

VROEGER WAS ALLES ANDERS

# VROEGER WAS ALLES ANDERS

Korneel  
De Rynck

Het dagelijks  
leven in België  
vlak voor  
de golden  
sixties

Angèle

## INHOUD

### **VOORWOORD ... 8**

### **ETEN ... 11**

- Patatten troef ... 11
- Groenten en fruit van bij ons ... 13
- Vleeseters ... 15
- Vrijdag visdag ... 19
- Vege-wat? ... 20
- Brood en beleg ... 23
- Drinken ... 25
- Uit eten ... 25

### **WONEN ... 31**

- Woonruimte ... 31
- Beste kamer ... 32
- Kelder ... 34
- Stromend water ... 35
- Wassen ... 35
- Kleinste kamertje ... 38
- Verwarming ... 41

### **HUISHOUDEN ... 49**

- Een vrouwenzaak ... 49
- Voedselvoorraad ... 51
- Eten klaarmaken ... 55
- Wassen en strijken ... 59
- Kledij (ver)maken ... 66
- Naar de winkel ... 66

### **OPVOEDING ... 83**

- Gezinsgrootte ... 83
- Moeder de vrouw ... 85
- Opvoeding ... 86

Kinderopvang ... 87  
Naar school ... 88  
Weekends en schoolvakanties ... 92

## **SEKSUALITEIT ... 105**

Seksleven ... 105  
Seksuele opvoeding ... 111  
Menstruatie ... 113

## **MOBILITEIT ... 117**

Minder mobiliteit ... 117  
Auto ... 120  
*Merken* ... 125  
*Kwaliteit, comfort en veiligheid* ... 125  
*Wegennet* ... 133  
*Wegcode* ... 141  
*Geen rijbewijs* ... 143  
*Alcoholmisbruik* ... 146  
*Ongevallen* ... 149  
Fiets ... 151  
Motorfiets ... 157  
Trein ... 158  
Tram en bus ... 162  
Vliegtuig ... 163

## **COMMUNICATIE ... 173**

Telegrafie ... 173  
Telefonie ... 176

## **GEZONDHEID ... 187**

Huisartsen en specialisten ... 187  
Ziekten ... 188  
Letsels ... 192

Ziekenhuizen ... 194

Tandzorg ... 198

Roken ... 202

## **WERK ... 205**

Man versus vrouw ... 205

Werkweek en sectoren ... 212

Landbouw ... 212

Fabrieksarbeid ... 222

Mijnbouw ... 222

Pendelarbeid en seizoenarbeid ... 231

Kantoorwerk ... 238

## **VRIJE TIJD ... 241**

Minder vrije tijd ... 241

Van cafés tot verenigingen ... 243

Zondagsmis ... 247

Duivensport ... 250

Radio ... 256

Televisie ... 256

*Samen kijken ... 260*

*Technisch ... 263*

*Programma's ... 266*

*Na de Expo ... 269*

Cinema ... 269

Een uitstapje ... 275

Op reis ... 279

## **DANKWOORD ... 288**

## **BIBLIOGRAFIE ... 291**

# VOORWOORD

Vandaag is alles anders. Of toch zeer veel. In de golden sixties en in de decennia daarna beleefde ons land een ongekeerde welvaartsgroei, waardoor het gewone dagelijks leven op alle gebieden enorm veranderde. Woningen werden comfortabeler. Het eten werd internationaal en divers. Het huishouden vergemakkelijkte door de komst van elektrische apparaten, zoals koelkasten en volautomatische wasmachines. Ook was er de doorbraak van de auto, de telefoon (eerst vast, dan mobiel), de televisie, later de computer en het internet. En ga zo maar door. Het leven van de Belgen werd veel luxueuzer. Als jonge dertiger heb ik zelf nooit andere omstandigheden gekend. Ik ben dit allemaal gewend. Maar hoe zag het dagelijks leven eruit vóór die spectaculaire welvaartsstijging, op het einde van de jaren vijftig? Wat aten mensen toen? Hoe verplaatsten ze zich? Wat voor werk deden ze, en hoe vulden ze hun vrije tijd in?

Dit boek schetst in woord en beeld het leven in België in de tweede helft van de jaren vijftig, met de focus op 1957, het jaar net voor de befaamde wereldtentoonstelling in Brussel, die de hele stroomversnelling inluidde. Het toeval wil dat mijn ouders toen zijn geboren: mijn vader eind december 1956, mijn moeder in maart 1957. Hoe zag het leven eruit toen zij het 'levenslicht' zagen?

Er zijn tien thema's: eten, wonen, huishouden, opvoeding, seksualiteit, mobiliteit, communicatie, gezondheid, werk en vrije tijd. Voor alle duidelijkheid: ik beschrijf het leven van volwassenen. Dat betekent dat ik niet stilsta bij het wel en wee van kinderen (zoals hun ervaringen in scholen en jeugdbewegingen) en van hulpbehoevende ouderen, omdat die veel facetten van het dagelijks leven niet zelf actief invullen.

Het was een lange speurtocht. Voor het tekstgedeelte raadpleegde ik talloze artikelen, boeken, studies en websites, zocht ik statistieken bijeen, en dook ik in tijdschriften uit die bewuste periode. Ik interviewde verschillende deskundigen en sprak met enkele oudere mensen, kroongetuigen, over hoe zij indertijd leefden. Voor de foto's deed ik dan weer een beroep op verschillende archiefinstellingen, online-beeldbanken en persoonlijke archieven van fotografen die toen actief waren.

De volgende driehonderd pagina's gaan over de oude tijd, de jaren stillekes. Het gaat over schepjes cichorei in de koffie, buurtcinema's en stoffige kolenkachels. Maar ook over telegrammen, bedevaarten naar Lourdes en toiletten buiten het huis. Vroeger was alles anders. Of toch zeer veel.



De dagelijkse warme maaltijd bestond uit aardappelen, een stuk vlees en een groente 'van bij ons'. Dat was het vaste trio.

© JOS HALSBERGHE, ARCHIEF FAMILIE HALSBERGHE EN FELIXARCHIEF



# ETEN

Ons dagelijks eten is mondiaal en divers. We eten vlees, vis en vegetarisch. Aardappelen wisselen we af met pasta, rijst, couscous en wat nog allemaal. In de supermarkten liggen tientallen soorten groente en fruit. Bij de bakker kun je kiezen tussen veel verschillende broden. In de jaren vijftig daarentegen was het aanbod aan voedingsproducten veel beperkter. Tal van buitenlandse ingrediënten en gerechten waren hier niet bekend. En katholiek als de mensen waren, kozen ze ook bij de dagelijkse warme maaltijd voor een Heilige Drievuldigheid: Patatten, Vlees en Groenten. Behalve op vrijdag natuurlijk, want dan was het visdag.

## **PATATTEN TROEF**

In de jaren vijftig aten de mensen veel meer aardappelen dan nu. Terwijl we vandaag de dag ongeveer 80 kilogram per persoon per jaar naar binnen werken, was dat destijds maar liefst 150 kilogram. Ze verschenen iedere dag op het bord, en in ruime porties. Men kon zich simpelweg geen warme maaltijd zonder aardappelen voorstellen.

Pasta en rijst daarentegen waren nog niet ingeburgerd. Er bestonden in België een aantal bedrijven die deegwaren produceerden, onder meer het Leuvense Remy, het Turnhoutse bedrijf Anco, en Soubry uit Roeselare. Zij leverden vooral macaroni, vermicelli en spaghetti aan de kruidenierswinkels. Maar Belgen beschouwden pasta in die tijd helemaal niet als een volwaardige vervanger van aardappelen, en dus kwam het bij de hoofdmaaltijd nooit op tafel. Heel af en toe at men een keer macaroni met kaas en hesp als avondmaal. 'Om eens iets anders te eten dan boterhammen', aldus mijn grootmoeder (1933). Men combi-

neerde de macaroni soms ook met spek, eieren of tomaten. Daarnaast gooiden sommige huisvrouwen graag wat vermicelli in hun soep. Maar dat was het dan. Alleen zeer vooruitstrevende gezinnen waagden zich weleens aan spaghetti. Voor deze durvers gaf *Libelle* in 1958 de volgende richtlijnen: 'We nuttigen de spaghetti met een lepel in de linkerhand, waarin we met een vork de portie van de deegspijs om en om draaien, totdat de lange einden eromheen gewikkeld zitten.' De meeste spaghettivreters volgden de raad wellicht niet, ze sneden het gewoon. De kans dat een 'echte' Italiaan het zag en stierf van culinaire frustratie, was veel kleiner dan nu.

Vele Belgen proefden tijdens hun bezoek aan Expo 58 voor het eerst in hun leven spaghetti. De Belgische pastafabrieken voerden daar volop promotie voor hun producten, en er was natuurlijk ook een Italiaans paviljoen. In de jaren zestig begonnen mensen steeds meer deegwaren te eten, onder invloed van de Italiaanse gastarbeiders, vakanties in Italië en de campagnes van de fabrieken, zoals reclame van Soubry op de buurttrams en de verspreiding van gratis pastakookboekjes. De slierten verschenen nu eveneens bij de basismaaltijd, ter vervanging van de kort tevoren nog onaantastbaar gewaande patat. *Ons kookboek*, de oer-Vlaamse kookbijbel van de Boerinnenbond, nam in 1964 voor het eerst spaghetti op. Twee keer zelfs: op zijn Bolognees en op zijn Napolitaans. Tegelijk werd het gamma steeds uitgebreider: ravioli, tagliatelle, cannelloni, lasagne, enzovoort. Heden ten dage zijn alle vormen en kleuren verkrijgbaar en eten we regelmatig pasta, zo'n 4,5 kilogram per persoon per jaar. Samen werken we met zijn allen jaarlijks meer dan 40.000 ton naar binnen.

Het verhaal van rijst verliep overeenkomstig. Eind jaren vijftig was dat product overal verkrijgbaar, maar het was net als pasta geen alternatief voor de aardappel. Mensen gebruikten rijst enkel en alleen voor bepaalde desserts, zoals rijsttaart, rijstpap of een Fabioschotel (een soort rijstpap met fruit). *Ons kookboek* presenteerde in de editie van 1957 voor de eerste keer een hoofdgerecht met rijst, in combinatie met schapenvlees. Je zou dat als het symbolische begin kunnen zien van de opmars van dat product. In *Ons kookboek* van 1964 stonden plots twee Italiaanse risottogerechten. De onmiddellijke populariteit van risotto maakte rijst algemeen aanvaard.

Andere aardappelvervangers bestonden indertijd simpelweg niet.

Van quinoa (afkomstig uit Zuid-Amerika) of couscous (Noord-Afrika) had niemand nog gehoord. Vraag aan oudere mensen wat quinoa precies is, en ze zullen gokken dat het om een Japanse vechtsport gaat. En behalve de Italiaanse migranten in de mijnstreek at werkelijk niemand pizza.

## **GROENTEN EN FRUIT VAN BIJ ONS**

Pluk iemand rechtstreeks uit de jaren vijftig, neem hem of haar mee naar de groente- en fruitafdeling in een moderne supermarkt en laat die persoon dan even alleen. Hij of zij zal verbijsterd zijn door het enorme gamma. Een aantal groenten zal die jarenvijftiger meteen herkennen, want die werden toen ook al volop gegeten: tomaten, witlof, kolen, wortelen, bonen, erwten, sla en prei. Dat waren de klassiekers. Maar andere soorten zal de brave man of vrouw niet kunnen benoemen zonder naar het prijskaartje (nog zoiets nieuws!) te kijken. Verschillende groenten die vandaag de dag vanzelfsprekend zijn, kwamen vroeger niet voor in onze contreien. Broccoli, pompoen, paprika en courgette waren hier niet verkrijgbaar. Oudere mensen hebben nog steeds moeite om deze groentemigranten te aanvaarden, omdat ze er niet mee zijn opgegroeid. Als de grootvader van mijn vrouw in het rusthuis waar hij verblijft 's middags broccoli krijgt voorgeschoteld, geeft hij meteen het hele plateau terug. Hij kende dat in zijn tijd niet, en dus moet hij het niet hebben – daar is hij vrij radicaal in. Gezinnen van toen aten ook nooit aubergine, venkel, artisjokken, avocado's of pepers. Pas vanaf de jaren zestig werden deze uitheemse groenten geïmporteerd en geteeld in ons land. Een andere huidige 'vaste waarde', de champignon, werd in die jaren slechts op zeer kleine schaal gekweekt en amper gegeten.

De variatie aan fruit was eveneens beperkter. Bananen waren reeds verkrijgbaar, onder meer door de invoer uit Belgisch-Congo, maar ze waren nog geen standaardfruit. Ananas kende men ook al – of in elk geval de schijfjes in blik. Verse ananas was iets exclusiefs. Je kon toen zelfs een ananas huren bij een delicatessenwinkel om tijdens een feest als versierstuk op de fruitschaal te zetten, zodat de genodigden de indruk kregen dat ze te gast waren bij een welvarende familie. Verschillende andere exotische fruitsoorten kwamen gewoon niet in ons land voor. Je kon geen kiwi uitlepelen of een mangosapje bereiden, en naar meloenen, papaja's en vijgen hoefde je ook niet te zoeken.



Er was genoeg keuze aan groenten en fruit, maar buitenlandse of exotische soorten, zoals paprika, broccoli en kiwi, waren nog niet verkrijgbaar.

BOVEN © GILBERT D'HAEN, FOMU / ONDER © KADOC-KU LEUVEN, COLLECTIE BOERENBOND



Bovendien kon je destijds enkel de groenten en het fruit eten die in dat specifieke seizoen werden geteeld door de tuinbouwers, terwijl we nu door allerlei technieken en import op ieder moment van het jaar elke soort kunnen kopen. Veel oudere mensen staan daar wantrouwig tegenover. Georgette (1928): ‘Nu heb je zelfs aardbeien in putje winter! Dat kan toch niet gezond zijn?’

## **VLEESETERS**

In de jaren vijftig aten de Belgen iedere dag vlees. Behalve op vrijdag, want dan kwam er gewoonlijk vis op tafel. Maar alle andere dagen lag er bij de warme maaltijd dus een stuk vlees naast de groenten en aardappelen, en kwam er charcuterie bij de boterham. Toch aten mensen minder vlees dan nu. Terwijl we tegenwoordig jaarlijks zo’n 71 kilogram per persoon naar binnen werken, was dat toen 55 kilogram. De veestapel en de vleesproductie waren nog kleinschaliger, waardoor vlees een stuk duurder was. Bovendien was de koopkracht minder. Hetzelfde gold voor het aanbod. Kant-en-klare maaltijden met vlees erin verwerkt, hamburgers, kebab en buitenlandse producten zoals de Spaanse chorizo kwamen indertijd niet voor.

Mensen aten vroeger meer vet vlees dan nu, en vooral spek. Het vetgehalte van varkens lag ook 75 procent hoger dan dat van de huidige varkens. Yves Segers, coördinator van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis in Leuven en specialist inzake eetcultuur, heeft daar een verklaring voor: ‘Er waren veel meer landbouwers en arbeiders, en hun werk was door de beperkte mechanisering fysiek zwaarder dan nu. Ze hadden vet, calorierijk vlees nodig om het een hele dag te kunnen volhouden. Het diende als krachtvoedsel.’ Inderdaad: de ouders van mijn moeder, boeren, aten iedere ochtend om vijf uur, vlak voor ze de koeien gingen melken, een reep spek – een energiereep, zou je kunnen zeggen. ‘Vanaf de jaren zestig verdween de zware arbeid stilaan en kwamen er steeds meer bureauwerkers’, vervolgt Segers. ‘Die hadden geen behoefte aan dat soort vlees.’ In de jaren vijftig stond men er ook minder bij stil dat vet vlees ongezond was, vooral voor de cholesterol, en slankheid was nog geen ideaalbeeld.

Er werd rond 1957 vooral varken en rund gegeten. Opvallend is dat kip nauwelijks voorkwam op het dagelijks menu: nog geen 4 kilogram per persoon per jaar. Nu is dat ongeveer 18 kilogram. Kip was tot de





FILET D'ANVERS	37, 27	ZWAZERIK	50	VARKENS VLEES	
GEPELD	37, 27	GEGRANDE	50	ROESTGERAARD	
AMERICAN	37, 27	GEGRANDE	50	FILET GERAARD	
BOESTGERAARD	35, 25	FILET RIBBEN	45	FILET RIBBEN	
TUSSEN	30, 20	FILET RIBBEN	45	ROEST GERAARD	
PLAAT	15	FILET RIBBEN	45	FILET RIBBEN	
GE...	8	FILET RIBBEN	40	FILET RIBBEN	
		FILET RIBBEN	37	FILET RIBBEN	

1/2 KILO  
26

1/2 KILO  
26

1/2 KILO  
26





*Al dit vlees*  
zal te koop gesteld worden  
**VANAF MORGEN 9 UUR.**

SCHAPENVLEES	
WOLVENBONNEN	15 74
LEBBERGEN	14 20
WOLVENBONNEN	14 20
FILET BIVAND	37 22
SCHAPENBOUT	30 20
WOLVENBONNEN	36 18
Beefsteak SCHNITSEL	24 14
STOFVLEES	24 14
DEKSTUK	19 74
	15

BEEFVLEES - VLEESWEN  
VERSIED

Behalve op vrijdag kwam er iedere dag vlees op tafel.  
© BRUSSELLE-TRAEN, STADSARCHIEF BRUGGE



Eind jaren vijftig aten mensen veel meer vet vlees, vooral spek. Daar lijkt ook deze vrouw zich aan 'bezondigd' te hebben.

© KADOC-KU LEUVEN, COLLECTIE KAV/FEMMA