Voorwoord

'Eten' is een ogenschijnlijk simpel, doch ongrijpbaar fenomeen. In de moderne westerse samenleving, die wordt gekenmerkt door consumentisme en haast, lijkt de aandacht voor voedsel meer en meer te verslappen. Gemakzucht voert de boventoon; wat we precies eten maakt niet zoveel meer uit. Zolang het maar voldoende is, snel en gemakkelijk te bereiden is, simpelweg is af te halen en het nog een beetje smaakt ook, dan is men al gauw tevreden. Tegelijkertijd voedt deze hedendaagse trend in de westerse cultuur de nodige tegenbewegingen die zich sterk maken voor het milieu en duurzaamheid, diervriendelijkheid of armoedebestrijding. Er is een groeiende behoefte aan 'pure' en biologische producten, waar de stapels *superfoods* in de supermarktschappen een duidelijk uitvloeisel van zijn. Dergelijke actuele ontwikkelingen nodigen uit eens nader in te gaan op de betekenis van voedsel; op de vraag wat eten en de tradities eromheen eigenlijk voor mensen betekent en in het verleden heeft betekend.

Voedsel is, als primaire levensbehoefte, in iedere cultuur aanwezig en daarom een uitstekend middel om culturele fenomenen te bestuderen en te vergelijken. Bovendien zijn aan eten, en alle handelingen eromheen, al sinds de prehistorie veel meer functies toegekend dan enkel levensonderhoud. Eetcultuur kan iemand status toekennen, een gemeenschap kenmerken, goden gunstig stellen, iemand zich laten thuis voelen of juist compleet vervreemdend zijn. Kortom: eetcultuur is onlosmakelijk verbonden met identiteit, met hoe men zichzelf ziet en met hoe men gezien wil worden. Hoe cliché het ook mag klinken, het veelgehoorde 'je bent wat je eet' bevestigt hier nogmaals zijn waarde. Deze *Groniek* bevat vijf thema-artikelen waarin de relatie en wisselwerking tussen voedsel en identiteit een belangrijke rol spelen.

Voor historici komt onderzoek naar eetcultuur al snel neer op de bestudering van schriftelijke bronnen. Kookboeken nemen daarbij, logischerwijs, vaak een prominente positie in. We kunnen ons echter afvragen in hoeverre men vroeger daadwerkelijk at wat in kookboeken vermeld stond. Vormen zij niet eerder een afspiegeling van wat men graag wilde eten en van wat men gezond achtte? In het openingsartikel zal Merit Hondelink op deze vraag ingaan door de inhoud van middeleeuwse en vroegmoderne kook- en kruidenboeken uit de Lage Landen te vergelijken met archeobotanische bronnen. Zo combineert zij de geschiedwetenschap

met de archeologie om tot een beeld te komen van wat vroeger de dagelijkse kost was.

Nathalie Parys maakt in het tweede artikel juist gebruik van het kookboek als een weerspiegeling van ideeën en idealen binnen een samenleving. In haar artikel gaat Parys na of – en op welke manier – bepaalde aspecten van moderniteit deel uitmaken van de culinaire beeldvorming in negentiende-eeuwse Nederlandse kookboeken door specifiek titels en commentaren van recepten te analyseren. Zij wil hiermee een bijdrage leveren aan het debat over de constructie van nationale identiteit in kookboeken.

In het derde artikel van het themagedeelte richt Kyle Oosterling zich tevens op negentiende-eeuws Nederland. Oosterling analyseert de verandering in de negentiende-eeuwse adviesliteratuur over eten, waarin beschreven staat hoe de burgerij zich tijdens het nuttigen van een maaltijd diende te gedragen. In het artikel betoogt hij dat de focus van de adviesliteratuur verschoof van de ontwikkeling van het individu als goede burger naar het belang van de sociale positie van het individu binnen het gezelschap. Hierin is volgens Oosterling het civilisatieproces, zoals verondersteld door de socioloog Norbert Elias, te herkennen.

Ook het vierde artikel blijft dicht bij huis, maar biedt een internationale invalshoek: Maureen Duru doet onderzoek naar de methodes van Sub-Saharische immigranten in hun zoektocht naar voedsel uit hun land van afkomst, en een daarmee gepaard gaande identiteit in een vreemd land. Waar internationale eetgelegenheden tegenwoordig in overvloed aanwezig zijn, moesten de eerste migranten vanuit het niets een nieuwe eetcultuur introduceren in een land dat daar nog volledig onbekend mee was. Duru beschrijft dit door middel van een *case-study* over Nigeriaanse immigranten in België.

In Amerika hebben immigranten sinds de vorige eeuw een cruciale rol gespeeld in het culinaire stadsbeeld. Krishnendu Ray gaat in zijn artikel 'Fed by the Other' in op Zuid-Aziatische immigranten in Amerika en de eetcultuur die zij met zich meebrachten. Hij doet dit mede op basis van statistische data, krantenberichten en zijn persoonlijke ervaringen en interviews met Zuid-Aziatische restauranthouders. Ray biedt hiermee niet alleen een kijkje in de gevarieerde Amerikaanse eetcultuur, maar ook in de machtsverhoudingen die hierin aanwezig waren – en nog steeds zijn.

Het supplementsgedeelte opent met een 'Hoog van de Toren' van Tim Span, waarin hij de 'specialisatiedrift', die volgens Span de hedendaagse

geschiedschrijving domineert, bekritiseert. Om zinvolle verbanden te kunnen leggen tussen het grote aantal subdisciplines in de wetenschap, pleit Span voor meer samenwerking en methodologische transparantie binnen de geschiedwetenschap.

In de rubriek 'Historisch Erfgoed' schrijft David Deijmann over de recentelijk opgekomen nostalgie naar het socialistische tijdperk in voormalig Joegoslavië. Vanuit verschillende hoeken is hiervoor al veel aandacht geweest, maar deze heeft zich volgens Deijmann teveel op de positieve kanten gericht, waardoor de traumatische kanten onderbelicht zijn gebleven.

Dit nummer sluit af met een artikel van José van Dijck in de rubriek 'Discordia', waarin zij schrijft over de onvermijdelijke digitalisering in het geesteswetenschappelijke onderzoek, en over hoe geesteswetenschappers hiermee om kunnen gaan.

De redactie van *Groniek* wenst u veel leesplezier.