
OVER DE CULINAIRE CULTUREN IN NOORD EN ZUID.

ENKELE OPMERKINGEN BIJ DE SOCIOGENESE

VAN NATIONALE STIJL EN REGIONALE VARIATIES.

IN NEDERLAND*

A. van Otterloo

INLEIDING

Onlangs viel in een radiogesprek over de middelmatigheid van de Nederlandse cultuur weer eens de gevestigde mening te beluisteren, dat de reden voor het gebrek aan ware kookkunst en verfijning van gerechten gelegen is in de strenge calvinistische godsdienst van onze landgenoten, die het plezier in de maaltijd zou hebben vergald. In vergelijking met zuidelijke landen vormt onze tafel geen hoogtepunt waar naar wordt uitgekeken.(1) Buitenlanders zoeken vergeefs naar typisch Nederlandse gerechten; buiten haring, wittebrood, hutspot en erwtensoep lijkt de keuken hier weinig opgeleverd te hebben. Ook degenen die zich journalistiek dan wel wetenschappelijk met het verschijnsel van de dagelijkse maaltijd bezighouden, delen deze mening over de relatieve soberheid en eenvoud van de Nederlandse tafel.(2) Naast of in samenhang met de godsdienst vormt ook het volkskarakter een populaire verklaring.

Een gunstige uitzondering op dit tamelijk mistroostige beeld van de Nederlandse eetgewoonten wordt gevormd door de provincies beneden de grote rivieren. 'Bourgondische zuidelijkheid' zou hier verantwoordelijk zijn voor een wat vrblijker opvatting van leven en eten.(3) In Brabant en Limburg (en vooral in België) is het goed tafelen, althans beslist beter dan in de meer noordelijk gelegen provincies, zo is de mening van sommige kenners van de kookkunst.(4) Deze gedachte blijkt ook uit het volgende citaat, afkomstig van een schrijfster van een regionaal kookboek:

"Maar de Limburgse volksaard is Bourgondisch ... Arm als men was, bij feestelijke gebeurtenissen was ... het bes-

te niet goed genoeg. Voor een bruiloft werd jarenlang gespaard, het hele dorp kon van het feest meegenieten."(5)

Dit zou kunnen betekenen dat nationale verschillen in eetcultuur tussen meer noordelijk en meer zuidelijk gelegen gebieden, in dit geval tussen Nederland en de Mediterrane landen, zich ook binnen onze landsgrenzen voordoen, als regionale variaties.

Deze denkbeelden over het bestaan van karakteristieke verschillen tussen 'noordelijke' en 'zuidelijke' culinaire culturen vormen aanleiding tot het schrijven van dit artikel. Wat valt vanuit een historisch-sociologische invalshoek te zeggen over het onderscheid in waardering dat de tafel in verschillende levensstijlen ondervindt? Geografische verschillen spreken blijkbaar meer tot de verbeelding dan onderscheidingen tussen stad en platteland en tussen de sociale lagen, maar zijn daarvan moeilijk te isoleren. Een onderzoek naar de sociogenese van de Nederlandse kookstijl en van regionale variaties zou opheldering kunnen geven over de mate waarin de aangeduide publieke meningen een feitelijke basis hebben en mogelijke verklaringen kunnen bieden voor gevonden variaties. Dit artikel is het resultaat van een beperkte literatuurstudie; het moet daarom gezien worden als aanzet tot uitgebreider onderzoek.

KOOKSTIJL EN CIVILISATIE SOCIOGENETISCHE NOTITIES

Het epitheton 'Bourgondisch', dikwijls gebruikt in relatie tot de Zuid-Nederlandse stijl van leven en eten roept vage associaties op met vrolijkheid, levensgenot en gastvrijheid, maar heeft in het algemeen spraakgebruik de beperktere betekenis van 'uitbundig' en 'overvloedig'. Het is opmerkelijk dat deze connotaties alleen in de meest recente dictionaries zijn te vinden.(6) Geografisch en historisch verwijst deze term naar de Franse wijnstreek, die in de vijftiende eeuw het middelpunt was van een "weelderige en levensblijve" beschaving.(7) De Bourgondische hertogen waren befaamd om hun buitengewoon copieuze feestbanketten, die onder meer dienden om hun machtspositie te midden van koning, kerk en edellieden te handhaven.(8) De invloed van het hof reikte tot in grote delen van Europa, waaronder ook de Nederlanden, die in deze periode deel uitmaakten van het Bourgondische rijk. Het is vermoedelijk deze 'zwierige' cultuur die streekschrijvers in gedachten hebben wanneer zij de volksaard van onze zuidelijke provincies willen karakteriseren. Dit zou een directe con-

tinuïteit in culturele sfeer betekenen over een periode van vijf eeuwen. In het Noorden zou deze sfeer kennelijk nooit zijn doorgedrongen, of door andere invloeden, zoals een godsdienstige leer die zintuiglijke genietingen afkeurt, weer te niet gedaan zijn. We hoeven alleen maar te kijken naar zeventiende eeuwse schilderijen van Rembrandt en Jan Steen, waarop zoveel ongeremd plezier aan tafel is afgebeeld, om te zien dat deze verklaring in zo'n simpele vorm niet juist kan zijn. Hoe het ook zij, de late Middeleeuwen vormen een geschikt tijdstip om deze opvattingen over het ontstaan van een Nederlandse eetcultuur en van mogelijke regionale differentiaties te bespreken in het kader van de civilisatietheorie van Elias.(9) Met name de manier waarop deze theorie door Mennell gebruikt is ter verklaring van verschillen in culinaire cultuur en smaak tussen Engeland en Frankrijk is in dit verband relevant.(10)

Volgens Mennell bestonden gedurende de late Middeleeuwen in West-Europa nog weinig verschillen in kookstijlen. Op het platteland aten boeren nog karige breien, pappen en gemengde potten van graan en groenten, terwijl de aanzienlijken zich, zeker bij feesten, te goed konden doen aan een overdadige hoeveelheid van diverse soorten vlees. Het meest kenmerkende in die periode waren de grote tegenstellingen in leef- en eetstijl tussen de boeren en de elite van adel en hogere geestelijkheid. De nadruk op het periodiek verzwelgen van enorme hoeveelheden voedsel hing samen met de onvoorspelbaarheid van de voedselvoorziening en de onzekerheid van het leven in het algemeen.(11) Het bestaan was gekenmerkt door grote contrasten tussen arm en rijk, schaarste en overvloed, gewone dagen van uiterste soberheid en feestdagen van uitbundige onmatigheid.(12) Afgezien van deze schommelingen en van het gebruik van ingrediënten dat in de diverse streken kon verschillen, waren de eetgewoonten weinig gedifferentieerd en nog minder 'geciviliseerd'. Men at nog met de handen, gedroeg zich bij feesten als Holle Bolle Gijs en kon dan een uitgelaten, nog weinig beheerste vreugde tentoonspreiden. De 'Bourgondische' feestbanketten waren met andere woorden eerder regel dan uitzondering en beperkten zich niet tot dat specifieke gebied in Frankrijk.

Vanaf de Renaissance vond er, geleidelijk aan, met de verbetering van de voedselvoorziening een verandering plaats, die aan te duiden is als een 'civilisering van de eetlust'. Edellieden konden nu eenmaal niet méér eten dan zij al deden. Zo verschoof -het eerst aan de hoven in Italië en Frankrijk- de nadruk op het tentoonspreiden van grote hoeveelheden voedsel, naar de nadruk op verfijning en delicate smaak. In deze omslag van kwantiteit naar kwaliteit speelden ook andere condities, zoals de dwang tot sociale wedijver en concurrentie,

een rol, in de woorden van Mennell:

"But just as the civilising of appetite was entangled with several other strands of the civilising process including the transformation of table manners, so the improvement in food supplies was only one strand in a complex of developments within the social figuration which together exerted a compelling force over the way people behaved. ... As the improvement continued, somewhat wider segments of the better off groups in society came to be able to copy the élite. The same structural processes, however, served not only to, permit social emulation but positively to promote it..." (13)

Werd aan het einde van de Middeleeuwen voor de hoogste sociale lagen in Italië, Frankrijk en Engeland nog volgens een gemeenschappelijke stijl gekookt, tussen de Renaissance en de Franse Revolutie begonnen eigen culinaire tradities te ontstaan, die in toenemende mate van elkaar gingen verschillen. (14) In Frankrijk ontwikkelde zich aan het absolutistische koningshof het begin van een prestigieuze *haute cuisine*, terwijl in Engeland de hoofse traditie niet doorzette, en er ook in de hoogste kringen tot in de negentiende eeuw een voorkeur bleef bestaan voor eenvoudig, weinig verfijnd toebereid voedsel. Deze onderscheiden vorming van smaakpreferenties in de keuken hing, aldus Mennell, samen met verschillen in afloop van de machtsstrijd tussen adel en vorsten en in de verhouding tussen stad en platteland. De Engelse adel, die vooral op het platteland resideerde, behield veel meer invloed in vergelijking tot de Franse, die, beroofd van haar functies, in de stad aan het centrale koningshof verbleef. (15) In Frankrijk werd de kookstijl daardoor veel meer een kwestie van eer, prestige en competitie dan in Engeland.

Hoe is de ontwikkeling in de Nederlandse keuken verlopen? Bij gebrek aan uitgebreid bronnenonderzoek is hier de grootste voorzichtigheid in uitspraken en conclusies geboden. Aangenomen mag worden dat in de Nederlanden in de Bourgondische tijd een zelfde soort contrasten bestond tussen vasten en feesten als zojuist beschreven voor West-Europa als geheel. (16) In het algemeen waren de maaltijden ook hier te lande uiterst sober, behalve bij feestelijke gelegenheden. Vermoedelijk gold dit voor alle standen, behalve voor de aller armsten. Burema, die veel schrijvers over deze periode heeft geraadpleegd, merkt hierover het volgende op:

"Vooral in de late Middeleeuwen vonden onze voorouders

telkens weer gelegenheid om te zwelgen bij maaltijden en drinkgelagen. ... De onmatigheid vierde hoogtij bij bij allerlei gelegenheden, zodat bijvoorbeeld een kraam feest 'zijn kind verdrinken' heette en een doodsmaal 'een grafbruiloft'. ... Deze gastmalen en bruiloftsfeesten die tot buitensporige braspertijen konden uitgroeien, zijn eeuwenlang in zwang geweest, zodat het zo beruchte Nederlandse flegma eerst van latere oorsprong schijnt te zijn ... (17)

Nederlanders maakten het nog tot in de achttiende eeuw zo bont dat de overheid regelmatig optrad en door middel van maatregelen en keuren de overdadige maaltijden aan banden trachtte te leggen. Een verordening uit Haarlem in 1390 luidt: "dat geen vrouw die van kinde in de kerk was gegaan, meer dan vier naaste burens, de vroedvrouw en de amme, mogt ten eten hebben." (18)

Ook uit de volgende eeuwen zijn overheidsmaatregelen bekend. Zo vaardigde burgemeester Tulp van Amsterdam in 1655 een wet uit tegen het geven van: "overcostelycke bruyloftsfeesten en 't verspillen van excessive sommen op de particuliere maaltijden"; door "een gefingeert ende valsch punct van eere" kon de een niet achter blijven bij de ander met als resultaat: "een onbehoorlycke grootsheyt, overdaet ende verguistinghe van middelen, door welck de toorn Godts tegen deselve wordt verweckt ende ontsteken ..." (19)

Dergelijke leges sumptuariae waren bedoeld om de uitgaven te beperken tot wat voor de stand of het vermogen van de feestgevers behoorlijk was. Zij kunnen gezien worden als teken van verhevigde sociale competitie waarin groeperingen lager in rang, de levensstijl van de lagen boven hen trachtten na te bootsen. (20) De weeldewetten hadden weinig succes; zelfs predikanten hielden zich er niet altijd aan. (21)

Er zijn berichten dat de onmatigheid omstreeks de tweede helft van de achttiende eeuw niet meer zo groot was. (22) Toch zijn er zelfs tegenwoordig nog overblijfselen van te vinden, bijvoorbeeld de 'monsterbruiloften' in Twente en de Achterhoek, waar 400 gasten niet uitzonderlijk zijn. Even als in de zeventiende eeuw is hier een punt van eer in het geding: men kan zich niet aan deze verplichtingen onttrekken zonder gezichtsverlies. (23)

Ook in Nederland ontwikkelde zich in de zeventiende en achttiende eeuw met de vorming van de natie en de toenemende welvaart een eigen kookstijl, al betekende de omslag van kwantiteit in kwaliteit, hierboven besproken, bepaald geen ontwikkeling in de richting van een hoge graad van verfijning, zoals in Frankrijk. Ondanks de Franse invloed in de keuken van de hoogste Nederlandse kringen, waarover zo dade-

lijk meer, bleef de culinaire traditie hier te lande tamelijk sober en grof. In dit opzicht leek hetgeen Nederlanders op tafel kregen veeleer op de Engelse dan op de Franse maaltijden. Het ligt voor de hand om hiervoor, evenals Mennell deed voor Engeland, de reden te zoeken in het ontbreken van een centraal koningshof, kweekplaats van verfijning in gewoonten en omgangsvormen, van luxe en delicatessen aan tafel. Sinds de zeventiende eeuw werd het politieke, sociale en culturele leven gedomineerd door een goeie klasse van burgers.

"De plaatsen, waar de beschaving te vuur stond, dat waren de koopmanshuizen in de steden, en de buitenhuizen overal in de bereikbare nabijheid der steden en zelfs de patricië waren aanvankelijk nog burgerlijk genoeg, om de oude deugden van eenvoud en spaarzaamheid in eere te houden."(24)

Pas in de loop van dit tijdvak en de daarop volgende achttiende eeuw kreeg de levensstijl van de regenten aristocratische allures en werd in toenemende mate gemodelleerd naar de Franse hofcultuur. De gewone burgers echter aten goed, maar niet meer dan twee of drie schotels, terwijl de lagere sociale lagen dikwijls niet eens aan een voldoende hoeveelheid voedsel toekwamen.(25)

De Franse culinaire mode onder de elite wordt weerspiegeld in de kookboeken die in de Nederlanden sinds ongeveer 1500 in druk verschijnen.(26) Al in *Een notabel boecxke van cokerye* (Brussel, 1510) zijn voornamelijk Franse recepten te vinden, toegeschreven aan Taillevent, een befaamd hofkok uit de vijftiende eeuw. Sinds dit tijdstip dragen Nederlandse kookboeken eeuwenlang het stempel van de, voortdurend meer verfijnde, *haute cuisine*. Toch heeft de meest populaire receptenverzameling van de Gouden Eeuw, *De Verstandige kock of sorghvuldige huyshoudster* (Amsterdam, 1668), niet dit karakter. Het was bestemd voor de 'gewone burger', want de beschreven gerechten zijn niet rijk en exquis; wat opvalt is het aantal groenterecepten en de aanwijzingen voor het metselen van een "bequaem forneys". In de achttiende eeuw daar-entegen worden kookboeken geschreven door een "hofbediende van een Hoog Aanzienlijk Personagie" en een aantal "voorname Mevrouwen", wier bekendste 'werkje' is getiteld: *De volmaakte Hollandsche Keukenmeid* (Amsterdam, 1745). Vooral in deze boeken is de Franse kookstijl duidelijk herkenbaar.

Het was ook pas in deze tijd dat het gebruik van de vork en de regels voor een ordelijker tafelschikking in Nederland doordrongen.

Kortom, de civilisering van de eetlust ging hier te lande

gepaard met enige verfinning, maar deze was niet van eigen bodem en beperkte zich voorlopig tot de regenten en de aanzienlijke burgerij. Voor de gewone burger kwamen geleidelijk aan meer luxe-artikelen beschikbaar zoals specerijen, suiker, koffie en thee. Al werden de maaltijden in deze sociale laag nog niet bereid naar Franse trant, gevariëerder en luxueuzer werden zij zeker. De stedelijke burgers werden in hun streven naar het goede leven bekritiseerd en bespot door moralisten van allerlei soort: artsen, toneelschrijvers en predikanten. Zo geeft ds. Belcampius in Amsterdam (1661) een zwartgallig beeld van hun gedrag tijdens feestelijke gelegenheden:

"Hier van daen siet men op de maeltijden huyden ten dage soo veel schotelen en gerechten dat de tafelen daer afbuygen, ... , ja daer men dickwijls ses mael soo veel menschen mede souden spijsigen, als daer aan geseten zijn. ... Men is nu niet tevreden met goede spijs die het lant geeft, daer men woont, men walght bijna van het gheen dat na de vleesch-hal rieckt. De tongen zijn soo lekker dat er nauwelijcks saussen konnen gevonden werden, die haer smaecten ... Ick geloof oock, dat er nauwelijcks een saeck is, daet meer tijdt in verquist wordt in dese daghen, als in overdadighe gasterijen."
(27)

Al hadden de predikanten neiging tot overdrijving en waren de maaltijden in de ogen van buitenlandse reizigers eenvoudig en sober(28), toch waren er andere voorbeelden van groeiende kieskeurigheid in hetgeen men at en van kritiek daarop. Bekend scheldwoord in de zeventiende eeuw was de term 'wittebroodskinderen', waarmee een negatieve waardering werd gehecht aan de stijgende burgers. De uitdrukking werd zelfs in een toneelstuk gebruikt van Pieter van Godewijck: **Wittebroodskinderen of bedorve jongelingen** (1641). Ondanks langdurig verzet bleef het gebruik van met fijn meel bereid wittebrood, ook 'heerenbroot' genoemd, stijgen en gaven steeds meer groeperingen er de voorkeur aan boven roggebrood. In de achttiende eeuw valt deze term niet meer zo vaak, teken dat de zedepredikers "zich bewust waren tegen de bierkaai te vechten".(29) De traditionele deugden van soberheid en spaarzaamheid zijn in deze periode, waarin het verschil in levensstijl tussen stad en platteland sterk toenam, nog wel te vinden bij de boeren.

In het kader van dit artikel is het niet mogelijk om de dikwijls innerlijke - strijd tussen 'wellust en beheersing' en de ambivalenties die hieraan inherent zijn, verder te volgen.(29)

Het lijkt zeker dat de vertegenwoordigers van het Calvinisme niet de enigen waren die beheersing preekten, en dat een 'streng godsdienst' maar één kracht was in de vorming van een Nederlandse (culinaire) cultuur.(31) In het verloop van dit proces lijkt de kookstijl, evenals andere cultuurvormen, ondanks relatieve groei van luxe, haar burgerlijk karakter te behouden (32); nader onderzoek moet opheldering geven over het hoe en waardoor. De ontwikkelingen naar meer variatie en verfijning laten, daarnaast, aanvankelijk meer tegenstellingen in eetgewoonten zien tussen stedelingen en plattelanders dan tussen inwoners van noordelijke en zuidelijke regio's. Toch verdween met het stijgen van de welvaart op het platteland ook de soberheid van tafel en keuken, hetgeen blijkt uit het volgende citaat uit 1857:

"Het getal geslagte varkens verdubbelde zich weldra, de enterstier werd door eene vette koe vervangen, of als eene toegift bovendien gebruikt. Salade en andere groenten kwamen ter tafel, en dezelfde tanden die weleer bijna alleen grof roggenbrood, boerenkool, wortels en pinksternaken, met een weinig spek of vet vermaalden ... werden nu bij gastmalen ook gebezigd voor het gebruik van tarwe- of wittebrood, benevens rundvleesch onder verschillende namen en vormen."(33)

Boeren gingen tenslotte, in de negentiende en twintigste eeuw, zij het in ongelijk tempo, eetgewoonten van de stedelingen imiteren; het luxe wittebrood wordt tegenwoordig zelfs vaker op het platteland gegeten dan in de stad.(34) Beide aspecten van de civilisering van de eetlust, de beheersing van de vraatzucht en de ontwikkeling van een zekere mate van verfijning verbreid over steeds meer stijgende lagen zijn, evenals in Frankrijk en Engeland, ook hier te lande, waar te nemen. Hierdoor worden opvattingen over de kwaliteit van de Nederlandse tafel en van mogelijke 'Bourgondische' variaties daarin, voorlopig gerelativeerd.

REGIONALE VERSCHILLEN NA 1945

Met deze opmerkingen over de sociogenese van een nationale kookstijl is nog weinig gezegd over regionale verschillen, noch over de zuidelijke provincies, waar het zoals eerder vermeld, beter tafelen zou zijn dan in de noordelijke. Bij gebrek aan uitgebreid onderzoek kan ik mij alleen voorzichtig uitlaten; deze poging tot een voorlopige toetsing van 'culinaire folklore' aan bestaande empirische gegevens uit een recent verleden heeft daarom een wat speculatief karakter.

Sinds de laatste wereldoorlog hebben zich een aantal ingrijpende wijzigingen in de Nederlandse eetgewoonten voltrokken, waaronder het sterk verminderen of verdwijnen van regionale contrasten aan tafel en van typerende streekgerechten. Tegelijkertijd is, zoals vaker, een hernieuwde belangstelling ontstaan voor de regionale keuken. Een groot aantal kookboeken, dikwijls met een folkloristische inslag, zijn daarvoor indicatief.(35)

Verzamelingen van streekrecepten zijn niet altijd betrouwbare bronnen van kennis over de kookkunst in de desbetreffende streken. Verschillen kunnen uit nostalgische overwegingen licht overtrokken worden. Gefundeerder materiaal is daarom wellicht te vinden in een aantal onderzoeken, verricht door voedingsdeskundigen tussen 1945 en 1985.(36) Hier valt in de eerste plaats op, dat verschillen naar gewest, wel verminderd, maar nog steeds niet geheel verdwenen zijn. Dat geldt ook voor het onderscheid tussen stad en platteland, en nog sterker voor verschillen tussen sociale lagen. De laatste doorkruisen beide andere steeds en hebben dikwijls het zwaarste gewicht.(37)

Voorts blijkt dat sommige onderzochte aspecten van voedselbereiding en -consumptie wel regionaal verschillen maar dat deze zich niet altijd gemakkelijk laten voegen in een onderscheid tussen Noord- en Zuid-Nederland.(38) Toch zijn er gegevens die in de richting van een Noord-Zuid verdeling wijzen. De verdeling van brood- en warme maaltijden over de dag, het **maaltijdpatroon**, heeft op het platteland in 1950 nog niet overal een 'modern industrieel' karakter - dat wil zeggen één warme en twee broodmaaltijden per dag - aangenomen.(39) In vele gezinnen van boeren, landarbeiders en tuinders worden vier of meer maaltijden per dag gebruikt, waarvan er soms twee geheel of gedeeltelijk warm zijn en de eerste omstreeks 12 uur 's middags wordt genuttigd. Maar alleen in Limburg en Noord-Brabant hebben óók middenstanders de gewoonte om om 4 uur een extra broodmaaltijd te gebruiken, terwijl de boeren in deze streken daarna om 6 à 8 uur 's avonds nog een tweede warme maaltijd nuttigen.(40) Het **menupatroon** of het aantal gangen per maaltijd verschilt eveneens. In de meeste streken bestaat het maal door de week uit twee of minder en 's zondags uit drie gangen of minder. Maar "het Zuiden blinkt uit door zijn uitgebreide maaltijden, vooral het oostelijk deel van Noord Brabant, waar dikwijls op werkdagen drie, 's zondags vier en bij feestelijke gelegenheden, zoals Communiefeesten, nog meer gangen worden opgediend."(41) Toch is het, waarschuwen de onderzoeksters, in onze zuidelijke provincies niet voor iedereen "alle dagen Zondag en Kermis in de week". Sommige groepen, vooral arbeiders, moeten het met minder doen.

Soep wordt in het Zuiden vrijwel dagelijks gegeten evenals pap, vla of pudding. Dikwijls worden daar compôte, vruchtenmoes of gestoofd fruit als extra gerecht gegeven. "Van dergelijke zoete gerechten schijnt men meer te houden dan van groenten, die vaak in slechts kleine hoeveelheden gegeten worden." (42) In de overige delen van het land gebruikt men alleen pap toe door de week en vla of pudding op zondag. De conclusie is dan ook dat met name Oost-Brabant en Limburg opvallen "door de aandacht die aan de samenstelling en bereiding van de maaltijd wordt besteed" (43), en die elders alleen bij enkele beter gesitueerde groepen voorkomt.

Tot eenzelfde slotsom over het Zuiden, nu aangevuld met het Oosten, komen ook andere onderzoeksters: "Vooral in de zuidelijke provinciën, Twente en de Achterhoek worden op feestdagen veel extra zorg en kosten aan de maaltijden besteed; menig streekgerecht wordt nog in ere gehouden." (44) Ter vergelijking kan een onderzoek naar de menupatronen op Noord-Beverland dienen; hierin wordt over 'bijzondere zorg' aan het koken besteed, bij geen enkele sociale categorie iets vermeld. (45)

Wat betreft het gebruik van ingrediënten en met name van basisprodukten, waaruit gerechten zijn samengesteld nog het volgende: volgens Marcé (46) verbruikt men in het Zuiden (inclusief Zeeland) gemiddeld per persoon meer brood, aardappelen, rijst, peulvruchten en eetdeegwaren (macaroni en spaghetti) dan in het Noorden. Het verschil in consumptie per week bedraagt 10% "in hoofdzak veroorzaakt door een hoger broodverbruik zonder dat dit echter tot een lager aardappelverbruik leidt." Deze onderzoeker meent dat daarmee de herhaaldelijk gebleken regionale verschillen in eetgewoonten wederom bevestigd zijn. "De meest significante scheidslijn van deze verschillen vormt de historisch geografische barrière van de grote rivieren." Deze gegevens betreffen alleen totale hoeveelheden per persoon per week en zijn onder meer daarom moeilijk te interpreteren. (47)

Ook uit recent onderzoek blijkt dat huisvrouwen in de diverse regio's zich nog steeds van elkaar onderscheiden in hun kookstijl. (48) Ditmaal zij het de Noordelijke provincies die opvallen. Kooksters in Groningen, Friesland en Drente wijken af van die in overig Nederland door behoudender opvattingen en gedragingen in de keuken. Zij houden het liever bij vertrouwde gerechten en geven de voorkeur aan de Hollandse Pot (met name stampotten), proberen minder vaak nieuwe recepten uit, gebruiken minder elektrische keukenapparatuur en eten vaker tussen de middag warm. Zij eten bovendien minder vaak buiten de deur of in een Chinees-Indisch restaurant, hebben vaker een grotere moestuin en eten meer groenten, maar kopen deze niet bij de groenteman; zij gebruiken

ook meer aardappelen en minder vaak vervangende produkten, zoals macaroni, spaghetti en rijst. Een traditioneler beeld van het Noorden kan nauwelijks geschetst worden en het is dan ook niet verwonderlijk dat huisvrouwen in deze streken niet bekend staan om hun liefde voor de kookkunst.

Hoewel uit de juist genoemde onderzoeken, gezien de onderlinge verschillen in tijdstip en werkwijze, geen definitieve conclusies mogen worden getrokken en er veel onduidelijkheden - onder meer over de exacte scheidslijnen - zijn, lijken zij enige aanwijzingen te bevatten voor de stelling dat Noorden en Zuid Nederland verschillen in eetcultuur in de richting van wat eerder als 'culinaire folklore' werd aangeduid. Interessant zijn in dit verband vooral de geconstateerde extra zorg en aandacht van huisvrouwen bij de samenstelling van de maaltijden en de uitgebreidheid daarvan in de provincies Brabant en Limburg en de behoudzucht en het traditionalisme van kooksters in Groningen, Friesland en Drente. Een nadere historisch-sociologische beschouwing van dit onderscheid lijkt mij legitiem.

VOLKSKARAKTER, GODSDIENST EN ANDERE VERKLARINGEN

Het is wellicht niet te gewaagd om te veronderstellen dat het zojuist samengevatte verschil in kookgedrag tussen huisvrouwen in de uiterst noordelijke en zuidelijke provincies zou kunnen duiden op een verschil in mentaliteit. Deze term, hoewel vaag, verdient de voorkeur boven het begrip **volkskarakter** dat ongeveer een halve eeuw geleden de kern vormde van vele sociografische studies en onderzoek naar regionale en nationale verschillen.(48) Het volkskarakter geldt tegenwoordig, zoals vermeld, nog steeds als 'common sense' verklaring van verschillen in (culinaire) cultuur van landen en streken, maar is in sociaal-wetenschappelijke studies lang vergeten. Het begrip mentaliteit verwijst naar duurzaamheid maar biedt veel meer dan volkskarakter de mogelijkheid om de sociogenese en verandering van de kenmerken die er mee worden aangeduid centraal te stellen.(49) Mentaliteiten van mensen kunnen worden opgevat als sociaal gevormde gedragsdisposities ten opzichte van hun natuurlijke en sociale omgeving en van zichzelf. Zij zijn een functie van de figuratie die mensen met elkaar vormen of, in een eerdere fase vormden.(50)

In het boven besproken onderzoek wordt de indruk gewekt dat het bij verschillen in kookstijlen gaat om onderscheiden mentaliteiten, die zich waar het de maaltijd betreft manifesteren in de bereidheid tot de besteding van meer of minder tijd, geld en moeite. Deze bereidheid is afhankelijk van de waardering die aan de tafel wordt gehecht en van de functie

die de maaltijd binnen het cultuurpatroon, kenmerkend voor een bepaalde sociale figuratie, vervult. Ook hier biedt de eerder vermelde studie van Mennell (1985) aanknopingspunten. Uit zijn vergelijkend onderzoek van Engelse en Franse kookboeken en van kookrubrieken in damesbladen rond 1900 blijkt dat Franse huisvrouwen in het algemeen met veel meer plezier in de keuken staan dan Engelse (51) en dat zij bovendien bereid zijn om meer tijd aan de voedselbereiding te besteden. Franse vrouwen hebben met andere woorden een mentaliteit ten opzichte van de dagelijkse taak om maaltijden te verzorgen die verschilt van die van Engelse huisvrouwen. Deze is volgens hem geworteld in een culturele erfenis die teruggaat tot de tijd van de hofsamenleving. (53) Aan het Franse koningshof behoorde volgens Mennell, zoals gezegd, de grote mate van competitie en prestigestrijd tussen hovelingen om de juiste manieren tot de drijfveren achter de toenemende eisen die aan de kwaliteit van de voedselbereiding werden gesteld. Koks werden om hun kennis en kunde hoog gewaardeerd.

Het is ontoelaatbaar om deze verschillen en hun verklaring zonder meer van toepassing te achten op het onderscheid tussen kookstijlen in de uiterst noordelijke en zuidelijke provincies in Nederland, zeker omdat niet meer dan schamele indicaties werden gevonden. Toch blijft een vergelijking interessant. De schetsmatig aangeduide periode, waarin zich Nederland, een zekere eigen kookstijl ontwikkelde, die van de Republiek, lijkt ook voor mogelijke variaties tussen Noord en Zuid van doorslaggevend belang. Tijdens de opstand tegen Spanje voltrok zich een scheiding, die, sterk gekleurd door het onderscheid in godsdienst, een enigzins ander verloop van het civilisatieproces in Noord- en Zuid Nederland doet vermoeden. De ondergeschikte positie van de Generaliteitslanden en de dominantie van de noordelijke en westelijke provincies geven daartoe aanleiding.

Voorzover de invloed van Reformatorische en Rooms-Katholieke kerken, waarover zo dadelijk meer, een rol hebben gespeeld in het uiteen groeien van de beschaving, kreeg deze pas in de loop van de 17e eeuw enig onderscheidend gewicht. Het is niet aannemelijk dat godsdienstige overwegingen al van invloed kunnen zijn geweest op de leef- en eetgewoonten omstreeks 1600. Toch berichtte Hugo de Groot in die tijd dat veel inwoners van het Noordelijke deel van Nederland van "zeer eenvoudig voedsel leefden", men at roggebrood en gebruikte melk (sommigen leefden daar uitsluitend van), de rijkere aten ook boter, kaas of visjes. (54) Daarnaast echter was dronkenschap wijd verbreid; niet alleen "de rijken en aanzienlijken", ook "het gemeen in de steden" en van het land gingen zich aan drank te buiten. In de zuidelijke streken, zo luidt het bericht verder, werd luxueuzer gegeten. Een

indicatie van vroege verschillen vormt een onvoldoende basis voor conclusies, maar gebrek aan uitgebreide gegevens dwingt wederom tot speculatie. Vermoedelijk zijn de eetgewoonten en met name de positie die de tafel in het cultuurpatroon inneemt in Noordelijk en Zuidelijk Nederland al anders voordat ze door de scheiding in de Tachtigjarige Oorlog nog verder uiteengroeien.

Deze veronderstelling is niet nieuw. Zo zinspeelt Huizinga op een mogelijk

"diepgaand onderscheid in cultuur in de 14e en 15e eeuw tussen Zuid en Noord, tusschen Vlamingen en Brabanders enerzijds tegenover Hollanders, Gelderslui en Friezen ginds, dat samenhang met de positie van Vlaanderen, Brabant en Henegouwen als kernlanden ...van ridderschap en stedenbloei".(55)

Deze historicus waarschuwt overigens tegen de gedachte in de verdere ontwikkeling van beide Nederlanden een ethnisch voorbeschikte volksaard te zien. In Wichers studie over de oude plattelandsbeschaving wordt eveneens op de mogelijkheid van een al bestaand onderscheid geattendeerd, waarvan de wortels zelfs nog verder in het verleden teruggaan.(56) Het is in verband met het probleem van de herkomst van verschillen in waardering van de maaltijd van belang, dat zijn onderzoek plattelandsculturen betreft. De opvattingen en gewoonten van boeren en landarbeiders veranderden immers veel trager dan die van stadsbewoners, zoals eerder besproken. Wichers probeert aan te tonen dat in bepaalde regio's in Nederland verschillende mentaliteiten zijn ontstaan, die samenhangen met de specifieke historisch-sociologische ontwikkeling, die deze streken hebben doorgemaakt. Zijn betoog is uiterst genuanceerd en hij concludeert dan ook niet tot het bestaan van een simpel onderscheid Noord en Zuid of Oost en West. Volgens hem zijn diverse grenzen te trekken tussen mentaliteiten, die karakteristiek geacht worden voor de plattelandsbevolking van bepaalde streken. Hij maakt in zijn boek gebruik van de eerder genoemde overvloed aan studies over het volkskarakter.

Voor ons doel is hetgeen Wichers de romaniseringsgrens noemt van belang: "Deze grens volgt deels de Waal, maar hoofdzakelijk de Maas, voor zover die Oost-West loopt, en buigt bij de Moerdijk naar het Zuiden af."(57) Beneden deze grens is de invloed van een romaans beschavingspatroon volgens de auteur het meest uitgesproken gebleven. Waar dit patroon precies uit bestaat en hoe het is ontstaan wordt naar mijn mening in al te vage bewoordingen gesteld, maar uit de verspreide opmerkingen die deze auteur maakt valt enigszins een beeld te destilleren. Zo behoren ondermeer soberheid en

arbeidzaamheid overal tot het algemene beschavingspatroon op het platteland, maar volgens hem zijn er nuances in, die trekken vertonen van een "Noordzee-cultuur" en een "Midde-landse Zee-cultuur". In Nederland is het zo, meent hij, "dat het Zuiden reeds iets begint te krijgen van een verder zuide-lijk brood-en-spelen-cultuur en daar tegenover dat het Noor-den een uitgesproken gemis aan levenskunst kende." (58) In het romaanse cultuurpatroon is het spelelement echter veel meer aanwezig en dit haalt het grondpatroon ook enigszins naar zich toe. Men is in een aantal opzichten wat minder secundair reagerend, luidruchtiger, gaat gemakkelijker uit, cultiveert gastvrijheid... weinig zakelijk en ter zake, de sfeer van laat maar gaan. (59)

De protestantisering van het Noorden heeft volgens Wichers de invloed van het 'Noordelijke' versterkt, terwijl de 'Zui-delijke' sfeer vrijwel homogeen Rooms-Katholiek bleef. Dat neemt niet weg dat de betekenis van het Calvinisme voor "Nederlands leven en beschaving" sinds de Republiek van betrekkelijke aard is. (60) Ook Kruyt komt tot genuanceerde uitspraken over de verhouding tussen godsdienst en menta-liteit. "De puriteïnisering van ons volksleven boven de Moerdijk" is in sommige streken onder bepaalde groeperingen onmisbaar, maar tegelijkertijd bleven "Wijntje en Trijntje de Godinnen der schare". (61) De houding van de Rooms-Katholieke kerk is niettemin ten opzichte van de ethiek en levensstijl rond eten, drinken en vrolijk zijn, vermoedelijk altijd toleranter geweest dan die van de protestantse kerken. Een voorbeeld daarvan is te vinden in wat Barentsen schrijft over het Oude Kempenland. (62) "De kerk plaatst zich ook niet gemakkelijk tegenover de bevolking. Deze omvat die bevolking veeleer, terwijl er het een en ander door de vingers wordt gezien. De soms nogal uitgelaten kermis behoort hiertoe en lange tijd ook het alcoholisme." (63) Maar het zal duidelijk zijn dat algemene uitspraken over de invloed van godsdienst op mentaliteit, levensstijl en culinaire cultuur niet gedaan kunnen worden.

Een andere verklaring is te vinden in de verplichtingen en afhankelijkheden die burenenrelaties met zich meebrengen. Bij gebrek aan onderzoek hiernaar kan ik alleen wijzen op de mogelijkheid dat onderscheid hierin van belang zou kunnen zijn voor een levensstijl waarin aan de maaltijd als middel tot bevestiging en versteviging van relaties in meerdere of mindere mate gewicht wordt gehecht. Over de burenplichten in Twente en de Achterhoek, die leidden tot monsterbruiloften, werd al iets opgemerkt. In Noord-Brabant was een uitgebreid stelsel van verplichtingen tussen burenen, begunstigers en familie, waaraan mensen zich niet konden onttrekken en dat in ieder geval bevordelijk was voor het alcoholisme. (64) Over

dergelijke verplichtingen in de Kempen in de eerste helft van deze eeuw zegt Van Dam:

"Die koffievissites kwamen veelvuldig voor; behalve, dat op verjaardagen, communiefeesten enz. bezoekende familieleden erop werden onthaald, was het een vaste gewoonte bij elk huishouden om één keer per jaar de buurt op visite te verzoeken en wel gedurende twee namiddagen, de eerste voor de getrouwde, de tweede voor de ongetrouwde buurlui: deze laatsten heetten dan 'meidenvissite', waarbij niet alleen gegeten en gedronken maar ook gedanst kon worden. Aangezien elk boerengezin zich aan dit visite gebruik hield kon het op zekere tijd van het jaar voorkomen dat men drie tot vier keer in de week op visite moest."(65)

Het zou de moeite lonen om de diverse gewesten in Nederland te vergelijken op het soort verplichtingen, waarin het eten en drinken een centrale plaats inneemt. De voorname functie die de maaltijd heeft, vooral bij feestelijke gelegenheden, in sommige zuidelijke en oostelijke provincies hangt vermoedelijk ook samen met de hechtheid van burenen en familierelaties. In Twente waren, zelfs in het recente verleden, naast prestige verlies ook lichamelijke sancties gevolg van het uitblijven van uitnodigingen voor een bruiloft aan degenen die er recht op meenden te hebben. (66)

SLOTOPMERKINGEN

Het moge duidelijk zijn dat publieke meningen een interessant uitgangspunt kunnen zijn voor de bestudering van verschillen in eetgewoonten. Een sociogenetische benaderingswijze biedt daarbij de mogelijkheid om het ontstaan van smaak en kookkunst, kenmerkend voor inwoners van bepaalde landen en streken, te plaatsen binnen de sociale context als geheel. Op deze wijze kunnen verschillen in levensstijl en mentaliteit, die ook tot uitdrukking komen in functies en waardering van de tafel, verbonden worden met de verschillende manieren waarop mensen met elkaar samenleven en van elkaar afhankelijk zijn. Mentaliteiten van sociale groeperingen zijn dan ook te zien als overlevingsstrategieën.(67)

Kwesties van prestige en eer spelen in deze strategieën een belangrijke rol. Uit het onderzoek van Mennell blijkt dat sociale competitie en nabootsing centrale drijfveren waren achter de toenemende civilisering van eetgewoonten in Engeland en Frankrijk. Verschillen in ontwikkeling van de smaak en de mate van verfijning hingen samen met de wijze waarop

machtinge groeperingen zich ten opzichte van elkaar wisten te handhaven of het onderspit dolven. Met enige voorbeelden is hierboven aannemelijk gemaakt dat in het proces van ontstaan van een Nederlandse kookstijl vergelijkbare krachten werkzaam waren. Stedelijke burgers gaven hier sinds de zeventiende eeuw de toon aan; hun leef- en eetstijl werd in de eeuwen daarna geïmiteerd door steeds meer lager gelegen groeperingen. Op deze wijze, tenslotte, namen de contrasten tussen sociale lagen, stad en platteland en de regio's steeds verder af.

Regionale onderscheidingen in eetgewoonten zijn in Nederland nog niet geheel verdwenen. Los van hetgeen opbrengst van bodem en aanvoer van handel opleverden aan verschillen in ingrediënten, moeten oorsprongen van differentiatie naar streek gezocht worden in overeenkomstige processen als zojuist zijn samengevat. Geografische indelingen in Noord en Zuid kunnen misleidend zijn, maar ook de mogelijkheid bieden tot vergelijking. Nauwkeurig onderzoek van de manier waarop deze processen in concrete historische figuraties zijn verlopen kan opheldering geven over de sociale wording van regionale en nationale stijlen van tafel en keuken.

* Met dank aan Rineke van Daalen en Nico Wilterink voor hun waardevolle commentaar bij een eerdere versie van dit stuk.

NOTEN

1. N.O.S. radioserie over De middelmatigheid van de Nederlandse cultuur, red. J. Nauta, uitzending, 20 maart 1986.
2. Born, W. "Eten en drinken in de lage landen" in: **Folklore der lage landen**. Amsterdam, 1972, 164-165. Den Hartog, A.P. **Voeding als maatschappelijk verschijnsel**. Utrecht, Antwerpen, 1982, 120-121.
3. K.N.T.B. "Limburg" Reeks: **Eigen land met open ogen**. A.N.W.B., Schiedam, 1971, 9.
4. Born, W. "Eten en drinken", 64 en 169.
5. Engels-Geurts, W. en A. **Heerlijke gerechten uit de Limburgse keuken**. Best, 1985, 17.
6. In het **Woordenboek der Nederlandse Taal** (1902), en in V. Dale's **Groot Woordenboek der Nederlandse taal** (10e dr. 1976) ontbreekt de term in deze betekenis. De laatste dictionaire bevat wél de uitdrukking 'Hij heeft een Bourgondisch geloof', voor: 'hij is een doortrapte leugenaar'. In het **Verklarend Handwoordenboek der Nederlandse Taal** (Koenen, 27e dr. 1974) betekent het woord 'zwierig' en 'uitgelaten', terwijl het pas in V. Dale's **Groot Woordenboek van Hedendaags Nederlands**

(1984) wordt geassocieerd met 'tafelen'. Misschien is hier sprake van een proces van verbreiding van 'culinaire folklore'.

7. Winkler Prins, 1975, 404.
8. Romein, J. en A. De lage landen bij de zee. Een geschiedenis van het Nederlands volk. Amsterdam, 1979, 192-194.
- Mennell, S.J. All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford, 1985, 82-83.
9. Elias, N. Het civilisatieproces. Sociogenetische en psychogenetische onderzoeken. I en II. Utrecht, 1982.
10. Mennell, S.J. All manners of food.
11. Ibidem, 31-38.
12. Elias, N. Het civilisatieproces, II, 260-267.
13. Mennell, S.J. All manners of food, 45.
14. Ibidem, 71.
15. Ibidem, 87-190.
16. Huizinga, J. Herfsttij der Middeleeuwen. Studie over levens- en gedachtenvormen der veertiende en vijftiende eeuw in Frankrijk en de Nederlanden. Groningen, 1975 (13e dr.) 1-2.
17. Burema, L. De voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de twintigste eeuw. Assen, 1953, 53.
18. Ibidem, 53.
19. Evenhuis, R.B. Ook dat was Amsterdam. De kerk der Hervorming in de Gouden Eeuw. Amsterdam, 1967, II, 133.
20. Mennell, S.J. All manners of food, 45.
- Volgens Evenhuis worden de weeldewetten verklaard door de 'zwarte tijd' die Amsterdam ten tijde van Tulp doormaakte ten gevolg van de Engelse oorlog en de pest. Bovendien was Tulp arts, die regelmatig geconfronteerd werd met 'de gevolgen van het overmatig eten en drinken'.
21. Evenhuis, R.B. Ook dat was Amsterdam, 134.
22. Burema, L. De voeding, 135.
23. Jager, L.J. de. Volksgebruiken in Nederland. Een nieuwe kijk op tradities. Utrecht, Antwerpen, 1981, 61-62.
24. Huizinga, J. Nederland's beschaving in de zeventiende eeuw. Een schets. Haarlem, 1941, 59-63.
25. Burema, L. De voeding, 95-107.
26. Deze gegevens over kookboeken zijn vooral ontleend aan Veer, A. 't. Oud-Hollands kookboek, Utrecht, 1966, 100-116 en aan Witteveen, J. "Van trinolet tot ragoût" in: Nederlands Tijdschrift voor Diëtisten. 36e jrg. no. 5, 170-175.
27. Evenhuis, R.B. Ook dat was Amsterdam, 136.
28. Ibidem, 137.
29. Voskuil, J.J. "De weg naar luilekkerland". in: Bijdragen en mededelingen betreffende de Geschiedenis der Nederlanden. 1983, dl. 98, no. 3, 474-476.

30. Schama, S. "The unruly Realm: appetite and restraint in Seventeenth Century Holland" in: *Oedalus*, dl.106, no. 3, 113.
31. Huizinga, J. *Nederland's beschaving*, 66.
32. Huizinga, J. *Nederlands geestesmerk*, Leiden, 1946, 20-22.
33. **Honderd jaar plattelandsleven in Groningen**. Groninger Maatschappij van Landbouw, 1952, 36.
34. Voskuil, J.J. "De weg", 479-481.
35. Voorbeelden zijn: **De Hollandse keuken. Handboek voor nationale en streekgerechten** (mmv. Ina Drukker e.a.), Amsterdam, Elsevier 1984. Oomen, N. **Aerpel in 't potje, oude gerechten uit Brabant**, Maasbree, uitg. De Lijster, 1982. En de boeken van Engels-Geurts waaruit eerder werd geciteerd.
36. Het gaat om aanvankelijk tamelijk beschrijvende en kwalitatieve gegevens van beperkte omvang en later meer grootschalige en kwantitatieve data.
37. Deze variabelen worden ten opzichte van de andere niet altijd constant gehouden zodat het trekken van conclusies niet gemakkelijk is. Bovendien zijn de verschillen, zoals gezegd, tussen 1945 en 1985 sterk afgenomen. Salzman meent op grond van gegevens uit 1980, dat **inkomen** de meest doorslag gevende factor is.
38. Zo bijvoorbeeld over het **vleesgebruik (Vlees, vleeswaren en vleesconserven**, Niamtabellen naar districten, Productschap voor Vee en Vlees, Rijswijk, 1984) blijkt dat in de drie zuidelijke provincies ruim tweemaal zoveel vlees wordt gekocht per 100 huishoudingen dan in Groningen, Friesland en Drenthe, maar dat zelfde geldt ook voor Noord- en Zuid-Holland en Utrecht.
39. Den Hartog, A.P. **Voeding**, 59 en 123.
- Meent, I. van de. **Aardappelen met aardappelen en aardappelen toe. Een onderzoek naar veranderingen in het voedselpatroon van Nederlandse arbeidersgezinnen tussen 1870 en 1914**. Wageningen, 1983, 71-72.
40. Woonink, B., Burema, J.P. en Schaik, Th. S.M. van. "Enquete naar de avondmaaltijd ten plattelande." in: **Voeding**, 1951, no. 10, 367-379.
41. Burema, J.P., Schaik, Th. F.S.M. van en Woonink, B. "Een enquête naar de samenstelling van de middagmaaltijd ten plattelande in Nederland." in: **Voeding**, 1950, 285.
42. **Ibidem**, 288.
43. **Ibidem**, 297.
44. Woonink, B., Burema, J.P. en Schaik, Th.F.S.M. van. "Enquete naar de avondmaaltijd", 379.
- Lassche, J. en Weits, J. "Onderzoek naar de menupatronen in de Noordoostpolder" in: **Voeding**, 1963, 153-161.
45. Peters-Nanninga, M.M. en Weits, J. "Onderzoek naar de menupatronen op Noord-Beverland" in: **Voeding**, 1966, 6-12.

46. Marcé, Th.B.J. Enige hoofdbestanddelen van de Nederlandse voeding in hun onderlinge relaties. Het verbruik van aardappelen, brood, rijst, peulvruchten en eetdeegwaren volgens een voedingsonderzoek in Nederland bij 2000 huishoudingen in 1967 t/m 1970. 1975, 26.
47. Uit cijfers over het vleesverbruik (Vlees, vleeswaren en vleesconserven, Niamtabellen naar de districten, Produktschap voor Vee en Vlees, Rijswijk, 1984) blijkt dat in de drie zuidelijke provincies ruim tweemaal zoveel vlees wordt gekocht per 100 huishoudingen dan in Groningen, Friesland en Drenthe, maar dat zelfde geldt ook voor Noord- en Zuid-Holland en Utrecht.
48. Marktonderzoek groenten en fruit... Bundeling van artikelen over onderdelen van de NIAM-menucensus, Den Haag, 1981, 85 e.v.
49. Heerikhuizen, B. van. "Het Nederlandse volkskarakter. Sociologen in de jaren dertig en veertig over het Nederlandse volkskarakter." in: *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift*, 1980, no. 4, 643-675.
50. Het begrip 'volkskarakter' wekt de onjuiste indruk dat het om statische, psychologische kenmerken van een volk of van streekbewoners zou gaan. (Heerikhuizen, B. van, "Het Nederlandse volkskarakter", 1980, 672-673)
51. Verrips-Roukens, K. "Mentaliteiten en Machtsbalansen" in: *Symposion III*, 1/2, 1981, 197-211.
52. Mennell, S.J. All manners of food, 353-354.
53. Ibidem, 373.
54. Burema, L. De voeding, 69-70.
55. Huizinga, J. Nederland's beschaving, 42-43.
56. Wichers, A.J. De oude plattelandssamenleving. Een sociologische bewustwording van de 'overherigheid'. Wageningen, 1965.
57. Ibidem, 68.
58. Ibidem, 129.
59. Ibidem, 144.
60. Huizinga, J. Nederland's beschaving, 84.
61. Kruyt, J.P. "Mentaliteitsverschillen in ons volk in verband met godsdienstige verschillen" in: *Mens en Maatschappij*, 1943, 78.
62. Barentsen, P.A. Het oude Kempenland. Een proeve van vergelijking van organisme en samenleving. Groningen, 1935, 284 e.v.
63. Wichers, A.J. De oude plattelandssamenleving, 34.
64. Barentsen, P.A. Het oude Kempenland, 222-226.
65. Dam, B. van. Oud-Brabants dorpsleven. Wonen en werken op het Brabants platteland. Eindhoven, 1972, 223.
66. Jager, L.J. de. Volksgebruiken in Nederland. Een nieuwe kijk op tradities. Utrecht, 1981, 63.

67. Goudsblom, É. "Notities over mentaliteit en methode" in:
Symposion, III, 1/2, 1981, 31.



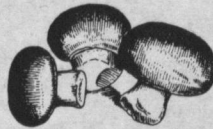
Essbare Morchel.



Essbare Porchel.



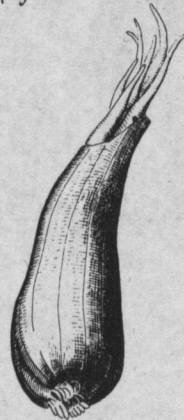
Trüffel.



Champignons.



Pfifferling od. Fuchsling.



Rocambole.