellend informeerde of ze bezoek had³⁴. Dergelijke anecdotes, die niet op zichzelf staan, geven aan dat die weerstand tegen het kopen van wittebrood niet alleen uit zuinigheid voortkwam (de zuinigheid van een groep die voortdurend het oog op de marktprijzen moest houden), maar ook uit bezorgdheid voor het oordeel van de gemeenschap. Wie het waagde om van het algemene voedingspatroon af te wijken, kon het verwijt verwachten dat hij stadse allures had en de eigen gewoonten ontrouw was³⁵. Dat verwijt komt voort uit de zorg van de boer voor zijn eigen identiteit tegenover die van de burger.

In het voorafgaande heb ik aannemelijk proberen te maken dat de regionale en sociale verschillen in het broodgebruik in het begin van deze eeuw voor een deel zijn terug te voeren op het gebruik van wittebrood als statussymbool door de burgerij en de op de burgerij gerichte bevolkingsgroepen; op de stigmatisering van roggebrood in het westen van het land in het bijzonder onder de arbeidende bevolking en op de relatie tussen grofbrood en identiteit op het platteland. Hierna wil ik proberen om de historische wortels van een en ander bloot te leggen.

Het oordeel dat tarwe superieur is aan andere granen, dat in de negentiende eeuw zo'n beslissende invloed op het broodverbruik in het westen van ons land krijgt, heeft een lange geschiedenis. Het behoort sinds de klassieke oudheid tot de vaste waardeoordelen van de intellectuele bovenlaag in de westerse cultuur. In ons eigen cultuurgebied prijst Maerlant al in de dertiende eeuw in zijn *Heimelijkheid der heimelikheden* op gezag van Galenus het tarwebrood om zijn goede kwaliteiten³⁶. In dezelfde tijd stelt Cornelis van Zierikzee op gezag van Aristoteles tarwe- boven gerstebrood³⁷. Dergelijke opmerkingen kan men in de daarna volgende eeuwen in de medische literatuur en in de gezondheidsregels herhaalde-

34. Mededeling van mevrouw Van Wijk-de Jong (geb. 1904), bakkersdochter) voor Brakel: Uit een verhaal van mevrouw Van Wijk blijkt dat eten van wittebrood iets bijzonders was, waar ze vertelt dat haar moeder in haar jonge jaren een klant vroeg: 'Matje heb je volk?', omdat deze klant op een gewone dag een wittebrood kwam halen, dat van tevoren besteld moest worden... Na 1900 verschenen op de gewone doordeweekse dagen geleidelijk een aantal wittebroden (interview S 105-K 104).

35. R. Hornstra, 'Eenige gegevens over voeding uit Zuidwest Drenthe', *Nederlands tijdschrift voor geneeskunde*, LXXVI (1932) iii, 4148-4153.

36. Jacob van Maerlant, *Heimelijkheid der heimelikheden*. Opnieuw naar de handschriften uitgegeven en van inleiding en aantekeningen voorzien door A.A. Verdenius (diss.; Amsterdam, 1917) vs. 1359-1362: *Some spise es licht, some swaer,/ Some spisen middelbaer./ Lichte spise maect goet bloet,/ Alse tarwijn broot licht ende goet;/*

37. [Cornelis de Zyrickzee], *Questiones naturales philosophorum*. Ingebonden bij Albertus Magnus, *Liber aggregationis, seu Liber secretorum de virtutibus herbarum, de virtutibus lapidum et de virtutibus animalium quorundam* en Adelard Bathoniensis, *Questiones naturales perdifficiles* (Antwerpen: Matthias van der Goes, ca. 1488/91) P4r: 'Vragen betreffende brood. Naar aanleiding van het brood is de eerste vraag: waarom voedt tarwebrood meer dan gerstebrood? Het antwoord moet luiden volgens Aristoteles in zijn *Problemata*: omdat het een matige kleverigheid heeft'. Het werk moet omstreeks 1260 zijn geschreven; zie hiervoor het artikel van B.W.Th. Nuyens, 'Een zeldzame geneeskundige incunabel', *Bijdragen tot de geschiedenis der geneeskunde*, V, v (= *Nederlands tijdschrift voor geneeskunde*, LXIX, I, xviii (1925) 89-107).

lijk terugvinden. Geen beter en geen gezonder graan op de wereld dan tarwe, luidt het in de Haarlemse vertaling van Bartholomeus Engelsman van 1485, en hij voegt daar even verder aan toe dat brood van bloem ('dat die edele luden eten') het zuiverste en lekkerste is wat er is³⁸. Jason van Praet, de omstreeks 1486 geboren Zierikzeese geneesheer, maakt naast dit zuivere wittebrood nog weer onderscheid tussen tarwebrood waar de grovere zemelen uit verwijderd zijn en tarwebrood met al zijn zemelen. De laatste soort acht hij geschikt voor dikke mensen, de middensoort voor iedereen die gezond is, en de fijnste soort voor de mageren en voor hen die een snelle spijsvertering hebben of zwak zijn³⁹. Daartegen

38. Bartholomeus [de Glanvilla] Engelsman, *Van den proprieteyten der dinghen* (Haarlem: Jacop Bellaert, 1485) f 325r, L2r: 'Item triticum d[at] is weyt oft tarwe. Dese weyt of dit coorn hout die principaetscip bove[n] alle[n] andere[n] gheslachten des coorns wa[n]t daer en is ghee[n] coorn opter warelt dat der me[n] schelijcker materien vriendelijcker is. Noch daer en wordt oeck ghee[n] ghesonder ghevo[n]den...; f 325 v: Mer voer alle[n] soe is versch weyte[n] broet dat zuver is der me[n] schelijcker natuere[n] tbequamelicste'; f 354 v, O7v, Cap. 160: 'Va[n] de[n] bloem va[n] de[n] meel. [S]ymila dat is die bloem va[n] de[n] mele en[de] is dat alre puerste en[de] d[at] leckerste datter is en[de] maectter schoe[n] broot af dat dat [sic!] die edele luden eten en[de] heyt properlick siligo en[de] is die alre cleynte bloeme diemen maken mach. Mer wij pleghen siligo int ghemeyn voer rogghe te nemen en[de] dat en doet hi hier niet en[de] me[n] pleechter vlade[n] en[de] pasteyden mede te make[n] en[de] ander dinghe[n] en[de] pap en[de] men oerbaert oeck in medicine[n]'. De vertaler bedoelt hier dat onder siligo bij ons vaak rogge verstaan wordt.

39. Jason Pratensis, *De tuenda sanitate. Libri quattuor* (Antwerpen: Michael Hillenius, 1538) f 82v – 83r: 'Het [brood] wordt bij ons op drie wijzen bereid. Ten eerste het brood waarvoor niets door een zeef geschud wordt, maar dat vervaardigd wordt uit ongezuiverd meel, zoals het uit de molen tevoorschijn komt, zonder dat de zemelen eruit verwijderd zijn. Dit brood noemen de Grieken 'autopyros' en 'syncomistos', omdat het bestaat uit alle onderdelen van het meel dat ervoor gebruikt is, zonder dat er iets afgezonderd is. In het Latijn heet het 'tweederangs' of 'eenvoudig brood'. Het vergt zeer weinig gist, en vereist ook niet veel bewerking, en ook wordt het vrij snel gaar gebakken in de oven. Het verschaft licht verteeraar voedsel, voedt matig, stopt tamelijk weinig, en tengevolge van de snel-schoon-schip-makende hoedanigheid van de zemelen glijdt het gemakkelijk door de ingewanden. Het is heilzaam voor zware, gezette, dikke mensen en voor lieden met een kleine maag. Een andere soort brood wordt bereid uit het allerschoonste gedeelte van het meel: zuiver brood, wit en vrij van alle zemelen. Dit soort brood heeft een taaie substantie, kneedbaar, kleverig, en plakkerig. Daarom moet men het deeg ervan met tamelijk wat gist doordrenken, en zoveel mogelijk kneden, en niet direct na het erin doen van het gist en het kneden in de oven zetten, ja het vergt zelfs een tamelijk langdurig bakken. Het is goed voor verzwakte, magere, en veel voeding behoevende mensen. Ook is het niet onnuttig voor mensen wier buik zich al te snel ontlast, en die zwak zijn. In het Latijn heet het 'siligineus' [wittebrood]. Tussen de twee genoemde soorten brood in staat het brood dat noch alle zemelen meer bevat, noch totaal vrij is van zemelen. Maar het meel wordt gezeefd, en alleen de grovere afgezonderde materie wordt weggedaan. Dit is 'similaceus' ['lichtbruinbrood']. Het vereist een middelmatige hoeveelheid gist, en tamelijk veel kneden. Het is geschikt voor gezonde mensen, zowel mannen als vrouwen; maar brood dat geheel zonder gist is, is voor niemand ooit gezond geweest'. Gelijksortige opmerkingen vindt men in de iets later in Antwerpen verschenen vertaling van het werk van de Milanese geneesheer Magninus, *Tregement der ghesontheyt* (Antwerpen: Weduwe van Jacob van Liesveldt, [1554]) cap. 47, K 5v – K 6r: 'Terwe[n] broot is dbeste, daer na t gherste[n], en[de] daer nae het evenen broot. Broot van anderen granen en prijse ick niet int regement der ghesontheyt... En[de] begeertme[n] dat meerder va[n] voetsel so salme[n] alle die semele[n]juut doe[n]. Maer begheeren eenige nederganck des buycx so salme[n] daer een deel semele[n] in laten. Want die semele[n] voede[n] luttel en[de] ontbinde[n] de[n] buyck, en[de] dmeel doet de co[n]trarie'.

steekt het oordeel van zijn tijdgenoot Dodoens over roggebrood schril af. Hij vindt het slecht te verteren en eigenlijk alleen geschikt voor mensen die zwaar werk verrichten⁴⁰.

Hoewel deze oordelen (naast meer objectieve, technische en diëtistische bijzonderheden zoals hogere bakwaarde, kortere baktijd, betere vermenging met gist, hogere verteerbaarheidsgraad⁴¹) de grondslag zullen hebben gevormd voor de overwinning van tarwe op rogge, niet alleen in ons land maar ook bijvoorbeeld in Engeland en Frankrijk⁴², hebben ze in ieder geval tot in de zeventiende eeuw nog niet geleid tot het gebruik van wittebrood als middel om zich te onderscheiden of tot een sociale stigmatisering van roggebroodeters. Een uitzondering vormt het Utrechtse Domkapittel, waar wittebrood al in de dertiende eeuw gebruikt wordt om de hiërarchie te onderstrepen⁴³. Hoe hoger men gezeteld is, hoe meer wit brood men krijgt toebedeeld. In de wereld daarbuiten is daar evenwel geen sprake van. Wel is volgens Kiliaan (die daarvoor wel uit Vlaamse bronnen zal hebben geput en de Vlaamse situatie mag op dit punt niet met de Hollandse worden gelijkgesteld) witbrood 'herenbrood'⁴⁴. Dat herinnert aan de opmerking van Bartholomeus Engelsman, maar het hoeft nog niet in te houden dat heren

40. Rembert Dodoens, *Cruijdeboek...* (Antwerpen: Jan van de Loe, 1554) 503: 'Rogghenbroot es swaer ende quaet om verteeren ende dient alleen denghenen die arbeyden ende die luttel leech oft stil sijn, oft anders sterck van maghen sijn'. Iets dergelijks schrijft hij over 'Turks koren' (507) en hij laat zich bovendien nogal negatief uit over brood van haver (510) en boekweit (512). Positiever is hij over spelt (496), amelkoren (498), Roomse tarwe (499), kernenzaad (500) en eenkoren (501). Brood van gerst en gierst vindt hij minder goed dan dat van tarwe of spelt (504, 506).

41. Mondelinge mededeling van A.C. Spil. Voor de bakwaarde van tarwe en rogge raadplege men E. Dijkstra, A.P. Benier, S. Broekhuizen, e.a., ed., *Bakkerij-theorie*, I, *Van graan tot brood* (Wageningen: Station voor maalderij en bakkerij, 1974) 18, 27, 140; Hans-Deutsch-Renner, *Ernährungsbräuche, Ursprung und Wandel* (Wenen, 1947, vertaling van *The Origin of Food Habits* (Londen, 1943)) 194-205.

42. Voor Groot-Brittannië: John Burnett, *Plenty and Want. A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*, Pelican books A 976 (Middlesex, 1968) 16; E.J.T. Collins, 'Dietary Change and Cereal Consumption in Britain in the Nineteenth Century', *The Agricultural History Review*, XXIII (1975) 97-115. Voor Frankrijk: R. Bonnain-Moerdijk, 'L'alimentation paysanne en France entre 1850-1936', *Etudes rurales*, LVIII (1975) 29-49; Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle*, I, *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible* (Parijs, 1979) 110-112. In het algemeen: W. Ashley, *The Bread of our Forefathers. An Inquiry in Economic History* (Oxford, 1928); Hans Deutsch-Renner, *Ernährungsbräuche*, 169-171, 177-179, 189-205; W. Gaebe, *Die räumliche Differenzierung der Ernährungsformen in den Ländern der EWG [usw]* (Wiesbaden, 1969).

43. S. Muller, *Rechtsbronnen van den Dom van Utrecht* ('s-Gravenhage, 1903) 23 ('De panibus: Unum album panem recipit sacerdos in die, et dimidium dyaconus, et dimidium subdyaconus; recipit etiam siliginem subdyaconus'), 26 ('De albo pane dominorum'), 25, 27 ('De stipendiis puerorum'). Een en ander onder andere geparafraseerd in S. Muller Fzn, 'Een huishouden zonder geld', in: S. Muller Fzn, *Schetsen uit de middeleeuwen; nieuwe bundel* (Amsterdam, 1914) 14-15.

44. Cornelis Kiliaan, *Etymologicum Teutonicae linguae sive Dictionarium Teutonico-Latinum* (3a ed.; Antwerpen: Joannes Moretus, 1599; Eerste editie *Dictionarium* (Antwerpen: Gerard Smits voor Christoffel Plantijn, 1574)) 177: 'heeren-brood. Panis primarius, siliginus, candidus'.

alleen wittebrood of dat alleen heren wittebrood eten. Wanneer de Antwerpse rederijker Jan van de Berge in zijn in 1541 geschreven *Esbatement van Hanneken Leckertant* de spot drijft met een verwend jongetje uit de kleine burgerij dat door zijn moeder wordt volgestopt met onder andere wittebrood, dan lijkt de boodschap eerder te zijn dat men zich zoals in alles ook in het gebruik van wittebrood dient te matigen⁴⁵.

Die indruk dat wittebrood in de zestiende eeuw een nog niet zo veel voorkomende lekkernij is, wordt versterkt door de opmerkingen van een aantal buitenlandse reizigers en de reacties daarop. Eén van hen is de Napolitaan Chrysostomos. Hij bezoekt Holland in het begin van de zestiende eeuw en schrijft daarover een brief aan Martinus Dorpius⁴⁶. Bij alle lof die hij heeft voor wat hij ziet, klinkt verbazing door over de voeding. Hij vindt die uiterst karig, niet veel meer dan grof brood, in melk geweekt of met een beetje boter bestreken⁴⁷. Soortgelijke opmerkingen zijn ongeveer een eeuw later ook te vinden in de geschriften van twee andere bezoekers, de Italiaan Guicciardini⁴⁸ en de Spanjaard Alonso Vázquez⁴⁹. Dorpius geeft de brief in 1514 uit en als Hadrianus Junius later in zijn *Batavia*

45. Jan van den Berge, 'Esbatement van Hanneken Leckertant 1541', in: *Trou moet blijken. Tooneelstukken der zestiende eeuw, voor het eerst naar de handschriften*, G. Kalff, ed. (Groningen, 1889) 55-80: De grootste lekkernij lijkt zoetemelkse pap (witmoespap) te zijn (vergelijk pagina 57: 16, pagina 58: 18, pagina 59: 22). Het gewone alternatief is een schotel bonen (pagina 57: 15: 'dagelijckx'; pagina 61: 64). Brood kan Lippen ook krijgen (pagina 62: 98). Maar wit brood lijkt weer een lekkernij te zijn (pagina 69: 268: 'Moeijer, eenen witten bootterham/Haddick seer geerne'). Een opsomming van door Meester Jan voorgeschreven lekkernijen op pagina 73: 388-394: 'Rasch! haelt hem soetemelckxken en werm rijcken,/ Een gebraijnen hoenken oft een patrijcken,/ Haelt hem taertgens, vlaeyckens en pasteyckens,/ Haelt hem wittebrood en gedoopte eijckens,/ enz.'

46. Chrysostomos Napolitanus, *Epistola de situ Hollandiae vivendique Hollandorum institutis*, uitgegeven met een inleiding door Martinus Dorpius in *Dialogus...* (Leuven: T. Martinus, 1514). Deze brief van Chrysostomos is ook uitgegeven door Petrus Scriverius in: *Batavia illustrata...* (Leiden: L. Elzevier, 1609) 127-135, onder de titel *Epistola de situ et moribus Hollandiae*.

47. Chrysostomos Napolitanus, *Epistola*, G 1r: 'Victus omnibus parcissimus est. Secundario pane, aut lacte macerato, aut butiro leviter oblito vitam ducunt'.

48. Lodovico Guicciardini, *Description de tous les Pays-Bas...* De rechef illustrée de plusieurs additions remarquables par Pierre du Mont, l'an 1613 (Arnhem: Joannes Janssonius, 1617). Woordelijke herdruk van de uitgave Amsterdam, Willem Jansz., 1612, waaraan een vertaling van Kiliaan ten grondslag ligt, die weer teruggaat op de enigszins door Guicciardini zelf vermeerderde druk van 1581. Zie: *Bijdragen en mededeelingen van het Historisch Genootschap*, I (1877) 199-278. Montanus vulde deze vertaling aan met eigen opmerkingen die steeds tussen haakjes staan. De herdruk van 1581 is in vele opzichten gelijk aan de eerste druk van 1567, 42: 'Haer ghewoonlijck eten is Rogghen broodt'.

49. J. Brouwer, *Kronieken van Spaansche soldaten uit het begin van den tachtigjarigen oorlog* (Zutphen, 1933) 95: 'Het gansche jaar leeft hij [dat is 'zelfs de armzaligste en berooidste handwerksman'] met zijn gezin zonder eenig vertier, en voedt hij zich met brood dat gebakken wordt van rogge en het meel van een zeker zaad, boekweit genaamd. Door dit boekweit wordt het brood zuur, kleverig, heel zwart, scherp en onsmakelijk, en men eet het met een weinigje vet van koeienmelk, dat men in het Nederlandsch *buter* noemt... Deze tekst is een vertaling uit A. Vázquez, *Guerras de Flandes y Francia en tiempo de Alujandro Farnese* (Madrid, 1879). Vázquez schreef dit volgens Brouwer omstreeks 1616.

een opmerking over de voeding van de Hollanders maakt, lijkt het erop dat hij deze opmerking van Chrysostomos in zijn achterhoofd heeft. Hij schrijft dat de boeren in het noorden zich eerder uit spaarzaamheid (wat een groot goed is) dan uit armoede met roggebrood en kaas voeden⁵⁰. De strekking van die opmerking is duidelijk. Junius beschouwt armoede als een schande. Hij wil het blazen van zijn landgenoten van die blaam zuiveren. Maar hij kan zich niet losmaken van het klassieke waardepatroon. Vandaar zijn niet zo moedige, maar wel slimme poging om via de deugd van de spaarzaamheid de kloof tussen theorie en werkelijkheid te overbruggen. Het feit dat hij zich niet van de boeren distantieert (wat eenvoudig zou zijn geweest) zie ik als een aanwijzing dat er in zijn tijd op dit punt geen groot verschil was tussen het broodgebruik van de plattelandsbevolking en die van de stad.

In het begin van de zeventiende eeuw blijkt daar verandering in te zijn gekomen. Er heeft zich een groep uit de toplaag losgemaakt die zich onder andere onderscheidt door een excessief wittebrood gebruik. De eerste keer dat ik hen ben tegengekomen is in een notariële acte uit 1615⁵¹. De Amsterdamse notaris W. Cluijt legt daarin twee getuigenverklaringen vast waaruit blijkt dat in een ruzie tussen twee bakkersvrouwen de een de ander ervan beschuldigt haar mooie kleren gekregen te hebben van een minnaar, omdat een gewone bakker zich zoveel weelde niet kan veroorloven. Volgens een getuige voegde ze daar nog aan toe 'dat de wittebrootskinderen vrotgens sochten, die gehylct waren, om alsoo de kinderen

50. Hadrianus Junius, *Batavia...* (Leiden: Franciscus Raphelengius, 1588) 222 'De gebruiken van dit plattelandsvolk zijn verschillend. Want de bewoners van de noordelijke streek leiden een enigszins streng en hard leven, meer uit zuinigheid, die een geweldige bron van inkomsten vormt [toespeling op een spreekwoord voorkomend bij Cicero, *Paradoxa Stoicorum* 6,3: 'Sparzaamheid is een grote bron van inkomen'], dan gedwongen door armoede. Deze noorderlingen voeden zich met roggebrood, met kaas, met melk en met wei, uit de melk afgescheiden bij wijze van drank. Ik verneem dat onder hen soms mensen aangetroffen zijn die met bijna jeugdige kracht en in ongebroken ouderdom de leeftijd van honderd jaar gepasseerd hadden...'. Martinus Dorpius heeft een wat andere reactie op de brief van Chrysostomos als hij in zijn inleiding schrijft aan zijn Hollandse lezers 'ik zou niet willen dat het u in deze brief van Chrysostomos van Napels, een man die (als men uit een kleine aanwijzing een algemene conclusie mag trekken) iemand is van zeer fijne beschaving, onaangenaam zou treffen, dat hij schrijft, dat de Hollanders slechts zeer eenvoudig voedsel kennen. Dat dit onjuist is, bewijzen immers voor iedereen ook onze buurvolkeren met één enkel woord, door wie wij immers, veroordeeld wegens genotzucht en vraatzucht, tevens bij wijze van grap 'buiken' genoemd worden. Zover is het ervan af, dat wij geacht worden ons te voeden met eenvoudig en tweede keus brood. Ook schijnt de Napolitaan niet in andere herbergen dan die van zwaardvechters gelogeerd te hebben. Waar ter wereld zijn die niet doorgaans een beetje erg armoedig? Waar zijn die niet wat beter voorzien van plattelandsvoedsel en scheepsvoedsel dan van delicatessen en verfijnde liflafjes? Maar indien hij zelfs in die eenvoudige herbergen al de reinheid en verzorgdheid van alle dingen heeft aangetroffen waarvan hij zo hoog opgeeft, wat zal hij dan menen dat er schuilgaat in de huizen (die merendeels beter paleizen genoemd kunnen worden) van de vooraanstaande en zeer rijke burgers?' (Chrysostomos, *Epistola*, F 2r – F 2v).

51. J.G. van Dillen, ed., *Bronnen tot de geschiedenis van het bedrijfsleven en het gildewezen van Amsterdam, 11, 1612-1632*, RGP LXXVIII ('s-Gravenhage, 1933) no 249.

nyet thuyt te krygen', en volgens een andere dat de bakker er geen nadeel van zou hebben 'vermits als zyluyden gelt van doen hebben, soodanige wittebroodskinderen alsdan wel een hondert gulden of twee overwerpen'. Hoe populair het woord wittebroodskinderen was, een aanwijzing dat daarachter een duidelijk herkenbare groep schuilging, blijkt uit een toneelstuk van Pieter van Godewijcx, dat zestien jaar later in Dordrecht wordt uitgegeven onder de titel *Wittebroodskinderen of bedorve jongelingen*, overigens zonder dat er in de tekst van brood of wittebrood sprake is⁵².

Tegelijk met het optreden van deze nieuwe sociale groep heeft er ook een verschuiving plaats in het oordeel van de medici over de waarde van het wittebrood. De meest invloedrijke is Johan van Beverwijck, wiens *Schat der gesontheydt* waarvan de eerste druk in 1636 zou zijn verschenen, meteen een grote populariteit genoot en tot 1644 jaarlijks en daarna nog regelmatig werd herdrukt⁵³. Al in het eerste hoofdstuk, dat handelt over de 'Verdorventheydt des Menschen, ende waer door hy Sieckten, ende de dood selfs, onderkeurigh is gheworden', schrijft Van Beverwijck het feit dat de mensen vroeger langer leefden toe aan matigheid in spijs en drank. Over wittebrood 'ofte Heeren-brood' merkt hij vervolgens op dat het volgens Galenus gemaakt is van het zuiverste en fijnste tarwebloem en dat het het meeste voedsel geeft, maar hij voegt daar meteen aan toe dat hij voor mensen met een ledig leven verre de voorkeur geeft aan gewoon tarwebrood en hij schrijft het veelvuldig voorkomen van graveel en jicht onder 'de groote Heeren ende Witte-broodskinderen' toe aan het gebruik van wit brood. Stephanus Blankaart, van wie vijftig jaar later in Amsterdam een gezondheidsleer het licht ziet, is nog radicaler. In tegenstelling tot wat eeuwenlang op gezag van Galenus beweerd is, meent hij dat brood zonder zemelen weinig voedsel geeft. 'Tarwen-brood met sijn semelen, als ook gebuilt, is niet vreemt', schrijft hij 'en is beter dan Witte-Brood, oft daar het meel voor het meerder gedeelte uitgesift is'. En ook hij denkt in dat verband aan de wittebroodskinderen en wijt hun 'witte dodelijke tronie' aan het gebruik van veel vers en warm wittebrood⁵⁴.

De hardnekkigheid waarmee medici en moralisten zich gedurende bijna een

52. P[eter van] Godewijcx, *Witte-broods kinderen of Bedorve jongelingen. Bly-ende spel* (Dordrecht: Voor Franç. Boels, 1641). Vrije bewerking van het schooldrama *Dyscoli* van de Haarlemse rector Corn. Schonaeus, dat weer gevolgd is naar Macropedius' *Rebelles*.

53. Johan van Beverwijck, *Schat der gesontheydt*. Met veersen verciert door Jacob Cats (Amsterdam: Jan Jacobsz. Schipper, 1652; 1e dr. Dordrecht, 1636) 7-8, 92-93.

54. Stephanus Blankaart, *De Kartesiaanse Academie, ofte Institutie der medicynne* (2e dr.; Amsterdam: Jan ten Hoorn, 1691; 1e dr. 1683) 154. Hij merkt verder nog op: 'Tarwen-Brood is ligter te verteeren, als roggenbrood, en geeft een goed voedsel: die grooten honger hebben, en geduig hongerig zyn, zullen beter doen datse roggenbrood eeten, als tarwenbrood. d'Oorsaak is dat rogge langzamer verteert,...' (154).

eeuw tegen de levensstijl van de hoge heren en wittebroodskinderen verzetten, bewijst dat we met een niet onbelangrijke groep van de bevolking te maken hebben en met meer dan een voorbijgaand modeverschijnsel. In feite zijn we getuige van het ontstaan van een nieuwe stedelijke mentaliteit, die ook in de voeding tot uiting komt, die gekenmerkt wordt door een andere houding tegenover geld en die de traditionele deugden als matigheid en zuinigheid opzij schuift voor (negatief uitgedrukt) genot- en weeldezucht⁵⁵. Het meest pregnant is die verandering onder woorden gebracht door Jacob Cats. Aan het hoofdstuk over meelspijzen in de *Schat der gesontheydt* van Van Beverwijck, dat door hem van begeleidende rijmpjes is voorzien, voegt hij als motto toe:

'T is nu een ander eeuw: het vee dat wordt verslonden
Ten dienste van den buyck, en van de grage monden
Men wil geen kruyden meer tot spijsse voor den nootd
Men wil de soete smaeck van nieu-gebacken broodt:
Men wil dat lekker is⁵⁶.

Het verdwijnen van de term 'wittebroodskinderen' uit de woordenschat is een van de aanwijzingen dat de nieuwe mentaliteit het in de achttiende eeuw gewonnen heeft. Dat betekent niet dat de kritiek van het meer behoudende deel van het intellect, van de dominees en moralisten, verstomt – die zal nooit verstommen – maar wel dat ze zich meer en meer bewerd werden tegen de bierkaai te vechten. Een duidelijk voorbeeld is Le Francq van Berkhey. Als hij in het derde deel van zijn *Natuurlyke Historie*, dat in 1773 verscheen, ook de voeding van de Hollanders beschrijft, merkt hij met enige spijt op dat de weelde onze 'landzaaten' geleerd heeft, het meel, door middel van zeven of builen, van de gekneusde granen af te scheiden; en vervolgens het fijne witte meel van de kern alleen te bakken.

Zulks niet genoeg zynde, is men bedagd geweest op eene nog fyner afscheiding, of naauwer zifting; waar door men, gelyk men zegt, Blom-Meel verkrygt, ... (daarvan) wordt het Wittebrood gebakken; ... Ten laatsten heeft men, als of wy niet wisten wat tot goed Brood behoort, 'er het lugtige Fransche Brood nog bygevoegd.

En hij laat er vervolgens, afgaande op zijn woordkeus, geen twijfel aan bestaan, dat hij aan het voedzame, onvervalste brood dat op het platteland gegeten wordt, verre de voorkeur geeft⁵⁷. Deze laatste voorkeur is voor ons nog van bijzonder

55. R.B. Evenhuis, *Ook dat was Amsterdam*, II, *De kerk der hervorming in de gouden eeuw* (Amsterdam, 1967) 130-138. Een ander voorbeeld van de uitwerking van deze nieuwe mentaliteit op de cultuur (het ontstaan van een geheel nieuw type liedboek): F.H. Matter, 'Op de wyse van 't Kan verkeeren', *Volkskundig Bulletin*, IV (1978) 91-106 (in het bijzonder 94-96).

56. Johan van Beverwijck, *Schat der gesontheydt* (Amsterdam: Jan Jacobsz. Schipper, 1652) 91.

57. J. le Francq van Berkhey, *Natuurlyke Historie van Holland*, III, iii (Amsterdam, 1773) 1486-1488.

belang omdat daarmee voor het eerst het broodgebruik van de boeren aan de stedelingen ten voorbeeld wordt gesteld. Le Francq van Berkhey toont zich daarin een kind van zijn tijd. Stedeling en plattelander zijn in de voorafgaande honderd jaar steeds meer uit elkaar gegroeid. Als reactie daarop ontstaat in de achttiende eeuw (niet alleen in ons land) een platonische belangstelling voor de boer. De boer wordt geïdealiseerd als de belichaming van de traditionele deugden die in het beschavingsproces verloren zijn gegaan. Het is allemaal te bekend om er lang bij stil te hoeven staan. In dat geestelijke klimaat onderscheidt Le Francq van Berkhey zich, doordat hij in tegenstelling tot de meeste van zijn tijdgenoten de boeren ook serieus neemt. Hij zoekt ze op, noteert met aandacht alle mogelijke bijzonderheden over hun uiterlijk, kleding, voeding en gewoonten en legt die aantekeningen ten grondslag aan zijn werk. De verklaring voor deze uitzonderlijke belangstelling ligt naar mijn mening in de combinatie van zijn wetenschappelijke vorming in het bijzonder door het werk van Buffon, die hem getraind had in het waarnemen van details en zijn voorkeur voor nuances had versterkt, en zijn natuurlijke behoudzucht. Hij was het volstrekt niet eens met de in zijn tijd algemeen heersende opvatting dat het land de laatste eeuwen onherkenbaar veranderd was, zo veranderd dat er maar weinig van de oude gewoonten was overgebleven, behalve misschien een diepgewortelde vrijheidsliefde. Hij onkent niet dat er veranderingen hebben plaatsgegrepen, maar hij is van mening dat er veel meer bewaard is gebleven dan men oppervlakkig meent. Daarmee voegt hij zich bij de critici van de tijdgeest en het is ook geheel in de lijn van zijn conservatieve, politieke voorkeuren, die hem in zijn loopbaan vaak in moeilijkheden zullen brengen. Hij onderscheidt zich van die critici echter doordat hij een poging doet zijn standpunt wetenschappelijk te staven. In het kort komt zijn bewijsvoering erop neer, dat hij de veranderingen in de zeden en gewoonten, die hij niet ontkent, toeschrijft aan de vermenging van de oorspronkelijke Batavieren met vreemdelingen. De invloed die die vermenging op het volkskarakter heeft gehad, relateert hij met het argument dat er in de laatste drie eeuwen die zijn tijdgenoten nog konden overzien, ondanks de vele staatkundige en politieke beroeringen, in wezen weinig veranderd is, waaruit men geredelijk mag afleiden dat de veranderingen in de voorafgaande eeuwen ook niet groot geweest zullen zijn. Hij noemt dat een natuurkundig bewijs, ter onderscheiding van een bewijs dat zich baseert op historische feiten. Voor dat laatste is naar zijn mening zijn werk de plaats niet, nog afgezien van de omstandigheid dat dergelijke historische feiten in onvoldoende mate voorhanden zijn. Een tweede en in dit verband belangrijker element in zijn bewijsvoering is, dat die vermenging aan de randen van het gebied en in en rond de steden groter geweest moet zijn dan in het hart en op het platteland. Wil men het volkseigen (een term van Le Francq van Berkhey) in zijn meest onvervalste vorm leren kennen, dan zal men zich naar zijn mening moeten wenden

tot de boeren en vissers in het hart en langs de kust van Holland. Die gedachten-gang is opmerkelijk zowel door haar oorspronkelijkheid als door de consequente wijze waarop ze wordt uitgewerkt. Dat de plattelanders dichter bij de natuur staan dan de stedelingen is een opvatting die in de tweede helft van de achttiende eeuw, zoals ik hiervoor al opmerkte, wijd verbreid is. Dat ze in hun uiterlijk, hun karakter, hun kleding en hun voeding, hun zeden en gewoonten de oorspronkelijke waarden van het eigen volk beter zouden hebben bewaard dan de stedelingen, is een gedachte die nog niet eerder zo duidelijk is geformuleerd.

Voor ons is van belang of ook de boer zich in de achttiende eeuw van deze tegenstelling bewust begon te worden en of hij er zelfbewustzijn aan ontleende. In zijn algemeenheid is die vraag natuurlijk niet te beantwoorden, daarvoor zijn de verschillen tussen de boeren onderling te groot, maar er zijn wel aanwijzingen dat een dergelijk zelfbewustzijn bij de gezeten boeren groeide. Ik kan herinneren aan het trotse 'ik ben een boer, zeg ik immers' van Hubert Korneliszoon Poot, wanneer hem door een klandestiene uitgever van zijn gedichten voor de voeten geworpen wordt dat hij 'als een boer van geen burgerlyke beschaeftheit, noch goede opvoeding iets weet'⁵⁸. Daarnaast zijn er ook meer concrete aanwijzingen dat de boeren zich aan het eind van de achttiende eeuw in hun materiële cultuur (kleding, sieraden, huisraad) gingen onderscheiden van de stedelingen, soms met de duidelijke behoefte om hun eigen identiteit te onderstrepen. Bauche en Könenkamp hebben dat aangetoond voor de dorpen rond Hamburg⁵⁹. In een op ons Instituut uitgevoerd onderzoek op grond van zeventiende- en achttiende-eeuwse boedelbeschrijvingen (waarvan de resultaten in het volgende nummer van het *Volkskundig Bulletin* zullen worden gepubliceerd) heeft Hans van Koolbergen iets dergelijks waargenomen bij boeren in Weesperkarspel⁶⁰. Dat die afstand van de stedeling ook tot uitdrukking kwam in hun houding tegenover wittebrood, kan men afleiden uit een opmerking van Jacobus Scheltema in zijn *Geschied- en letterkundig mengelwerk* uit het begin van de negentiende eeuw dat het 'vooral in de Landprovinciën, zelfs nog in onzen tijd, afkeuring verwierf, wanneer het tarwebrood boven dat van roggebrood werd gekozen' waarbij hij een direct ver-

58. H.K. Poot, *Gedichten*, I (Amsterdam, 1780) xli-xlii.

59. Ulrich Bauche, 'Reaktionen auf städtische Kulturvermittlung, dargelegt aus dem Hamburger Umland', in: G. Wiegmann, ed., *Kulturelle Stadt-Land-Beziehungen in der Neuzeit*, Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland, IX (Münster, 1978) 159-174; Wolf-Dieter Könenkamp, *Wirtschaft, Gesellschaft und Kleidungsstil in den Vierlanden während des 18. und 19. Jahrhunderts. Zur Situation einer Tracht* (Göttingen, 1978); Vergelijk in dit verband ook nog D. Saueremann, 'Bäuerliche Brautschätze in Westfalen (17.-20. Jh.)', *Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, XVIII-XIX (1972) 103-153; en Martha Bringemeier, *Ein Modejournalist erlebt die französische Revolution*, *Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde*, Beiheft 2 (Münster, 1981) die het ontstaan van een specifiek boeren kledingsstijl overigens meer als een relict beschouwt (in het bijzonder 69-71).

60. Hans van Koolbergen, 'De materiële cultuur van Weesp en Weesperkarspel in de zeventiende en achttiende eeuw', *Volkskundig Bulletin*, IX (1983) 3-52.

band legt met het excessieve wittebroodgebruik van de wittebroodskinderen⁶¹.

Dat de stedeling en de boer in de achttiende eeuw uit elkaar groeiden, nadat de eerste zich een andere houding tegenover geld en luxe heeft eigen gemaakt, hoeft niet zo te verwonderen als men bedenkt dat de boer door het karakter van zijn bedrijf veroordeeld was tot soberheid en matigheid. Dat gold in het bijzonder voor de bouwboer en de boer op een gemengd bedrijf, in mindere mate voor een veehouder. Terwijl de veehouder door zijn regelmatig contact met de markt het hele jaar door over liquide middelen beschikte, moest de bouwboer zijn inkomsten uitstrijken over een heel jaar en daarbij voortdurend bedacht zijn op de financiële tegenslagen als gevolg van misoogsten. Het hoeft dan ook niet te verbazen dat het wittebrood het snelst en het gemakkelijkst binnendrong in de Friese veeteeltgebieden. Hoe kwetsbaar de boer was als hij geen weerstand bood aan de verleiding van de luxe bewijzen de verhalen in de volksmond en de literatuur over rijke boeren die zichzelf te gronde richten met pronk, paarden en drank. Zolang wittebrood als luxe werd gezien behoorde het daarbij. Nog in het begin van onze eeuw werden in veel boerengezinnen juist de plakjes wittebrood zorgvuldig afgemeld, ook bij boeren die zich zonder moeite wittebrood konden veroorloven. Illustratief is in dit verband de Groningse anecdote over de eierboer die met zijn eieren van de markt terugkwam, omdat hem een halve cent te weinig was geboden, en ze kwaad voor de paarden gooide. Er zelf een paar van af te nemen voor eigen consumptie kwam niet bij hem op. Eieren at je alleen op zondag⁶².

Deze tegenstelling tussen stad en platteland domineert het broodgebruik gedurende de negentiende en twintigste eeuw tot aan de tweede wereldoorlog. Toch zijn er al vroeg tekenen die wijzen op een naar elkaar toegroeien. Uit beschrijvingen en herinneringen blijkt dat de boeren in de gebieden met een markteconomie, met name in Groningen en Friesland, al in de negentiende eeuw meer wittebrood gaan eten nadat ze zich in eigen vertrekken van het personeel hebben afgezonderd⁶³. Dat hangt ongetwijfeld samen met de economische conjunctuur die tussen 1850 en 1875 de financiële positie van de boeren aanzienlijk versterkt. Ze gaan zich dan richten naar het voorbeeld van de burgers. Dit proces van verburgerlijking zet zich in de daarop volgende honderd jaar aanvankelijk langzaam, op den duur steeds sneller voort. Wanneer de betekenis van de boeren als

61. Jacob Scheltema, *Geschied- en letterkundig mengelwerk*, IV, ii (Utrecht, 1830) 199.

62. *Honderd jaar plattelandsleven in Groningen* (Groningen, 1952) 441. Meegedeeld door de afdeling 't Zandt.

63. Bijvoorbeeld: S. Coronel Sr., 'De volksvoeding in Friesland', *Nederlands tijdschrift voor geneeskunde*, VI, 2e afd. (1876) 105-106. Dat het consumptiepatroon van rijke boeren aansloot bij dat van de notabelen blijkt bijvoorbeeld ook uit een mededeling van D.G. Hiensch (bakker, geb. 1911) voor Werkhoven: 'Hij hoorde van zijn vader dat bijna uitsluitend bruinbrood werd gebakken uit 100% tarwemeel. Alleen op de zaterdagen voor de dokter, de pastoor, de dominee en één rijke boer enkele wittebroden' (interview S 126-E 231).

afzonderlijke groep na de tweede wereldoorlog marginaal geworden is, is het wittebroodgebruik van de plattelandsbevolking in het oorspronkelijke roggebroodgebied zelfs boven het wittebroodgebruik in het westen uitgestegen. De kaart uit 1955 brengt dat in beeld. De heroriëntatie op de voedingsgewoonten van de burgerij is in dat proces overigens niet de enige factor. Ik noem er nog twee: de rol van de bakker en de meelfabrieken en de opmars van het zoete broodbeleg. Naarmate de bakkers met het verdwijnen van het zelf bakken en het zelf brengen van deeg of meel, in de decennia tussen de twee wereldoorlogen meer greep op de markt krijgen, zijn ze voortdurend in de weer om de consumptie van tarwebrood te stimuleren, uit zowel technische als economische overwegingen. Ze worden daartoe opgewekt door de meelfabrieken. Dat er een duidelijke samenhang is tussen de opmars van licht tarwebrood en zoet broodbeleg is door Wiegemann voor het noordwesten van Duitsland aangetoond⁶⁴. De situatie in ons land is daarmee te vergelijken.

De weg die ik hiervoor, veel te grof en met te grote lijnen geschetst heb (maar dat is onvermijdelijk bij een zo omvangrijk onderwerp in een zo kort tijdsbestek) zou men kunnen omschrijven als de weg naar luilekkerland. Wie nu bij zijn informanten op het platteland aan tafel schuift, in een interieur dat zich alleen bij de ouderen nog enigszins onderscheidt van de interieurs in de stad, krijgt in negen van de tien gevallen een schaalte voor zich met een rijtje dunne sneetjes wattig witbrood en een rijtje dunne sneetjes wit brood waarin de herinnering aan zemen is verwerkt. Het ideaal waarnaar wij zeven eeuwen op weg zijn geweest, is werkelijkheid geworden. Des te onthutsender is het om te zien dat een niet grote, maar wel invloedrijke groep onder de burgerij zich al weer van dat ideaal heeft afgewend. De eerste symptomen daarvan vind ik in het Zeeuwse voedingsonderzoek uit de jaren zeventig van de vorige eeuw, dat al even ter sprake is gekomen⁶⁵. De betreffende arts, die tot zijn spijt heeft moeten vaststellen dat de armste mensen hun neus voor roggebrood ophalen, constateert ook een gering gebruik van roggebrood onder de gegoeden in de kleine steden, in een omgeving dus waar door de grote massa van de bevolking uitsluitend tarwebrood wordt gegeten. Van een dergelijke tegenstelling die dwars tegen de hiervoor geschetste ontwikkeling ingaat, zijn uit later tijd meer voorbeelden te geven. Een Amsterdamse bakker, die in het begin van deze eeuw op de Keizersgracht zat en zijn klanten had onder de gegoede burgerij, herinnert zich dat 10% van zijn omzet uit (Brabants) roggebrood bestond, terwijl een collega op de eilanden uitsluitend

64. Hans J. Teuteberg en Günther Wiegemann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung* (Göttingen, 1972) 299-301. Zie ook Ulrich Tolksdorf, *Essen und Trinken in Ost- und West-Preussen*, I (Marburg, 1975) 263-270.

65. Zie noot 17.

tarwebrood (waarvan 88% wit) verkocht⁶⁶. En een grote roggebroodbakker in het oosten van het land, met een belangrijke export naar het westen, deelt in 1972 mee dat zijn afnemers vroeger, in volgorde van belangrijkheid, gezocht moesten worden onder de landbouwers, de arbeiders en de gegoede burgerij, maar dat nu de gegoede burgerij vóór de landbouwers en arbeiders komt⁶⁷. Dat is ook het beeld dat men krijgt als men let op de variatie aan broodsoorten in de bakkerswinkels. Wittebrood en de lichtere soorten bruinbrood treft men vooral aan op het platteland en in de arbeiderswijken, roggebrood en grof tarwebrood (in verschillende soorten) in de binnensteden en in de wijken waar de meer welgestelden wonen. Hoewel die verschillen percentueel niet zo groot zijn, zijn ze op de kaart van 1955 toch al zichtbaar als een hoger wittebroodgebruik op het platteland in het oosten van het land en als een verhoogd roggebroodgebruik in sommige steden in het westen. Hoe moeten we dat verklaren? Betekent het dat de smaakontwikkeling in onze beschaving een keerpunt heeft bereikt, of betekent het dat de meer welgestelden luilekkerland weer aan het verlaten zijn omdat het er te vol geworden is?

Als ik uit deze twee mogelijkheden moet kiezen, dan heb ik een voorkeur voor de laatste. Dat wil zeggen dat naar mijn mening een deel van de elite bezig is luilekkerland opnieuw te definiëren. Lekker is niet langer wat lekker is. Lekker is wat gezond is. Daarachter kan men zich een aantal motieven voorstellen.

Het meest voor de hand liggende motief is status. Roggebrood en grof tarwebrood zijn luxe geworden. Naar verhouding zijn ze duurder dan gewoon wit en gewoon bruin. Status kan trouwens ook bestaan in afstand doen. Op het moment dat de grote massa zich van het wittebrood heeft meester gemaakt, verliest het zijn aantrekkelijkheid.

Een tweede motief zal inderdaad de overweging zijn dat het gezonder is. Men moet daarbij echter wel in rekening brengen dat het zorgen voor de eigen gezondheid ook luxe is en dat de definitie van wat gezond is mede bepaald wordt door de prijs die men ervoor moet betalen, zodat de grenzen tussen gezondheids- en statusoverwegingen vloeiend zijn.

Een derde motief kan zijn dat men het grovere brood ziet als iets van vroeger en in vroeger een verloren paradijs zoekt. In die zin is het een welvaartsverschijnsel, een verzet tegen de welvaart van anderen. Het lijkt me geen toeval dat er ook een populariteitsgolf van het grove brood onder de elite plaats had in de korte

66. Mededeling van Mensink (geb. 1883, bakker) en A. Schagen (geb. 1903, bakker), beide voor Amsterdam (vragenlijst 3 (1973) van de Commissie bakkerij historie en de afdeling Volkskunde van het Instituut voor Dialectologie, Volkskunde en Naamkunde van de KNAW).

67. Mededeling van H.J. ten Cate (geb. 1907), roggebroodbakker) (vragenlijst 3 (1973) van de Commissie bakkerij historie en de afdeling Volkskunde van het Instituut voor Dialectologie, Volkskunde en Naamkunde der KNAW).

welvaartsperiode die voorafging aan de eerste wereldoorlog. Men kan deze populariteit toen en nu, ook weer als een statuskwestie zien en er zijn argumenten genoeg in andere sectoren van de cultuur te vinden om dat te verdedigen.

Daarnaast heeft er echter naar mijn mening nog een vierde motief een rol gespeeld. Zowel in de periode rond de eeuwwisseling als na de tweede wereldoorlog heeft een snelle uitbreiding van de intellectuele elite plaats. Het nieuwe intellect komt voor een belangrijk deel uit de provincie en uit de kleine burgerij, veel later ook uit de arbeidersklasse. Ze komen in een milieu waarin ze zich slecht op hun gemak voelen en problemen hebben met hun identiteit. Ze kunnen dat compenseren door zich nauwgezet aan te passen, maar ze kunnen zich ook een houding trachten te geven door terug te grijpen op de ideaal-voorstelling die ze hebben van de klasse waaruit ze voortkomen. Een ideaal-voorstelling omdat de waarden van hun ouders psychologisch geblokkeerd zijn. Dat kan zich uiten in ruige manieren, ruige kleren, ruige voeding, ruige taal en tenslotte (als hun aantal maar groot genoeg is) in een verandering van de heersende normen. De geschiedenis van de afgelopen vijftig jaar levert voldoende feiten om een dergelijke stelling te ondersteunen. Om te weten welke motieven in het proces dat ons bezighoudt gespeeld hebben, of in welke dosering ze daarin aanwezig zijn geweest, moeten we ook de sociale *afkomst* van de consumenten kennen.

De recente ontwikkeling tenslotte is ook belangrijk omdat ze ons waarschuwt voor een te schematische behandeling van lange-termijn processen in de mentaliteitsgeschiedenis. De tegenstelling stad – platteland, die gedurende een periode van honderdvijftig jaar onze cultuur heeft gekenmerkt, heeft plaats gemaakt voor een tegenstelling die men nog het best kan definiëren als een tussen welgestelden en de anderen, of als een tegenstelling tussen generaties. Op die tegenstelling hoop ik elders nog eens terug te komen.

Filips van Leiden en 'Medieval Political Thought'

Naar aanleiding van een recensie

P. H. D. LEUPEN

De redactie van dit tijdschrift heeft mij in de gelegenheid gesteld te reageren op de bespreking die W. Ullmann schreef van mijn boek *Philip of Leyden. A Fourteenth Century Jurist. A Study of his Life and Treatise 'De Cura Reipublicae et Sorte Principantis'*, Rechts-historische Studies 7 (Den Haag-Zwolle, 1981) verschenen in de eerste aflevering van deze jaargang¹. Deze bespreking valt op door een ongebruikelijke toon en door een reeks van vrij willekeurige, althans zonder de nodige adstructie gepresenteerde verwijten aan mijn adres.

Het lijkt mij niet verstandig en voor de lezer weinig interessant deze aantijgingen stuk voor stuk te ontzenuwen. Leerzamer is het de achtergrond, men zou haast zeggen het denkklimaat, te tonen van waaruit deze recensie geschreven is. Daartoe is het nodig een korte samenvatting te geven van de politieke ideeën van Filips van Leiden, om vervolgens te laten zien dat deze volstrekt niet passen in de conceptie die Ullmann heeft van het politieke denken der middeleeuwse juristen, canonisten, filosofen en theologen. De felheid en nadruk waarmee hij deze – naar ik hoop aan te tonen – eenzijdige conceptie steeds heeft gepropageerd verklaren goeddeels inhoud en toon van zijn bespreking van mijn boek. Ullmann is inmiddels overleden, niettemin meen ik om redenen van wetenschappelijk belang toch te moeten reageren.

In mijn boek heb ik betoogd dat Filips van Leiden ten behoeve van de graaf van Holland, Willem V (1351-1358), een bloemlezing samenstelde uit aantekeningen die hij tijdens zijn studie gemaakt had. Filips' keuze viel op gedeelten uit de *Tres Libri*, de drie laatste boeken van de Codex van Justinianus, die veel 'staatsrecht' bevatten. De vorm van de aantekeningen is geënt op de methode volgens welke aan zijn opleidingsinstituut, de universiteit van Orleans, werd gedoceerd, de *casus*-methode². Dit geschrift, dat nauwelijks de naam van een traktaat verdient, nog minder van een staatsstuk³, is echter niet bewaard gebleven. Filips bezat volgens zijn eigen boekencatalogus een afschrift in pure vorm en twee kopieën waaraan hij zijn gehele leven gesleuteld en geschaafd heeft. Een van deze laatste twee, het omvangrijkste, ligt ten grondslag aan de *editio princeps* van het traktaat: '*De Cura Reipublicae et Sorte Principantis*' uit het jaar 1516. Deze editie die in het begin van de achttiende eeuw nog tweemaal werd herdrukt, gaven R. Fruin en P.C. Molhuysen uit in de

1. *Bijdragen en Mededelingen betreffende de Geschiedenis der Nederlanden*, XCVIII (1983) 88-90.
2. Zie hiervoor uitvoeriger mijn boek 103 vlg. Van belang zijn ook: R. Feenstra, *Philip of Leyden and his Treatise 'De Cura Reipublicae et Sorte Principantis'*, The David Murray Lectures, University of Glasgow, XXIX (Glasgow, 1970) en N. Horn, 'Die legistische Literatur der Kommentatoren und der Ausbreitung des gelehrten Rechts' in H. Coing, ed., *Handbuch der Quellen und Literatur der neueren europäischen Privatrechtsgeschichte. Erster Band. Mittelalter (1100-1500)* (München, 1973) 328-330.
3. Aldus H.P.H. Jansen in *Tijdschrift voor Geschiedenis*, XCV (1982) 259.