

Anneke Geyzen, *De smaak van thuis. Erfgoed en voeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000* (Leuven: Universitaire Pers Leuven, 2018, 186 pp., ISBN 9789462701274).

Als Belgen thuiskomen van vakantie is het eerste wat ze doen ‘bij het frietkot een pakje frieten halen,’ schrijft Anneke Geyzen in de inleiding van *De smaak van thuis. Erfgoed en voeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000*. Dit is natuurlijk niet letterlijk zo, net zomin als Nederlanders elke dag stampot eten of iedere Texaan een sterke mening heeft over de juiste bereidingswijze van chili, maar het punt is hier dan ook dat het niet over daadwerkelijke voedselpatronen gaat, maar over de verbeelding van die consumptie. Eten en identiteitsvorming zijn nauw met elkaar verbonden.

Dergelijke observaties hebben in de voedselgeschiedenis geleid tot een stevige cultuurhistorische interpretatie van de uitspraak dat de mens is wat hij of zij eet. Voedsel is dus minder onschuldig dan het lijkt. Er is niet alleen sprake van een positieve associatie van gerechten met een nationale of regionale identiteit, maar voedsel speelt ook een rol bij de in- en uitsluitingsmechanismen van de natie, of om het even welke andere groep. Voedselpatronen bieden een venster op veranderende opvattingen over wat voor vers en gezond kan doorgaan, welke rol mannen en vrouwen in het huishouden zouden moeten hebben en wat als ‘echt’ Vlaams of ‘echt’ Nederlands telt.

*De smaak van thuis* bevindt zich in dit cultuurhistorisch paradigma, of, zoals Geyzen het uitdrukt, het boek bevindt zich op het kruispunt van *critical heritage studies* en *food studies*. Geyzen plaatst wel kritische kanttekeningen bij deze twee tradities. Zo zouden in de maalstroom van de globalisering regionale identiteiten onder druk staan, luidt de veelgehoorde verklaring voor de hausse aan het teruggrijpen op ideeën over ‘authenticiteit’ en traditie. Maar dat is geen afdoende verklaring, schrijft Geyzen, want globalisering bestaat al eeuwen en dientengevolge is er al eeuwen lang sprake van culinaire uitwisseling. Moet de rol die we toekennen aan globalisering niet wat afgezwakt worden? Of is het andersom, en ontbreken de vermeende effecten van de globalisering in voorbije eeuwen?

Geyzen heeft haar boek georganiseerd rond drie thema’s: confituren, feestmaaltijden en melk. Deze onderwerpen heeft ze uitgekozen omdat daarin bij uitstek sprake is van ‘vererfgoeding’. Om die mate van vererfgoeding in eerste instantie vast te kunnen stellen keek Geyzen naar de frequentie van historische en geografische aanduidingen in de recepten van drie vrouwenbladen. Haar viel vooral op dat zulke ‘vererfgoedingsaanduidingen’

schaars zijn. Bij een blad als *De Boerin* (later *Bij de Haard en Eigen Aard*) werd slechts in gemiddeld 10 procent van de gevallen in recepten naar geografische herkomst ('op Vlaamse wijze') of naar traditie ('oude gebruiken') verwezen. In de andere twee bladen is dat nog minder. Er is wel sprake van een sterke toename van de frequentie van zulke verwijzingen naar herkomst of traditie in de jaren tachtig, wat Geyzen enerzijds wijt aan de economische crisis en anderzijds plaatst in de context van het opkomende Vlaams cultuurnationalisme.

De drie vrouwenbladen, die in afzonderlijke hoofdstukken aan bod komen, vormen een ideologische dwarsdoorsnede van de Vlaamse maatschappij in de naoorlogse periode. Naast *De Boerin* bestudeerde Geyzen het socialistische *De Stem der Vrouw* en het liberale *Het Rijk der Vrouw*. Dat zorgt in sommige gevallen voor een interessant contrast. Zo beschouwt *De Boerin* het inmaken van fruit als een taak voor 'zorgzame en vlijtige huismoeders' (66) en daarmee als onderdeel van het traditionele gezinsleven, terwijl het socialistische *De Stem der Vrouw* dezelfde werkzaamheden als veel te tijdrovend ziet en vrouwen aanraadt zich toch vooral van moderne gemakken als conservenvoedsel gebruik te maken.

De aandacht die Geyzen heeft voor *gender* is een van de sterke punten van haar proefschrift. 'De socialistische partij pleit dan wel voor vrouwenemancipatie,' schrijft ze bijvoorbeeld, 'ze is eveneens voorstander van de huisvrouw die verantwoordelijk is voor huishoudelijke taken' (74). Emancipatie in het algemeen en een carrière buitenshuis mochten de traditionele rolpatronen niet verstoren in de decennia na de Tweede Wereldoorlog. Dit is ook een punt van ideologische samenkomst: naast het agrarisch-christelijke en het socialistische blad propageerde ook het liberale *Het Rijk der Vrouw* blikvoeding als de ideale oplossing om werk en huishouden te combineren.

Tegelijkertijd werkt het concept 'vererfgoeding' soms beperkend. Omdat het bij vererfgoeding strikt genomen gaat om een positieve toe-eigening van bepaalde echte of verbeelde karakteristieken, vallen afwijzingen en negatieve waarderingen buiten Geyzens blikveld. Met name de dubbelzinnige houding binnen socialistische kringen ten aanzien van vrouwenemancipatie, in combinatie met sterke ideeën over moderniteit en secularisering, vraagt om meer analyse. Geyzen besteedt daar echter relatief weinig aandacht aan en dat voelt als een gemiste kans.

In de hoofdstukken over feestmaaltijden en over melk laat Geyzen duidelijk zien hoe ideeën over geografische en historische authenticiteit verweven zijn met economische belangen. Zo is het propageren van kaas van eigen bodem ('Belgische kazen blijven verbazen') ingestoken door de zuivelbranche die vanaf de jaren zeventig 'de kaasbijdragen in *De Boerin* domineert' (120). Pasen is eiertijd omdat 'de Belgische pluimveehouderij en het kleine landbouwbedrijf er mee gediend' zijn, zoals Geyzen letterlijk uit *De Boerin* kon optekenen (87). Ook het eten van lamsvlees tijdens Pasen is terug

te leiden tot campagnes vanuit de veeteelthoek, al had Geyzen deze *invented tradition* voor de volledigheid kunnen verbinden aan de rol die het lam in joodse en christelijke paastradities speelt.

Hier zit uiteindelijk zowel de kracht als de relatieve zwakte van *De smaak van thuis*: er worden veel interessante observaties gedaan, maar soms vragen die om het leggen van iets grotere verbanden dan Geyzen doet. ‘Vererfgoeding’ is weliswaar een fragmentarisch proces, zoals Geyzen concludeert, maar de maatschappelijke en ideologische ontwikkelingen waarbinnen erfgoed een rol speelt, zijn zelf allerm minst fragmentarisch. Als een studie naar die fragmenten (‘vererfgoedingsmomenten’ in de taal van het boek) is *De smaak van thuis* echter een geslaagde studie, die de gelaagde en ambigue rol van erfgoed laat zien binnen een halve eeuw Vlaamse voedselgeschiedenis.

Matthijs Kuipers, Universiteit Utrecht