

RECENSIONS - RECENSIES - BOOK REVIEWS

PETER SCHOLLIERS

Brood: Een geschiedenis van bakkers en hun brood

Antwerpen, Vrijdag, 2021, 343 p.

‘Brood vat alles samen’, concludeert Peter Scholliers in zijn nieuwste boek. Grote woorden, maar de emeritus-hoogleraar Sociale en Economische Geschiedenis weet ze met grote overtuigingskracht te onderbouwen. De Belgische geschiedenis van brood gaat niet alleen over voedsel en voeding; brood biedt een lens om te kijken naar alle grote transformaties op het gebied van landbouw, technologie, handel, wet- en regelgeving, sociale verhoudingen en volksgezondheid van de afgelopen twee eeuwen.

Over de historische rol van brood is veel gezegd en geschreven. Voorgaande studies – inclusief werken van Scholliers zelf – behandelen echter meestal deelaspecten van deze geschiedenis, zoals het belang van brood in het garanderen van een bestaansniveau voor boeren en arbeiders, de rol van graanhandel in een globaliserende voedselmarkt of de politieke en symbolische betekenis van brood in tijden van oorlog en conflict. Nog niet eerder verscheen er een ‘totaalgeschiedenis’ van brood. Doordat Scholliers vlot schrijft, weet hij deze ‘geschiedenis van alles’ bovendien voor een breed publiek toegankelijk te maken.

Het boek is opgedeeld in drie delen, die elk een verschillend perspectief op de geschiedenis van brood bieden: de consument (‘eters’), bakkers en overheden. Het eerste deel laat zien dat wie welk brood eet een belangrijke uiting is van sociale ongelijkheid: ‘zeg me wat je eet en ik zal je zeggen wie je bent’. Verder toont dit deel de belangrijkste historische ontwikkelingen in broodprijzen, koopkracht en de plaats van brood in het Belgische dieet. Een belangrijke conclusie is dat de hogere broodconsumptie van na 1880 Belgische arbeidersgezinnen verloor uit hun dagelijks bestaansonzekerheid: waar een arbeidersgezin rond 1830 nog 30 procent van zijn totale uitgaven

spendeerde aan brood, is dat vandaag onder alle inkomensgroepen minder dan 1 procent. Bovendien was er een verschuiving in het type brood dat mensen aten: nadat tarwebrood ook voor arbeiders bereikbaar werd, ging de voorkeur uit naar steeds witter brood.

In het tweede deel bekijkt Scholliers brood vanuit het perspectief van de bakker. Hierin staat de mechanisering in de bakkerswereld eind negentiende eeuw centraal, die zorgde voor verlichting van zware arbeid, verbeterde hygiëne, loonbesparing en uiteindelijk goedkoper brood. Zo ontstond een tweedeling tussen ambachtelijke bakkers en fabrieksbakkers: daar waar de industriële bakker ‘investeert, mechaniseert en domineert’, was het de artisanale bakker die ‘vecht, verzuipt en vernieuwt’ om de concurrentie met het fabrieksbrood aan te kunnen.

In het derde deel zet Scholliers lokale en nationale overheden centraal, die middels graan- en prijzenbeleid en wet- en regelgeving omtrent voedsel fraude proberen om brood voldoende betaalbaar en gezond te houden. De auteur benadrukt wisselende machtsverhoudingen tussen belangengroepen omtrent graanbeleid en het overheidsbelang bij goedkoop brood: met name het voorzien in materiële noden en voorkomen van sociale onrust. Pas vanaf 1966 ging de centrale overheid, met tegenzin, zich inmengen met voedingsadvies: na decennia van witbrood komt het gezondere bruine brood weer terug op het menu.

Scholliers baseert zijn betoog op indrukwekkend bronnenonderzoek, waaronder officiële statistieken, ondernemingsarchieven, gezinsbudgetten, enquêtes, kranten, kookboeken en romans. Jaartallen en cijfers wisselen elkaar in rap tempo af. Wat zijn methodologische benadering sterk maakt, is dat Scholliers voortdurend kritisch is op de betrouwbaarheid en volledigheid van zijn data voordat hij zich aan reconstructies waagt. De ‘ongeduldige lezer’ krijgt het advies sommige

paragrafen maar gewoon over te slaan. Het boek leunt namelijk niet enkel op cijfers: grote lijnen worden afgewisseld met spannende anekdotes, bijvoorbeeld over hyperwitte broodvarianten of voedsel fraudeurs die krijt, gips of kopersulfaat toevoegen om hun brood meer gewicht te geven.

Het centrale argument van Scholliers' betoog is dat zich twee revoluties hebben voltrokken: de eerste rond 1880, wanneer roggebrood, ongebuild en grof gebuild tarwebrood worden verdrongen door fijn witbrood, en een tweede revolutie honderd jaar later, met de terugkeer van het ongebuilde tarwebrood, vaak gemengd met andere graansoorten. De eerste revolutie is een prijsrevolutie en volgens de auteur het werk van 'grand changes': in het laatste kwart van de negentiende eeuw stroomt goedkoop en kwalitatief hoogstaand graan vanuit de VS Europa binnen, gestimuleerd door de afschaffing van invoerbelasting. Samen met de mechanisering van de bakkerswereld zorgt dit voor daling van de broodprijzen en prijschommelingen, wat vervolgens belangrijke voorwaarden waren voor de doorbraak van de consumptiemaatschappij, met witbrood als haar symbool. De tweede revolutie noemt hij een smaakrevolutie als gevolg van 'everyday changes': consumenten zijn het saaie en smaakloze witbrood beu en bakkers spelen hierop in door terug te grijpen op ambachtelijke technieken om tanende verkoopcijfers te stimuleren.

De eerste revolutie is helder en uitgebreid door de hoofdstukken verweven; de tweede is echter wat lastiger te vatten. De smaakrevolutie lijkt namelijk net zoveel – of wellicht zelfs meer – met gezondheid dan met smaak te maken te hebben. Bovendien is het niet geheel duidelijk of deze revolutie daadwerkelijk *bottom-up* (consumentgedreven) was, of het gevolg van bredere ontwikkelingen, zoals de noodzaak voor bakkers om te innoveren door afnemende winstmarges en de prijzenoorlog met supermarkten en (buitenlandse) broodfabrieken, of breder geaccepteerde wetenschappelijke inzichten in kwalitatief goed voedsel. Tenslotte geldt voor beide 'revoluties' dat het om een geleidelijk proces van verandering ging, dat niet overal

tegelijktijd plaatsvond, waarmee de term 'transities' wellicht toepasselijker lijkt.

Dat een boek discussiepunten opwerpt is echter slechts een teken dat de materie interessant genoeg is om erover door te praten. Met *Brood* bewijst Scholliers wederom de relevantie van voedselgeschiedenis als een subdiscipline die sociale, economische, politieke en culturele perspectieven samenbrengt om zo grote maatschappelijke ontwikkelingen te duiden. De afsluiting van het boek toont bovendien het hedendaagse belang, als Scholliers oproept om de 'smaakrevolutie' eindelijk te democratiseren en sociale ongelijkheid omtrent gezond en smakelijk brood te temperen, door middel van overheidssteun en subsidies. Daar sluit deze recensent zich volledig bij aan.

Ingrid de Zwarte

KENNETH LASOEN

Geheim België. De geschiedenis van de inlichtingendiensten 1830-2020

Tielt, Lannoo, 2020, 412 p.

Tot de jaren '80 van de vorige eeuw waren *intelligence studies* een nauwelijks ontgonnen deelgebied van de historiografie. De belangrijkste reden daarvoor is de ontoegankelijkheid van archieven: geheime diensten delen nu immers niet graag hun geheimen en overigens is de geheimhouding van overheidswege opgelegd. Vaak was de nieuwsgierige onderzoeker wel verplicht zijn toevlucht te nemen tot journalistieke of sensationele publicaties.

De algemene vraag naar meer openheid, een late bloeier van de geest van 'mei '68', had ook zijn weerslag op de wens om de geschiedenis van geheime diensten te schrijven. De tendens was het eerst zichtbaar in de Angelsaksische landen en waaide al snel over naar het vasteland. Onderzoekers die zich toegedden op deze geschiedenis zorgden voor publicatiemogelijkheden. In Nederland werd in 1991 het NISA opgericht (*Netherlands Intelligence Studies Association*), in 2005 in België gevolgd door het BISC (*Belgian Intelligence Studies Center*), dat zelf ook sinds 2012 *Cahiers* publiceert. In de academische wereld groeide de belangstelling voor intelligence studies ziendero-