

INHOUD

Voorwoord 7

1 DE KEUKEN VAN MIJN GROOTMOEDER, VAN 1954 TOT 1967

- 1 Groene erwten met boterhamworst: de eerste *Allerhande* 13
- 2 Bananen-pindakaas-slaatje: alles op z'n Amerikaans 31
- 3 Hors-d'oeuvre van aspergepuntjes: van boerderij naar fabriek 47
- 4 Lever met selderij uit de Franse keuken: *la vie de camping* 61
- 5 Hongerlappen en schreeuwers: oud worden en jong blijven 77

Intermezzo: koffietijd 90

2 DE KEUKEN VAN MIJN MOEDER, VAN 1967 TOT 1993

- 6 Vrolijke kip in witte port: de stadsmens en de reclameman 99
- 7 De originele kaasfondue: man en vrouw in de keuken 119
- 8 Zoetzure vruchten-vleeschotel: *Allerhande*-loze jaren 135
- 9 Gemberkip met prei en kerriesaus uit de magnetron: snel, light en glamourous 151

Intermezzo: theetijd 168

3 MIJN KEUKEN, VAN 1993 TOT NU

- 10 Bewonderd en bewust: krokant perentaartje met roomijs 17
- 11 In lapsang souchong gemarineerde lamsfricandeau: koken als lifestyle 195
- 12 Lamslapjes met saffraan en kikkererwten: werelds en lokaal 211
- 13 Quinoa met radijs: groentegoden en oermensen 231
- 14 Huevos rancheros met boerenkool en pompoen: eten met je ogen 249

Intermezzo: borreltijd 264

- 15 Tomatensoep en varkensfiletrollade: van traditioneel kerstmenu tot hybride feestmaal 273

De *Allerhande* van straks: over hoe nu verder 293

Bronnen en naslagwerken 301

Dank je wel 303

VOORWOORD

ALLERHANDE & IK

Allerhande was erbij toen ik leerde koken. Dat begon zo'n beetje in 1989. In het Utrechtse studentenhuus waar ik woonde, was samen koken en eten een belangrijke bindende factor. Zij aan zij in de rommelige keuken van anderhalf bij anderhalf dopten we bonen, snipperden we uien en leerden de goede koks aan de beginners hoe ze een ovenschotel met kabeljauw moesten klaar maken, of bladerdeegpakketjes met kip en druiven.

Ik was zo'n beginner. Ik kon niets. Nou, ik kon bakken. Taarten. Koekjes. Maar ik had nog nooit een behoorlijk bord eten klaargemaakt. Mijn moeder had een hekel aan koken – vermoedelijk een stil protest tegen de dwingende huisvrouwentraditie – en ploeterde zich door steeds dezelfde gerechten heen. Mijn vader vond koken heerlijk maar ook stressvol en kookte bij voorkeur zonder kinderen in de buurt. De keuken was, kortom, een plek om te mijden.

Allerhande was mijn recept voor het inlopen van mijn kookachterstand. Het blad was nieuw voor mij. Het Achterhoekse stadje waar ik vandaan kom had geen Albert Heijn. Maar in mijn studententijd werd het mijn vaste supermarkt, en hun huisblad *Allerhande* ging vaste prik mee in de boodschappen tas naar huis.

Samen met huisgenoot Karien begon ik een kookschrift waar we onze favoriete recepten in plakten. Macaroni met koolraap en shoarmavlees. Russische golubtsi van groenekool en rijst. Mozzarella met oesterzwammen uit de oven. Van die oesterzwammen herinner ik me nog precies wanneer ik ze voor het eerst klaarmaakte. Met een paar vriendinnen zat ik op mijn studentenkamer op de grond, het bord op schoot, de ovenschaal tussen ons in. Ik schepte het eerste bord op maar schrok omdat de mozzarella zo ging draden. 'Dat hóórt zo,' zei een van mijn vriendinnen met meer kookervaring dan ik geruststellend.

Allerhande stond zo aan de wieg van mijn keukencarrière. En ook verderop in die carrière was het tijdschrift altijd wel ergens in de buurt, meer of minder zichtbaar, op een stapel, een uitgescheurde pagina op de ijskast, als inspiratiebron voor een kerstdiner. Later, toen ik bij culinair tijdschrift *ELLE Eten* ging

werken, hield ik vanuit professionele interesse bij wat er in *Allerhande* gebeurde. In die jaren vielen me vooral de verschillen op. Dat is wat denk ik vaak gebeurt als je dicht op het nu zit en de tijd nog niet zijn relativiserende werk heeft gedaan. Inmiddels zie ik hoe groot de overeenkomsten juist waren.

Toen ik eind jaren negentig bij *Allerhande* instapte, was de geschiedenis van het blad allang begonnen: in 1954 verscheen de eerste editie, op krantenpapier. Met veel plezier ben ik die oude edities gaan bekijken toen uitgeverij Atlas Contact mij vroeg om iets over *Allerhande* te schrijven. Met het lezen van al die edities, vanaf de eerste uit 1954 tot aan het kerstnummer van 2020, werd onze recente eetgeschiedenis smakelijk aan mij opgediend.

Ik stelde me al die edities opengeklapt voor, achter elkaar gelegd zodat ze samen een lange tafel vormen. Zou je daarlangs wandelen, dan zou je zien hoeveel er in die bijna zeventig jaar is veranderd. Aan het ene hoofd ligt, on-aantastbaar, het aardappeltje en het vleesje, met vanillevla toe. Maar gaandeweg komt er een bonte pot op tafel, van tex-mex tot Thais. Je ziet dan ook hoe *Allerhande* soms dicht op de lezer zat en hoe het op andere momenten een eindje voor de lezers uit zwierde, inspirerend, vooruitlopend op wat ons nog te wachten staat.

Bij het kerstnummer van 2020, de laatste editie die ik bij dit boek betrek, is de afstand tot de lezers mijns inziens klein. Dat past bij de tijdgeest. Albert Heijn kent zijn klanten door en door, mede dankzij alle technische mogelijkheden die er zijn. Vanzelfsprekend sluit *Allerhande* daar met al zijn mediakanalen op aan, want het is inmiddels niet meer alleen een tijdschrift maar een multimediaal merk. Toch blijft het ook nu nog zoeken naar waar de tijd wel al rijp voor is en waar het nog te vroeg voor is, wat lezers willen en wat niet.

Als het gaat over wat er op ons bord ligt, gaat het over eetcultuur. Voor mij wordt dat grote, veelomvattende begrip behapbaar als ik het in stukken hak zoals de Britse antropologe Mary Douglas dat ooit deed. Douglas gebruikt een mooie analogie met taal om over eetcultuur te praten. Ten eerste is er het lexicon, de woordenschat van wat we eten, dus de producten, ingrediënten en gerechten. Ten tweede is er de syntaxis, de structuur van onze eetcultuur, hoe we eten, op welk moment van de dag, hoe we het serveren en een avondmaal indelen, bijvoorbeeld in verschillende gangen. En dan is er nog een derde stuk dat gaat over de semantiek, de betekenis, van het eten, het waarom, de sociale normen en waarden rondom eten. In Nederland hoort daar

bijvoorbeeld bij dat gasten wel onverwacht op de borrel kunnen komen, maar niet zomaar kunnen blijven eten. Net als bij taal verandert het lexicon heel gemakkelijk en is de syntaxis een stuk taaier.

In dit boek breng ik de Nederlandse eetcultuur van de afgelopen zeventig jaar in beeld. En ik haal eetherinneringen op. Van mij, van mijn familie en van anderen die in deze periode kookten, aten en boodschappen deden, wel of niet met *Allerhande* in de hand. Want het lezen van alle oude *Allerhandes* maakte me nieuwsgierig naar mijn eigen eetgeschiedenis, naar hoe mijn familie en mijn omgeving aan tafel zat, waarom wij thuis zo vaak griesmeel-pudding aten en hoe bijvoorbeeld mijn eigen vegetarische periode paste bij wat zich toen in de wereld afspeelde.

Met al die verhalen heb je geen compleet beeld van onze eetgeschiedenis. Wat je wel ziet is een keuken in contouren. Voelbaar is in elk geval hoe hoog het tempo is waarin onze wereld sinds de jaren vijftig verandert.

Begin jaren negentig stond ik in de Albert Heijn naast een dame bij het condimentenschap. Zij, trenchcoat aan, opgestoken blonde haren, iets ouder dan ik, reikte op hetzelfde moment als ik naar een potje pesto. Ik trok mijn hand terug en mijn blik viel op haar boodschappenmandje. Daar lagen dezelfde ingrediënten in als in het mijne. Zij zag het ook. ‘*Allerhande?*’ vroeg ze.

Ik heb dat moment altijd onthouden. Eerst omdat even pijnlijk duidelijk werd hoe oneigen ik was in mijn manier van eten. Maar daarna vooral omdat het onze gemeenschappelijkheid zo mooi blootlegde, onze verbondenheid via ons bord. Het is niet niks als je daar als supermarktkrant zo’n aandeel in kunt hebben. *Allerhande* is het daarom meer dan waard om de rode draad te vormen in deze persoonlijke eetgeschiedenis die ik met veel plezier heb geschreven.

I
**DE KEUKEN VAN MIJN
GROOTMOEDER,
VAN 1954 TOT 1967**

I – GROENE ERWTEN MET BOTERHAMWORST: DE EERSTE *ALLERHANDE*

Over de beginjaren van *Allerhande*, verstandige huisvrouwen en de Indische keuken

sos Gooi nimmer het kooknat weg maar gebruik het voor soepen, sausen of stamppotten. Kooktijd = $\frac{3}{4}$ -1 uur.

Week de erwten ruim voor (12-24 uur) in lauw water, nadat ze eerst op een grote zeef zijn voorgespoeld. Breng ze vervolgens langzaam met eenzelfde hoeveelheid gesnipperde winterpeen in het weekwater aan de kook, zonder toevoeging van zout, echter wel met een kleine hoeveelheid boter of vet. Op het laatste moment het zout toevoegen. Het geheel vermengen met blokjes boterhamworst en botersaus. Voor het opdienen gehakte peterse-lie toevoegen.

– *Allerhande*, januari 1955

In zijn grote stoel met de engelenkoppen, uit hout gesneden, kan ik mijn grootvader uittekenen. Hij deed er zijn dutjes, filosofeerde er over het leven, over de Heer en zijn goede bedoelingen. Of hij riep je vanuit die stoel bij zich om je een koetjesreep te geven als beloning voor een goed rapport of mooie tekening.

Deze stoel stond al bij hem thuis toen hij alleen nog een vader was, geen grootvader nog, en met mijn grootmoeder, zes zonen en drie dochters in Eindhoven woonde. Ik probeer hem voor me te zien op een decemberdag in 1954, genesteld in de grote stoel en zoals altijd gekleed in een driedelig pak. Op zijn schoot ligt *Trouw*. Japan is in politieke crisis, meldt het dagblad. Onder een Groningse boerderij is een aardoliebron gevonden. De melkgarantieprijs leidt tot spanningen. Een meisje vlucht in haar pyjama voor de politie – ze wordt gezocht ‘wegens flessentrekkerij’.

Buiten is het koud, maar binnen brandt de kolenkachel. In de huiskamer staat een televisietoestel, het eerste in de straat – mijn opa werkt voor witgoedmerk Erres en kreeg er een op proef. Als er een voetbalwedstrijd op televisie is, dan komt de hele buurt hier kijken.

Mijn moeder is op dat moment tien jaar oud. Ze dekt de tafel voor het avondeten. Eerst pakt ze een tafelkleed, dat witte waarop mijn oma een bloemenrand borduurde. Het zondagse servies van porseleinhuis Regout Maas-tricht staat in de houten kast met het kogelgat. In de oorlog is het huis bescho-ten, het gezin zat op dat moment in Drachten, waar ze per paard-en-wagen naar waren geëvacueerd. Terwijl mijn moeder de borden op tafel zet, gaat ze alle namen af in de volgorde van ieders vaste plek: papa, mama, Els, Jozef, Victor... Zo raakt ze de tel niet kwijt. Het bord van haar moeder komt in het midden aan de lange kant van de tafel, zo kan zij straks iedereen opscheppen als ze hun bord bijhouden.

Mijn oma is in de keuken. Zoals in de meeste huizen uit die tijd is dat een aparte ruimte aan het eind van de gang, met een deur naar de tuin die nu winters stil en modderig is, in het midden de kale perenboom. De gehaktbal-len zijn klaar. De aardappels staan op en mijn oma legt de laatste hand aan haar befaamde soep van groenterestjes. Die komt straks in een soepterrine op tafel. Voor bij de gehaktballen zijn er gekookte wortels, knolselderij en aardappels. Voor toe is er griesmeelpudding.

Het echte kookwerk en ook de afwas doet ze hier – het moderne huis heeft een geiser met warm water – maar groente snijden en aardappels schillen doet

ze altijd in de huiskamer, dat is gezelliger. De schillen wikkelt ze in een oude krant.

NIEUWSBLAD VOOR DE HUISVROUW

Misschien gaan die schillen die dag wel in een *Allerhande*. Ik kan het mijn oma niet meer vragen, maar het is niet onmogelijk. In die decembermaand is net de eerste editie bij zevenhonderdduizend huizen rondom alle Albert Heijn-filialen gratis in de bus gedaan, mooi op tijd voor de kerstdagen. Voor veel mensen zal het een verrassing zijn geweest, want het is voor het eerst dat zo'n soort blad gratis wordt verspreid. Het is gedrukt op krantenpapier en er staan bedrijfsniewwtjes in, rubrieken, columns, een paar recepten. '*Aller-Hande* is in de eerste plaats een nieuwsblad,' legt personeelstijdschrift *AH Flitsen* uit aan alle Albert Heijn-medewerkers.

Het idee voor het nieuwsblad komt van Gerrit Heijn, die samen met zijn broer Jan de zaak van hun inmiddels overleden vader Albert runt. De kruidenierszaak die Albert Heijn in 1887 weer van zijn vader had overgenomen, is uitgegroeid tot een fiks, beursgenoteerd bedrijf met een koekenbakkerij, chocoladefabriek, zuivelbedrijfjes, kantoren, machines, een groothandel, een opleidingsinstituut voor personeel, de eigen restaurants Formosa, eigenmerkproducten zoals karnemelkzeep en koffie, en in veel Nederlandse dorpen en steden een traditionele kruidenierswinkel met een toonbank. Sinds 1952 zijn er ook dertig zelfbedieningszaken ofwel Z.B.-zaken, waar klanten niet hoeven wachten tot ze aan de beurt zijn maar zelf met een mandje langs de schappen mogen – voorlopers van de supermarkt.

Om ideeën op te doen voor het groeiende bedrijf, reist Gerrit een aantal keer naar de Verenigde Staten. Want daar gebeurt het allemaal. Hij ziet er supermarkten waar je niet alleen kruidenierswaren maar ook groente, fruit en vlees kunt kopen. Hij ziet er kant-en-klare puddingen. En hij ziet dat zo'n beetje elke grote detailhandel een eigen klantenblad uitgeeft. Nederlandse kruideniers zoals De Gruyter, Simon de Wit en de Spar hebben ook wel een blaadje. Maar dat zijn eerder aangeklede prijslijsten, zoals Albert Heijn in de jaren dertig zelf ook had. Wat Gerrit hier ziet is anders, dit zijn heuse lijfbladen die een mens gewoon voor zijn plezier leest. Dat wil hij ook!

December 1954 is zijn wens een feit: acht pagina's nieuws voor 'de huisvrouw' rollen van de pers. *Allerhande* heet het blad. Bij de productie zijn onderdirecteur Verkoop Jo Legerstee en reclamechef Henk Valk nauw betrokken. Voor

reportages en de vraag-antwoordrubriek is redacteur Ciska Verheul aange-trokken. Ook aan boord is de Zaanse journalist Ageeth Scherphuis, die een paar jaar later Mies Bouwman zal opvolgen als tv-omroepster bij de AVRO. Voor de lay-out is een beroep gedaan op de vormgevers van de NRC, die onder leiding staan van de bekende graficus Aad van den Bosch. De redactiestatuten zijn helder: twee derde van de inhoud moet redactioneel zijn, hooguit een derde is voor advertenties. Nog een regel: naast een recept mag nooit een ad-vertentie van de benodigde ingrediënten staan.

De inhoud van die eerste *Allerhande* is gevarieerd; een artikel over wijn en wijnglazen, zestien suggesties voor ‘gemeubileerde toastjes’, een stemmig kerstverhaal van dichter en *Parool*-journalist Eric van der Steen, een vrolijk kerstverhaal van journalist Annie M.G. Schmidt dat zich afspeelt in een piep-klein winkeltje met elastieken kousen, breukbanden en een zonnige verkoper. Tips over de vitaminevoorziening in wintertijd zijn er ook. De koks van Albert Heijns restaurantketen Formosa geven recepten voor drie kerstmenu’s. En de achterpagina is voor jongensboekenschrijver Leonard de Vries, die uitlegt hoe je met een kurk, vier stokjes en twee vorken een koorddanser of stoomcarrou-sel maakt. Alles om de klant te plezieren, want die ‘heeft er recht op, iets meer te horen over die mensen, aan wie U uw vertrouwen geschonken hebt,’ zegt Gerrit in zijn voorwoord. IJverig is een woord dat vaak valt in dat eerste num-mer. Net als vakmensen, zuinigheid, gemak en voordelig.

Dat zuinigheid en voordeligheid belangrijk zijn in *Allerhande* is niet vreemd, daarover ken ik ook de verhalen van mijn ooms en tantes en van vrienden van mijn ouders. Etensrestjes werden de volgende dag opgebakken of verwerkt in een soep. ‘Tussen de middag kregen we vaak een restje van het warme eten van de vorige dag als prakje op ons brood,’ vertelt mijn moeders vriendin Barbera (1947). ‘Oud geworden witbrood ging in brokken in de warme melk, met een klont boter, suiker en kaneel. Of mijn moeder maakte er wentelteefjes van.’

Nederland is op dat moment aan het opkrabbelen uit de misère van de Tweede Wereldoorlog. De economie groeit, de lagelonenpolitiek werpt vruchten af. Nederland met zijn lagelonenbeleid is een walhalla van lage prijzen en verstevigt zijn exportpositie. Ouderenzorg is er nog niet, maar langzaam aan sleutelt het kabinet Drees aan meer sociale zekerheid. De han-delingsonbekwaamheid van getrouwde vrouwen is net een paar maanden ervoor opgeheven – in principe mogen ze nu een eigen bankrekening ope-nen en hun eigen aankopen doen, al zal het nog lang duren voordat alle in-