
VOORWOORD

Ontegenzegglijk vormt het nuttigen van voedsel één van de belangrijkste bezigheden in ons leven. Het is dus niet verwonderlijk dat 'eten' en alles wat daarmee samenhangt een lange geschiedenis achter zich heeft. De geschiedschrijving over voedsel daarentegen kent een veel minder rijk verleden. De toenemende belangstelling waarin dit aspect van het verleden zich mag verheugen is van recente datum.

Een sterke aanzet tot nader onderzoek werd in de jaren zestig gegeven door de Annales-school. Deze trachtte alle existentiële aspecten van het menselijk bestaan aan nader onderzoek te onderwerpen. De voedselconsumptie was daar één van. Dit terrein werd niet langer uitsluitend vanuit economisch perspectief bestudeerd, maar er werd ook aandacht besteed aan de sociale, psychologische en culturele factoren die van invloed waren op het voedselgebruik.

Baanbrekend werk werd eveneens verricht door Norbert Elias, die aangaf dat psycho-sociale factoren bepalend kunnen zijn voor de eetgewoonten. Daarnaast mag de antropoloog en structuralist Claude Lévi-Strauss niet onvermeld blijven. Onder zijn invloed werden - weliswaar omstreden - pogingen ondernomen om tot een betere theorievorming met betrekking tot het voedselonderzoek te komen.

De laatste jaren is de hoeveelheid publicaties op het gebied van voedselonderzoek sterk gegroeid. Een van de belangrijkste is *All manners of food* van Stephen Mennell. In dit door Elias geïnspireerde boek worden de Franse en de Engelse eetculturen naast elkaar geplaatst. Naast dergelijke vergelijkende studies is er tevens een hausse van onderzoek dat zich richt op één streek of één product. De verschillende invalshoeken zullen in dit nummer terug te vinden zijn.

De belangstelling voor voedselgeschiedenis in Nederland is tot nu toe vrij gering geweest. Dit ondanks de aanwezigheid van Wina Born, wier talloze publicaties van blijvende invloed waren en zijn op de vaderlandse culinaire ontwikkeling. Men kan haar gerust het culinaire gezicht van Nederland noemen. In deze aflevering van Groniek wordt Wina Born op een wat ongebruikelijke wijze in het voetlicht geplaatst. Echtgenoot Han, immer nauw betrokken bij haar activiteiten, gunt de lezer een 'kijkje in de keuken'.

In dit nummer zal het zwaartepunt liggen op de voedselgeschiedenis in Nederland. Omdat ontwikkelingen hierin zich niet geïsoleerd voordoen en het juist interessant kan zijn parallellen te trekken, wordt ook aandacht besteed aan het

buitenland.

De opening is voor S.Mennell die een overzicht geeft van de ontwikkeling van het voedselonderzoek, alsmede de methodologische problemen die hierbij spelen. Het ontstaan van het moderne consumptiepatroon in Nederland wordt onderzocht door A.P. den Hartog. A. van Otterloo gaat in op verschillen in eetgewoonten tussen het Noorden en het Zuiden van Nederland.

Aan de hand van het al dan niet voorkomen van boleten op het menu onderkennen H. Renner en V. van Bentem eveneens grote geografische verschillen.

M.C. van der Sman laat op basis van uitgebreid archiefonderzoek zien, wat er door de eeuwen heen in Groningen werd gegeten. C. Santing neemt één aspect van de maaltijd onder de loep, het dessert. In een interview met Prof. J.M. van Winter - een van de eersten in Nederland die zich bezighield met voedselgeschiedenis - wordt ingegaan op de eetgewoonten in de Middeleeuwen.

Vanuit een antropologisch perspectief stelt N. Zorgdrager het gebruik van koffie in Lapland aan de orde. Dat de geschiedenis van het voedsel niet alleen het domein van wetenschappers is, tonen Lies Feringa en Mirjam Janssen in een artikel over de roman *De Bot* van Günter Grass.

Mocht deze aflevering van Groniek een (bescheiden) bijdrage kunnen leveren aan een verder toenemende belangstelling voor de voedselgeschiedenis, dan heeft zij haar doel ruimschoots bereikt.

Onze hartelijke dank tenslotte gaat uit naar H. Renner. Zonder zijn inspiratie en goede raad had dit nummer nimmer op deze wijze tot stand kunnen komen.