

PETER SCHOLLIERS

BROOD

EEN GESCHIEDENIS VAN BAKKERS EN HUN BROOD



Peter SCHOLLIERS, *Brood. Een geschiedenis van bakkers en hun brood*, Antwerpen: Vrijdag, 2021, 343 p., ISBN 978 94 6001 928 9.

Prof. dr. em. Peter Scholliers heeft ons verblijd met een boek waarin hij zijn ruime kennis over brood bundelt. Dat is verheugend nieuws, en naar mijn bescheiden mening een voorbeeld voor andere emeriti om hun rijke expertise naar een breed publiek te brengen. Brood is natuurlijk een bijzonder mooi onderwerp. Het is een essentieel product in ons leven en een object waarvan de relevantie voor sociale geschiedenis niet betwijfeld kan worden. Zoals de auteur zonder aarzelen stelt: 'De broodsoort informeert over de sociale positie van de broodeter in 1800, en ik suggereer graag dat dit vandaag nog het geval is: zeg welk brood je eet, en iedereen weet bij welke socioculturele groep je hoort.' (p. 38).

We hoeven niet bang te zijn dat dit een oppervlakkig verhaal wordt. Scholliers is een sociaal historicus pur sang. Hij begon zijn carrière toen historici nog ijverig statistieken van prijzen en lonen samenstelden, maar maakte in de jaren 1990 naadloos de overgang naar een *New Social History* waarin ook ruimte is voor een kwalitatieve benadering en aandacht voor culturele factoren.

De ondertitel van het werk *Een geschiedenis van bakkers en hun brood* suggereert dat vooral de producenten hier aan bod komen, maar niets is minder waar. Reeds in de inleiding gaat de auteur in op de diepere betekenis van brood in het dagelijkse leven aan de hand van een aantal anekdotes uit zijn eigen familie. Zo schrijft de auteur met verwondering en waardering over de passie van zijn echtgenote voor het thuisbakken (kenners weten dat dit gaat over die andere gereputeerde sociaal historica, prof. dr. em. Patricia Van den Eeckhout) en het enthousiasme waarmee zijn kleinkinderen reageren

op nieuwe soorten brood en broodsmaken. De consumptie van brood mag dan in de loop van de voorbije eeuwen in absolute cijfers gedaald zijn ten voordele van achtereenvolgens aardappelen, vlees en ontbijtgranen, toch blijft brood een voorname plaats innemen in de levens van arm en rijk. Met dit laatste verwijs ik overigens graag naar een vroegere publicatie van de auteur, *Arm en rijk aan tafel* uit 1993, waarin de sociale aspecten van voedsel en voedselcultuur al uitgebreid aan bod kwamen.

De auteur benadert de consumptie van brood als een dynamisch en sociaal proces en behandelt in zijn tekst de drie voornaamste actoren: de broodeter, wij allemaal dus, de broodmakers of de bakkers, en de overheid voor wie brood een basisproduct is dat mede het welzijn en de gezondheid van de bevolking bepaalt. De invalshoek is Belgisch, zij het voornamelijk Vlaams en Brussels, en de tijdsperiode gaat van de Franse Revolutie tot heden, al moet gezegd dat de auteur de periode na de Tweede Wereldoorlog minder intensief behandelt.

Het eerste deel biedt een fascinerende inzicht in de plaats en de betekenis van brood in het dagelijkse leven. De auteur verhaalt hoe arbeiders in de vroege 19e eeuw vier tot vijf maaltijden per dag gebruikten, bijna altijd brood. Er was roggebrood voor de armsten, al dan niet vermengd met dubieuze goedkope ingrediënten, en steeds verfijndere soorten tarwebrood voor de bemiddelden. Wit brood was enkel betaalbaar voor de rijken en zowat een fetisj voor alle anderen. Vanaf de late 19e eeuw daalden de broodprijzen, mede door de industriële aanpak van graanlandbouw en broodfabrieken. Tegelijk stegen de inkomens zodat we met zijn allen steeds meer wit brood aten, hoewel kenners dat als minder voedzaam bestempelden. Rond de jaren

1980 keerde dat weer. Onder invloed van de vraag naar diversificatie en aandacht voor een gezonder leven werd wit brood gedeeltelijk verdrongen door een rijk aanbod van graansoorten en alternatieve broodbereidingen. De auteur eindigt dit deel met een amusant hoofdstuk over 'broodzorgen'. We krijgen een boeiend overzicht van praktijken met minderwaardige ingrediënten, zoals kopersulfaat en zelfs mensenhaar, en van fraude bij het bakken, wat mede leidde tot een aantal broodrellen in de 19e eeuw.

Het tweede deel behandelt de rol van de producenten, van ambachtelijke kleine bakkers tot de broodfabrieken van grote coöperaties zoals Vooruit. De auteur beschrijft schrijnende tafereelen van de werkomstandigheden in de bakkerijen voor de komst van de kneedmachines, met broodjongens die als slaven werden uitgebuit en kleine bakkers die 's nachts leefden tot ze de uitputting nabij waren. Hij gaat zeer uitgebreid in op statistieken zoals de lonen in de broodsector, de productiekosten van het bakken, en de evolutie van winstcijfers en inkomens van bakkers en broodfabrieken. De auteur probeert de maatschappelijke status van de bakker te vatten aan de hand van belastingstatistieken en een overzicht van de activiteiten van bakkersverenigingen, paritaire comités en vakbonden.

Het derde deel ten slotte plaatst het bescheiden product van het dagelijkse brood resoluut in een ruimere maatschappelijke context en behandelt de macro-economische en politieke aspecten. Voor de overheid heeft brood, als voornaamste basisvoedsel, altijd een bijzondere betekenis gehad. Brood bepaalde of de bevolking overleefde of niet. De in- en uitvoer van graan was al even bepalend voor de economie, en hongerrellen konden aan de basis liggen van revoluties. De over-

heid probeerde dan ook om grip te krijgen op de beschikbaarheid van brood door prijscontrole en invoerrechten op buitenlands graan. Tot 1855 was er de broodzetting of *taxe du pain* waarmee de prijzen van de diverse soorten brood van overheidswege werden vastgelegd, en zelfs nog tot 2004 gold er in ons land een maximumprijs voor bepaalde soorten brood, die als basisvoedsel werden gezien. We zien wel een geleidelijke verschuiving in het overheidsoptreden. In grote lijnen evolueerde de focus van angst voor hongerrellen en zorg om de loutere beschikbaarheid van brood naar een meer kwalitatieve controle waarbij de gezondheid bij de voedselproductie centraal kwam te staan.

Uit het voorgaande mag blijken dat dit werk een duizelingwekkend breed perspectief biedt op een van de belangrijkste producten in ons leven. De kersverse emeritus die Scholliers is, neemt ons als een wijze oude man mee op een reis door de bronnen en de literatuur over het onderwerp. De auteur geeft veel aandacht aan de methodologie van de bronnen, en dat zijn er heel wat: 'kranten, archieven van politie en ondernemingen, industrietellingen, adresboeken, medische traktaten, kookboeken, officiële statistieken, schoolboeken en vele andere bronnen', evenals 'digitale collecties van bibliotheken, archieven en globale gegevensbanken' (p. 13). Hoewel de uitgever zich met dit boek tot een breed publiek richt, neemt de auteur zijn lezers ernstig. We krijgen uitgebreide kritische besprekingen van de gebruikte bronnen, waarbij de lezer het advies krijgt om enkele alinea's over te slaan als het wat zwaar mocht worden. Er is al evenmin aarzeling om elkaar tegensprekende conclusies in de literatuur aan bod te laten komen, of om bladzijden lang doorheen de kleinste nuances van de statistieken te gaan. Het resultaat is een verhaal

dat zowel in de diepte als in de breedte gaat.

Het is dan ook met enige aarzeling dat ik hier enkele lichtzurige bedenkingen aan toevoeg. De indeling van de tekst is namelijk niet altijd even gelukkig. Er zijn goede redenen om de actoren in afzonderlijke delen te behandelen, maar dat zorgt voor versnippering en herhaling, en voor een tekst waarin je zowat om de andere bladzijde leest: 'Hierover later meer.' Het zorgt ook voor een voortdurend heen en weer springen in de tijd, wat het moeilijk maakt om de ontwikkelingen te blijven volgen. Verder is het prijzenswaardig dat de lezer ernstig wordt genomen, maar als de tekst letterlijk tientallen bladzijden lang alleen maar statistische cijfers overloopt, dan moet je als lezer wel stevig in je schoenen staan om niet af te haken. De leesbaarheid van de tekst had met andere woorden wat hoger mogen liggen, zeker voor een boek dat duidelijk de belangstelling van een ruim publiek kan genieten. En al helemaal voor een auteur die de gave heeft om een verhaal onderhoudend en glashelder te vertellen.

Maar we laten de zuurdesem beter achterwege om ons te laten verleiden door de geur van de knapperige versgebakken croissantjes die dit boek uitstraalt. Deze geschiedenis van het brood is tegelijk een buitengewoon solide basis van feitenmateriaal en een ideeënlaboratorium dat voor heelder generaties van historici inspiratie kan bieden voor verder onderzoek, zeker voor de meer kwalitatieve aspecten van de broodcultuur en de recentere periode. Voor mij heeft het lezen van dit boek alvast het effect dat ik sindsdien beduidend meer brood ben gaan eten. Ik wens u allen hetzelfde toe. Smakelijk!

Donald Weber, hoofd onderzoek, Amsab-ISG