

EEN KLEINE  
GESCHIEDENIS VAN  
ALLEDAAGSE DINGEN

HARRY STALKNECHT

HOUTEKIET Antwerpen / Amsterdam

# Inhoud

Alles heeft een verhaal .....	6
De afhaalchinees .....	9
Barbecue .....	15
De beha .....	21
De caravan .....	27
Chips .....	31
De computermuis .....	35
Het conservenblik .....	41
Ducttape .....	47
De file .....	53
Het frietkot .....	59
Graffiti .....	63
Het huisnummer .....	69
Ijsjes .....	75
De kamerplant .....	81
Kauwgom .....	87

De kerstbal .....	93
King muntjes .....	99
Het kruiswoordraadsel .....	105
De lucifer .....	111
Parfum .....	117
De parkeermeter .....	123
De geldautomaat .....	129
Het potlood .....	133
Prikkeldraad .....	137
De rits .....	143
De tandenborstel .....	149
Toiletpapier .....	155
Het winkelwagentje .....	161
Zomertijd .....	167
Zonnebaden .....	171
Meer weten .....	176

# Alles heeft een verhaal

Begin dit jaar verscheen het boek **Ananas. Een geschiedenis in opzienbarende verhalen en onverwachte ontmoetingen** waarin Lex Boon werkelijk niets over de geschiedenis van deze vrucht onbesproken laat. Het heeft mijn beeld van de ananas grondig veranderd. Alles heeft een verhaal. En de verhalen over de herkomst van de alledaagse dingen die ons omgeven zijn populair. Dat is weleens anders geweest. Nog niet zo lang geleden gingen de geschiedenisboeken vooral over de daden van de groten der aarde. Koningen, keizers, legerheren en admiraals bepaalden daarin de gang van de mensheid door de tijd. Die kijk op het verleden is ondertussen zelf geschiedenis geworden. We zijn beginnen te beseffen dat het verleden een ingewikkelde optelsom is van heel veel factoren. Soms is die uitkomst explosief, zoals de Tweede Wereldoorlog die het leven van generaties veranderde. Maar vaker nog verlo-

pen veranderingen veel geleidelijker, zij het daarom niet minder ingrijpend. De industriële revolutie die zich in de 19de eeuw langzaam voltrok, zorgde voor grote maatschappelijke verschuivingen.

Alledaagse voorwerpen en producten laten hun sporen na in de tijd. Neem de komst van het prikkeldraad in wat toen nog het Wilde Westen van de Verenigde Staten heette. Het puntdraad zorgde – het wordt hier beschreven – voor een complete verandering van het karakter van het Wilde Westen en van het leven van de mensen die er woonden. Of wat te denken van de wasmachine die het dagelijks leven van veel vrouwen drastisch wijzigde en misschien wel bijdroeg aan hun latere emancipatie.

In de chaostheorie speelt het ‘vlinder-effect’ een belangrijke rol. De term werd door wiskundige Edward Lorenz gebruikt om aan te geven dat de vleugels van een vlinder in Brazilië maanden later

een tornado in Texas zouden kunnen veroorzaken. Dat een kleine gebeurtenis een groot gevolg kan hebben. De door Lorenz gehanteerde metafoor zou je ook op alledaagse producten kunnen toepassen. Zoals in deze tijd de computer en het internet ons leven wezenlijk beïnvloeden.

De verhalen in dit boek laten het zien: de – soms onvermoede – impact van het alledaagse op de mens en de wereld waarin hij leeft. En daarbij komt nog iets. Vaak lijkt de tijd rijp te zijn voor een product. Een aanwezigheid van een nut en noodzaak als voorwaarde voor een uitvinding. Daarmee zegt een product dus iets over de tijd waarin het ontstaat. Toon me je spullen en ik zeg je wie je bent. Het verhaal van alledaagse dingen geeft daarmee een blik op de wereld waarin ze ontstonden en op de kleinere of grotere uitdagingen waarvoor de mensen zich gesteld zagen.

Boven alles zijn de hier gegeven verhalen van het alledaagse vooral ook heerlijk onderhoudend. Ze bieden soms een vrolijke blik op de vergeefsheid der dingen. Verhalen over wat kwam, was en ging. Alles heeft een geschiedenis, van het heelal tot aan de lucifer. In de Griekse mythologie wordt de tijd voor de schepping het absolute niets genoemd, aangeduid met 'Chaos'. Een tijd zonder geschiedenis. Maar ik weet zeker; ook over het niets valt een prachtig boek te schrijven.

*Harry Stalknecht*



Al in 1922 berichtte het blad **Het Leven** over de Chinese kosthuizen in Rotterdam. Hier zien we een Chinese kok aan het werk in de keuken. © Nationaal Archief/Collectie Spaarnestad/Het Leven/Fotograaf onbekend

# De afhaalchinees

**Z**o'n vijftig jaar geleden kon je huisvaders met een grote emailen pan een van de vele Chinese restaurants die Nederland rijk was zien binnenschuifelen. Daar werd de pan tot de rand gevuld met nasi of bami, losjes afgedekt met een gesneden augurk, wat plakjes ham en een glazig spiegelei. En daarna snel naar huis, want op een koud middagmaal zat niemand te wachten. Zo begon wat ondertussen in Nederland folklore mag heten: de afhaalchinees.

De eerste Chinezen kwamen zo'n honderd jaar geleden naar onze streken. Als goedkope en gezeglijke matroos of stoker voeren ze op de schepen van de grote Europese rederijen. Tussen de klussen door moest in havensteden worden gewacht op een nieuwe vaart. De Rotterdamse buurt Katendrecht gold lang als het 'China Town' van Europa. In overvolle kosthuizen vonden de Chinese zeelui onderdak. Zo'n *boarding house* werd meestal gerund door een landgenoot, die tegelijkertijd optrad als werkbemiddelaar. Vaak kon je er ook een maaltijd krijgen. Zo ontstonden de eerste Chinese lokalen. In het *Algemeen Handelsblad* van 11 februari 1916 staat de eerste beschrijving van een bezoek aan een Chinees eethuis in Nederland. De reporter waagde zich daarvoor in de Buiten Bantammerstraat, in die tijd het hart van de Chinese gemeenschap in Amsterdam. De toon van het verslag is vriendelijk maar ook neerbuigend. Zo wordt gesproken van 'Chineesjes'. De verslaggever was lyrisch over de exoti-

sche gerechten die hem werden voorgeschoteld. Zoals 'Huajiao': in een saus bereide gedroogde vissenblaas, een kostbaar product dat ook nu nog geldt als een culinair juweeltje. 'Welk een winst zouden onze dagelijksche menu's maken, indien daar enige van zulke Chineesche lekkerbeten op de eereplaats werden gesteld!'

## *Willy Derby zong Pinda Lekka*

Toen er in de jaren dertig wereldwijd een economische crisis uitbrak, kregen ook de Chinezen het hier moeilijk. Op de schepen was geen werk meer te vinden en uit pure nood gingen er veel met zelfgemaakte pindakoekjes venten. De 'pindachinees' werd een begrip. Met de manier waarop de koekjes werden aangeprezen, werd de draak gestoken: 'Pinda lekka, lekka pinda! Roept 't Chineesje grijs van kou, lekka pinda, pinda lekka. Pinda lekka hool lufflou!' De populaire volkszanger Willy Derby zong



In de crisisjaren probeerden veel Chinezen met de verkoop van pindakoekjes wat geld te verdienen. Het leverde in ieder geval zanger Willy Derby met 'Pinda Lekka' een dijk van een hit op.

er zelfs dit liedje over dat door de jeugd overal op straat tot vervelens toe werd toegezongen.

Anders dan in België begon de Chinees na de oorlog in Nederland aan een opmars. Dat was vooral het gevolg van de terugkeer van duizenden Nederlandse militairen en repatrianten uit het voormalig Nederlands-Indië. Zij kenden de door Chinezen gerunde restaurantjes al uit de voormalige kolonie en waren het eten gaan waarderen. In Nederland werd daar handig op ingespeeld door

net als daar typisch Indonesische gerechten op de kaart te zetten en zich voortaan te afficheren als 'Chinees-Indisch restaurant'. De grote doorbraak kwam in de jaren zestig toen ook de rest van Nederland massaal de Chinees ontdekte, mogelijk gemaakt door de stijgende welvaart. Voor veel Nederlanders was de goedkope Chinees de eerste kennismaking met eten buiten de deur. De smaken werden verder aangepast aan de Nederlandse voorkeuren. Dus niet te gek graag en zeker niet te heet! Bami en nasi goreng waren de absolute toppers. Het aantal Chinese restaurants groeide stormachtig. Gezegd werd dat in ieder Nederlands dorp ten minste een kerk én een Chinees te vinden waren. Dat succes weerspiegelde zich ook in een aantal nieuwe Nederlandse snacks. In de jaren zestig zien de oer-Hollandse nasi- en bamibal het licht, een wonderlijke variatie van de Nederlandse kroket op Chinees-Indische basis. De vaderlandse frietcultuur werd verder verrijkt met de komst van het patatje satésaus, later met zelfs uitjes en mayo gesublimeerd tot het beruchte patatje oorlog.

### *West en Oost vinden elkaar in bamibal en frietchinees*

De afhaalchinees, of op zijn Vlaams 'meeneemchinees', maakte zijn entree en werd net zo gewoon als een frietje pakken. Eerst moest je daarvoor nog een eigen pan meenemen, maar al snel kwamen er plastic bakjes. Na het





Ook Antwerpen kent als havenstad al lang een Chinese gemeenschap. Hier de ingang van de Van Wesenbekestraat, compleet met een Chinese toegangspoort uit 2002. Het oudste Chinese restaurant van de stad en waarschijnlijk van België is Wah-Kel, aan de Verversrui en dateert van 1923.

bestellen werd er vaak een biertje ingenomen, dat maakte het wachten wel zo aangenaam. De prijzen waren laag en de porties enorm, een combinatie die hoog scoorde. In de jaren tachtig was van elke drie restaurants in Nederland er één Chinees. Concurrentie van andere goedkope eetgelegenheden, zoals bijvoorbeeld de Italiaanse pizzeria, liet niet lang op zich wachten. Om zich te onderscheiden gingen sommige Chinezen tegen het einde van de vorige eeuw over op betere kwaliteit en authentieke Chinese gerechten. Een andere ontwikkeling van rond de millenniumwisseling was het wokrestaurant, in de volksmond ook wel oneerbiedig maar treffend vreetschuren genoemd. Hier geldt nog steeds de oude Chinese wijsheid van groot, snel, veel en goedkoop. In 2006 opende in Maarssen het grootste wokrestaurant van Europa haar



De Chinees werd in de jaren zestig in Nederland enorm populair. Het zangduo de Butlers zong zich in 1969 met het oubollige 'De Chinees doet veel meer met vlees' naar een 23ste plaats in de Top Veertig.

deuren, met plaats voor 1600 gasten. Knus is anders.

Ondertussen maken in zowel Nederland als Vlaanderen steeds meer

**Kong Hing**  
 Binnen Bantammerstr. 11  
 (Tel. 41426)

heeft zich niet voor niets gedurende  
**25 jaar** weten te handhaven als:  
 „HET CHINESE RESTAURANT VAN  
 STUDEREND AMSTERDAM”

De grote porties, de excellente kwaliteit der gerechten, de gezellige sfeer en bovendien de uiterst lage prijzen zijn immers niet te evenaren!

Kong Hin aan de Binnen Bantammerstraat is een van de oudste Chinese restaurants in Amsterdam. Het restaurant benadrukte zijn 'uiterst lage prijzen' in het blad van de studentenvereniging, [Propria Cures](#), 1951.



Steeds vaker kiezen Chinezen voor de frituur. In 2012 werd frietchinesees gekozen tot Vlaams woord van het jaar. Op de foto Frank Dong, eigenaar van cafetaria **Smikkelhof** in Schagen. (Foto website Smikkelhof)

Chinezen verrassend de overstap naar de snackbar. Xiandong Zhao van frituur *De Lekkerbek* in Arendonk verwoordde het onlangs in *de Volkskrant* als volgt: 'Het Chinese restaurant werd te moeilijk. Te veel personeel, te veel belastingen. Een frituur is makkelijker.' In België ligt dat gevoelig: frietjes zijn er een nationaal symbool. Het was dus een hele prestatie toen in 2011 Ming Chen en Benny Wu van frituur *De*

*Nachtegaal* in Lommel tot de beste frituristen van Belgisch Limburg werden verkozen. De ultieme Vlaamse acceptatie kwam in 2012 toen 'frietchinesees' tot woord van het jaar werd gekozen. Gelukkig bieden de vertrouwde nummers die de menukeuzes aangeven houvast. Als een soort van wereldtaal, een 'lingua franca': Doet u mij maar nummer 6, een frietje met zoetzure saus. En ja, graag 'sambal bij!'.



■ Een Amerikaanse barbecue, 1939.

# Barbecue

**A**l bij het eerste straaltje zon vult de lucht zich met onbestemde rooksignalen. Barbecueën als zomers volksgebruik heeft diep wortel geschoten. De barbecue is 'hot'. Het derdegraads verbrande speklapje dat vroeger met gejuich werd ontvangen heeft afgedaan, nu worden culinaire hoogstandjes verwacht en kost een beetje barbecue soms een klein vermogen. En het begon allemaal zo simpel.

Toen Columbus als eerste Europeaan in 1492 het Caraïbisch gebied binnenvoer, zag hij daar de gewoonte vlees boven een smeulend vuur langzaam te garen. Dat was niet alleen lekker, maar het kon zo ook langer worden bewaard. Dat garen gebeurde op een verhoogd rooster gemaakt van jonge groene takken: de *barbacoa*. In de daaropvolgende eeuw verkenden de Spanjaarden het zuidelijke deel van Noord-Amerika en ook daar zagen zij de *barbacoa*. Het van oorsprong Caraïbische woord *barbacoa* kwam met de Spanjaarden mee naar Noord-Amerika, waar het door de Engelse kolonisten werd omgevormd tot *barbecue* als benaming voor het roosteren van hele varkens 'op de Indiaanse wijze'.

In de zuidelijke staten werd de barbecue een belangrijk deel van de cultuur. Een barbecue was daar een sociale gebeurtenis van de eerste orde. Het waren grote feesten die doorgingen tot in de vroege uurtjes. Er was drank, muziek en dans. Iedereen was er dol op. Klassenverschillen werden tijdelijk op

een lager pitje gezet. Het decorum zakte wat naar de achtergrond. Een 18de-eeuwse kroniekschrijfster noteerde met opgetrokken wenkbrauw: 'Ik zag werkelijk een dame een hele varkenskop verslinden, alleen de botjes uitgezonderd.'

## *Barbecue deed het slavenbestaan even vergeten*

De zuidelijke barbecue had een eigen karakter. Er werd een lange greppel gegraven waarin hout tot gloeiende kolen werd gebrand. Grote stukken vlees werden aan staken over de kuil gelegd. Tijdens het garen werd het vlees geregeld gedraaid en ingesmeerd met een kruidenmengsel op basis van boter, zout en azijn of mosterd. Op de plantages waren het de slaven die dit werk uitvoerden. Een goede kok genoot aanzien. Jaarlijks waren er ook barbecues voor de slaven zelf. Het was een hoogtepunt in het toch anders zo treurige en eentonige slavenbestaan.



Timuca-indianen (zij leefden in het huidige Florida) bij hun **barbacoa**. Tekening uit de tweede helft van de 16de eeuw.

De voormalige slaaf Louis Hughes die in 1897 zijn levensverhaal publiceerde, zegt daarover: ‘Het deed er niet toe hoe zwaar het afgelopen jaar was geweest, de aanstaande barbecue deed het allemaal vergeten. Zelfs zij die op die dag eerst nog gestraft zouden worden, leken er door het feest gewillig in te berusten.’ De zuidelijke barbecue als een landelijk en harmonieus feest groeide onder invloed van Hollywood uit tot het geromantiseerde symbool van de zuidelijke way of life. De barbecuescène uit de filmklassieker *Gone with the Wind* uit 1939 is daarvan een voorbeeld.

### *Houtskoolgrillgekte*

Vanaf 1900 komt de ‘backyard barbecue’ in de mode als de praktische vertaling van de grootschalige traditionele barbecue naar de intieme kring van de familie. Bij de ‘achtertuin barbecue’ worden geen greppels gegraven of hele varkens bereid. Wie een tuin heeft, metselt een grote stenen barbecue met daarop een ijzeren rooster voor het vlees. Ook verschijnen al snel de verplaatsbare metalen barbecuetoestellen zoals we die nu kennen. Een ritje met de auto voor een barbecue in de vrije natuur werd een geliefde weekendbesteding. De Tweede

Wereldoorlog gaf de barbecue een stevige boost. In 1943 schreef een Amerikaanse krant dat de 'houtschool-grillgekte' epidemisch was geworden. Vanwege het tekort aan benzine werden zondagse autoritjes beperkt. De 'back-yard barbecue', gewoon in je tuin of voor het huis, was een prima alternatief. De liefhebber van de traditionele zuidelijke barbecue zag die ontwikkeling met lede ogen aan: 'De barbecue zal aan zijn populariteit ten onder gaan en dusdanig verwateren dat het kraak noch smaak heeft, terwijl het woord ten onrechte zal worden gebruikt voor alles was buiten is klaargemaakt'.

### *Een zware blauwe walm, vermengd met sigarettenrook*

Het was onvermijdelijk dat de barbecue ook zijn weg naar Europa zou vinden. Dat gebeurde in de jaren na de Tweede Wereldoorlog. Omstreeks 1960 was de barbecue in onze streken nog niet erg bekend. *De Telegraaf* legde in een artikel uit 1961 uit dat het een uit Amerika overgewaaid modeverschijnsel was waarbij 'rauw vlees op een open houtschoolvuur wordt geroosterd'. Daarbij was het vanwege de hevige rookontwikkeling belangrijk goede maatjes met de burens te zijn. Misschien was het niet zo slim van de juist opgerichte stichting voorlichting vlees, vleeswaren en vleesconserven om de demonstratiebarbecue waarover de krant berichtte uitgerekend in een dichte zaal op te

stellen: 'Een zware blauwe walm, vermengd met sigarettenrook dreef door de herfstig aangeklede grote zaal van het Amsterdams Minervapaviljoen.'

### *Ach, gun het hem maar*

De barbecue is onderdeel geworden van de westerse eetcultuur en het gebruik kabbelt mee op de golven van de tijd. Draaide de barbecue vroeger vooral om vlees, nu zijn er ook volop vegetarische varianten voorhanden. Moderne barbecues zijn technische hoogstandjes, en culi-barbecueën een halve wetenschap. Wina Born, de 'moeder van de Nederlandse gastronomie' noemde in 1959 de barbecue nog 'smakelijk oervermaak voor moderne mensen'. Daarbij richtte zij zich traditiegetrouw nog tot de huisvrouw. Maar met een knipoog:



Een vrolijke Amerikaanse tuinbarbecue in de jaren vijftig. Overduidelijk is dat barbecueën een mannenzaak is.