

Hoe een historisch perspectief op eten de wereld beter kan maken

Hester Dibbits en Lenno Munnikes

Maatschappelijke vraagstukken rondom voedsel, voeding en eten worden over het algemeen benaderd vanuit een monodisciplinair medisch, gezondheids-, gedrags- of duurzaamheidsperspectief. Binnen aanverwante disciplines wordt steeds meer samengewerkt, maar het is zeker nog niet gangbaar om de aanpak van grootstedelijke voedingsvraagstukken te combineren met cultuurhistorische kennis van eten en eetgedrag.

In dit essay vragen wij ons af wat zo'n ongewone kennisstapeling zou kunnen opleveren. Wat betekent het als erfgoed- en voedingsprofessionals in samenwerking met elkaar en met beleidsmakers, ondernemers en andere belanghebbenden hun blik bewust niet alleen richten op het heden, maar ook op het verleden? Die vraag willen Flevo Campus en het lectoraat Cultureel erfgoed van de Reinwardt Academie (AHK) de komende jaren samen met tal van partners beantwoorden.

Nadat we eerst de aanleiding tot dit initiatief hebben geschetst, illustreren we hierna aan de hand van enkele cases hoe historische kennis nieuw licht kan werpen op hedendaagse praktijken die met voeding en eten te maken hebben. Daarna staan we stil bij het conceptuele en historiografische kader dat onze samenwerking houvast kan bieden. Dat kader voegt kennis toe die belangrijk is voor de oplossing van het voedselvraagstuk.

Dit soort vraagstukken is zo complex dat dé oplossing niet te vinden is in één discipline; experts uit verschillende disciplines zullen hun kennis met elkaar moeten delen en met elkaar moeten samenwerken. Een pleidooi voor interdisciplinaire samenwerking.

Ingesleten patronen veranderen

Al decennialang proberen wetenschappers, politici, beleidsmakers, productontwikkelaars, voedingsdeskundigen, diëtisten en andere professionals van alles om mensen gezonder en duurzamer te laten eten. Enkele van de vele voorbeelden: restricties op ongezond voedsel, pogingen om een einde te maken marketing die is gericht op kinderen, collectieve afspraken rondom zout-, suiker- en vetreductie en voorstellen voor een verbod op snackbars in de omgeving van scholen.

Het zijn stuk voor stuk goedbedoelde acties voor het welzijn van ons en onze kinderen, maar in de uitvoering hebben ze in beperkte mate succes. Een van de redenen is dat ons eetpatroon deel uitmaakt van wie we zijn: we zijn ons eten. Deels bewust, deels onbewust maken we ons allerlei patronen eigen. We ontwikkelen een smaak voor bepaalde gerechten, niet alleen tijdens ons eigen leven, maar ook over generaties heen. Voedselvoorkeuren nestelen zich in ons en laten zich niet zomaar veranderen. Tegelijkertijd – of wellicht omdát eten zoveel impact heeft op ons leven, lichaam en gevoel van welbevinden – willen we als autonoom individu het liefst zelf bepalen met wie, wat en waar we eten.

Hoe kan een blik op het verleden ons helpen gezonder en duurzamer te eten?

Creatief gebruik maken van het verleden

Voor veel creatieve ondernemers die actief zijn in de voedingsindustrie is het verleden een dankbaar reservoir waarvan ze gebruik maken in hun pogingen het publiek tot bepaalde keuzes te verleiden. Met claims die inspelen op gevoelens van nostalgie en saamhorigheid zetten ze al dan niet (her)uitgevonden lokale, regionale of nationale wetenswaardigheden en tradities voor marketingdoeleinden in. Wij denken echter dat we de geschiedenis anders en beter kunnen benutten.

Het bewust en kritisch toepassen van historische kennis – in de breedste zin van het woord – kan een verfrissende kijk bieden op ingesleten praktijken. Neem de automatiek. Vanuit het idee dat dat alledaagse verschijnsel ongezonde snacks bevat, is er veel voor te zeggen om het zo snel mogelijk uit het straatbeeld te laten verdwijnen. Voor veel mensen is de automatiek bovendien een ordinair, vies en lelijk ding.

Hoe anders was dat aan het begin van de twintigste eeuw, toen de automatiek als technologisch hoogstandje werd gepresenteerd. Die was een innovatie die deel uitmaakte van het ‘automatiek-restaurant’, een chique plek waar je muntjes kocht en zelf kon bepalen wat je uit de compartimenten en fonteinen wilde eten en drinken. Pas in de jaren zeventig kreeg de automatiek door de opkomst van de snack als massaproduct een enigszins ordinair imago.

De technologie en het gemak van de automatiek zouden juist heel goed kunnen worden ingezet om snel en goedkoop gezonde producten te verkopen. Vooral op drukke plekken, denk aan stations, zou die bij uitstek een manier kunnen zijn om consumenten

andere, gezonde keuzes te laten maken. Voor interdisciplinaire onderzoeksteams zou een nadere kennismaking met die geschiedenis een schat aan informatie kunnen opleveren voor een 'automatiek nieuwe stijl'.

De kroket is een ander voorbeeld.¹ Die wordt tegenwoordig beschouwd als een culinaire snack die in alle lagen van de bevolking wordt gewaardeerd en bijvoorbeeld bij een banketbakker als Holtkamp als hoogstaand product wordt verkocht. Maar in de jaren twintig en dertig was de kroket een product waarin talloze joodse slagers in Amsterdam kliekjes verwerkten en werd hij vooral verkocht als bijproduct. Dat gegeven biedt ons relevante kennis over de verandering van het product, het gedrag van de consument, de plek waar de kroket werd gegeten en de manier waarop slagers vroeger restjes verwerkten. Die kennis zet ons aan het denken over onze hedendaagse eetpatronen. Vroeger was niet alles beter, maar het verleden kan ons wel op nieuwe ideeën brengen.

Een laatste voorbeeld is de praktijk van het fermenteren. Fermenteren is *hip and happening*, maar bij een selecte groep. Een deel daarvan weet alles over die traditionele methode van voedsel bereiden. In dit geval kan niet alleen de archiefkennis, maar ook de praktijk- of ambachtskennis van deze 'kennismakelaars' breed worden ingezet. De erfgoedprofessional kan daar als voorlichter en onderzoeker een belangrijke rol in spelen: waar halen de fermenteerexperts van nu hun kennis vandaan, wat en wie zijn hun inspiratiebronnen? Een vraag is ook waarom zoveel mensen het idee van fermenteren afstotend vinden.

Wij denken dat ook hier een blik op de bereidingsgewoonten en de smaaktradities die van generatie op generatie worden overgedragen kan helpen. Zou de weerstand tegen het lang bewaren van voedsel te maken kunnen hebben met de weerzin tegen doorgekookte groenten die men vroeger kreeg voorgeschoteld? Zo'n nare herinnering of, nog erger misschien, de herinnering aan bedorven etenswaar, kan iedere lust om te experimenteren met fermenteren wegnemen.

Om erachter te komen welke associaties mensen hebben en hoe die zich verhouden tot hun persoonlijke geschiedenis of het sociaal-culturele milieu waarin ze zijn opgegroeid, is aandacht voor de alledaagse cultuur nodig. Juist door het alledaagse te bevragen krijgen we inzicht in de *fabric of everyday life*, in hoe het er vroeger in het gewone leven aan toging. Dan blijkt dat eetpatronen aan de ene kant hardnekkig zijn, terwijl ze aan de andere kant razendsnel veranderen, zoals uit het fermentatievoorbeeld blijkt.

De eetcultuur als uitvinding

Concrete, alledaagse verschijnselen bevragen vanuit een cultuurhistorisch perspectief levert meer op dan alleen leuke weetjes over tradities en gewoonten. Het zet ons ook aan het denken over verandering en continuïteit, over cultuuroverdracht en toe-eigening, over smaak en identiteitsvorming en over de ethische aspecten van interventies door professionals, beleidsmakers en anderen in het dagelijks leven van burgers. Om hedendaagse vraagstukken op het gebied van voeding, gezondheid en duurzaamheid goed te kunnen aanpakken, is een dergelijke kritische reflectie nodig.

Cultuurhistorisch onderzoek naar voeding en eten laat de dynamiek van de cultuur zien en maakt korte metten met een benadering die uitgaat van afgebakende geografische of sociale eenheden op basis van klasse, etniciteit of religie. Eten (en drinken) is een 'performatieve' praktijk: met die 'handeling' geven mensen vorm aan hun bestaan. Dat doen ze elke keer opnieuw, en elke keer net weer iets anders, al naar gelang de historische, geografische of sociale setting. In wisselwerking met onze ervaringen en beelden gaan die handelingen bij ieder van ons deel uitmaken van ons 'archief'.

Onder welke labels we dat archief ordenen en welke associaties we krijgen wanneer we die labels benoemen verschilt van mens tot mens, maar we kunnen er collectieve patronen in herkennen. Zo zullen veel mensen bij de 'Italiaanse eetcultuur' al snel denken aan een avondvullend programma aan lange, met wit linnen gedekte tafels met handgemaakte pasta's en sauzen van overrijpe tomaten. En bij de Franse haute cuisine zullen ze denken aan een traditie van exquise maaltijden die eeuwen teruggaat. Prachtig toch? Als je een Fransman of Italiaan zou vragen waar het beste eten van de wereld vandaan komt, hoef je waarschijnlijk niet lang op een antwoord te wachten. Maar aan labels als de Italiaanse eetcultuur en de Franse haute cuisine hebben zich door de tijd heen ook andere, minder positieve beelden gehecht, zoals die van dikmakende koolhydraten (de pasta's en pizza's uit de Italiaanse eetcultuur) en die van dierenmishandeling (de *foie gras* uit de Franse haute cuisine). Welk beeld domineert, verschilt per context. En intussen zijn ook de hardnekkigste tradities aan verandering onderhevig; iedere generatie moet ze immers weer opnieuw eigen maken.

Cultuurhistorisch onderzoek kan ons helpen na te denken over de notie 'smaak' en over de vraag hoe die van de ene op de andere generatie wordt doorgegeven. Het werk van

de Franse socioloog Pierre Bourdieu (1930-2002) komt daarbij nog altijd goed van pas.² Bourdieu maakt ons attent op de intergenerationale overdracht van smaakvoorkeuren, gekoppeld aan status en maatschappelijk vermogen, en dat zich juist in de dagelijkse interactie vaak heel subtiel onze ingesleten gewoontes vormen, zowel individueel als collectief. Met de steeds grotere aandacht voor de zintuiglijke aspecten van smaak in de afgelopen decennia zijn er nieuwe vragen bijgekomen, en daarmee ook de behoefte aan nieuwe onderzoeksmethoden en het besef van de winst die valt te behalen met een interdisciplinaire benadering.

(Het gebrek aan een) nationale eetcultuur

De samenwerking die ons voor ogen staat, beperkt zich niet tot die tussen academisch geschoolde onderzoekers en professionals uit verschillende disciplines. Wij zien uiteindelijk een intensieve samenwerking voor ons tussen academici, professionals, beleidsmakers, ondernemers en burgers. De gemeenschappelijke deler is wat ons betreft de wens om meer inzicht te krijgen in de dynamiek tussen ons gedrag en onze bijdrage aan het algemeen welbevinden van *planet and people*.

Een voorwaarde is daarbij wat ons betreft dat we ook aandacht besteden aan het conceptuele kader waarmee we werken. Hoe gebruiken we bijvoorbeeld het concept identiteit? Identiteit verwijst naar een wisselwerking tussen beeldvorming en praxis: tussen denken en doen. Beelden die we van onszelf en anderen vormen bestaan deels uit stereotypen en clichés ('zeg me wat je eet en ik zal zeggen wie je bent'). Ze werken door in ons handelen, in de manieren waarop we ons gedragen en met anderen omgaan.

Omgekeerd beïnvloedt het handelen ons denken. De manieren waarop we ons gedragen, anderen tegemoet treden en door anderen tegemoet worden getreden beïnvloeden ons denken. Ook daar is sprake van een wisselwerking. Identiteiten zijn dan ook meer dan alleen iets denkbeeldigs. Een voorbeeld is het idee dat Nederland geen rijke culinaire traditie kent: ons eten is allemaal erg eenvoudig. Dat is niet alleen een idee, het is ook iets wat veel mensen koesteren.

Als we naar het verleden kijken, dan valt op dat vanaf de achttiende eeuw her en der in de wereld eenduidige voorstellingen ontstonden van naties, die elk een eigen nationale eetcultuur zouden hebben. In Nederland zou daarvan geen of nauwelijks sprake zijn. Dat had met tal van factoren te maken, die de aandacht verdienen van de kenniscoalitie die wij hier

voorstellen. Ook zou het Nederland ontbreken aan een '(hoog)culinaire' geschiedenis. Een snelle blik op wat in de historische literatuur daarover zegt, roept meteen vragen op die raken aan het huidige onderwijs en de wisselwerking tussen individuele praktijken en interventies van professionals. Wat zien we namelijk?

Dat een dergelijke geschiedenis ontbreekt, schrijven wetenschappers toe aan het gemis van een grootse hofcultuur en een sterke aristocratische traditie. Die zouden dan ook de reden zijn dat landen als Frankrijk en Italië wel een hoogwaardige culinaire cultuur van (buitenshuis) eten kennen. Fascinerend is dat zich juist in landen waar zo'n cultuur ontbrak aan het einde van de negentiende eeuw een nieuw verschijnsel voordeed: de huishoudschool. Die bereidde meisjes voor op een leven als huisvrouw, waarin het belangrijk was om te kunnen koken. In Frankrijk werd die 'huisvrouwcompetentie' als vanzelfsprekend beschouwd en niet als zodanig onderwezen.

Een collectieve eetcultuur, of het nu die van een natie, regio of sociale groep is, krijgt niet alleen vorm van onderop, maar ook van bovenaf. Sociale machtsstructuren doen ertoe, en ook de inhoud van het onderwijs. Daarnaast spelen de media een belangrijke rol. Clichés en (her)uitgevonden tradities die in de media worden gedeeld, geven vorm aan wat, waar, hoe laat en met wie we eten. Een maaltijd van aardappelen met groente en een gehaktbal met jus is niet alleen een cliché waar meerdere generaties Nederlanders dagelijks in de media mee werden geconfronteerd, maar ook een praktijk die zij van huis uit hebben meegekregen. Hoe het praktijkonderwijs op de huishoudschool en in het meer recente verleden op opleidingen voor diëtetiek onze eetcultuur heeft bepaald, zou een onderwerp kunnen zijn van een casestudie.³ Die kan ons belangrijke inzichten opleveren voor de inrichting van het onderwijs van de toekomst.

Voortbouwen op een traditie

In onze gezamenlijke zoektocht naar oplossingen voor hedendaagse vraagstukken op het terrein van voeding en duurzaamheid kunnen we profiteren van een lange traditie in cultuurhistorisch onderzoek naar eten, gedrag en voedsel. We hoeven het wiel dan ook niet opnieuw uit te vinden.

De aandacht voor eten als culturele praktijk die in het alledaagse leven telkens weer opnieuw vorm krijgt, kent een lange geschiedenis. In de achttiende eeuw had chroniqueur Le Francq van Berkheij een scherpe blik voor veranderende tradities op het gebied van eten en

drinken, voeding en gezondheid.⁴ Beperken we ons tot de twintigste eeuw, dan zien we dat vooral vanaf de jaren zestig de sociaal-culturele aspecten van eten, voeding en eetgedrag worden omarmd als serieuze onderzoeksobjecten. De symbolische betekenissen van eten en eetgedrag komen centraal te staan. Wel wordt het thema nog enigszins statisch behandeld; er wordt vooral gekeken naar vaste patronen, tradities en de variaties daarin.

Vanaf de jaren zeventig krijgt het onderwerp al een wat meer dynamische invalshoek. De wetenschappelijke literatuur richt zich dan meer op productie, gezondheid en consumptiegedrag. Vanaf de jaren tachtig ontstaat in de literatuur een wending naar haute cuisine, sociale verschillen en afwijkend eetgedrag. Vooraanstaande sociologen en antropologen als Mennell, Mintz, Goody en Fischler publiceren vanaf de jaren tachtig vanuit verschillende disciplines werken op het gebied van eten, voedsel en eetgedrag.⁵ Waar je eet, met wie je eet en wat je eet worden belangrijke onderzoeksgebieden.

Vanaf de jaren negentig houden ook in Nederland wetenschappers zich vanuit verschillende disciplines bezig met eten en eetgedrag. Socioloog Anneke van Otterloo schrijft over snackcultuur, eten uit de muur en staand eten.⁶ Sociaal geograaf Adel den Hartog publiceert over de technologische aspecten van binnen- en buitenshuis eten.⁷ Een bij uitstek interdisciplinaire benadering zien we binnen de Europese etnologie. In Nederland verschijnt in 1996 *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* door Jozien Jobse-van Putten, met veel aandacht voor regionale variatie.⁸ Het boek verscheen in wat we nu, achteraf bezien, de bloeiperiode van de cultuurgeschiedenis zouden kunnen noemen. Sindsdien zijn nog diverse belangrijke cultuurhistorische studies op deelterreinen verschenen, maar ook die bleven, net als de eerdere studies, veelal buiten het zicht van degenen die zich met hedendaagse vraagstukken op het terrein van voeding en eten bezighielden.⁹

Als we kijken naar de manier waarop voeding en voedsel tegenwoordig wetenschappelijk worden benaderd, dan is dat vooral vanuit een medisch, gezondheids-, gedrags- of duurzaamheidsperspectief. De nadruk ligt voor een groot deel op wat wel en niet goed voor ons is, het tot zich nemen van bepaalde voedingsstoffen door jong of oud, de effecten van obesitas, gedragsverandering, klimaateffecten en de consumptie van dierlijk eiwit. Dat zijn belangrijke onderwerpen, maar over het algemeen worden ze vrij eenzijdig beschreven, en meestal vanuit een probleemgestuurd perspectief. De sociale, culturele en

historische aspecten van eten, voedsel en eetgelegenheden lijken nog steeds tot een andere wetenschappelijke wereld te behoren.

Overigens is het ook voor hedendaagse erfgoedprofessionals allerminst vanzelfsprekend om een historisch perspectief te hanteren. In het erfgoedonderwijs is de aandacht de laatste decennia verschoven van het verzamelen, beheren, documenteren en presenteren van museale objecten naar het op een professionele manier bijdragen aan een meerstemmige omgang met sporen uit het verleden. De nadruk ligt minder op het kiezen, koesteren en delen van erfgoed door een instelling of professional, maar op de vaak uiteenlopende emoties, ervaringen en belangen rond erfgoed. Dat heeft veel opgeleverd: de erfgoedprofessional van nu is een creatieve verbinder.

Precies die verbindende rol kan van pas komen in de samenwerking die wij hier voorstaan. Maar er is meer mogelijk en nodig, denken wij: aandacht voor geschiedenis – en dan niet alleen de meest recente geschiedenis – is voor alle professionals van belang. Het gaat dan nadrukkelijk niet alleen om kennis uit archieven: er moet ook meer aandacht komen voor de ervaringskennis van burgers, zoals de slager op de hoek, de kok van een sterrenrestaurant en de boer.

Kennisdeling tussen alle belanghebbenden in een authentieke, realistische setting is dé manier om nieuwe kennis te ontwikkelen en toe te passen. Dat zal niet alleen het onderwijs, het onderzoek en de beleidsmakers helpen, maar ook ondernemers die naar een gezonder, duurzamer en socialer aanbod op zoek zijn, zonder dat ze aan ambachtelijkheid hoeven in te boeten. Door bij complexe vraagstukken ook aandacht te besteden aan een cultuurhistorisch perspectief, zal (ver)nieuw(d)e kennis ontstaan. Er is geen opzichzelfstaande alfa-, gamma- of bèta-oplossing voor maatschappelijke voedingsvraagstukken. De oplossing om tot duurzame en gezondere keuzes te komen, zonder afbreuk te doen aan de sociale en culturele kant van ons eten, zit hem in de verbinding. Zo maken we mét elkaar de wereld beter.

Noten

1. Net als de automatiek maakt dit verschijnsel deel uit van Munnikes' promotieonderzoek naar de geschiedenis van het buitenshuis eten. Zie ook: L. Munnikes, 'De snelle hap. Simpel en goedkoop buitenshuis eten in twintigste-eeuws Amsterdam', in: Sarah Bosmans en Merel Klein (red.), *De Smaak van Amsterdam. 700 jaar stedelijke eetcultuur*. Amsterdam: Amstelodamum, 2019, pp. 166-183.
2. Pierre Bourdieu, *La Distinction: Critique sociale du jugement* (Parijs: Les éditions de minuit, 1979).

3. Zie voor de periode 1880-1940 Jozien Jobse-van Putten, “Met nieuwen tijd, komt nieuw (w)eten”. Invloed van het voedingsonderricht op de Nederlandse voedingsgewoonten, ca. 1880-1940’, in: *Volkskundig Bulletin* 13.1 (1987), pp. 1-29. Op het Meertens Instituut bevinden zich onder meer de typoscripten van interviews die Jobse-Van Putten in de jaren negentig hield met dertien landbouwhuishoudleressen over hun persoonlijke ervaringen in het voedingsonderricht. Die zullen in 2025 openbaar worden.
4. Hester Dibbits, *Vertrouwd Bezit. Materiële Cultuur in Doesburg en Maassluis, 1650-1800* (Nijmegen: SUN, 2001).
5. Bijvoorbeeld: Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. (Cambridge: Cambridge University Press, 1982), Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. (Oxford: Blackwell, 1985) en Sidney Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York: Viking, 1985).
6. Onder andere: A.H. van Otterloo en A.A. de la Bruheze. ‘Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw.’ In: M. Jacobs en P. Scholliers (red.) *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*. (Brussel: VUBpress, 2002) en A.H.van Otterloo, A. en A.A. de la Bruheze. ‘Snacks, snackcultuur en buitenshuis eten in Nederland, 1920-1980,’ In: *Spiegel Historiae* (3-4, 2003, online editie).
7. A.P. den Hartog, ‘Eten buitenshuis. Ontwikkelingen van voedingsgewoonten buiten het huishouden I-II.’ In: *Voeding*, jrg. 50, nr. 10 en 11 (1989).
8. Zie in dit verband ook de rede die Willem Frijhoff op 1 juni 2007 hield bij zijn afscheid als hoogleraar Geschiedenis van de Nieuwe Tijd aan de faculteit der Letteren van de Vrije Universiteit, Amsterdam: Willem Frijhoff, *Dynamisch erfgoed. Of: heeft de cultuurgeschiedenis toekomst?* (Amsterdam: SUN, 2007).
9. Zie voor een recent overzicht K. Beerden, J. Coomans, P. Hashempour, M. Schrover, R. van Tilburg, C. Veerman en C. Woolgar, *Over vette en magere jaren. Voedselgeschiedenis vanaf de Griekse agora tot op de Amerikaanse televisie. Leidschrift. Historisch Tijdschrift* 34.2 (2019). In de inleiding presenteert Marlou Schrover ‘in vogelvlucht de omvangrijke literatuur over de geschiedenis van eten en eetcultuur’.