

Inleiding

Marlou Schrover

Deze inleiding presenteert in vogelvlucht de omvangrijke literatuur over de geschiedenis van eten en eetcultuur. In de loop der tijd verschoof aandacht van beschrijvend naar verklarend.¹ De literatuur is onderverdeeld op basis van vier vragen: ‘wat eten we?’, ‘wat eten we niet?’, ‘waarom verandert eetcultuur?’ en ‘wie beïnvloedt eetcultuur?’. In het onderstaande worden de artikelen van dit themanummer in de literatuur geplaatst.

Wat eten we?

Professor Marietje van Winter, die van 1953 tot 1988 doceerde in Utrecht, staat aan het begin van een meer wetenschappelijke beantwoording van de vragen ‘wat aten mensen vroeger’ en ‘hoe weten we dat?’² Het artikel van Kim Beerden in dit themanummer past in die traditie. Beerden vraagt zich af waarom mensen in de Oudheid orgaanvles aten: het was beschikbaar, ze vonden het lekker en het was voedzaam.

Kookboeken zijn een belangrijke bron van informatie.³ Mensen aten niet wat kookboeken voorschreven, maar een analyse van kookboeken en de kookrubrieken in damesbladen maakt wel duidelijk hoe en wanneer

¹ Twee wetenschappelijke tijdschriften *Food and Foodways: Explorations in the History of Culture of Human Nourishment* (gestart in 1985) en *Food & History* (gestart in 2003) spelen daarbij een belangrijke rol. De Franse *Annales* school had ook grote belangstelling voor eten en eetcultuur. Zie ook M. Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, in: I. Hoving, H. Dibbits en M. Schrover ed., *Veranderingen van het alledaagse. Cultuur en migratie in Nederland* (Den Haag 2005) 77-112; J.M. Pilcher, ‘The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History’, *The American Historical Review* 121.3 (2016) 861-188.

² J.M. van Winter, *Van soeter cokene. 52 recepten uit de Romeinse en middeleeuwse keuken* (Bussum 1971); zie ook P.J.E.M. van Dam en J.M. van Winter, ‘Theorie en praktijk van eetregimes in de Middeleeuwen’, Themanummer Eetregimes in de Middeleeuwen, *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis* 29.4 (2003) 385-412.

³ Y. Segers, ‘Food Recommendations, Tradition and Changes in a Flemish Cookbook: *Ons kookboek, 1920-2000*’, *Appetite* 45 (2005) 4-14; C. Salzman, ‘Continuity and Change in the Culinary History of the Netherlands, 1945-1975’, *Journal of Contemporary History* 21.4 (1986) 605-628.

ideeën veranderden.⁴ Ziekenhuizen, bejaardenhuizen, kloosters, legers en weeshuizen hielden nauwgezet hun uitgaven voor eten bij.⁵ We weten ook wat mensen aten door de analyse van skeletten en de inhoud van beerputten.⁶ Pitten, zaden en de insectenschildjes laten zien waar eten vandaan kwam, serviesgoed en keukengerei tonen hoe het bereid en geserveerd werd. Daarnaast zijn er de talloze schilderijen waarop eten en eetcultuur zijn verbeeld, van de populaire stillevens met een overdaad aan (exotische) producten, via Breugels Luilekkerland of Jeroen Bosch' verbeelding van de doodzonde gulzigheid, tot de waarschuwendende schilderijen zoals Jan Steens magere en vette keuken.⁷ We weten ook vrij veel over wat mensen in het verleden aten op basis van de uitgebreide beschrijvingen van feestelijke, ceremoniële of droevige gebeurtenissen, zoals geïllustreerd in het artikel van Chris Woolgar in dit themanummer.

Wat eten we niet?

De antropologe Mary Douglas ging in op de vragen 'wat eten we niet?' en 'met wie eten we niet?'. Ze omschreef in 1975 de relatie tussen eetgewoonten en sociale verhoudingen in analogie met taal.⁸ De syntaxis is het moment van de dag waarop wordt gegeten, de manier van serveren (op een bord of op een gemeenschappelijke schaal), de soorten maaltijden (ontbijt, lunch, avondeten) en de maaltijdonderdelen (voorgerecht,

⁴ Vooral als we de beschikking hebben over kookboeken die decennialang werden herdrukt zoals Wannee. Zie bijvoorbeeld: Het coöperatie kookboek samengesteld door een huismoeder (Amsterdam 1910). Later uitgegeven als C.J. Wannée, *Kookeboek van de Amsterdamse Huishoudschool* (Amsterdam 1954); C.J. Wannée, *Kookeboek van de Amsterdamse Huishoudschool* (Amsterdam 1975).

⁵ W.Th.M. Frijhoff, 'Food Patterns of the Middle Classes: the Proveniershuis at Rotterdam, c. 1720-1840', *Bijdragen tot de Geschiedenis* 81.1-3 (1998) 191-207; R. Westerholt, 'Genoeg voor een heel Weeshuis? De voeding van kinderen in het Groene Weeshuis in Groningen, 1631-1830', *Tijdschrift voor Sociale en Economische Geschiedenis* 4.1 (2007) 89-117; S.E. Owens, 'Food, Fasting, and Itinerant Nuns', *Food and Foodways* 19.4 (2011) 274-293.

⁶ J. Schelvis, 'Some aspects of research on mites (acari) in archaeological samples', *Palaeohistoria: acta et communicationes Instituti Bio-archaeologici Universitatis Groninganae* 29 (1987) 211-218.

⁷ W. Franits. *Dutch Seventeenth-century Genre Painting: Its Stylistic and Thematic Evolution*. (New Haven 2004).

⁸ M. Douglas, 'Deciphering a Meal', *Daedalus* 101.1 (Winter 1972) 61-81.

hoofdgerecht, nagerecht). Het lexicon is het scala aan levensmiddelen. De semantiek is gastvrijheid of de sociale waarden die door eten en eetgewoonten worden uitgedrukt (wie op welk moment kan mee-eten). Maaltijden zijn opgebouwd uit basisproducten (zoals aardappelen, graan, pasta, brood, couscous), aanvullende producten (vlees, vis of ei, melk en kaas, groente, peulvruchten) en hulpproducten (vetten, kruiden, zoetheid, smaakmakers, fruit en drank). Aardappelen kunnen vervangen worden door een andere ‘vuller’ maar dat gebeurt zonder dat de maaltijdstructuur wordt aangepast. Reclamemakers waren zich hiervan bewust. Conimex (afkorting van conserven import exportmaatschappij) adverteerde in de jaren 1960 voor nasi in blik met de slogan: ‘In plaats van aardappelen...’⁹

Volgens Claude Lévi-Strauss heeft het onderscheid tussen de ‘endo-keuken’ en de ‘exo-keuken’ invloed op met wie we eten.¹⁰ De endo-keuken is wat gegeten wordt in de kleine huiselijke kring; de exo-keuken is wat er geserveerd wordt als er gasten zijn. Wanneer het verschil tussen de endo- en exo-keuken groot is, zijn onverwachte gasten een probleem omdat ze dan niet het speciale eten kunnen krijgen dat aan gasten is voorbehouden. Spijsvoorschriften (zoals Koosjer en Halal) beïnvloeden ook wat er gegeten wordt en met wie.¹¹ Het vooruitzicht bepaalde producten te moeten (zien) eten wekt soms afkeer op. In westerse landen worden geen insecten en ratten, rijaarden of huisdieren zoals honden of katten gegeten. De grens tussen konijn als eetbaar en kat als oneetbaar is echter alleen duidelijk voor wie de kat als nabij ziet en het konijn niet. In de zeventiende-eeuwse populaire reisbeschrijvingen wordt verhaald wat de ‘ander’ eet.¹² De ‘ander’ was onbeschaafd, met als toppunt mensen die mensen aten; de kannibalen.¹³ Deze *othering* vormde een basis voor het vroege kolonialisme.

⁹ *Algemeen Handelsblad*, 29-05-1962, 5.

¹⁰ C. Lévi-Strauss, ‘The culinary triangle’, *The Partisan Review* 33 (1966) 586-595.

¹¹ M. Schrover, ‘Gij zult het bokje niet koken in de melk zijner moeder. Joodse ondernemers in de voedings- en genotmiddelenindustrie’, in: H. Berg, T. Wijsenbeek en E. Fischer ed., *Venter, fabriqueur, fabrikant. Joodse ondernemers en ondernemingen in Nederland 1796-1940* (Amsterdam 1994) 160-190.

¹² R. Launay, ‘Tasting the World: Food in Early European Travel Narratives’, *Food and Foodways* 2 (2003) 27-47; E. Dursteler, ‘Bad Bread and the “Outrageous Drunkenness of the Turks”’: Food and Identity in the Accounts of Early Modern European Travelers to the Ottoman Empire’, *Journal of World History* 25.2-3 (2014) 203-228.

¹³ C. Briand, ‘The Performance of the Meal in 17th-Century French Travel Accounts to New France’, *Food, Culture & Society* 11.2 (2008) 219-241; A. Suranyi,

Tijdens de veertigdaagse vasten zagen katholieken af van vleesconsumptie in een streven naar soberheid en concentratie op het lijden van Jezus. De elite week in de late middeleeuwen echter veelvuldig van dit idee af door niet de schrale vastenvissen te eten maar grote, zeldzame en dure feestvissen, die naar vlees smaakten.¹⁴ Vlees werd gegeten als het mocht en als het kon. De runderpest van 1744 leidde tot een drastische, en als rampzalig ervaren afname van vleesconsumptie.¹⁵ Halverwege de negentiende eeuw en juist op het moment dat mensen meer te kiezen en te besteden hadden, werd door sommige mensen in westerse landen afgezien van vleesconsumptie. Vegetarisme werd als term geïntroduceerd in 1847 bij de oprichting van de Engelse *Vegetarian Society*.¹⁶ Vegetarisme kwam op toen reizen naar de koloniën makkelijker, goedkoper, veiliger en sneller werd. Meer vrouwen gingen naar de koloniën waar ze kennis maakten met keukens zonder vlees. Vegetarisme was ook verbonden met de emancipatoire bewegingen die eind negentiende eeuw opkwamen; mensen waren bereid en in staat om zich in te zetten voor zwakken en tegen dierenleed.

De consumentenboycot is een vorm van niet-eten die in de jaren 1960 populair werd. Outspan sinaasappelen, bijvoorbeeld, werden geboycot als protest tegen Apartheid in Zuid-Afrika, en Douwe Egberts koffie in de jaren 1970 uit protest tegen Portugals koloniale oorlog in Angola. Voedselschandalen, zoals de Planta-affaire in 1960 waarbij ongeveer honderdduizend mensen ziek werden, leidde tot verdwijnen van het merk Planta, maar niet tot een afname in margarine-consumptie.

In het verlengde van iets niet eten, ligt niets eten. Anorexia wordt als een recent fenomeen gezien, aangejaagd door graatmagere modellen zoals Twiggy in de jaren 1960. De ziekte wordt echter reeds vanaf de middeleeuwen beschreven. Devote vrouwen, zoals de veertiende-eeuwse Dorothea van Montau, hongerden zich dood totdat kerkelijke overheden

Seventeenth-Century English Travel Literature and the Significance of Foreign Foodways', *Food and Foodways* 14.3-4 (2006) 123-149.

¹⁴ P.J.E.M. van Dam, 'Feestvissen en vastenvissen. Culturele, ecologische en economische aspecten van de visconsumptie in de Nederlanden in de Late Middeleeuwen', *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis* 29 (2003) 4467-496.

¹⁵ R. Rommes, "'Geen vrolijk geloei der melkzwaare koeijen': Runderpest in Utrecht in de achttiende eeuw", *Jaarboek Oud-Utrecht* (2001) 87-136.

¹⁶ In 1894 werd de *Nederlandschen Vegetariërsbond* (NVB) opgericht. A.D.J. Verdonk, *Het dierloze gerecht: Een vegetarische geschiedenis van Nederland* (Utrecht 2009).

expliciet hun afkering lieten blijken.¹⁷ In de negentiende eeuw – toen de term anorexia gemunt werd – werd het vooral benoemd als een nerveuze aandoening die het gevolg was van de overvloed aan keuzes die vrouwen opeens hadden. De eetstoornis bleef gelijk maar de verklaringen wisselden per tijdvak.

Mager wordt geassocieerd met gezond en gelukkig. Zoals Parisa Hashempour beschrijft in dit themanummer, is er continuïteit in reclames maar zijn er ook verschuivingen. De mannelijke autoriteitsfiguur in de reclames – meestal als een voice-over – maakte plaats voor zelfstandige vrouwen die met elkaar een geheim delen: hoe word je slank en dus aantrekkelijk. In de jaren 1920 – toen geëmancipeerde vrouwen sigaretten gingen roken – speelden adverteerders niet alleen in op het verband tussen roken en emancipatie, maar ook op het vermeende verband tussen roken en een slanke lijn. In de eerste jaren na de Tweede Wereldoorlog zien we de slanke lijn kort vervangen worden door reclames voor een vol figuur: ronde borsten en billen worden als aantrekkelijk neergezet en een graatmagere vrouw in een badpak krijgt geen waarderende blikken van de mannen. Het merk Plus-form beloofde vrouwen dat ze binnen korte tijd twee tot tien kilo konden aankomen door de nieuwe Amerikaanse supervoeding.¹⁸



Afb.1: Plus-form reclame. Bron: *Het Parool*, 25-06-1957.

¹⁷ C. Walker Bynum, 'Fast, Feast, and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women', *Representations* 11 (1985) 1-25.

¹⁸ *Het Parool*, 25-06-1957, 8.

Waarom verandert eetcultuur?

Eetcultuur verandert, net als elke ander cultuurelement, doorlopend zoals beschreven door bijvoorbeeld Anneke van Otterloo en Jozien Jobse-Van Putten.¹⁹ Reden voor verandering is onder meer distinctie: mensen die innovatief eetgedrag vertonen kunnen laten zien dat ze wereldburgers zijn die open staan voor vernieuwing. Norbert Elias' analyse van etiquetteboeken - nauw verwant aan de vroege kookboeken - toonde dat mensen zichzelf nieuwe regels oplegden om te benadrukken dat ze beschaafd waren; beschaafder dan de 'ander' waartegen ze zich afzetten.²⁰ Zo deed in de vroegmoderne tijd de vork zijn intrede naast de reeds gebruikte lepels en messen. De eerste vorkgebruikers werden gezien als snobs, maar ze vonden wel navolging.

De verschillen tussen sociale klassen, tussen regio's en tussen stad en platteland namen in de loop der tijd af. De veranderingen verliepen over het algemeen van de hogere naar de lagere sociale klassen, en van het verstedelijkte westen van Nederland naar de overige regio's. Het Meertens Instituut in Amsterdam verzamelde over lange periodes gegevens over de Nederlandse eetcultuur en bracht regionale verschillen in kaart: beneden de grote rivieren werd bijvoorbeeld meer koffie gedronken en in Friesland meer thee.²¹ Ook tussen landen verdwenen verschillen geleidelijk. De term *McDonaldization* wordt gebruikt om de globalisering van eetcultuur te beschrijven, ofschoon dat niet betekent dat het aanbod in elke McDonald's wereldwijd gelijk is.

De tijd waarop warm werd gegeten, verschilde in de negentiende eeuw per klasse. De lagere sociale klasse at warm om twaalf uur en de hogere sociale klasse om drie uur. Opkomst van de fabrieksarbeid, gekoppeld aan pendel en verkorting van de middagpauze, leidde ertoe dat arbeiders niet meer tussen de middag thuis warm aten. Bij de burgerklasse verschoof de warme maaltijd van drie naar zes uur zodat burgervrouwen

¹⁹ A.H. van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland 1840-1990. Een historisch-sociologische studie* (Amsterdam 1990); J. Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Amsterdam 1995). Zie ook L. Burema, *De Voeding in Nederland van de Middeleeuwen tot de Twintigste Eeuw* (Assen 1953).

²⁰ N. Elias, *Über den Prozess der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen* (Frankfurt am Main 1976).

²¹ J. Kruijssen en N. van der Sijs, 'Meertens Kaartenbank' (2016). www.meertens.knaw.nl/kaartenbank, geraadpleegd 12-05-2019.

drie uur langer konden profiteren van de nieuwe mogelijkheden van de stedelijke winkelcultuur.²² In winkelgebieden kwamen melksalons waar ze zich konden verfrissen. Vanaf de jaren 1960 werd in vrijwel alle gezinnen 's avonds warm gegeten en was de gangbaar verdeling drie maaltijden afgewisseld met drie tussendoortjes. Dat patroon is inmiddels weer vervangen door het zogenaamde grazen (eten van kleine hoeveelheden verspreid over de dag). In de jaren 1980 werd tien procent van de calorieën buiten de maaltijden geconsumeerd. In 1994 was dat dertig procent en in 2000 veertig procent.²³

Verandering in handel en transport leidden tot veranderingen in eetcultuur. Introductie van een nieuw product zoals koffie in het zeventiende-eeuwse Europa leidde tot de opkomst van het koffiehuis en de salon, die geassocieerd worden met discussiecultuur en democratisering. Er was sprake van consumptie-clusters: koffieconsumptie verhoogde de vraag naar suiker, porselein en 'oriëntalistische' accessoires zoals tafelkleden, kamerjassen en kussens.²⁴ Via de *Columbian Exchange* (de trans-Atlantische handel) kwamen vanaf de vijftiende eeuw aardappelen, tomaten, mais en cacao naar Europa.

Stijgende inkomens, technologische veranderingen en uitvindingen aan het einde van de negentiende eeuw leidden tot consumptie van meer, andere en betere voeding. Oorlogvoering of productie voor het leger brachten ook innovaties. Maggi bouillonblokjes werden door de Zwitserse ondernemer Julius Maggi geïntroduceerd in 1884 als handige, snelle en goedkope manier om bouillon te maken. Het werd populair bij soldaten in het veld. De eerste chocoladereep – van Kwatta – werd in 1907 aangeprezen als geschikt voor soldaten op mars.²⁵ Ingeblikt eten werd uitgevonden na een prijsvraag voor het napoleontische leger en overgenomen door het Britse leger. In de Eerst Wereldoorlog nam de vraag naar ingeblikt eten snel toe, vooral vanuit legers. In Nederland werd blikvoeding pas populair na de Tweede Wereldoorlog: kookboeken raadden huisvrouwen aan een voorraadje in huis te halen voor onverwacht bezoek

²² P. Stokvis, 'Haagse melksalons en conditoreien rond 1900', *Voeden en Opvoeden, Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis* 19 (1999) 98-114.

²³ Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 495.

²⁴ T. Wijsenbeek en P. Reinders, *Koffie in Nederland: vier eeuwen cultuurgeschiedenis* (Zutphen 1994).

²⁵ M. Schrover, *Het vette, het zoete en het wederzijdse profijt, arbeidsverbouwingen in de margarine-industrie en in de cacao- en chocolade-industrie in Nederland 1870-1960* (Hilversum 1991).

of een derde wereldoorlog. Er kwamen in de loop der tijd steeds meer gereede en half-gereede producten op de markt – zoals puddingpoeder – die koken makkelijker, sneller en goedkoper maakten. De hooikist (voor het garen van rijst) verdween toen het merendeel van de rijst in voorgegaarde vorm werd verkocht. Huishoud-technologische veranderingen, zoals de popularisering van het vierpits gasfornuis in de jaren 1950, maakten het mogelijk om gerechten gescheiden te bereiden en te serveren.²⁶ De introductie van de ‘gezelligheidstechnologie’ (fonduen, gourmetten, racletten en steengrillen) vanaf de jaren 1970 werd gepresenteerd als een manier om de gastvrouw te ontlasten, maar was vooral bedoeld om de keuzevrijheid van de gasten te vergroten en de duur van de maaltijd te verlengen.²⁷

Tot de negentiende eeuw aten mensen die in de stad woonden zelden buitenshuis. Reizigers aten in logementen, pensions of hotels. Alleenstaande mannen, zoals studenten, aten bij zogenaamde tafelhoudsters, die dagelijks een kleine groep mannen te eten gaven. Het buitenshuis eten veranderde in de negentiende eeuw door de transportrevolutie. Bij de stations kwamen eetgelegenheden, die ook gefrequenteerd werden door mensen die niet op reis waren. Er was ook een toename van het aantal uitspanningen in het bos voor wandelaars en fietsers (die in aantal snel toenamen). Tevens kwamen eetgelegenheden bij negentiende-eeuwse innovaties als muziektenten en speelplaatsen.

Door verstedelijking namen de mogelijkheden voor het opslaan van ingemaakte en gedroogde producten af, en de mogelijkheden om dagelijks boodschappen te doen, toe.²⁸ Eten werd tot de negentiende eeuw bewaard in kelders of ingemaakt in azijn of pekel. De kwaliteit ging snel achteruit. Gepekeldde bonen moesten eindeloos worden gespoeld, en smaakten daarna nog steeds naar zout. Nootmuskaat, kruidnagel en foelie werden sinds de middeleeuwen gebruikt om de smaak te verbeteren. De kruiden waren duur

²⁶ H.W. Lintsen ed., *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800–1890. Deel 1. Techniek en modernisering. Landbouw en Voeding* (Zutphen 1992); J. Verriet, ‘Convenience and the Hierarchy of Meal Preparation. Cooking and Domestic Education in the Netherlands, 1910-1930’, *Appetite* 94 (2015) 7-12.

²⁷ M. Daru, ‘Technologie aan tafel. De opkomst van de gezelligheidstechnologie’ in: R. Oldenziel en C. Bouw ed., *Schoon genoeg. Huisvrouwen en huishoudtechnologie in Nederland 1898-1998* (Nijmegen 1998) 175-196.

²⁸ M. Schrover, ‘“De affaire wordt gecontinueerd door de weduwe”. Handelende vrouwen in de negentiende eeuw’, *Geld & Goed. Jaarboek voor vrouwengeschiedenis* 17 (1997) 55-74.

en lang niet voor iedereen beschikbaar.²⁹ Mensen kochten kruiden ook omdat de consumptie ervan aanzien gaf.³⁰

In de jaren 1950 verminderde door het gangbaar worden van de koelkast de noodzaak voor het dagelijkse winkelen. De komst van supermarkten maakte het overbodig om een rondje te maken langs groenteboer, slager, bakker en melkboer. Leveranciers kwamen steeds minder aan huis, onder meer omdat er door de toegenomen arbeidsparticipatie minder vrouwen overdag thuis waren. Opvallend is dat die verandering niet werd voorzien. De Bijlmerflats in Amsterdam werden in de jaren 1960 gebouwd met brede galerijen en binnenstraten waar bakker, melkboer en groenteboer met hun karren doorheen zouden kunnen rijden.

Aan immigranten wordt gewoonlijk een rol toegeschreven wanneer het gaat om veranderingen in eetcultuur.³¹ Migranten probeerden hun eetgewoonten vast te houden. Dat gold ook voor Nederlanders die naar de koloniën gingen of naar Canada en Australië.³² Eten en identiteit worden sterk met elkaar verbonden sinds Ludwig Feuerbachs uitspraak uit 1850: ‘*Der Mensch ist was er isst*’.³³ Eten wordt gebruikt om onderscheid te maken tussen ‘wij’ en ‘zij’.³⁴ Bepaalde producten of eetgewoonten worden ook door landen geclaimd als typisch voor hun nationale cultuur. De ‘foie gras-

²⁹ P. Freedman, *Out of The East: Spices and the Medieval Imagination* (New Haven 2008) 17.

³⁰ J. Turner, *Spices: The History of Temptation* (Londen 2005) 49, 348.

³¹ S. Mennell, A. Murcott en A.H. van Otterloo, *The sociology of food: eating, diet and culture* (Londen 1992); A. Woollett et al, ‘Asian women’s Ethnic Identity: The Impact of Gender and Context in the Accounts of Women Bringing up Children in East London’, in: K-K. Bhavnani en A. Phoenix ed., *Shifting Identities Shifting Racisms. A Feminism & Psychology Reader* (Londen 1994) 119-132, D.R. Gabaccia, *We are What we Eat. Ethnic Food and the Making of Americans* (Cambridge MA 1998).

³² E. Locher Scholten, *Woman in the late Colonial state. Essays on gender and modernity in the Netherlands-Indies 1900-1942* (Amsterdam 2000).

³³ M. Chernob, ‘Feuerbach’s “Man is what He Eats”: A Rectification’, *Journal of the History of Ideas* 24.3 (1963) 397-406.

³⁴ M. Schrover, ‘Wie zijn wij? Vrouwen, eten en etniciteit’, *Voeden en Opvoeden, Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis* 19 (1999) 115-144; W. Wright en A. Annes, ‘Halal on the Menu?: Contested food politics and French identity in Fast Food’ *Journal of Rural Studies* 32 (2013) 388-399; S. Protschky, ‘The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia’, *Australian Journal of Politics and History* 54. 3 (2008) 346-357; E. Buettner, ‘“Going for an Indian”: South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain’, *The Journal of Modern History* 80 (December 2008) 865-901.

oorlog' in Frankrijk is een protest tegen EU-maatregelen die de productie van ganzenlevers probeert te reguleren en de 'humusoorlog' in Israël gaat over de vraag of humus een Israëliisch of Libanees recept is. 'Gastro-diplomatie' is de term die gebruikt voor het uitdragen van een nationale identiteit via eetcultuur.³⁵ Dat kan leiden tot het actief weren van bepaalde producten of eetgewoontes die worden gezien als niet passend daarin. In Frankrijk ontstond een grote rel nadat een fastfoodketen Halal producten aanbood.³⁶ Het idee dat nationale identiteit door voeding kon worden vormgegeven ontstond in Italië waar Tommaso Marinetti in 1932 *Het Futuristische Kookboek* publiceerde.³⁷ De Italianen moesten zich beter voeden en dan zou Italië een sterk land worden. Benito Mussolini omarmde die gedachte.³⁸ Een nieuwe eetcultuur zou het nieuwe Italië vormgeven. Deze ideeën worden aangeduid als 'gastronationalisme'.³⁹

Mogelijk wordt de invloed van migranten op veranderingen in eetcultuur overschat en die van buitenlandse vakanties onderschat. Na de jaren 1960 werden door de gestegen welvaart de buitenlandse vakanties populair. Wat Nederlanders op vakantie in het buitenland hadden gegeten wilden ze thuis ook uitproberen. Damesbladen speelden hierop in en presenteerden na de zomermaanden Franse, Italiaanse, Spaanse en Griekse recepten, die ook werden bereid door mensen die niet in het buitenland op vakantie waren geweest, maar het 'zomergevoel' toch wilden vasthouden.

³⁵ F. Buscemi, 'Jamie Oliver and the Gastrodiplomacy of Simulacra', *Public Diplomacy Magazine*, special issue Gastrodiplomacy (2014) 46-50; W. Suntikul, 'Gastrodiplomacy in Tourism', *Current Issues in Tourism* (2017) 1-19; B. Ruddy, 'Hearts, Minds and Stomachs: Gastrodiplomacy and the Potential of National Cuisine in Changing Public Perceptions of National Image', *Public Diplomacy Magazine* 11 (2014) 29-34.

³⁶ A. Appadurai, 'Gastro-Politics in Hindu South Asia', *American Ethnologist* 8.3 (1981) 494-511.

³⁷ T. Marinetti, *The Futurist cookbook* (Londen 2014).

³⁸ A. Bowler, 'Politics as art: Italian Futurism and fascism', *Theory and Society* 24.6 (1991) 763-794.

³⁹ M. DeSoucey, 'Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union', *American Sociological Review* 75.3 (2010) 432-455.

Wie beïnvloedt eetcultuur?

Beïnvloeders (of *influencers*) kunnen worden onderverdeeld in drie groepen. Ten eerste zijn er de (chef)koks, de kookboekenschrijvers, de culinaire recensenten, damesbladen zoals de *Libelle*, *Margriet* en *Beatrijs* en het Albert Heijn-blad *AllerHande*, en de tv- en radiokoks (het in de jaren 1970 fameuze radiopraatje over eten, *De Groenteman*, begon met het deuntje ‘tja..tja..tja... wat zullen we eten?’⁴⁰

Overheden probeerden consumptiegedrag te beïnvloeden, inclusief internationale organisaties zoals de Volkenbond die in 1937 een comité vormde dat zich richtte op goede voeding. Aan het begin van de twintigste eeuw maakten maatschappelijk werkers zich zorgen over het consumptiegedrag van de lagere sociale klasse. Die snoepte en dronk te veel. Voor de zogenaamde ‘onmaatschappelijken’ kwamen er woonscholen waar hen beschaafd woongedrag aangeleerd werd: krentenbrood was verspilling en suiker hoorde in een suikerpot. Regulering van consumptie hing sterk samen met de regulering van productie, zoals blijkt uit het interview in dit themanummer van Abel Bormans en Ward de Kock met Cees Veerman, Minister van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit in de periode 2002-2007. De Nederlandse overheid kon weinig doen zonder rekening te houden met andere landen.

Regulering en controle waren niet nieuw, zoals het artikel van Janna Coomans in dit themanummer laat zien. De middeleeuwse vleeshal ‘was de plaats waar werd toegezien op de naleving van de uitgebreide stedelijke regelgeving over de verkoop en inspectie van vlees’. Overheden waren zich er zeer wel van bewust dat een ondervoed volk mort. Broodzetting – het kunstmatig laag houden van de broodprijs – was gangbaar en subsidies op brood en graanuitdelingen kwamen al in de Romeinse oudheid voor. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd Nederland, dat neutraal was en buiten de oorlog bleef, getroffen door voedselschaarste. Er kwam regeringsbrood en eenheidsworst, een worst met een door de regering vastgestelde samenstelling die verkocht werd voor een vaste lage prijs. Bonboekjes stonden op naam en adres en de winkelier moest de bon in de winkel uit het

⁴⁰ L. Kruijff, *Cha, cha, cha, wat zullen we eten? Vergeten eten* (Schiedam 2007); zie ook: P. Scholliers ed., *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages* (Londen 2001); P. Scholliers, ‘Food Recommendations in Domestic education, Belgium 1890-1940’, *Paedagogica Historica. International Journal of the History of Education* 49 (2013) 645-663.

boekje scheuren. Losse bonnen mochten niet worden geaccepteerd. Doel was prijsopdrijving en honger te voorkomen, en een eerlijke verdeling van voeding te bewerkstelligen. De Nederlandse overheid probeerde overproductie en daarmee prijsdaling te voorkomen tijdens de crisis van de jaren 1930 en richtte een crisisvarkenscentrale en een crisiszuivelcentrale op. Consumptie van melk werd bevorderd door een getekende Joris Driepinter en subsidies op schoolmelk. Artsen en consultatiebureaus vertelden moeders wat de beste voeding was voor hun kinderen.⁴¹

Ervaringen opgedaan tijdens de Eerste Wereldoorlog en de crisis leidden ertoe dat Nederland een redelijk goede distributie had tijdens de Tweede Wereldoorlog tot aan de Hongerwinter.⁴² Overheden organiseerden kookscholen en kooklessen, en er verschenen kookboekjes met suggesties voor gezonde maaltijden met schaarse middelen. Na de oorlog verdween deze bemoeizucht van de overheid niet. Kookscholen bleven bestaan, en werden nu ingezet om de repatrianten uit Nederlands-Indië te leren hoe ze aardappels moesten koken in plaats van rijst. Bij de komst van de eerste gastarbeiders publiceerde het Voorlichtingsbureau voor de Voeding speciale kookboekjes uit voor pensionhoudsters die voor Spaanse of Italiaanse gastarbeiders moesten koken. Hierin stond dat Italianen geen gekookte bietjes en andere rode groentes lusten. De boekjes bevatten recepten voor tien personen waarbij moeilijk verkrijgbare Italiaanse en Spaanse ingrediënten waren vervangen door wat in Nederland verkrijgbaar was.

Overheden waren minder succesvol in het beïnvloeden van consumptiegedrag dan bedrijven.⁴³ Aan het einde van de negentiende eeuw werd reclame belangrijker. Gedeeltelijk had dat te maken met het verlengen van de productieketen. Mensen kochten niet meer rechtstreeks van een producent die ze kenden. Er kwamen veel meer tussenhandelaren. De introductie van het merkproduct – Blue Band in plaats van margarine – was bedoeld om een kwaliteitsgarantie af te geven en prijzen vast te zetten.⁴⁴

⁴¹ A. de Knecht-van Eekelen, 'Zuigelingsvoeding in Nederland. Over de modernisering van een traditie (1870-1920)', *Voeden en Opvoeden, Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis* 19 (1999) 24-51.

⁴² G.M.T. Trienekens, *Tussen ons volk en de honger: De voedselvoorziening, 1940-1945* (Wageningen 1985).

⁴³ J. Aschemann-Witzel et al., 'Lessons for Public Health Campaigns from Analysing Commercial Food Marketing Success Factors: A Case Study', *BMC Public Health* 12.139 (2012) 1-11.

⁴⁴ M. Schrover, 'De Fiva als een bijzondere variant van collectieve verticale prijsbinding, 1928-1975', *NEHA-jaarboek* (1996) 288-325.

Grootschalige voedselvervalsingen aan het einde van de negentiende eeuw schaadden het consumentenvertrouwen. Cacao, thee en koffie werden vermengd met eikenblad, meel met zand, boter met allerlei vet, en wijn en melk met water. Reclame voor merkproducten was ook bedoeld om de slechte naam van sommige producten te verbeteren. Fabrikanten kwamen bovendien met allerlei lokproducten: mooie blikken (Droste), albums waarin plaatjes konden worden verzameld (Verkade) en wikkels waarmee een prijs kon worden gewonnen (Kwatta).

In de jaren 1920 kwam er veel meer kennis omtrent vitamines en calorieën. Al voor dit tijd hadden artsen een rol gespeeld in het aanprijzen van producten. Koffieconsumptie nam bijvoorbeeld toe nadat artsen hadden verklaard dat het niet ongezonder was, ofschoon minder geschikt voor nerveuze vrouwen.⁴⁵ Yoghurt werd populair nadat de Russische immunoloog en Nobelprijswinnaar Elie Metchnikoff er in 1900 op wees dat consumptie ervan de lange levensduur van Bulgaren verklaarde.⁴⁶ In de negentiende eeuw bogen artsen zich over aardappelconsumptie, zoals beschreven door Richard van Tilburg in dit themanummer. Belangrijke onderzoekers spraken zich uit over de voor- en nadelen van het aardappel eten. Na 1920 volgde in de lijn van deze aanbevelingen een medicalisering van de voedselreclame waarin een man in een witte doktersjas die een product aanpreeft.⁴⁷

Conclusie

De artikelen in dit themanummer, in combinatie met de hier beschreven zeer uitgebreide literatuur over eten en eetcultuur laten zien hoe omvangrijk en divers het vakgebied is. Over elk onderwerp dat is aangestipt zijn er tientallen tot honderden publicaties. De geschiedenis van eten en eetcultuur biedt een geweldige mogelijkheid voor het bestuderen van

⁴⁵ J. Landweber, "This Marvelous Bean". Adopting Coffee into Old Regime France', *French Historical Studies* (2015) 193-223, 202-203; R. Jamieson, 'The Essence of Commodification: Caffeine Dependencies in the early Modern World', *Journal of Social History* 35.2 (2001) 269-294.

⁴⁶ E. Stoilova, 'The Bulgarianization of Yoghurt: Connecting Home, Taste and Authenticity', *Food and Foodways* 23.1-2 (2015) 14-35.

⁴⁷ S. Zwier 'Medicalisation of Food Advertising, Nutrition and Health Claims in Magazine Food Advertisements 1990-2008' *Appetite* 53 (2009) 109-113.

Marlou Schrover

cultuurveranderingen, en (pogingen tot) beïnvloeding, zoals dit themanummer heel mooi laat zien.