

Voeding

Eten en drinken, een dak boven het hoofd en kleding zijn van oudsher materiële basisbehoeften van de mens. Toch is eten vandaag veel meer geworden dan een basisbehoefte. Of het nu 'dagelijkse kost', 'puur genieten' of een snelle hap onderweg is, eten doen we allemaal. We zijn ons steeds beter bewust hoe voeding onze gezondheid beïnvloedt, maar eten is ook een essentieel onderdeel van onze 'lifestyle'. De internationale keuken creëerde interessante 'fusions'; veganisten en macrobioten vinden veel gemakkelijker hun gading dan pakweg vijftig jaar geleden. Elk gerecht heeft zijn type bord, kom en bestek, elke drank zijn eigen glas, en tafeldecoratie kan zorgen voor de meest uiteenlopende sferen. Kookboeken horen bij de best verkochte boeken in Vlaanderen, kookwinkels doen gouden zaken, en etentjes, sneukeltoeren, culinaire uitstappen en erfgoedactiviteiten zoals 'De week van de smaak' verrijken onze vrije tijd. Die combinatie van basisbehoefte, gezondheid en 'lifestyle' hebben de voedingssector tot een van de belangrijkste economische sectoren gemaakt.

Omwille van haar alomtegenwoordigheid, haar economisch belang, de impact op huishoudbudgetten, de vele regionale variëteiten en haar mode- of trendgevoeligheid is voeding ook een gedroomd en veelzijdig onderzoeksthema voor historici en erfgoedwerkers. Heel wat heemkundigen hebben al langer het potentieel van voedingsgeschiedenis ontdekt. Door in culinaire workshops lokale specialiteiten in de kijker te plaatsen of door recepten en menukaarten te verzamelen, hebben zij bewust of onbewust meegewerkt aan de 'vererfgoeding' van voedsel. De redactie van Tijd-Schrift wil met dit themanummer over 'voeding' inspelen op die toenemende belangstelling en aantonen hoe gevarieerd de keuken van het culinaire onderzoek is, welke ingrediënten tot afzonderlijke onderzoeksthema's hebben geleid en welke onderzoeksmethoden nieuwe perspectieven voor heemkundig onderzoek kunnen bieden. Sommige auteurs doen hierbij een actieve oproep aan onze lezers om hun expertise te delen in de verdere exploratie en onderbouwing van dit bijna onuitputtelijke thema.

Een eerste, verrassende bijdrage wordt geleverd door Anton Erynck die voeding bestudeert aan de hand van... uitwerpselen en afval! Precies omdat voeding eeuwenlang zo alledaags is geweest, achtten tijdgenoten het meestal niet relevant daarover veel te noteren, behalve wanneer grote, vorstelijke banketten met exotische gerechten werden gehouden. Over de dagelijkse keuken van de middeleeuwen wisten we bijzonder weinig, totdat de beerputarcheologie haar intrede deed. Anton Erynck leidt ons doorheen de verschillende lagen van beerputten, zeeft het materiaal met steeds fijnmaziger netten en toont aan hoe zowel kreeftpantersers als stuifmeelkorrels ons een boeiend verhaal vertellen over de dagelijkse kost van het verleden, lokale voedselproductie en import, veranderingen in de keuken, en zelfs sociale distinctie. Door de arbeidsintensiteit van het onderzoek wordt de hulp van vrijwilligers en huizenonderzoekers hierin bijzonder gewaardeerd.

Sofie Onghena leidt ons vervolgens rond in de tuinen, boomgaarden, serres en keukens van de hogere kringen uit de late negentiende eeuw. Vooral edelvrouwen, die een groot huishouden leidden, hielden hun inkomsten en uitgaven nauwgezet bij in huishoudboekjes, waarvan er behoorlijk wat bewaard bleven. Het is een plezier te lezen hoe Sofie Onghena uit deze ogenschijnlijk saaie boekhoudkundige bronnen de boeiende wereld van fruitteelt, fruitbewaring- en consumptie tevoorschijn tovert. De kasteelhovenier speelde een cruciale rol in deze adellijke huishoudens. Hij was verantwoordelijk voor de vormgeving en het onderhoud van moestuinen, boomgaarden en serres, waar de kasteelheer graag "zijn" eigen kweek liet zien, maar was ook de spilfiguur in de communicatie tussen keuken en moestuin. Fruitkweek was één zaak, maar ook fruitbewaring stelde de huishoudens voor uitdagingen waarvoor culinaire creativiteit oplossingen bood. In adellijke kringen was fruit een middel tot sociale distinctie: de kweek en het tentoonstellen van unieke soorten, en het opdienen van exclusieve fruitgerechten en –desserts tijdens banketten.

Er was een wereld van verschil tussen deze vaak exuberante dissens en de eentonige aardappel- en broodmaaltijden van boerengezinnen waar slechts bij uitzonderlijke gelegenheden een eenvoudig dessert op tafel kwam. Na 1900 kwam er evenwel meer variatie in het plattelandsdieet en vonden ook nagerechten en zoete tussendoortjes steeds meer gegadigden. Sarah Luyten, Yves Segers en Greet Draye analyseren *De Boerin*, het ledenblad van de Boerinnenbond, en stellen vast hoe de dalende suikerprijzen en de introductie van nieuwe ingrediënten en moderne keukenapparatuur een toenemende variëteit aan desserts binnen eenieders bereik en culinaire capaciteiten brachten. Via haar dessertrecepten promootte het katholieke tijdschrift spaarzaamheid en een hecht familieleven op het platteland. In het kalmere winterseizoen en op zondag mochten boerendochters experimenteren met ingrediënten geproduceerd op de eigen boerderij, wat als bijkomend voordeel had dat al dit lekkers hun broers en vaders uit de cafés hield. De twintigste-eeuwse plattelandskeuken en de dessertcultuur zijn onderzoeksthema's waarover nog weinig geweten is en waaraan heemkundige kringen een belangrijke bijdrage kunnen leveren via de analyse van handboeken van huishoudscholen, receptenboekjes of aan de hand van interviews.

De bijdrage van Peter Scholliers richt zich op de interactie tussen voeding en gezondheid. De vooruitgang van de geneeskunde en de toenemende belangstelling voor dieetleer benaderde voeding ook vanuit een medisch perspectief. Peter Scholliers onderzoekt aan de hand van correspondentie, ziekenhuisreglementen en rapporten over inbreuken hierop hoe Brusselse ziekenhuizen de diëten van kinderen optimaliseerden en ze doelgericht afstemden op de veronderstelde noden van de jonge patiëntjes. Dit leidde ertoe dat de kindervoeding sneller verbeterde dan die van de volwassen patiënten. De auteur gunt ons hierbij een kijkje in de interne keuken van deze instellingen en toont aan dat de wijzigende voedingspatronen de stedelijke consumptieveranderingen volgden. De negentiende eeuw was overigens een eeuw waarin de aandacht voor het kind toenam en deze groep niet langer als een louter mini-variëteit van een volwassene werd behandeld.

Het themanummer sluit af met een bijdrage van Anneke Geyzen die aantoont hoe het beschermen van nationale landbouwbelangen de vererfgoeding van voeding in de hand heeft gewerkt. Toen na de Tweede Wereldoorlog de Europese economische integratie de belangen van kleinere zuivelproducenten, zoals België, dreigde te verdrücken, is er actief ingezet op het promoten van zuivelgebruik wat uiteindelijk leidde tot de beruchte melkplassen en boterbergen. Actieve campagnes die inspeelden op lokale-regionale tradities hebben de kaasproductie en -consumptie eerst in België gestimuleerd en hebben vervolgens 'Belgische kazen' als volwaardige en goedkopere alternatieven voor de buitenlandse 'fromages' naar voren geschoven. Via 'predicaatanalyse' van artikelen en advertenties in *De Boerin* toont Anneke Geyzen de toenemende vererfgoeding van kazen aan.

Dit themanummer brengt een rijk scala aan onderzoeksthema's, bronnen en methoden en biedt beredeneerde bibliografieën voor wie zich verder in deze onderwerpen wil verdiepen. Meerdere auteurs doen tevens een warme oproep aan heemkundigen om zich op het voedingsonderzoek toe te leggen en reiken hiervoor enkele suggesties aan. Laat het u smaken!

Heidi Deneweth

Namens de redactie van Tijd-Schrift