



Eén dagje eropuit – in de jaren vijftig was dat voor de meeste mensen hun hele vakantie. (Foto Sem Presser/MAI)

RIJKER DAN WE OOIT VOOR MOGELIJK HADDEN GEHOUDEN

IN DE ZOMER VAN 2012 RAAKTE IK OP EEN FEESTJE AAN

de praat met Nico (1948). Hij was gemeenteambtenaar geweest en was sinds kort met pensioen. Zijn vrouw en hij hadden een fantasische, van alle gemakken voorziene caravan en daarmee gingen ze twee keer per jaar op vakantie. In de zomer vier weken naar de zon, in de winter vier weken op wintersport. Tussendoor maakten ze stedentrips: ze waren al naar Barcelona, Berlijn en Praag geweest en er stonden nog meer grote Europese steden op het programma.

We kregen het over de pensioenperikelen die die zomer volop in de belangstelling stonden. Het woord pensioenkorting was nog niet gevallen, of de opgewekte man naast me veranderde in één brok woede. Hij had veertig jaar premie betaald, maar door grepen uit de kas door de overheid, mismanagement bij het ABP en nu de kredietcrisis hing hem een korting boven het hoofd.

Briesend: ‘Het is ons al die jaren beloofd dat ons pensioen welvaartsvast zou zijn.’

‘Dat is zo, Nico,’ zei ik, ‘maar had jij je veertig jaar geleden kunnen

indenken dat de welvaart zo zou toenemen dat jij twee maanden per jaar met vakantie kunt gaan?’

Even viel Nico stil. ‘Nee,’ antwoordde hij, ‘toen ik in militaire dienst ging, was ik nog nooit met vakantie geweest. Dat wil zeggen: mijn vader huurde één dag per jaar een auto. Dat was onze hele vakantie.’

Wat met Nico is gebeurd, hebben alle Nederlanders meegemaakt: we zijn rijker geworden dan we ooit voor mogelijk hadden gehouden. Daar staan we lang niet altijd bij stil. Want weelde went. En al helemaal wanneer het geleidelijk is gegaan en we het jarenlang stapje voor stapje steeds beter hebben gekregen. Dan dreigen we te vergeten hoe goed we het in feite hebben. Dat we dat vergeten, komt ongetwijfeld ook omdat we, wanneer we naar alle economiediscussies luisteren, het idee krijgen dat Nederland al jaren tegenslag na tegenslag heeft moeten incasseren en dat we bij wijze van spreken al blij mogen zijn dat er volgend jaar nog voldoende te eten is. Maar wanneer we ons losmaken van de actuele discussies en van een afstandje naar de wereld om ons heen kijken, beseffen we in welke weelde we leven en zien we dat ons leven compleet anders is geworden dan dat van onze ouders en grootouders.

Dat besef drong ook tot mij laat door. Ik heb me, eerst als student economie en later als economisch journalist bij onder meer *de Volkskrant* en *Elsevier*, vaak druk gemaakt over problemen als inflatie, baanverlies, hoge arbeidskosten, oplopende overheidsuitgaven, de gevolgen van automatisering en globalisering, vergrijzing et cetera. Want zoals een komiek grappen maakt, zo maakt een econoom zich zorgen. Als geen andere beroepsgroep zien economen dat er in de toekomst gevaren dreigen waarop de maatschappij zich nu al moet voorbereiden.

Maar door continu te kijken naar een toekomst vol onheil, hebben we nauwelijks oog voor wat er in het verleden aan rijkdom is opgebouwd. Dat realiseerde ik me pas goed toen ik voorjaar 2008 de econoom Jaap van Duijn (1943) interviewde en hij terugblikkend constateerde: ‘De mensen van mijn generatie hebben iets meegemaakt dat nooit eerder

vertoond is. Tussen 1948 en nu is het inkomen per hoofd verviervoudigd.' Dat is meer dan het dubbele van de groei in de vermaarde Gouden Eeuw en een volstrekt unicum in de economische geschiedenis. Want het gaat hier om een voor prijsstijgingen gecorrigeerde groei en om een inkomen dat méér is dan wat we zelf naar eigen goeddunken kunnen uitgeven. Ook overheidsuitgaven voor scholen, universiteiten, gezondheidszorg, wegen, openbaar vervoer, woningbouw, waterbeheer, veiligheid et cetera horen tot het inkomen per hoofd van de bevolking.

Deze positieve constatering maakte mij nieuwsgierig: wat betekent zo'n macro-economisch cijfer in de praktijk? Hoe is ons dagelijks leven door die ongekend hoge economische groei veranderd? Ik ging op onderzoek uit en liet me daarbij leiden door mijn in 1959 overleden Enschedese oma. Wat zou zij ervan hebben gevonden als iemand haar destijds een kijkje had gegund in het leven dat ik nu leid? Zij was toen ze overleed zestig, net zo oud als ik (geboren in 1954) nu ben. Zij zou haar ogen niet hebben geloofd als zij toen had kunnen zien hoe wij tegenwoordig leven. De goed gevulde koelkast, de e-bike, het dubbele glas in de geïsoleerde huizen, de wegwerpluiers, allemaal dingen die wij nu min of meer normaal vinden, maar die dat in haar tijd niet waren.

Met mijn oma in gedachten heb ik de hoofdonderwerpen voor dit boek gekozen: eerste levensbehoeften, opleiding, opvoeding, communicatie, informatie, mobiliteit, gezondheid, comfort en werk. In de eerste eenentwintig hoofdstukken beschrijf ik vooral de zaken waaraan we in de loop der tijd ons geld zijn gaan uitgeven: van wasdrogers, douches, mobiele telefoons, tot professionele ouderenzorg, implantaten en papieren zakdoekjes. In de laatste vier hoofdstukken laat ik zien hoe het geld werd verdiend, want de economische groei heeft ook de wereld van ons werk ontzaglijk veranderd. Tal van banen en beroepen zijn verdwenen, terwijl er nog veel meer nieuwe zijn bij gekomen. Mijn oma had het dicht bij huis in Enschede allemaal kunnen zien gebeuren. De weverij waar mijn opa ooit werkte, bestaat niet meer; tegenwoordig wordt in Twente met (medische) hightech de kost verdiend.

Bij het schrijven van *Gouden jaren* heb ik gebruikgemaakt van de artikelen die ik in meer dan dertig jaar economische journalistiek heb geschreven. Ook heb ik verscheidene deskundigen geïnterviewd, talloze studies, artikelen, jaarboeken en jubileumuitgaven geraadpleegd en cijfers verzameld uit diverse bronnen. Achter in het boek geef ik hiervan een uitvoerige verantwoording. Verder heb ik geput uit mijn eigen herinneringen en uit die van anderen. Deze persoonlijke verhalen klinken door dit hele boek heen, niet alleen omdat ze *Gouden jaren* verrijken maar ook omdat deze ooggetuigenverslagen vastgelegd moeten worden. Want wie weet er anders over vijftig jaar nog dat je vroeger bij de burens moest bellen? Of dat twee huishoudens samen één stofzuiger gebruikten? Of dat er in gezinnen met veel pubermeisjes ‘altijd wel een bloedbad’ was?

Met *Gouden jaren* wil ik laten zien dat vele ogenschijnlijk kleine gebeurtenissen, bij elkaar opgeteld, hebben geleid tot een onvoorstelbare verandering van ons dagelijks leven. Het onderzoek voor dit boek en het schrijven ervan hebben mij een goed humeur bezorgd. Want je doet grootse ontdekkingen als je je bij zaken die iedereen nu min of meer normaal vindt telkens afvraagt of dat vijftig of zestig jaar geleden ook zo was. Wanneer je door die bril de wereld bekijkt, val je van de ene verbazing in de andere, en sta je versteld van de uitzonderlijke rijkdom die in een halve eeuw tijd zo gewoon is geworden.

EERSTE LEVENSBEOEFTEN

Wanneer mijn oma nu over de markt zou lopen, zou ze heel raar hebben staan kijken. Avocado, champignons, venkel of verse ananas? Daar had zij nog nooit van gehoord. Bij de bakker zou het haar duizelen als ze zag uit hoeveel verschillende soorten brood wij tegenwoordig kunnen kiezen. Ook een kijkje in onze moderne huizen zou haar versteld doen staan. Die zijn niet alleen ruimer dan vroeger, ze zijn ook veel comfortabeler en luxer. Dat er warm water uit de kraan komt vinden wij nu heel gewoon, maar in mijn oma's tijd moest je een ketel op het fornuis zetten als je wilde afwassen. En wie wordt er nu na een vriesnacht nog met ijsbloemen op de ramen wakker? Wat zouden we zijn zonder wasmachine en koelkast? Dankzij elektrische apparaten is het huishouden tegenwoordig niet meer dan een parttimebaantje. Ook kleren kosten ons (afgezien natuurlijk van shoppen) nauwelijks nog tijd. Want wie stopt er nog sokken of koopt er op de markt een couponnetje voor een zomerjurk?



Na het ontbijt nam vader afscheid. Tussen de middag kwam hij weer thuis om met het hele gezin warm te eten. Vrijwel altijd was dat aardappelen, groente en vlees. (Foto: Cor van Weele/MAI)

ETEN

ONZE RIJKDOM ZIE JE WEERSPIEGELD IN WAT ER DAGELIJKS op tafel komt. Wie eet er tegenwoordig nog een boterham met tevredenheid of een boterham met schuifkaas? Aan het feit dat Nederlanders tegenwoordig gemiddeld een half ons kaas per dag eten, bijna drie keer zoveel als de veertien gram uit 1950, zie je dat karig belegd brood een zeldzaamheid is geworden,

Bananen zijn nu doodgewone vruchten. Maar na de oorlog waren ze zo bijzonder dat zelfs de kinderen uit een van de rijkste families van Nederland, Fentener van Vlissingen, niet wisten hoe je ze moest eten, en ze daarom maar met schil en al verorberden.

Het dagelijks menu van alle Nederlanders is in een halve eeuw erg veranderd. Brood werd steeds lekkerder en gevarieerder, fruit almaar weelderiger en overvloediger, tegelijk wordt onze gezondheid eerder door alle overdaad dan door tekorten bedreigd. Minstens zo opvallend is dat de traditionele Nederlandse pot van aardappelen, groente en vlees steeds meer concurrentie ondervindt van buitenlandse keukens en langzaam maar zeker het onderspit delft.

Ook al is ons eten rijker en luxueuzer geworden, toch gebruiken we een steeds kleiner deel van ons inkomen voor voedsel. Niet omdat we er minder geld aan besteden, maar omdat ons inkomen stijgt. In de negentiende eeuw waren de mensen zo arm dat ze bijna al hun geld aan eten moesten uitgeven. Rond 1900 daalde het aandeel van voedsel voor het eerst onder de 50 procent en na de oorlog zette die trend verder door: in 1960 gaven Nederlanders ongeveer een derde van hun inkomen aan eten uit. Daarna zakte dat aandeel nog verder: tot 16 procent in 1980 en tot 11 procent in 2011.

- WARM TUSSEN DE MIDDAG -

Waar wordt nog tussen de middag warm gegeten? Tot mijn elfde deden wij niet anders en we zijn daar pas mee gestopt toen mijn oudste zusje in 1965 naar de middelbare school ging. Wij aten zoals mijn moeder dat had geleerd op de huishoudschool. De tafel werd gedekt met een kleurig katoenen tafellaken en we hadden servetten van dezelfde stof. We zaten rechtop, aten met mes en vork, en prakten ons eten niet. Maar tot ver in de jaren zestig stonden de oranje emaillen pannen waarin mijn moeder had gekookt op tafel. Pas later diende ze het eten op in dekschalen. Meestal schafte de pot aardappelen, groente en vlees, soms stampot of kapucijners met spek en piccalilly.

Bij de slager moesten we altijd om 'een riblap van vier à vijf ons' vragen. Daarmee wilde mijn moeder het bekende 'mag het ietsjes meer zijn?' vóór zijn en wist ze zeker dat de slager niet meer dan een pond zou meegeven. Mijn vader verdeelde het vlees tussen zeven mensen (mijn ouders, vier dochters en een inwonende oom). Als vanzelfsprekend kregen hij en mijn oom het grootste stuk. Meestal bewaarden we een stukje vlees voor het laatste hapje. Als mijn vader in een jolige bui was, zei hij: 'Kijk daar eens!' En wanneer jij dan naar buiten keek, prikte hij het vlees aan zijn vork. Hij verstopte het, maar at het nooit zelf op. Zo bleef het een grapje waar we, hoe afgezaagd ook, altijd braaf om lachten.

Als toetje kregen we yoghurt met Karvan Cévitam, een zoete siroop

met blozende rozebottels op het etiket. Op zondag was er chocolade- of vanillevla en een enkele keer eigengemaakte griesmeel met een dik vel erop. Omdat mijn zusje gruwde van dat vel, kreeg ik haar stuk, want ik vond vel juist lekker. Met yoghurt als nagerecht was mijn moeder redelijk modern. In veel gezinnen was er helemaal geen toetje, of er was pap. In sommige gezinnen bleef pap tot ver in de jaren zeventig het synoniem voor toetje. Toen ik bij een vriendje at, vroeg zijn zusje: 'Wat is er voor pap?' Bleek 'pap' Saroma-pudding te zijn.

Overigens was het ook praktisch om een stukje vlees tot het laatst te bewaren. Daarmee maakte je je bord schoon, zodat er zo min mogelijk jus en andere etensresten achterbleven wanneer je er je yoghurt in kreeg. Aan de onsmakelijke praktijk dat je hoofd- en nagerecht van hetzelfde bord at, kwam bij ons in 1961 een einde. In dat jaar vierden mijn ouders hun koperen bruiloft en kregen ze een grote compoteschaal met bijpassende kleine schaalpjes. Daaruit aten wij in het vervolg de yoghurt.

Jaren was het beroemde trio van aardappelen, groente en vlees op de meeste Nederlandse tafels onverslaanbaar. Het was een goede manier om de maag te vullen, maar niet in alle gevallen even gezond. Groente stond vaak uren op het petroleumstel te smoren, waardoor alle vitamines en de smaak eruit verdwenen. Sommige mensen gruwen nog als ze terugdenken aan de 'tot snot' gaar gekookte andijvie. Omdat vlees duur was, kwam het lang niet in elk huishouden iedere dag op tafel. In plaats daarvan was er een 'vetpan': een gietijzeren braadpan waarin op zaterdag het vlees voor zondag werd gebraden en waarin de rest van de week de jus gedurig met water werd aangelengd zodat er ook op vleesloze dagen vet voor op de aardappels was.

Er werd vroeger sowieso veel minder vlees gegeten dan nu. In 1950 gemiddeld 48 gram per persoon per dag, nu is dat met 116 gram meer dan het dubbele. Daarentegen wordt er nu minder groente gegeten: in 1950 gemiddeld 181 gram per dag en nu 164 gram. Vooral de consumptie van aardappelen is drastisch gedaald. Het huidige gemiddelde van 233 gram per dag is slechts twee derde van de 356 gram uit 1950.

- BUITENLANDSE KEUKENS -

Toen Nederland het beter kreeg en bovendien meer in contact kwam met andere culturen, waagden de eerste huisvrouwen zich eind jaren vijftig, begin jaren zestig mondjesmaat aan 'exotische' gerechten. Een enkele somberman zag dat met lede ogen aan en sprak van een 'uitholling van onze nationale keuken'. Op zich was die weerstand niet nieuw, mensen hebben altijd moeite met nieuwe eetgewoonten gehad. Zo preekten in het achttiende-eeuwse Europa sommige geestelijken tegen de uit Amerika geïmporteerde aardappel: die kwam in de Bijbel immers niet voor. Gerard (1943) bofte, al midden jaren vijftig maakte zijn moeder nasi en bami. 'Daarmee was mijn moeder haar tijd ver vooruit, want bij geen van mijn vriendjes aten ze thuis Indisch of zo. Ze had dat geleerd bij het Katholiek Vrouwengilde dat cursussen organiseerde om vrouwen de nieuwe tijd in te loodsen.'

Bij mijn moeder in de keuken was kerrie jarenlang het meest exotische ingrediënt. Het potje McCormick had ze samen met de vrouw van een zakenrelatie van mijn vader gekocht. Het was de enige uitgave die ze zich veroorloofden tijdens hun bezoek aan de Amsterdamse Huis-houdbeurs. Mijn vader had ze gebracht, omdat hij voor zijn werk in Heemstede, niet ver van Amsterdam, moest zijn en hij het zonde vond om daar vanuit Enschede in zijn eentje met de auto naartoe te rijden.

Mijn moeder gebruikte de kerrie voor bij de macaroni. In de beleving van veel Nederlanders was macaroni een van hun eerste buitenlandse gerechten, maar de 'elleboogjes' zijn oer-Hollands. Ze werden in de jaren twintig van de vorige eeuw door het Zaanse Honig geïntroduceerd en zijn in Italië als pasta volstrekt onbekend.

Wanneer mijn moeder op zaterdag macaroni maakte, liet ze eerst gesnipperde uien op een laag vuur langzaam garen. Een keukentechniek die tegenwoordig 'slow' is en bekendstaat als het karamelliseren van uien: ze worden er zo lekker zoet van. Vervolgens opende ze een blikje Smac, waarbij ze moest uitkijken zich niet te bezeren aan de vlijmscherpe randen, daarna sneed ze het ingeblikte varkensvlees in stukken en deed het, inclusief het drillende strogele vet, bij de uien. Dan strooide ze

er de kerrie over en roerde er de gekookte macaroni doorheen. Op tafel stond een flesje Maggi en daarmee brachten we deze onverslaanbare combinatie van zoet, vet en zout verder op smaak.

- NAAR DE CHINEES -

De Chinees was dé plek om naartoe te gaan als er bij hoge uitzondering in de jaren vijftig of zestig buiten de deur werd gegeten. De nasi, bami en rijsttafel van de Chinese restaurants waren grotendeels op de Indonesische keuken geïnspireerd. In de loop van de jaren zeventig openden voormalige Italiaanse gastarbeiders de eerste pizzeria's in Nederland en serveerden Joegoslaven vleesspiesen die mensen tijdens hun vakantie hadden leren eten. Toch bleef buitenlands eten – hetzij in een restaurant, hetzij thuis – aanvankelijk iets uitzonderlijks.

Paprika's, champignons en broccoli zijn nu normale groenten, die, al dan niet met blokjes kipfilet en een woksaus, vaak worden gebruikt om te roerbakken. Maar toen ze begin jaren zeventig werden geïntroduceerd, was het niet meteen duidelijk wat je er in de keuken mee kon doen. Bij veel 'uithemse' ingrediënten heeft het een tijdje geduurd voordat ze overal in Nederland te koop waren.

Ik woonde midden jaren tachtig in Amsterdam, toen ik voor mijn zusje en zwager uit Hardenberg een gerecht met chorizo maakte. Dat viel zo goed in de smaak dat ze het recept mee naar huis namen. Maar in Hardenberg bleek geen enkele winkel deze gepeperde Spaanse worst te kennen. Dus kocht ik in Amsterdam een flink stuk chorizo, stopte het in een leeg melkpak en stuurde het naar Hardenberg. Konden ze daar ook eens 'apart' eten.

Door vakanties in het buitenland en door de komst van buitenlanders naar Nederland, zijn Nederlanders de laatste dertig jaar steeds internationaler gaan eten. Omdat we steeds rijker zijn geworden, is eten allang niet meer een kwestie van vulling. Mensen willen smaak en variatie. Bovendien maakt het door de toegenomen mobiliteit en de verbeterde communicatie- en transportmogelijkheden ook niet meer uit waar in Nederland je woont.

Toen ik in 2006 vanuit de Randstad naar Zutphen verhuisde, kwam een Amsterdamse vriendin op bezoek. Ik had makreel gemaakt in een pittige tomatensaus met een typische Indische smaak. Ze vroeg wat dat was en ik zei: ‘Citroenblad, djeroek poeroet.’ Verbaasd vroeg ze: ‘Kan je dat hiér ook kopen?’ Ja, daarvoor heb je in Zutphen, net als in de rest van Nederland, een toko. En ook zijn er allerlei door buitenlanders gedreven winkels met elk hun eigen assortiment. Toen ik bijvoorbeeld zelf fatoesj wilde maken, een Libanese salade die ik in een Amsterdams restaurant had leren kennen, zocht ik het recept op internet op en ontdekte ik dat sumak een essentieel ingrediënt is. Dit roestbruine fruitig zure besje met een frisse, scherpe citroenachtige smaak was in Zutphen gewoon bij de Irakees te koop.

– NOSTALGIE BIJ DE BAKKER –

Er zijn maar weinig plekken waar het verleden zo ten onrechte wordt geïdealiseerd als bij de warme bakker. Die wil ons laten geloven dat zijn ‘ambachtelijk gebakken brood’ ook vroeger al heel gewoon was. Op nostalgische prenten halen bolle bakkers in blauwe kiel en witte bakkersmutsen platen vol knapperige, goudgele broden vers uit de oven en in hun winkels staan manden vol zachte kadetjes. Maar dergelijk luxe brood was alleen weggelegd voor een rijke bovenlaag die zich het ‘herenbrood’ van tarwe kon veroorloven. Voor de massa was er ‘armenbrood’. En dat was roggebrood. Roggebrood is als afwisseling lekker, maar ik moet er niet aan denken dat ik het dag in, dag uit moet eten.

J.J. Voskuil, vooral bekend als auteur van de romancyclus *Het Bureau*, over zijn werk op de afdeling Volkskunde op het P.J. Meertens-instituut, deed in 1978 onderzoek naar regionale broodverschillen. Zijn *Twaalf bakkers en twee bakkersdochters* laat geen spaan heel van die zogenaamde oude ambachtelijke traditie.

Een in 1901 geboren bakker: ‘Toen ik nog kind was, toen namen de gewone mensen, ’n arbeider of ’n boer, die namen uitsluitend roggebrood. En dan was d’r een onderwijzer of een dominee, of dokter, of wie d’r dan ook waren, dat waren meer de deftige mensen die geen lichamelijk werk deden en die begonnen met het tarwe, het wittebrood.’



De bakker kwam aan huis. Maar aan het fabrieksbrood dat hij bracht zat vaak kraak noch smaak. (Foto: Henk Jonker/MAI)

Een in 1903 geboren bakker vertelt dat zijn vader nooit nachtwerk heeft gedaan. ‘En dat was ook niet nodig, zal ik maar zeggen, hier niet, omdat hier niet dat verse broodje gevraagd wordt ’s morgens vroeg. Roggebrood was de hoofdverdiensde. [...] In de tijd toen ik nog een aap was, werden er broden gemaakt van 20 tot 25 pond! Vader had natuurlijk nog geen machinewerk, hè. Hij had hier in de bakkerij langs de muur zo’n grote trog staan en daar gooide hij het roggemeel in plus het vocht. [...] Dan kwam de buurman en de knecht en die moesten eerst de voeten wassen en dan moesten ze in die trog trappen [...] totdat het goed taai begon te worden.’

Bij zijn vader kwamen ook boeren met zelfgekneed roggedeeg dat hij in zijn bakkersoven moest ‘gaar maken’. Ook de in 1940 geboren vader van Engeliën (1961) heeft als kind dikwijls roggedeeg in een kruiwagen naar de bakker gebracht om er daar brood van te laten bakken. Engeliën en haar man Marco (1961) hebben sinds 1987 een brood- en banketbakkerij. Zij hebben gezien hoe sinds de jaren tachtig het welvarende Nederland zich te goed ging doen aan steeds meer verschillende soorten brood, al dan niet ‘ambachtelijk gebakken’. Marco en Engeliën bakken nu meer dan dertig verschillende soorten brood. Een enorm verschil met Marco’s vader, die ook bakker was. Die bakte tot ver in de jaren zestig alleen tarweknip, wit en krentenbrood. En daarnaast in de jaren vijftig regeringsbrood.

– REGERINGSBROOD –

Regeringsbrood (ook wel regeringswit of regeringstarwe genoemd) was tot 1960 een begrip. Het stamde uit de Eerste Wereldoorlog en was een noodgreep van de overheid toen de invoer van graan door de oorlog zo goed als stil was komen te liggen. Om de bevolking toch van voldoende en betaalbaar brood te voorzien, waren bakkers verplicht ‘noodbrood’ te bakken, waarin, behalve goedkope inlandse granen, ook aardappel- en peulvruchtenmeel zat.

Ellen (1941) heeft in haar jeugd niet anders dan regeringsbrood gegeten. Ze was de jongste uit een gezin met zeven kinderen. Haar zes oudere broers hadden, zoals bijna alle opgroeiende jongens, een niet te stillen behoefte aan koolhydraten. Haar moeder kookte daarom drie keer per dag

aardappelen – tussen de middag als haar man thuiskwam, 's avonds om zes uur, en om elf uur als twee van haar zonen op de fiets van de avondschool terugkwamen. Daarnaast gingen er grote hoeveelheden brood doorheen. Ellen: 'Mijn vader had geen slechte baan, maar omdat we zoveel brood aten konden we ons alleen regeringsbrood veroorloven. Dat was goedkoop, want daarvoor gold een maximumprijs. Het was grijs. Nee niet lichtbruin, echt grijs. Of het lekker was? Dat weet ik niet zo goed. Daar lette je niet op. Je had voldoende te eten en dat vond je het belangrijkste.'

Het was wijs beleid van de regering om bakkers te verplichten goedkoop regeringsbrood te bakken. Brood was lang het basisvoedsel, als mensen daar hun maag mee kunnen vullen, hebben ze niet zoveel reden om in opstand te komen. Al in het oude Rome brachten de keizers met brooduitdelingen werkloze, hongerige en opstandige menigten tot bedaren. Het belang van betaalbaar brood was blijkbaar niet tot de oude adel in Parijs en Moskou doorgedrongen, want zowel aan de Franse Revolutie van 1789 als aan de Russische van 1917 ging een broodoproer vooraf.

Door de toegenomen welvaart is het aandeel van brood in ons totale voedselpakket fors geslonken. In 1850 aten Nederlanders jaarlijks gemiddeld nog 183 kilo brood per persoon. In 1951 was dat gedaald tot 102,4 kilo, terwijl er in 2010 gemiddeld nog maar 58 kilo brood per jaar werd gegeten. Toch zit de gedachte nog diep dat brood belangrijk volksvoedsel is. Dat was te zien toen Job Cohen voorjaar 2010 bij de Tweede Kamerverkiezingen PvdA-lijsttrekker werd. Tijdens een interview aan tafel met Twan Huys van *Nieuwsuur* bleek hij niet te weten hoeveel een halve casinowit bij de bakker kost. Kennelijk moet een politicus die beweert dat hij de zorgen van gewone mensen kent, nog steeds weten hoeveel brood kost.

– MINIMUMBROODPRIJS –

De overheid heeft zich op verschillende manieren met brood bemoeid. Zo bestond er tot 1993 een minimumbroodprijs om warme bakkers te beschermen tegen de concurrentie van supermarkten. Wanneer het ministerie van Economische Zaken besloot die prijs met één of twee cent te verhogen, haalde dat bericht stevast de voorpagina van alle kranten.

In de jaren zestig was de belabberde kwaliteit van het brood zelfs onderwerp van discussie in de Tweede Kamer, en PvdA-Kamerlid Gerda Brautigam kwam in het geweer tegen het goedkope fabrieksbrood, waar volgens haar 'kraak noch smaak' aan zat. Zelf herinner ik me van het beperkte broodassortiment van vroeger dat mijn vader opgetogen thuiskwam, omdat hij bij een bakker in de stad heerlijk brood had ontdekt. Ik dacht aan iets feestelijks, zoals het zachte witte tijgerbrood met het knapperige korstje dat mijn moeder op zaterdag ter afwisseling van de doordeweekse tarweknip kocht. Maar mijn vader bracht heel donker en heel stevig volkoren mee naar huis. Voor mij een afknapper, maar voor mijn ouders een traktatie, want dat soort brood zat niet in de mand van de bakker van de Coöperatie die iedere dag bij ons aan de deur kwam.

In mijn middelbareschooltijd was er reclame van verpakt fabrieksbrood dat lang vers bleef: 'Het enige wat je weggooit is de verpakking.' Een jongetje pakte zijn jas en zei: 'Ik ga bij Japie wonen, want daar hebben ze Kingcorn.' Bij ons thuis kwamen Kingcorn en het vergelijkbare Bums Dwarsgebakken er niet in. Toen ik in Amsterdam op kamers ging wonen, mocht ik zelf weten wat ik at en wilde ik ook wel eens Kingcorn proberen. Al na één sneetje moest ik mijn moeder gelijk geven: het was niet te eten.

– AN APPLE A DAY –

Zei mijn moeder vroeger tegen ons *an apple a day keeps the doctor away*, nu moet je volgens het Voedingscentrum minstens het dubbele, twee stuks fruit per dag, eten om gezond te blijven. Daaraan voldoen P. (1943) en ik ruimschoots. Elke ochtend eten wij bij het ontbijt een kom vol verse vruchten. Dat fruit is voor mij dagelijkse kost en weelde tegelijk. Ooit zag ik een reportage over het slovende bestaan van werkers in het Kremlin, waarin aan een van hen werd gevraagd of ze wel eens droomde. Haar ogen begonnen te twinkelen toen ze vertelde over een luilekkerland waarin ze zoveel bananen, peren, ananassen, druiven en andere verse vruchten kon eten als ze maar wilde – dat leek haar de hemel op aarde.