



## MET DE BROODDOOS NAAR HET WERK



Lieve Colruyt (collectie Amsab-ISG fo018782) - Havenarbeiders tijdens het eten van hun boterhammen in het ruim van een schip, jaren 1980

Wij zijn **broodeters**. Al in 1905 aten Belgen jaarlijks 310 kilo tarwe en rogge per persoon. De Fransen, Duitsers en Nederlanders consumeerden gemiddeld slechts 230 kilo en de Britten, Ieren, Italianen, Spanjaarden en Russen zelfs minder dan 200 kilo. Vandaag is de consumptie gedaald, maar we eten in België nog altijd meer brood dan in onze buurlanden.

In de 18e en begin 19e eeuw was brood voor veel **arbeiders** een essentieel onderdeel van hun **dagelijkse dieet**. Maar al veel eerder, in 1700, zo'n 300 jaar geleden, draaide een gemiddelde werkdag van een **boer** helemaal rond het element brood. De boer begon zijn dag met een homp brood. Dit brood diende als de eerste brandstof om de fysieke arbeid op het veld aan te kunnen. Rond 10 uur was het tijd voor een tweede broodmoment, een korte onderbreking om de energievoorraad aan te vullen. Ook tijdens de middag op het veld en als een vieruurtje om de honger te stillen, werd brood gegeten. En na een lange dag van hard werken, stond thuis nogmaals brood op het menu. Boter was in die tijd voor de meeste mensen veel te duur, dus dronken ze veel **water** om het brood te helpen verteren. Voor de boer was brood letterlijk een kwestie van overleven. Het vormde de kern van zijn **dagelijkse maaltijden**. Na verloop van tijd begon de bevolking te groeien, dit resulteerde in periodieke hongersnoden. Tijdens deze periodes van schaarste werden mensen gedwongen de **broodprijs** nauwlettend in de gaten te houden. Als de prijs steeg, betekende dit minder eten, soms zelfs met bedelen of migreren naar andere landen of continenten tot gevolg. Voor velen vormde de beschikbaarheid van brood de grens tussen leven en dood.

Onze belangrijkste broodmaaltijd verorberen we nog steeds tijdens **lunchtijd**. Dat we het eten van brood met lunch zijn gaan linken was een gevolg van de toenemende druk op de **schafttijd**. In het begin van de 19e eeuw werden arbeiders geconfronteerd met lange werkdagen, gemiddeld 15 uur per dag. Tijdens deze lange shifts kregen ze slechts korte pauzes: een halfuur in de voormiddag, een vol uur op de middag, en nog eens een halfuur in de namiddag. De eerste fabrieken en havens lagen nog in de stadskern waardoor de meeste arbeiders 's middags nog thuis van hun simpele kost konden genieten. Tijdens de industriële revolutie werden de pauzes korter. Door de toename van het **arbeidsritme** en de afstand tot de fabriek, verschoof de warme maaltijd naar het eind van de dag. Brood was toen al **gemaksvoeding** en omdat de prijs ervan daalde, werd wit brood de meest gegeten broodsoort. Relatief goed betaalde arbeiders, zoals de Brusselse ambachtlieden, gingen 's middags **charcuterie** kopen, waardoor het aantal slagers steeg. Zij aten dan een pistolet met geperste kop, gehakt of een hardgekookt ei en een augurk, soms geserveerd met een glas bier.

Niet iedereen kon zich dit echter permitteren. De **coöperatieve bakkerij**, opgericht door socialisten en bekend als "*Vooruit*," bood een alternatief. Hier konden arbeiders hun eigen brood kopen tegen betaalbare prijzen, waardoor er meer ruimte was voor luxe-uitgaven. Dit vormde de basis voor de opkomst van onze consumptiemaatschappij. "*Vooruit*" bracht niet alleen brood naar de arbeidersklasse, maar introduceerde ook een nieuw luxeproduct: de **boterkoek**. Dit was een verschuiving van functioneel brood naar een meer genietbaar voedselitem. De boterkoek kreeg een speciaal imago toegemeten en werd vaak geassocieerd met warme chocolademelk. Het werd een traktatie voor speciale en feestelijke gelegenheden, zoals Sinterklaas. Wat de boterkoek nog onderscheidde van traditioneel brood, was het gebruik van fijne witte bloem in plaats van rogge.

Terwijl in Frankrijk meer dan de helft van de beroepsbevolking 's middags aan tafel een warme maaltijd nuttigt, maken bij ons veel werknemers hun **brooddoos** leeg in hun bedrijfswagen of achter hun computer. De broodcultuur is geëvolueerd in de loop van de geschiedenis, en de inhoud van de brooddoos weerspiegelt de veranderende arbeidsomstandigheden en levensstijlen. Maar brood eten tijdens de lunchpauze is tot op vandaag een levendige traditie.

\* Tekst gebaseerd op de podcast: 'Een kleine geschiedenis van de schafttijd.' van Amsab-ISG. Sven Speybrouck praat in de eerste aflevering met voedingshistoricus Peter Scholliers (VUB).

*\*Deze registratie kwam tot stand in het kader van het project 'Schafttijd' van Amsab-Instituut voor Sociale Geschiedenis, in samenwerking met FARO. Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed, Industriemuseum, Werkplaats immaterieel erfgoed, CAG, Archiefpunt, Riolenmuseum, Kusterfgoed, amuse, Erfgoedcel Brussel en Red Star Line museum.*

 **INZENDER**

Martine Vermandere  
Amsab-Instituut voor Sociale Geschiedenis

 **THEMA**

Eten en drinken

 **TREFWOORD**

#sociaal gebruik #eten