

# Eerst historisch eten dan historisch weten

Voedselgeschiedenis en het *participatory historical culture* model



Loes Beelaerts van Blokland, 3507076

Master Cultuurgeschiedenis, Universiteit Utrecht

Hendrik Henrichs (begeleiding) en Britta Schilling (tweede lezer), 28-06-2016

## **Synopsis**

Binnen voedselgeschiedenis zijn raakvlakken te vinden met publieksgeschiedenis. De onderwerpen *experience, memory*, nostalgie, authenticiteit, identiteit, het opbouwen van een vertrouwensband en het serieus nemen van het publiek worden onderzocht voor deze raakvlakken. Deze combinatie levert vervolgens mogelijkheden op om het *participatory historical culture* model te verbreden. Binnen dit verband zijn ook *shared authority* en *bottom-up* elementen te vinden in voedselgeschiedenis die *agency* verlenen aan het publiek naast een *top-down* informatieoverdracht. Door de relatie tussen cultuurgeschiedenis en voedselgeschiedenis te onderzoeken worden de onderwerpen en concepten beschreven die door middel van voedselgeschiedenis kunnen worden verkend. Het introduceren van het faseschema zorgt voor een gestructureerde manier van het uitvoeren van de casusanalyse. Hierbij worden entreefase, overdrachtsfase en DIY-fase onderscheiden. De entreefase bestaat uit het aantrekken van publiek en het creëren van een context voor de *top-down* informatieoverdracht in de overdrachtsfase. In de DIY-fase bevinden zich de *shared authority, bottom-up* en *uses of history* elementen. De conclusies uit deze hoofdstukken worden toegepast op de Amerikaanse casus *Foods of the Lower East Side* tour en de Nederlandse casus *Heel Holland weckt markt* om de praktijk van de theorieën te onderzoeken.

# Inhoudsopgave

	pagina
1. Inleiding	3
a. Hoofdstukindeling en bronnen	4
b. Terminologie	5
c. Rechtvaardiging	6
2. Publieksgeschiedenis en het <i>PHC</i> model	8
a. Geschiedenis en grondideeën	8
b. Het gebruik van <i>experience</i>	9
c. <i>Memory</i> en nostalgie	13
d. Identiteit	15
e. Authenticiteit	16
f. Faseschema	18
g. Het faseschema en het <i>PHC</i> model	21
3. Voedselgeschiedenis	22
a. Voedselgeschiedenis en cultuurgeschiedenis	22
b. De geschiedenis van de voedselgeschiedenis	23
c. Voedselgeschiedenis, cultuurgeschiedenis en publieksgeschiedenis	27
4. Voedselgeschiedenis als publieksgeschiedenis	28
a. Entreefase	28
b. Overdrachtsfase	31
c. DIY-fase	33
d. Authenticiteit	36
e. Voedselgeschiedenis en het <i>PHC</i> model	38
5. <i>Foods of the Lower East Side</i> tour en <i>Heel Holland weckt markt</i>	40
a. Context van de eerste casus	40
b. Context van de tweede casus	47
6. Conclusie	53
a. Casussen	53
b. Discussie	54
7. Bibliografie	56
8. Nawoord	63

## 1. Inleiding

De tijd waarin een historicus zijn publiek met opgeheven vinger de les leest als een schoolmeester aan zijn passieve leerlingen is voorbij. Niet alleen accepteert het publiek een dergelijke behandeling het niet meer, de autoriteit van historici is voor datzelfde publiek ook niet zo vanzelfsprekend. Dit betekent dat, hoewel historici nog graag informatieoverdrachten aanbieden, de deelname aan die informatieoverdracht door het publiek niet meer gegarandeerd is. Een nieuwe benadering van het contact tussen historicus en publiek is noodzakelijk om de discipline met de tijd mee te laten gaan. Binnen de publieksgeschiedenis zijn er vele theorieën geformuleerd om dit probleem te benaderen, waaronder het *participatory historical culture* (vanaf nu tot *PHC* afgekort) model. In dit model binnen de cultuurhistorische literatuur vindt er niet slechts een informatiestroom plaats van historicus naar publiek (*top-down*), maar is het een samenwerking (*shared authority*) doordat historici het publiek serieus nemen en er een aanlevering van kennis vanuit het publiek (*bottom-up*) plaatsvindt. De waarde van deze uitwisseling wordt ondersteund doordat de historicus *tools* en bronnen aanlevert om het publiek bij het doen eigen onderzoek te ondersteunen.

Ook binnen de publieke ruimte is er veel enthousiasme te vinden voor het zelf uitvoeren van projecten, ook wel *Do it Yourself* (DIY) genoemd. Één van de populairste thema's hierin is voedsel, een onderwerp dat ook buiten DIY op veel enthousiasme kan rekenen in Nederland. Door gebruik te maken van dit enthousiasme voor DIY en voedsel binnen het *PHC* model kan het contact tussen historicus en publiek worden ondersteund. Een veld dat hier bij past is dat van de voedselgeschiedenis. Voedselgeschiedenis is de discipline die de culturele, economische, sociale en milieutechnische elementen van voedsel in de geschiedenis onderzoekt. Doordat voedsel van iedereen en van alle tijden is, is het bijzonder geschikt voor het voor het onderzoeken van de relatie tussen het *PHC* model, cultuurgeschiedenis en voedselgeschiedenis. Voedselgeschiedenis is door de aard van de onderwerpen ook erg geschikt voor andere concepten die het contact tussen historicus en publiek kunnen ondersteunen zoals *experience*, *memory* of identiteit.

Voedselgeschiedenis heeft door zijn relatie met cultuurgeschiedenis tevens de mogelijkheid om historische informatie over te brengen. Het is door de focus op voedsel in verband te brengen met de *cultural turn*, de *affective turn* en de *bodily turn* binnen de geesteswetenschappen. Hierdoor raakt het aan een reeks onderwerpen als *gender*, *agency*, emotie, zintuigen, gezondheid, identiteit, *memory*, nostalgie en *everyday history*. Sommige auteurs zien de omgang met voedsel als spiegel van een cultuur. Dit maakt voedsel erg

geschikt om een dialoog tussen verschillende culturen weer te geven. Voedsel wordt op die manier een lens om een cultuur analyseren.

Deze scriptie onderzoekt wat de raakvlakken zijn tussen voedselgeschiedenis en publieksgeschiedenis en op welke manier inzichten uit voedselgeschiedenis kunnen aansluiten bij en bijdragen aan een verbreding van het *participatory historical culture* model voor historici in de publieksgeschiedenis. Om deze onderzoeksvraag te ondersteunen is het nodig om eerst vast te stellen wat het *participatory historical culture* model inhoudt en welke concepten kunnen worden ingezet om het contact tussen historicus en publiek te ondersteunen. Vervolgens is het belangrijk om te onderzoeken wat voedselgeschiedenis inhoudt en wat haar relatie is met cultuurgeschiedenis. Hierna is de relatie tussen voedselgeschiedenis, het *PHC* model en publieksgeschiedenis aan de beurt. Tenslotte zal ik de verkregen inzichten toetsen aan de hand van twee casussen: *Foods of the Lower East Side* tour en de *Heel Holland weckt* markt.

### **Hoofdstukindeling en bronnen**

Het theoretische kader in het tweede hoofdstuk behandelt het contact tussen historicus en publiek vanuit de publieksgeschiedenis. Het begin gaat specifiek in op het *PHC* model binnen de cultuurhistorische literatuur en de motieven die ten grondslag lagen aan de conceptie ervan. De aandacht gaat vervolgens uit naar het gebruik van de concepten *experience*, *agency*, *memory*, nostalgie en identiteit binnen de publieksgeschiedenis. De behandeling van authenticiteit vormt het vijfde onderdeel van dit hoofdstuk. Ter afsluiting wordt mijn voorstel voor een faseschema om het *PHC* model op een gestructureerde manier te analyseren onderbouwd en uiteengezet.

Het derde hoofdstuk onderzoekt de relatie tussen voedselgeschiedenis en cultuurgeschiedenis om vooruit te blikken op welke onderwerpen verkend kunnen worden in een informatieoverdracht door middel van voedselgeschiedenis. Het behandelen van de ontstaansgeschiedenis van voedselgeschiedenis als academisch veld, specifiek de interdisciplinariteit ervan, levert hiernaast inzicht in het functioneren van voedselgeschiedenis binnen de publieksgeschiedenis.

Vervolgens doet hoofdstuk vier onderzoek naar wat voedselgeschiedenis publieksgeschiedenis, en specifiek het *PHC* model, te bieden heeft. Hierbij vormt het in het theoretisch kader behandelde faseschema de structuur van het hoofdstuk. Op het gebruik van concepten *experience*, *agency*, *memory*, nostalgie, identiteit en authenticiteit binnen de

publieksgeschiedenis, zoals behandeld in hoofdstuk 2, wordt in deze context in het bijzonder gelet.

Ter afsluiting zal er met behulp van concepten en inzichten uit de eerdere hoofdstukken een kritische analyse worden gemaakt van twee casussen waarbij het faseschema wordt aangehouden voor de structuur. Als eerste zal de tour *Foods of the Lower East Side* van het Tenement museum in New York worden geanalyseerd.<sup>1</sup> De tweede casus is de Nationale Weckmarkt *Heel Holland weckt*.<sup>2</sup> Het Nederlandse voedselgeschiedenisveld is vergeleken bij het Amerikaanse veld nog beperkt. Door eerst de Amerikaanse casus aan bod te laten komen en vervolgens de Nederlandse casus te analyseren wil deze scriptie het enthousiasme voor voedselgeschiedenis in Nederland stimuleren.

### **Terminologie**

In deze inleiding is steeds gesproken van de historicus en ‘het publiek’. Dit is een problematische formulering, omdat dit beeld uitgaat van een verondersteld uniform publiek.<sup>3</sup> Ook kan de term ‘publiek’ een passieve houding suggereren, iets wat specifiek in dit onderzoek problematisch is. Er is echter geen definitie van de groep mensen in kwestie dat met één enkel woord beter opgesomd kan worden en daarom wordt er gekozen om in dit onderzoek toch gebruik te maken van de aanduiding ‘het publiek’. Wat deze term hierbij inhoudt is het geheel van leken buiten de academisch opgeleide historicus om, waarbij de invulling van de term in de breedste zin zo actief of passief is als de personen daar zelf voor kiezen.

Om verwarring te voorkomen is het van belang enkele termen in het Nederlands en het Engels toe te lichten die betrekking hebben op het onderzoek dat voedsel en geschiedenis met elkaar verbindt. Ten eerste is er voedselgeschiedenis of in het Engels *food history*, dat sociale, culturele, economische en milieutechnische aspecten van voedsel in de geschiedenis onderzoekt.<sup>4</sup> *Food Studies* daarentegen zijn meer gericht op algemene kennis over voedsel,

---

<sup>1</sup> De bronnen voor deze analyse zijn Adam Steinberg ‘What we talk about when we talk about food. Using food to teach history at the Tenement museum’, *The Public Historian* 34 (2012) 2, 79-89 ; Megan Elias, ‘Summoning the food ghosts. Food history as public history’, *The Public Historian* 34 (2012) 2, 13-29 ; Ruth J. Abrams, ‘Kitchen conversations. Democracy in action at the Lower East Side Tenement museum’, *The public historian* 29 (2007) 1, 59-76 en de website van het Tenement museum (<https://www.tenement.org/>) gebruikt.

<sup>2</sup> De bronnen voor deze analyse zijn een eigen bezoek, organisatiedocumenten van organisator Carolina Verhoeven en contact met mevrouw Verhoeven.

<sup>3</sup> Jorma Kalela, *Making history. The historian and uses of the past* (London 2012) 52.

<sup>4</sup> Jeffrey M. Pilcher (red.) *The Oxford handbook of food history* (New York 2012) xxiii.

niet gelimiteerd tot het verleden.<sup>5</sup> Een onderdeel van voedselgeschiedenis is de specialisatie culinaire geschiedenis, in het Engels *culinary history*, die specifiek onderzoek doet naar het eten, bereiden en bewaren van voedsel door de tijden heen en de betekenis die deze activiteiten hadden voor de cultuur waarin ze ontstonden.<sup>6</sup> Daarnaast is er nog de geschiedenis van de gastronomie, *history of gastronomy* in het Engels.<sup>7</sup> Hier gaat het om de geschiedenis van de smaakervaring, de vertering, de voedingswaarde en de algemene cultuur rondom het eten en bereiden van voedsel, met een focus op zintuiglijke waarnemingen en natuurwetenschap. Een overkoepelende discipline is de geschiedenis van de zintuigen of zintuiglijke geschiedenis, *history of the senses* of *sensory history* in het Engels. Deze disciplines hebben veel overlap met voedselgeschiedenis, maar richten zich op de geschiedenis van de zintuiglijke ervaring om als lens te dienen om naar het verleden van culturen te kijken.<sup>8</sup>

### **Rechtvaardiging**

Als eerste wil dit onderzoek de acceptatie van het *PHC* model en specifiek de *shared authority* en *bottom-up* elementen binnen de publieksgeschiedenis vergroten. Hiernaast wil het binnen dit theoretische model praktische voorbeelden aanreiken om de toepassing en haalbaarheid van dit model in de publieke ruimte aan te moedigen. Hiermee wil dit onderzoek historici in algemene zin inspireren om over drempels heen te stappen die het contact tussen historici en publiek moeilijker maken. Specifiek kan de behandeling van het *PHC* model in het faseschema een interessant licht werpen op het *PHC* model in het algemeen.

Dit onderzoek wil verder een lans breken voor het belang van voedselgeschiedenis in Nederland waar, in vergelijking tot het buitenland, zowel binnen als buiten de academie nog erg weinig aandacht wordt besteed aan dit waardevolle en diverse onderwerp. De kans voor publiekshistorici om vraagstukken als energie, economie, gezondheid en overheid binnen het publieke enthousiasme voor voedsel is al beschreven.<sup>9</sup> Echter de kansen die in dit enthousiasme liggen voor cultuurhistorische onderwerpen en publiekshistorische concepten

---

<sup>5</sup> Carol Helstosky (red.), *The Routledge history of food* (New York 2015) xiii.

<sup>6</sup> Ellen Messer e.a. 'Culinary history', in: Kenneth F. Kiple en Kriemhild Coneè Ornelas (red.) *The Cambridge world history of food. Volume 2* (Cambridge 1999) 1367-1380, aldaar 1367.

<sup>7</sup> Five books, 'Steven Kaplan recommends the best books on history of food' (versie 30-06-2011), <http://fivebooks.com/interview/steven-kaplan-on-the-history-of-food/> (21-06-2016).

<sup>8</sup> Mark M. Smith, 'Producing sense, consuming sense, making sense. Perils and prospects for sensory history', *Journal of Social History* 40 (2007) 4, 841-858, aldaar 842.

<sup>9</sup> Michelle Moon en Cathy Stanton, 'The first course: a case of locating public history within "the food movement"', *The public historian* 36 (2014) 3, 109-129.

zijn nog niet verkend. De bijdrage van voedselgeschiedenis aan de verbreding van het *PHC* model die wordt verkend in dit onderzoek kan een aanleiding vormen voor het verbreden van het *PHC* model in het algemeen.



## **2. Publieksgeschiedenis en het PHC model**

Dit hoofdstuk onderzoekt wat het *PHC* model inhoudt en op welke grondideeën dit model is gebaseerd. Ook wordt er gekeken naar de mogelijkheden en discussie vanuit de cultuurhistorische literatuur rondom de concepten *experience*, *memory*, *nostalgia*, *agency* en identiteit om dit contact tussen historicus en publiek te ondersteunen. Vervolgens wordt het belang van authenticiteit onderzocht in dit contact.

### **Geschiedenis en grondideeën**

Traditioneel gezien bedeeden historici zichzelf de rol van onderwijzer toe als het aankwam op hun relatie met het publiek. Het publiek werd in deze ouderwetse *top-down* relatie gezien als passief. Stefan Tanaka wijt deze elitaire houding aan de schaarsheid van informatie en bronnen.<sup>10</sup> Deze bronnen werden dan ook exclusief gehouden door en voor academici. De status van de historicus als kennisexpert was in deze periode hoog en tegelijkertijd zelfbevestigend.

Een grote verandering vond plaats in de laatste decennia van de twintigste eeuw toen de vraag naar alternatieve geschiedenissen zoals *everyday history* serieus werd genomen in wat ook wel de *cultural turn* of *linguistic turn* van de geesteswetenschappen wordt genoemd. Hierbij veranderde de enkele en absolute waarheid van *grand narratives* in een complex geheel met vele relatieve perspectieven, interpretaties en een nieuw scala aan onderzoeksvragen. Dit hield in dat er nieuwe soorten bronnen werden aangesproken zoals *oral history*, dagboeken of gebruiksvoorwerpen. Doordat hiermee de traditionele houding van de historici in twijfel werd getrokken, werd er de mogelijkheid gecreëerd om het contact tussen historicus en publiek te heroverwegen.<sup>11</sup>

Het werd voor verschillende historici langzaam duidelijk dat het serieus nemen van het publiek een belangrijke en noodzakelijke stap was die genomen moest worden om de discipline haar plaats in de samenleving te laten behouden. Hiermee werd teruggerepen op Carl Beckers *Everyman his own historian* uit 1931.<sup>12</sup> Later brachten Michael Frisch en Ronald Grele het concept *shared authority* onder de aandacht.<sup>13</sup> Dit concept behelst een

---

<sup>10</sup> Stefan Tanaka, 'Pasts in a digital age', in: Jack Dougherty en Kristen Nawrotzki, *Writing history in the digital age* (Ann Arbor 2012) 35-46, aldaar 37.

<sup>11</sup> Kalela, *Making history*, 5-7.

<sup>12</sup> Carl L. Becker, 'Everyman his own historian', *American Historical Review* 37 (1931) 2, 221-236.

<sup>13</sup> Michael Frisch, *A shared authority. Essays on the craft and meaning of oral and public history* (Albany 1990); Ronald J. Grele, 'Oral history as evidence', in: Thomas Lee Charlton, Lois E. Myers en Rebecca Sharpless, *History of Oral History. Foundations and methodology* (Plymouth 2007) 33-94.

samenwerking tussen historicus en publiek waarbij het publiek *bottom-up* een bijdrage levert aan een onderzoek van een historicus. Op deze concepten doorwerkend introduceerde David Thelen het hoopvolle concept van een toekomstige *PHC*.<sup>14</sup>

Dit *PHC* model bestaat uit een samenwerking tussen historicus en publiek en een wederzijdse uitwisseling van kennis, *tools* en bronnen. Hierbij maken historici gebruik van hun academische opleiding door alternatieve perspectieven, achtergrondinformatie en een kritische blik te leveren in een rol die door Leslie Madsen-Brooks als *guide on the side* wordt omschreven.<sup>15</sup> Een van de belangrijkste onderdelen van het *PHC* model is het serieus nemen van het publiek. Hier hoort niet alleen aandacht voor de interesses of vraagstukken en het recht op een eigen geschiedenis van het publiek bij, maar ook aandacht voor wat mensen na de informatieoverdracht met de informatie doen. Door dit model toe te passen is wederzijds respect mogelijk tussen publiek en historicus. Dit respect speelt in op Ludmilla Jordanova's advies aan historici ten bate van een effectieve historische cultuur: het winnen van vertrouwen van het publiek in plaats van het opeisen van het eigenaarschap over dé waarheid en geschiedenis.<sup>16</sup>

### **Het gebruik van *experience***

Het beleven en vastpakken van een onderwerp kan helpen bij het opbouwen van een emotionele band met dat onderwerp en tegelijkertijd *agency* verlenen aan het publiek. Het bijwonen van een *experience* kan op eenzelfde manier een onderwerp 'tot leven wekken'.

### **In het verleden**

Zoals bijvoorbeeld Constance Classen uitgebreid documenteert was het in de 17<sup>e</sup> en 18<sup>e</sup> eeuw gebruikelijk dat bezoekers in musea de collectie mochten aanraken en vastpakken en deze ervaring was een belangrijk onderdeel van het museumbezoek.<sup>17</sup> Hierbij leverde het aanraken van de objecten een toevoeging aan de visuele ervaring, waarbij tast als een betrouwbaarder en esthetisch gevoeliger zintuig werd gezien dan zicht.<sup>18</sup> Met het aanraken van de objecten

---

<sup>14</sup> David Thelen, 'Afterthoughts. A participatory historical culture', in: Roy Rosenzweig en David Thelen (red.), *The presence of the past. Popular uses of history in American life* (New York 1998) 190-207.

<sup>15</sup> Leslie Madsen-brooks, '“I am nevertheless am a historian”'. Digital historical practice and malpractice around black confederate soldiers' in: Dougherty en Nawrotzki, *Writing history in the digital age*, 49-63, aldaar 57, 58.

<sup>16</sup> Ludmilla Jordanova, *History in practice* (London 2003) 89.

<sup>17</sup> Constance Classen, 'Museum manners. The sensory life of the early museum', *Journal of Social History* 40 (2007) 4, 895-914.

<sup>18</sup> *Ibidem*, 900, 902.

zouden deze tot leven worden gebracht wat, naast een emotionele band met de collectie en diens achterliggende verhaal oplevert, een sociaal gevoel van prestige oproept.<sup>19</sup> Ook gebeurde het wel dat onderdelen van de collectie werden gegeten of geproefd, deels omdat dit een ervaring teweegbracht waarbij het publiek zich kon identificeren met de originele eigenaars en deels omdat museumbezoek en wetenschappelijk onderzoek met elkaar waren verweven.<sup>20</sup> Doordat de zintuigen steeds minder betrouwbaar werden gevonden met de opkomst van laboratoria, meetinstrumenten en microscopen zijn tegen het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw deze *experience*-gedreven wetenschap en museumomgang verdwenen.<sup>21</sup> In het huidige conserveringsklimaat binnen musea en erfgoedlocaties kunnen we ons een dergelijke omgang met een collectie nauwelijks meer voorstellen.<sup>22</sup>

### Huidig gebruik

De huidige moderne museum- en erfgoedwereld biedt andere mogelijkheden voor *experience*. Dit concept kan worden ingezet om het publiek te betrekken bij het onderwerp en om informatieoverdracht te ondersteunen.<sup>23</sup> Zoals Steinberg stelt weten publiekshistorici al lang dat het vertellen van verhalen een ontzettend effectief middel is om het publiek de wereld in een ander licht te laten zien.<sup>24</sup> Het publiek wordt namelijk niet alleen enthousiast van de feiten in een informatieoverdracht, maar vooral door het zien en ervaren van een handeling of een zintuiglijke ervaringen op een erfgoedlocatie.<sup>25</sup> Een bezoek aan de volledig functionerende 19<sup>e</sup>-eeuwse Oliver Kelley Farm met opties voor deelname aan bijvoorbeeld dierenverzorging of het binnenhalen van het hooi is hier een voorbeeld van.<sup>26</sup> Dit huidige gebruik van *experience* verwijst direct naar de praktijk van de 17<sup>e</sup> en 18<sup>e</sup> eeuw, maar functioneert binnen de grenzen van de moderne geschiedschrijving en museologie. Zo bevestigde ook Alan Lew dat zintuiglijke diversiteit één van de elementen is die toeristen aantrekt op een locatie.<sup>27</sup> Door

---

<sup>19</sup> Constance Classen, 'Museum Manners', 903.

<sup>20</sup> Ibidem, 905-907.

<sup>21</sup> Ibidem, 907.

<sup>22</sup> Adam Steinberg, 'What we talk about when we talk about food. Using food to teach history at the Tenement museum', *The Public Historian* 34 (2012) 2, 79-89, aldaar 81.

<sup>23</sup> John Urry, 'Gazing on history', in: David Boswell en Jessica Evans (red.), *Representing the nation: A reader. Histories, heritage and museums* (New York 2005) 208-232, aldaar 226-230.

<sup>24</sup> Steinberg, 'What we talk about when we talk about food', 79.

<sup>25</sup> Ibidem, 80.

<sup>26</sup> Minnesota historical society, 'Oliver Kelley Farm' (versie onbekend), <http://sites.mnhs.org/historic-sites/oliver-h-kelley-farm> (25-06-2016).

<sup>27</sup> Alan A. Lew, 'Understanding experiential authenticity through the best tourism places', *Tourism geographies. An international journal of tourism space, place and environment* 13 (2011) 4, 570-575, aldaar 571.

hier aandacht aan te besteden kunnen historici laten zien dat ze het publiek serieus nemen in dit enthousiasme en deze publieksdeelname, waarmee het *PHC* model in beeld komt.

Binnen de geschiedschrijving is de interesse in dit onderwerp ontstaan in wat Vanessa Agnew de recente *affective turn* van de geesteswetenschappen noemt, deze legt namelijk een focus op emotionele invloed en empathie.<sup>28</sup> Het onderzoek binnen deze *affective turn* concentreert zich op hoe in het verleden ervaringen werden verwerkt of hoe er werd omgegaan met bijvoorbeeld zintuigen of emoties. Tegelijkertijd wordt er aandacht besteed aan hoe deze ervaring in de huidige tijd binnen een theoretisch kader gevat en beschreven kan worden. Het gaat hier specifiek om het ervaren in historische context zoals *re-enactments*. Johan Huizinga sprak in 1920 al van de waarde van *historische sensatie*.<sup>29</sup> Raphael Samuel situeert het beginpunt van deze aandacht voor ervaren al in de jaren 1840 waarin het *resurrectionism* de stille geschiedenis weer een stem wilde geven.<sup>30</sup>

### De voordelen

Binnen deze *experiences* zijn er mogelijkheden om *enfranchisement* (losweg te vertalen als emancipatie) te verlenen aan het publiek van de *top-down* historici, zoals Jerome de Groot dit uitdrukt.<sup>31</sup> Dit past goed binnen het kader van het *PHC* model. *Experience* kan ook de basis vormen voor een dynamisch en potentieel emotionele context voor het leveren van educatieve informatie.<sup>32</sup> Hiernaast geeft het ervaren het publiek een gevoel van vertrouwdheid met het omgaan met en behandelen van het verleden.<sup>33</sup> Peter Hoffer benadrukt dat het zeker de moeite waard is om *experience* uitgebreid te onderzoeken en stelt daarbij voorzichtig dat door het gebruik van zintuigen in het heden de zintuiglijke ervaringen in het verleden in zekere zin kunnen worden gerecreëerd.<sup>34</sup> De informatie die uit deze ervaring verkregen kan worden is gefocust op de relatie die de *performers* hebben met het verleden, het heden en de representaties van het verleden.<sup>35</sup> Door deel te nemen kan het publiek zowel *performer* als

---

<sup>28</sup> Vanessa Agnew, 'History's affective turn. Historical reenactment and its work in the present', *Rethinking History* 11 (2007) 3, 299-312, aldaar 300.

<sup>29</sup> Hendrik Henrichs, 'VaderLand van Ooit®. Het museum van de natie voorbij', in: Maarten van Rossem e.a., *De korte 20e eeuw. Opstellen voor Maarten van Rossem* (Amsterdam 2008) 163-175, aldaar 164.

<sup>30</sup> Raphael Samuel, *Theaters of memory. Past and present in contemporary culture* (London 1994) vii.

<sup>31</sup> Jerome de Groot, 'Empathy and enfranchisement. Popular histories', *Rethinking history* 10 (2006) 3, 391-413, aldaar 395, 396.

<sup>32</sup> Ibidem, 393.

<sup>33</sup> Jerome de Groot, 'Affect and empathy. Re-enactment and performance as/in history', *Rethinking History* 15 (2011) 4, 587-599, aldaar 596.

<sup>34</sup> Peter Charles Hoffer, *Sensory worlds in early America* (Baltimore 2003) 2.

<sup>35</sup> De Groot, 'Affect and empathy', 588.

toeschouwer zijn, wat kan leiden tot zintuiglijke zelfreflectie en dit kan leiden tot sociale en historische reflexiviteit.<sup>36</sup> Het feit dat veel moderne mensen bijvoorbeeld niet in een ouderwetse bedstede passen kan tijdens het bezoek aan een historische boerderij licht werpen op het verschil in lengte tussen nu en toen. Deze ervaring geeft de mogelijkheid om het gevoel van vervreemding te bewerkstelligen en het benadrukken van het verschil tussen het heden en verleden in zowel materiële als psychologische zin.<sup>37</sup>

### De discussie

*Experience* is een onderwerp dat voor heel veel ophef zorgt binnen de huidige academische wereld.<sup>38</sup> Allereerst is er het argument van de *disneyfication* dat Peter York in verband met erfgoed goed wist te verwoorden ‘the professional dreaming up and execution of threedimensional fantasies (...) theme parks: areas planned, reconstructed, laid on, for total experience’.<sup>39</sup> De onderbouwing van dit argument tegen deze totale onderdompeling in ervaring draait om het gevaar dat er geen enkele verantwoorde informatie meer duidelijk wordt gemaakt aan het publiek en dit soort onderwerpen slechts als entertainment wordt gebruikt.<sup>40</sup> Ook bestaat het gevaar dat, om een ervaring positiever of meer naar persoonlijke voorkeuren te laten verlopen, er een opschoning of scheeftrekking plaatsvindt van omstandigheden en feiten.<sup>41</sup>

Een ander sterk argument tegen het gebruik van *experience* in de historische informatieoverdracht is het verschil in *social framework*.<sup>42</sup> Deze term is geleend van Maurice Halbwachs en behelst de steeds veranderende kaders van herinneringen die specifiek zijn voor elk individu. Dit persoonlijke kader is steeds veranderend omdat het een wederkerige relatie heeft met de complexe sociale, culturele en materiële omgeving van die persoon.<sup>43</sup> In dit kader zijn bijvoorbeeld de kersttradities van een familie of *gendernormen* binnen een maatschappij vastgelegd. Hiernaast zijn ook de gevestigde vooroordelen en verwachtingen rondom de materiële kant van de geschiedenis deel van het kader en is het volgens Robert

---

<sup>36</sup> C. Nadia Seremetakis, *The senses still. Perception and memory as material culture in modernity* (San Francisco 1994) 7.

<sup>37</sup> Agnew, ‘History’s affective turn’, 303, 306.

<sup>38</sup> De Groot, ‘Affect and empathy’, 587, 588.

<sup>39</sup> Peter York, *Modern times. Everyone wants everything* (London 1984) 47.

<sup>40</sup> De Groot, ‘Empathy and Enfranchisement’, 393.

<sup>41</sup> *Ibidem*, 396.

<sup>42</sup> Smith, ‘Sense, consuming sense, making sense’, 846, 848.

<sup>43</sup> Maurice Halbwachs, *On collective memory* (London 1992) 37-189.

Jütte de taak van de historicus om deze buiten het historische onderzoek te houden.<sup>44</sup> Hier komt bij dat ervaringen hun eigen kader hebben. Neem bijvoorbeeld objecten die uit hun sociale context worden gehaald en ‘bevrozen’ in een museum worden gezet. Hierbij kan door het publiek niet altijd worden afgelezen wat de sociale en symbolische functie was voor de gebruikers.<sup>45</sup> Een mooi belicht schilderij in een museum zien zal niet even speciaal zijn als in de originele 17<sup>e</sup>-eeuwse setting waarbij alleen voor hele speciale gasten de dure werken werden onthuld in een relatief onderbelichte woonkamer. Dit argument maakt duidelijk dat het verleden een enorm complex geheel is om te representeren. Vaak wordt dit geheel versimpeld om als één ‘verhaal’ te worden gepresenteerd.<sup>46</sup> Als laatste noemt Robert Jütte ook de theorie dat de zintuigen in de loop van de tijd langzaam steeds minder gevoelig zijn geworden en dat zelfs de registratie van zintuiglijke waarneming voor mensen in deze tijd heel anders kan zijn dan voor mensen honderden jaren geleden.<sup>47</sup> Deze registratie is niet alleen per tijdsperiode en cultuur verschillend, maar verandert ook in de loop van het leven doordat de gevoeligheid van reuk- en smaakreceptoren afneemt bij toenemende leeftijd. Deze kennis werpt op deze manier grote vraagtekens op bij de haalbaarheid van de wens om het verleden zo historisch correct te recreëren op zintuiglijk niveau.

### **Memory en nostalgie**

Het is interessant om de volgende splitsing van het concept *experience* van Justin Eckstein en Donovan Conley vanuit hun achtergrond in *communication studies* te gebruiken.<sup>48</sup> Zij formuleren *affect* als de registratie van pure zintuiglijke ervaring in het moment zelf, buiten taal en soms zelfs buiten bewuste perceptie om. Hierbij is *emotion* het vervolg van deze intense ervaring dat bewust wordt geformuleerd en verwerkt in een persoonlijk en subjectief kader. De beroemde onbewuste herinnering van Proust is hier een goed voorbeeld van. In zijn boek beschrijft hij hoe de geur van een madeleinegebakje (*affect*) hem terugvoerde naar gezellige bezoeken aan zijn tante (persoonlijk kader) wat leidde tot nostalgische en gelukkige gevoelens (*emotion*).<sup>49</sup> Nadia Seremetakis voegt hier aan toe dat dit subjectieve geheel

---

<sup>44</sup> Robert Jütte, *A history of the senses. From antiquity to cyberspace* (Cambridge 2005) 8.

<sup>45</sup> Classen, ‘Museum manners’, 895, 896.

<sup>46</sup> De Groot, ‘Empathy and enfranchisement’, 396, 397.

<sup>47</sup> Jütte, *A history of the senses*, 9-12.

<sup>48</sup> Justin Eckstein en Donovan Conley, ‘At the Cherry Creek farmers’ market’, in: Joshua Frye (red.), *The rhetoric of food. Discourse, materiality, and power* (New York 2012) 171-189, aldaar 177.

<sup>49</sup> Marcel Proust, *À la recherche du temps perdu I. Du côté de chez swann* (Parijs 1919) 68.

samenwerkt met een cultureel kader waarin de behandeling van *memory* is vastgelegd.<sup>50</sup> Dit betekent dat voor verschillende culturen het vastleggen en ophalen van herinneringen en de bijbehorende emoties totaal anders kunnen zijn, teruggrijpend op het kader van Halbwachs, iets wat de behandeling van het onderwerp *memory* nog verder compliceert. Niet alleen kan *experience* worden gebruikt om herinneringen op te roepen en mogelijk emotie op te wekken voor het onderwerp, *memory* heeft ook een grote kans de *experience* te kleuren. Deze kleuring kan zowel positief als negatief zijn, maar het is met name de positieve kleuring door nostalgie waar het meeste over is geschreven in de cultuurhistorische literatuur.

### Nostalgie en haar gevaren

Het inzetten van nostalgie is een manier om een al dan niet bewust emotionele band van mensen met onderwerpen aan te spreken. In de huidige maatschappij zijn nostalgie en de bijbehorende retro-trends onderwerpen die veel mensen aanspreken en enthousiasmeren. De snelle veranderingen veroorzaakt door de modernisering en de economische crisis liggen hier volgens verschillende auteurs aan ten grondslag en komen vaak tot uiting in de erfgoedindustrie.<sup>51</sup> Mitja Velikonja definieerde nostalgie als ‘a retrospect utopia’.<sup>52</sup> Herinneringen aan het verleden worden in deze historische emotie gekleurd door het idee hoe het verleden er uit had moeten zien waarbij er tegelijkertijd een waardeoordeel plaatsvindt over het heden. Nostalgie is echter een onderwerp dat voor discussie heeft gezorgd binnen de geschiedschrijving. Nadia Atia en Jeremy Davies beginnen bijvoorbeeld hun tekst met de woorden ‘Nostalgia is always suspect’, maar stellen vervolgens dat het inhumain zou zijn om het leven te zuiveren van nostalgie.<sup>53</sup>

Heel algemeen gesteld komen de argumenten tegen nostalgie neer op de ongezonde intensiteit die nostalgie kan aannemen en de gradatie waarmee het feiten kan vervormen. Deze kunnen de vooruitgang en het leven in het heden in de weg staan en de herinneringen aan het verleden vertekenen.<sup>54</sup> Svetlana Boym formuleert twee soorten nostalgie om deze

---

<sup>50</sup> Seremetakis, *The senses still*, 9.

<sup>51</sup> Nadia Atia en Jeremy Davies, 'Nostalgia and the Shapes of History (Editorial)', *Memory studies* 3 (2010) 3, 181-186, aldaar 181 ; Robert Lumley, 'The debate on heritage reviewed', in: Gerard Corsane (ed.), *Heritage, Museums and Galleries*, (London 2004) 15-27, aldaar 18 ; Svetlana Boym (red.), *The future of nostalgia* (New York 2001) 7.

<sup>52</sup> Mitja Velikonja, *Titostalgia. A Study of Nostalgia for Josip Broz* (Ljubljana 2008) 27.

<sup>53</sup> Atia en Davies, 'Nostalgia and the shapes of history', 181.

<sup>54</sup> John Tosh, *The pursuit of history. Aims, methods and new directions in the study of modern history* (London 2010) 19.

scheiding te maken.<sup>55</sup> *Restorative nostalgia* ziet het verleden als beter dan het heden en wil continuïteit benadrukken, en soms herstellen, met gevaarlijke politieke gevolgen. *Reflective nostalgia* is gericht op het integreren van het verleden in het heden, maar benadrukt de breuk met het verleden. In deze laatste manier van omgaan met het verleden, zien historici een ‘gezonde’ houding ten opzichte van de nostalgie.

Zoals Lowenthal het formuleerde is het de taak van de historicus om, gebruik makend van de kritische houding die inherent is aan de discipline, de romantiserende effecten van de nostalgie te corrigeren.<sup>56</sup> Binnen het *PHC* model is het aanleveren van een kritische blik dan ook één van de taken die de historicus is toegewezen. Deze rol wordt mooi verwoord door Jay Winter in zijn stelling dat historici zowel respect moeten hebben voor de vele manieren waarop het verleden kan worden uitgevoerd als een plicht hebben om te zorgen dat deze uitvoering zo accuraat mogelijk is.<sup>57</sup> Tevens kan het proces van de bewustwording van deze nostalgische gevoelens en de effecten die deze hebben op herinneringen of *experience* een waardevolle uitwisseling zijn tussen historicus en publiek. Neem het romantische beeld van het zelf produceren van voedsel zoals vroeger, waarbij bijvoorbeeld tijdens het karnen van melk voor de boter toch merkbaar zal zijn hoeveel hard werk daar in gaat zitten.<sup>58</sup>

## **Identiteit**

Zoals eerder beschreven zijn *experience* en *memory* complex met elkaar verweven in een circulair geheel dat de culturele en sociale omgeving verbindt met het persoonlijke. Hierbij mag uiteraard het onderwerp identiteit niet ontbreken. Aansluitend bij deze complexe concepten is ook identiteit een onderwerp met vele facetten dat zowel geworteld is in het materiële als het immateriële, het collectieve en het persoonlijke en de verschillende gradaties van bewustheid. Het inzetten van *experience* heeft de mogelijkheid om een gevoel van continuïteit te geven, iets dat identiteits- en groepsverbanden kan bevestigen.<sup>59</sup>

In de twintigste eeuw werden al dan niet kunstmatig gecreëerde sets van geschiedenissen, traditie en collectief geheugen ingezet om nationale identiteit te verankeren.

---

<sup>55</sup> Boym, *The future of nostalgia*, xviii, 41, 49.

<sup>56</sup> John Tosh (red.), *Why history matters*, (Basingstoke 2008) 106.

<sup>57</sup> Jay Winter, ‘Introduction. The performance of the past: memory, history, identity’ in: Karin Tilmans, Frank van Vree en Jay Winter (red.), *Performing the past. Memory, history, and identity in modern Europe* (Amsterdam 2010) 11-23 aldaar 21, 22.

<sup>58</sup> Zoals wordt gedemonstreerd in het filmpje van hvnfilm op <https://www.youtube.com/watch?v=9tgUIQoqhzk>.

<sup>59</sup> Karin Tilmans, Frank van Vree en Jay Winter (red.), *Performing the past. Memory, history, and identity in modern Europe* (Amsterdam 2010) 11.



In deze *top-down* relatie tussen de overheid, in samenwerking met historici, en het publiek bestaat er het gevaar dat er delen van het verleden uit het collectieve geheugen worden gewist door de nadruk te leggen op andere onderwerpen. Overwinnaars, elite en het collectieve hadden hierbij bijvoorbeeld voorrang op verliezers, *subaltern people* en lokale praktijken.

Voor *communities* en individuen zijn zowel het materiële als immateriële erfgoed belangrijk voor de *bottom-up* afbakening, bevestiging en representatie van een identiteit.<sup>60</sup> Het publiek maakt steeds meer bewust gebruik van het verleden en erfgoed om identiteit te onderbouwen. Dit kan mogelijk verklaard worden door de opkomst van de moderniteit waarbij identiteit niet vanzelfsprekend meer is vastgelegd zoals dat vroeger was.<sup>61</sup> In de premoderniteit was identiteit een rol die werd bepaald door sociale systemen als klasse en relatie tot andere groepen.<sup>62</sup> Zoals altijd bij *uses of history* liggen hier de gevaren van nostalgie op de loer, zeker onder invloed van *top-down* opgelegde selecties van het verleden.

Het aansluiten bij verschillende soorten identiteiten die bij het publiek aanwezig zijn kan zorgen voor een persoonlijke interesse in de gepresenteerde informatie. Dit kan leiden tot actieve deelname die vervolgens waardevolle mogelijkheden voor *shared authority* opleveren. Het raken aan geografisch specifieke praktijken naar aanleiding van Pierre Nora's *lieux de mémoire* kan bijvoorbeeld een aansluiting vormen met een geografische identiteit.<sup>63</sup> Het bezoeken van de Dom in de *Utrecht in de middeleeuwen* stadswandeling kan bijvoorbeeld in Utrecht rekenen op veel enthousiasme van bewoners.<sup>64</sup> Door deze stap te nemen wordt aangesloten bij het serieus nemen van het publiek zoals binnen het *PHC* model en kunnen mogelijk abstracte concepten tastbaar of herkenbaar gemaakt worden.

## **Authenticiteit**

Authenticiteit is binnen wetenschappelijke- en erfgoedkringen een omstreden begrip. Binnen de discussie rondom dit concept kunnen objectieve en *experiential* authenticiteit worden onderscheiden. De objectieve authenticiteit ligt in materiaal en het meetbare binnen een correcte historische context, geschikt voor een informatieoverdracht. Tegen objectieve

---

<sup>60</sup> Barbara Kirshenblatt-Gimblett, 'Heritage as metacultural production', *Museum International* 56 (2004)1-2, 52-65, aldaar 54.

<sup>61</sup> Dror Wahrman, *The Making of the Modern Self. Identity and Culture in Eighteenth-Century England* (New Haven 2006) xi, xii.

<sup>62</sup> Ibidem, 168 ; Richard Sennett, *The Fall of Public Man* (London 1986) 65.

<sup>63</sup> Samuel, *Theatres of memory*, 11.

<sup>64</sup> Utrecht voor groepen, 'Utrecht in de middeleeuwen' (versie onbekend), <http://www.utrechtvoorgroepen.nl/event/utrecht-de-middeleeuwen-0> (25-06-2016).

authenticiteit wordt vaak het argument aangevoerd dat historisme (het daadwerkelijk inleven in het verleden en ervaren van ‘wie es eigentlich gewesen’ van Ranke) is in absolute zin niet te verwezenlijken is.<sup>65</sup> Dit komt doordat het sociaal- en materieel kader van een persoon uit die periode in het verleden niet te vergelijken is met het kader van een persoon in de huidige tijd, zoals Walter Benjamin dit formuleerde.<sup>66</sup> Ook is vaak de context van het object niet te vergelijken met de huidige situatie, zoals in David Lowenthals woorden: ‘Every relic displayed in a museum is a fake in that it has been wrenched out of its original context.’<sup>67</sup> Aleida Assman ziet deze focus op authenticiteit en historische feiten daarentegen als een te polaire visie.<sup>68</sup> Binnen het concept authenticiteit is een gradatie aan de orde die afhankelijk is van een context. Een schilderij in situ in een kerk zal meer authenticiteit hebben dan hetzelfde werk in een museum of zelfs een replica thuis aan de muur, maar alle drie de situaties zijn niet absoluut zonder authenticiteit. Zoals bij nostalgie is het hierbij de rol van de historicus om deze context toe te lichten.

Vanuit het publiek gezien is er, in tegenstelling tot de meetbare objectieve authenticiteit, ook een subjectieve *experiential* authenticiteit.<sup>69</sup> Deze geconsumeerde ervaring wordt vaak gezien als oppervlakkig en puur entertainment, maar Richard Prentice formuleert het als ‘understanding as insight rather than for understanding as formal learning’.<sup>70</sup> Hiernaast onderscheidt Ning Wang de authenticiteit van objecten van de authenticiteit van activiteiten die betrekking hebben op de gradatie van authenticiteit.<sup>71</sup> De *experiential* authenticiteit is, net zoals beschreven voor *experience* op pagina 10, geschikt voor het symbolisch duidelijk maken van concepten. De creatie van deze subjectieve authenticiteit is zeer relatief en afhankelijk van context en ideologie.<sup>72</sup> Door dit subjectieve element heeft authenticiteit ook de mogelijkheid om mensen af te schrikken en te vervreemden. Een voorbeeld is eten proeven of ruiken dat als erg vies wordt ervaren. Dit kan nog zo authentiek zijn, maar het jaagt wel publiek weg.

---

<sup>65</sup> Tosh, *The pursuit of history*, 23.

<sup>66</sup> Agnew, ‘History’s affective turn’, 309.

<sup>67</sup> David Lowenthal, ‘Forging the past’, in: Mark Jones (red.), *Fake? The art of deception* (London 1990) 16-21, aldaar 17.

<sup>68</sup> Aleida Assmann, ‘Transformations between history and memory’, *Social Research* 75 (2008)1, 49-72, aldaar 66.

<sup>69</sup> Lew, ‘Understanding experiential authenticity’, 572.

<sup>70</sup> Richard Prentice, ‘Experiential cultural tourism. Museums & the marketing of the new Romanticism of evoked authenticity’, *Museum management and curatorship* 19 (2001)1, 5-26, aldaar 7.

<sup>71</sup> Ning Wang, ‘Rethinking authenticity in tourism experience’, *Annals of tourism research* 26 (1999) 2, 349-370, aldaar 352.

<sup>72</sup> *Ibidem*.

## Faseschema

Uit het voorgaande blijkt dat wat historici belangrijk vinden voor het contact tussen historicus en publiek niet altijd overeenkomt met wat het publiek aantrekt. Om in de casussen het proces van het contact tussen historicus en publiek in het *PHC* model op een gestructureerde manier te analyseren wil ik een schema van drie fases voorstellen. Dit schema is gebaseerd op teksten van Cary Carson, Barbara Misztal, Jorma Kalela en de uitkomst van het onderzoek van Rosenzweig en Thelen.

### Entreefase

In de eerste fase vindt het eerste contact plaats tussen historicus, publiek en onderwerp. Ik noem deze eerste fase de entreefase omdat in deze fase de historicus zijn publiek moet verleiden om zijn ‘informatieve ruimte’ binnen te stappen. Hierbij wordt een context geconstrueerd die ervoor zorgt dat de informatieoverdracht tussen historicus en publiek mogelijk wordt. Carson benadrukte specifiek ten opzichte van steeds dalende bezoekersaantallen bij musea en erfgoedlocaties eenzelfde aanpak.<sup>73</sup>

De digitale vooruitgang en informatieovervloed zorgen er voor dat informatieverwerking bij mensen in het dagelijks leven in een hoog tempo plaatsvindt. Deze schifting in inkomende informatie wordt meestal gemaakt op basis van een persoonlijke relatie tot het onderwerp of toepassing van de verkregen informatie.<sup>74</sup> Dit zorgt ervoor dat historici tegenwoordig moeten nadenken hoe zij snel aandacht van het publiek kunnen trekken en vasthouden. Zoals uit het onderzoek van Rosenzweig en Thelen bleek is er geen garantie voor de mate waarin het publiek betrokken wil raken bij de informatie die wordt aangereikt.<sup>75</sup> Een voorbeeld is het aansluiten bij de interesses of vraagstukken van het publiek binnen het *PHC* model zoals *everyday history* of verschillende vormen van identiteit. *Experience* kan een aansporing vormen voor het publiek om deel te nemen, zowel op een bewust als een onbewust niveau. Een goede PR en aantrekkelijke fysieke omgeving vallen bijvoorbeeld ook onder deze fase. Hierbij kan ook gebruik worden gemaakt van de emotionele band die *memory* en nostalgie opbouwen met een onderwerp.

De context die in deze fase wordt opgezet is naast het opwekken van interesse ook belangrijk voor de volgende fase. Om deze context te creëren kunnen *experience* en *memory*

---

<sup>73</sup> Cary Carson, ‘The end of history museums. What’s plan B?’, *The Public Historian* 30 (2008) 4, 9-27.

<sup>74</sup> Barbara A. Misztal, ‘Collective memory in a global age. Learning how and what to remember’, *Current Sociology* 58 (2010) 1, 24-44, aldaar 25.

<sup>75</sup> Rosenzweig en Thelen (red.), *The presence of the past*.

worden toegepast. Daarnaast kan er gebruik worden gemaakt van het opwekken van een vertrouwensband tussen historicus en publiek. Het is aan de historicus om een context te creëren waarbij zelfs maar de kleinste interesse wordt opgewekt en aangewakkerd om op die manier een zo groot mogelijk publiek te verleiden zich bij de aangeboden informatie te betrekken.

### Overdrachtsfase

Het vervolg op de entreefase bestaat uit het voortborduren op de interesse die is opgewekt of aangewakkerd. Ik noem deze fase overdrachtsfase omdat in deze fase de *top-down* informatieoverdracht plaatsvindt tussen historicus en publiek. Dit is de fase waar historici traditioneel gezien het meest vertrouwd mee zijn. Hierbij kan de informatie die wordt overgedragen bestaan uit historische kennis of een aanlevering van *tools*, bronnen, context of een kritische houding passend in het *PHC* model. Objectieve authenticiteit zal in deze overdracht belangrijk zijn.

De invulling van deze fase kan vele vormen aannemen, zoals lezingen of een geschreven tekst. Zoals besproken op pagina 9 en 10 kan een *experience* ingezet worden om de concepten tastbaarder te maken en mogelijk de aangeboden kennis te ondersteunen. Hierbij zal *experiential* authenticiteit van belang zijn. De overdrachtsfase hoeft niet direct op de entreefase te volgen. Het meegeven van of verwijzen naar een tekst of een digitaal document past ook goed in deze fase en het *PHC* model.

Het digitale medium is uitermate geschikt voor het *PHC* model, omdat het mensen zelf laat beslissen wanneer en hoeveel moeite en tijd er in deze overdrachtsfase wordt gestoken. Zowel het aanbieden van *tools* en bronnen als het aanmoedigen van het toepassen van kennis worden versterkt door het vele gebruik van digitale mogelijkheden binnen het veld. Dit stelt niet alleen mensen in staat om op een laagdrempelige manier informatie te vinden wanneer het hen uitkomt, maar geeft ook de auteurs de mogelijkheid om nieuwe informatie en ontwikkelingen toe te voegen zodra deze zich aandienen. MyHeritage is hier een voorbeeld van.<sup>76</sup> Dit gratis genealogieprogramma biedt de *tools*, bronnen en context aan om zonder academische achtergrond een familiestamboom te onderzoeken en op te bouwen. Daarnaast biedt het programma ook steeds weer nieuwe technieken en informatie aan om dit onderzoeksproces te ondersteunen.

---

<sup>76</sup> MyHeritage 'Home' (versie onbekend) <http://www.myheritage.com/> (16-04-2016).

### DIY-fase

Zoals Rosenzweig en Thelen concludeerden naar aanleiding van hun onderzoek is het van groot belang voor het publiek om iets te doen met de verkregen informatie.<sup>77</sup> Deze vorm van *agency* is belangrijk binnen het *PHC* model. Deze *uses of history* kunnen bestaan uit een toepassing van lessen die uit de geschiedenis te leren zijn, praktische toepassingen of bijvoorbeeld een bewustwording of herwaardering van geschiedkundige concepten. Hiernaast kunnen de *uses of history* bestaan uit het ondersteunen van een status van bijvoorbeeld een regering of een identiteit door zichzelf binnen een *community* of traditie te plaatsen.<sup>78</sup> Kenji Yoshida stelde bijvoorbeeld al dat musea een arena zouden moeten zijn waar mensen niet alleen materieel erfgoed, maar ook immaterieel erfgoed kunnen vinden. Tegelijkertijd kunnen musea volgens Yoshida functioneren als ontmoetingsplek waar mensen identiteit en traditie kunnen verkennen met behulp van dit erfgoed.<sup>79</sup>

Het is in dit stadium dat de in de vorige fase aangeboden kennis, *tools*, bronnen, context en kritische houding worden ingezet. Het zelf onderzoeken van de geschiedenis met behulp van aangeboden middelen, het *bottom-up* component van het *PHC* model, is dan ook een belangrijk onderdeel van de DIY-fase.<sup>80</sup> De uitwisseling van de *shared authority* zal een combinatie zijn van de overdrachtsfase en DIY-fase. De keuze om voor de entreefase onderwerpen te selecteren waar het publiek in geïnteresseerd is zal ook de mogelijkheid vergroten dat het publiek deel neemt aan de *shared authority* opzet.

Al deze toepassingen in de DIY-fase vormen voor veel mensen tegelijkertijd de aanleiding voor de entreefase. Dit zorgt in een ideaal scenario voor een circulair proces dat het contact tussen historicus en publiek versterkt. Zo trainde Kalela een groep werkers uit de Finse papier- en pulpindustrie in het zelf onderzoeken van hun eigen geschiedenis, nadat deze groep jarenlang heeft geluisterd naar de nationale geschiedenis waar zij zich niet in gerepresenteerd voelden.<sup>81</sup> De resultaten die vervolgens weer uit dat persoonlijke onderzoek komen kunnen vervolgens weer bijdragen aan de kennis binnen de geschiedenisdiscipline.

---

<sup>77</sup> Rosenzweig en Thelen (red.), *The presence of the past*, 178.

<sup>78</sup> Kalela, *Making history*, 27.

<sup>79</sup> Kenji Yoshida, 'The Museum and the intangible cultural heritage', *Museum International* 56 (2004)1-2, 108-112, aldaar 112.

<sup>80</sup> Kalela, *Making history*, 63.

<sup>81</sup> *Ibidem*, ix.

### Het faseschema en het PHC model

In de entreefase wekt de historicus interesse voor het onderwerp en wakkert bestaande interesse aan. Ook wordt er een context gecreëerd om deze informatieoverdracht zo ideaal mogelijk te laten verlopen. Deze fase wordt ondersteund door het serieus nemen van het publiek, zowel voor het opbouwen van de vertrouwensband als voor de selectie van de onderwerpen zoals identiteit. Het inzetten van *experience*, *memory* en nostalgie kunnen hierbij de emotionele band van het publiek met het onderwerp ondersteunen en *agency* verlenen aan het publiek. Een sterke PR of interessante locatie kunnen ook bijdragen aan de aantrekkelijkheid van het contact tussen historicus en publiek.

De overdrachtsfase draait om het *top-down* overdragen van kennis, *tools*, context en bronnen van de historicus aan het publiek. Tevens is het aandragen of aanleren van een kritische houding hierbij belangrijk en is objectieve authenticiteit van belang. *Experience* kan in deze fase ingezet worden om de informatieoverdracht en het aanleren van een kritische blik te ondersteunen en abstracte concepten te illustreren waarbij *experiential* authenticiteit van belang is.

De DIY-fase behelst wat er gedaan wordt door het publiek met de verkregen kennis, *tools*, bronnen, context en kritische houding uit de vorige fase. De *bottom-up* en *shared authority* onderdelen van het PHC model zorgen, net zoals de *uses of history* zoals identiteit, in deze fase voor *agency* van het publiek. Authenticiteit is in deze fase belangrijk om in acht te nemen. Idealiter vormt deze fase weer de aanleiding voor de entreefase.

Dit theoretische faseschema van het PHC model kan worden toegepast op een onderwerp dat sterk aansluit bij de doelen en eisen van het contact tussen historicus en publiek, namelijk de voedselgeschiedenis.

### **3. Voedselgeschiedenis**

Dit hoofdstuk behandelt de relatie tussen voedselgeschiedenis en cultuurgeschiedenis. Ook onderzoekt het de ontstaansgeschiedenis en de interdisciplinaire natuur van voedselgeschiedenis om vast te stellen welke onderwerpen en thema's verbonden zijn met voedsel als uitgangspunt.

#### **Voedselgeschiedenis en cultuurgeschiedenis**

Er zijn drie ontwikkelingen te noemen binnen de geesteswetenschappen als context voor het academisch onderzoeken van voedsel in het verleden. In de eerste plaats is de *bodily turn* belangrijk. Deze ontwikkeling kwam op in de laatste decennia van de twintigste eeuw en behandelde zowel de materiële als immateriële aspecten van het menselijk lichaam.<sup>82</sup>

Onderwerpen als *gender*, gezondheid, identiteit en *agency* zijn de focus van deze *bodily turn* en wijzen al voorzichtig in de richting van voeding en voedsel.

Een interesse in het lichaam in fysieke en symbolische zin leidde vervolgens tot een interesse in de zintuigen.<sup>83</sup> Hiermee zijn er overlappingen te noemen met de op pagina 9 genoemde *affective turn*. Zintuigen hebben namelijk niet alleen een biologische dan wel psychologische dimensie, maar functioneren net zoals *memory* in een cultureel en daarmee een sociaal en historisch kader in samenwerking met emoties. Deze combinatie van lichaam, emotie en zintuigen leidde tot een interesse in voedsel.

In de iets eerder gestarte *cultural turn* werd de aandacht binnen de geesteswetenschappen gericht op cultuur in al haar vormen.<sup>84</sup> Hier draaide het niet alleen om voedsel en alle verwante praktijken, maar ook om bijvoorbeeld kleding en behuizing, en bovendien symbolische *performances* en mentale voorstellingen. Kleding en behuizing vormen, samen met voedsel, de klassieke onderwerpen voor onderzoek naar de materiële cultuur en *everyday history*, en zijn daarnaast een interessant startpunt voor concepten als identiteit en het bestuderen van de voorstellingswereld van een samenleving.<sup>85</sup>

Timothy Morton stelt dat naast een letterlijke weergave van de omgeving of natuur, voedsel als een abstracte weergave van de 'omgeving' waarin het wordt gecreëerd kan worden gezien.<sup>86</sup> Materieel gezien kan een voedselcultuur namelijk alleen producten bevatten

---

<sup>82</sup> Peter Burke, *What is cultural history* (Cambridge 2008) 72, 74.

<sup>83</sup> Jütte, *A history of the senses*, 1.

<sup>84</sup> Simon Gunn, *History and cultural theory* (Harlow 2006) ix, 54.

<sup>85</sup> Burke, *What is cultural history*, 70.

<sup>86</sup> Timothy Morton, 'Food studies in the Romantic period. (S)mashing history', *Romanticism* 12 (2006) 1, 1-4, aldaar 4; Kyri W. Claflin, *Writing food history. A global perspective* (New York 2012) 38.

waar die cultuur toegang toe heeft. Het uitsluiten van het varken in een voedselcultuur terwijl dit wel aanwezig is in het landschap, kan bijvoorbeeld verwijzen naar een Joodse gemeenschap, maar de aanwezigheid van koffie terwijl deze plant niet aanwezig is in de natuur kan verwijzen naar handelsconnecties. Immaterieel gezien is voedsel zeer geschikt als symbolische drager van abstracte concepten. Zoals Carole Counihan het verwoordde: 'Food is a product and mirror of the organization of society on both the broadest and most intimate levels. It is connected to many kinds of behavior and is endlessly meaningful. Food is a prism that absorbs and reflects a host of cultural phenomena.'<sup>87</sup> Vanuit de cultuurgeschiedenis ligt er een kans om gebruik te maken van deze 'prism' en een cultuur te analyseren en te beschrijven door de lens van voedsel. Voedsel is namelijk een complex geheel van het alledaagse en het bijzondere; het materiële en het immateriële en het persoonlijke en het gezamenlijke. Door deze complexiteit is voedsel een geweldig startpunt voor onderwerpen als politiek, religie, *gender*, klasse, afkomst en identiteit, migratie, globalisering, voedselsystemen en erfgoed.<sup>88</sup>

Voedsel is tevens te zien als een taal. Antropologe Mary Douglas analyseerde al in 1972 voedselcultuur en specifiek een maaltijd als een taal, inclusief een interne logica die vergelijkbaar is met grammatica.<sup>89</sup> Peter Burke benadrukte de rol van (cultuur)geschiedenis om de dialoog tussen verschillende culturen te ondersteunen, de ene cultuur in het verleden en de andere in het heden, en voedsel is zeer geschikt om deze dialoog duidelijk of tastbaar te maken.<sup>90</sup>

### **De geschiedenis van de voedselgeschiedenis**

Voedselgeschiedenis is uit academisch oogpunt een jonge discipline. Binnen de academische wereld bestond een diep geworteld wantrouwen jegens het onderzoeken van voedsel. Hoewel er nu al veel aandacht aan wordt besteed, zien Jennifer Cognard-Back en Melissa Goldthwaite nog steeds een terughoudendheid voor het onderwerp.<sup>91</sup> Nils-Arvid Bringéus geeft als mogelijke verklaring voor de relatief late bloei van voedselgeschiedenis op academisch gebied: zowel het feit dat voedselpraktijken uit het zicht werden uitgevoerd als het feit dat het

---

<sup>87</sup> Carole M. Counihan, *The anthropology of food and body. Gender, meaning, and power* (New York 1999) 6.

<sup>88</sup> Megan Elias, 'Summoning the food ghosts. Food history as public history', *The Public Historian* 34 (2012) 2, 13-29, aldaar 15, 21, 28.

<sup>89</sup> Mary Douglas, 'Deciphering a meal', in: Carole Counihan en Penny van Esterik (red.), *Food and culture. A reader* (New York 1997) 36-54. Oorspronkelijk in 1972 gepubliceerd.

<sup>90</sup> Claflin en Scholliers, *Writing food history*, 5, 6.

<sup>91</sup> Jennifer Cognard-Black en Melissa A. Goldthwaite, 'Books that cook. Teaching food and food literature in the English classroom', *College English* 70 (2008) 4, 421-436, aldaar 421.



klaarmaken van voedsel een voornamelijk vrouwelijke bezigheid was.<sup>92</sup> Voor de opkomst van voedselgeschiedenis noemt Seremetakis de beschikbaarheid van subsidie vanuit de Europese Commissie voor de studie naar voeding die binnen de antropologie leidde tot een interesse in zintuigen.<sup>93</sup>

Over het algemeen plaatsen historici de opkomst van de voedselgeschiedenis in de eerste helft van de twintigste eeuw, omdat in deze periode op het gebied van voedsel de bijdrage op wetenschappelijk niveau pas een respectabele omvang aannam. Binnen de voedselgeschiedenis zijn tenminste twee stromingen waar onderzoek naar kan worden gedaan: één met de focus op bereiding en het genieten van voedsel en de ander met de focus op abstractere systemen op bijvoorbeeld economisch of sociaal gebied.<sup>94</sup> Zie ook de terminologie op pagina 4. Eileen Power wordt wel genoemd als de eerste academische historicus die een bijdrage deed aan de voedselgeschiedenis in 1928.<sup>95</sup> Het pionierswerk door Audrey Richards in de jaren '40 op het gebied van *nutritional antropology* kan hierin niet onvermeld blijven.<sup>96</sup> In Frankrijk werd bij de Annales-school vanaf de jaren '50 al aandacht besteed aan het bestuderen van het alledaagse en in het bijzonder aan het bestuderen van voedsel. Het is ruwweg sinds de jaren '60 dat er vanuit de disciplines geschiedenis en haar vele subspecialisaties, antropologie, economie, filosofie, natuurwetenschappen, psychologie en sociologie onderzoek wordt gedaan naar voedsel in het verleden.<sup>97</sup> Later kwamen hier nog archeologie, communicatiewetenschap, literatuurwetenschap, sociale geografie, kunstgeschiedenis en journalistiek bij. Het boek *Food in History* van Reay Tannahil uit 1973 was het eerste overzichtswerk dat werd gepubliceerd op voedselhistorisch gebied, maar het was opvallend genoeg pas tegen de millenniumwisseling dat er een explosie in de productie van (hand)boeken plaatsvond, waaronder *The Oxford Companion to Food and Drink in America* (1999) en *The Cambridge World History of Food* (2000).<sup>98</sup>

We kunnen met recht zeggen dat gedurende de laatste paar decennia de bewuste interesse in voedsel en voedselgerelateerde cultuur en media een hoge vlucht hebben

---

<sup>92</sup> Nils-Arvid Bringéus, 'The 19<sup>th</sup> international ethnological food research conference, Lund 2012', in: Patricia Lysaght (red.), *The return of traditional food. Proceedings of the 19<sup>th</sup> international ethnological food research conference* (Lund 2013) 9-12.

<sup>93</sup> Seremetakis, *The senses still*, x.

<sup>94</sup> B. W. Higman, *How food made history* (Hoboken 2012) ix.

<sup>95</sup> Claflin en Scholliers, *Writing food history*, 38. De tekst *The Goodman of Paris* was een vertaling van het 14e eeuwse Franse kookboek en huishoudboek *Le Ménagier de Paris*.

<sup>96</sup> Counihan, *Food and gender*, 1.

<sup>97</sup> Claflin en Scholliers, *Writing food history*, 4, 5.

<sup>98</sup> Linda Civitello, *Cuisine and culture* (Hoboken 2008) xvii.

genomen.<sup>99</sup> Ook binnen de academische wereld is er enthousiasme te vinden voor het onderwerp; zowel het aantal onderzoeken als het aantal vakken dat wordt aangeboden stijgt sterk over de afgelopen 5 jaar.<sup>100</sup> Landen als Australië, België en Engeland bieden elk verschillende mogelijkheden op meerdere niveaus. In Amerika zijn de aantallen al tot tientallen gestegen en het online aanbod, zoals *The history of royal food and feasting* van University of Reading, stijgt met de dag.<sup>101</sup> Het is hierbij opvallend dat specifiek in Nederland het veld van de voedselgeschiedenis nog wat jonger is dan in vergelijking met de rest van Europa en Amerika.

In Nederland zijn sinds de laatste kwart van de 20<sup>e</sup> eeuw de experts Johanna Maria van Winter, Johannes van Dam, Joop Witteveen en Bart Cuperus van groot belang geweest voor de acceptatie van de voedselgeschiedenis en specifiek culinaire geschiedenis. Pas in 2014 werd er een jaarlijks symposium gestart in Amsterdam ‘on the history of food’, in een samenwerking tussen de Vrije Universiteit Brussel, de Amsterdam School of Historical Studies en de Bijzondere Collecties afdeling van de Universiteit van Amsterdam waar zich een enorme collectie kookboeken bevindt.<sup>102</sup> Binnen de academische wereld worden teksten van Nederlandse experts als Jozien Jobse-van Putten, Lizet Kruyff, Christianne Muusers en Marleen Willebrands gebruikt, maar opvallend genoeg is dit gebruik alleen in buitenlandse artikelen te signaleren. In verschillende *non-peer-reviewed* Nederlandse bronnen wordt ook de expertise gebruikt van Mariëlla Beukers, Manon Henzen, Ileen Montijn, Claudia Vandepoel en Carolina Verhoeven. Al deze experts vormen samen met gepubliceerde auteurs als Diana Dubois, Jaquens Meerman en Onno Kleyn op dit moment de volgende generatie voedselhistorici in Nederland. Buiten de academie zijn er al sinds tijden vele initiatieven te zien die dankbaar gebruik maken van voedselgeschiedenis als smaakmaker bij historische projecten zoals de promotie van de Goudse kaasmarkt.

Voedsel was als onderwerp al vanaf de start van het commerciële internet aanwezig.<sup>103</sup> Inmiddels is deze aanwezigheid uitgegroeid tot een enorme gemeenschap van zowel academici als niet-academici vanuit een enorm aantal disciplinaire achtergronden. Dit is

---

<sup>99</sup> Janet M. Cramer, Carlita P. Greene en Lynn M. Walters, *Food as communication. Communication as food* (New York 2011) ix, 75.

<sup>100</sup> Elias, ‘Summoning the food ghosts’, 14 ; Steve Holt, ‘Majoring in food. Colleges offering more courses, degrees’ (versie 22-09-2015), <http://civileats.com/2015/09/22/majoring-in-food-colleges-offering-more-courses-degrees/> (28-12-2015).

<sup>101</sup> Future learn, ‘The history of royal food and feasting’ (versie onbekend), <https://www.futurelearn.com/courses/royal-food> (27-06-2016).

<sup>102</sup> Hiske Versprille, ‘“Voedsel is een of andere modegril”’, *Het Parool* (18-01-2014) 1-2, aldaar 1.

<sup>103</sup> Claire E. A. Seaman, ‘Food on the internet’, *Nutrition and food science* 95 (1995) 6, 29-29, aldaar 26, 27.

vooral goed te merken aan de samenstelling van digitale *communities* die zijn ontstaan rondom bijvoorbeeld het Oxford Symposium on Food and Cookery.<sup>104</sup> Het kan zijn dat het relatief jonge veld van de voedselgeschiedenis het laagdrempelige digitale medium minder verafschuwt dan oudere velden, maar het is in ieder geval zeker dat er een schat aan kennis, bronnen en *tools* te vinden is op het internet. Met name de podcasts, blogs of websites van individuele voedselhistorici spelen hier een grote rol in. De tweewekelijkse podcast *Gastropod* van Cynthia Graber en Nicola Twilley, Marleen Willebrands' weblog *Kookhistorie* of de wekelijkse *A Taste of the Past* podcast van Linda Pelaccio zijn hier educatieve en vermakelijke voorbeelden van.<sup>105</sup> Hoewel bij deze media ruimte is voor opmerkingen en vragen van zowel collega's als leken, waar in deze voorbeelden ook serieus op in wordt gegaan, is een vorm van *peer-review* niet aanwezig. Deze digitale aanwezigheid vergroot de samenwerking tussen voedselhistorici en de aanmoediging van geïnteresseerde partijen.

### Interdisciplinariteit

Door zijn complexe samenstelling, door bijvoorbeeld materiële en tegelijkertijd immateriële identiteit van voedsel, is het veld van voedselgeschiedenis zeker dynamisch te noemen. Hoewel geschiedenis een discipline is waarin traditioneel gezien geïsoleerd wordt gewerkt is het bij voedselgeschiedenis juist de interdisciplinaire houding die de mogelijkheid geeft om de complexiteit van dit onderwerp zo uitgebreid mogelijk te doorgronden.<sup>106</sup> Carole Counihan en Penny van Esterik spreken zelfs van een noodzaak.<sup>107</sup> Omdat niet overal opleidingsmogelijkheden worden aangeboden is het ook niet altijd makkelijk om een academische achtergrond in voedselgeschiedenis te hebben. Het is vaak zo dat mensen vanuit hun eigen achtergrond naar het onderwerp toe trekken, wat zorgt voor een interessante mix van academici en niet-academici. Odessa Piper benadrukt dat het juist deze mix is die een onderzoek over voedsel in het verleden geweldig ondersteunt en ook Kyri Claflin en Peter Scholliers bevestigen dit beeld.<sup>108</sup> Personen met een niet-academische opleiding, zoals de

---

<sup>104</sup> Deze *community* is onder andere aanwezig in een openbare groep op facebook.com met de naam Oxford Symposium on Food and Cookery en rondom de site van het symposium <http://www.oxfordsymposium.org.uk/>.

<sup>105</sup> 'Gastropod' (versie 2016), <https://gastropod.com/> (25-06-2016); 'Kookhistorie' (versie 04-11-2015), <http://www.kookhistorie.nl/> (25-06-2016); 'A taste of the past' (versie onbekend), <http://heritageradionetwork.org/series/a-taste-of-the-past/> (25-06-2016).

<sup>106</sup> Dougherty en Nawrotzki, *Writing history in the digital age*, 1.

<sup>107</sup> Counihan en Van Esterik, *Food and culture*, 1.

<sup>108</sup> Odessa Piper, 'Foreword', in: Friz Allhoff en Dave Monroe (red.), *Food and philosophy. Eat, think, and be merry* (Oxford 2007) viii-ix, aldaar viii; Claflin en Scholliers, *Writing food history*, 5.

horeca en toerisme, leveren ook waardevolle bijdragen aan de voedselgeschiedenis.<sup>109</sup> Het is dan ook niet vreemd dat de internationale symposia die voedsel in het verleden als hoofdonderwerp behandelen open staan voor bezoekers én sprekers zonder academische achtergrond. Op deze manier biedt voedselgeschiedenis dan ook op het eerste gezicht veel ruimte voor de *bottom-up* en *shared authority* elementen bekend uit het *PHC* model.

### **Voedselgeschiedenis, cultuurgeschiedenis en publieksgeschiedenis**

Het bestuderen van voedsel in het verleden kan geplaatst worden binnen de *bodily turn*, de *affective turn* en de *cultural turn* binnen de geesteswetenschappen. Hiermee worden de onderwerpen zintuigen en emotie, cultuur en *community*, *gender* en identiteit, *everyday history* en *agency* centraal gesteld. Door hier voedsel als een weerspiegeling van de maatschappij en voedsel als taal aan toe te voegen wordt het duidelijk dat zowel abstracte concepten als specifieke cultuurhistorische informatie vanuit voedsel te benaderen zijn.

Binnen de internationale voedselgeschiedenis is al enthousiasme voor *shared authority* en *bottom-up* relaties tussen experts en publiek te vinden doordat het een interdisciplinaire discipline is met een grote digitale aanwezigheid. Dit zijn echter niet de enige mogelijkheden voor voedselgeschiedenis binnen de publieksgeschiedenis.

---

<sup>109</sup> Tanja Luckins, 'Historiographic foodways. A survey of food and drink histories in Australia, *History compass* 11 (2013) 8, 551-560, aldaar 552, 553.

## **4. Voedselgeschiedenis als publieksgeschiedenis**

Hoofdstuk 2 behandelde de toepassing van het *PHC* model op het faseschema in combinatie met verschillende technieken om het contact tussen historicus en publiek te ondersteunen. De concepten die hiermee verbonden zijn het opbouwen van een vertrouwensband, *agency*, *experience*, *memory* en nostalgie. Dit hoofdstuk onderzoekt wat de relatie is tussen voedselgeschiedenis en het *PHC* model binnen dit faseschema en wat hierbij het belang van authenticiteit is, geplaatst binnen het debat uit de cultuurhistorische literatuur.

### **Entreefase**

Het doel binnen deze fase is onder andere het opwekken en aanwakkeren van enthousiasme bij het publiek voor het onderwerp. Het is allereerst het alledaagse karakter van voedselgeschiedenis dat ervoor zorgt dat het publiek geïnteresseerd en betrokken is bij de toepassing van voedselgeschiedenis in publieksgeschiedenis. Dit aspect vergroot de mogelijkheid dat het publiek zich kan verplaatsen in het verhaal dat wordt verteld, omdat het gebruik van voedselgeschiedenis ervoor zorgt dat personen uit het verleden een menselijk gezicht krijgen.<sup>110</sup> In vergelijking wordt bij de representatie van andere *everyday history* onderwerpen als de geschiedenis van kleding of wonen ook een dergelijk enthousiasme en inlevingsvermogen bij het publiek gesignaleerd. De interesse valt in voedselgeschiedenis ook samen met de huidige populariteit van retro.<sup>111</sup> Het gevaar hierbij zijn de op pagina 12 en 13 beschreven nadelen van een te intense nostalgie.

Het feit dat voedsel binnen de entertainmentsector enorm populair is, creëert een zeer interessante kans die op vele manieren kan worden aangegrepen. Over het algemeen zijn receptuur en technieken een populaire manier om een publiek aan te trekken en ook een mooie kans om het publiek te laten participeren in *experiences*, activiteiten of wedstrijden. Deze deelname kan ook worden aangemoedigd via het digitale medium. Een voorbeeld is de Chocoladekeuken in Hampton Court Palace waar recepten en meekookvideo's beschikbaar zijn via de website naast de aangeboden historische informatie.<sup>112</sup> Voedselgeschiedenis is erg geschikt om met de kracht van voedsel een verhaal te vertellen.<sup>113</sup> Er kan bijvoorbeeld gebruik gemaakt worden van de bombastische of extreme elementen die te vinden zijn binnen

---

<sup>110</sup> Elias, 'Summoning the food ghosts', 13, 28.

<sup>111</sup> Johanna Maria van Winter, 'Medieval food re-enactments in the Netherlands', in: Lysaght, *The return of traditional food*, 209-216, aldaar 209.

<sup>112</sup> Historic Royal palaces, 'Chocolate kitchens' (versie 2016), <http://www.hrp.org.uk/hampton-court-palace/visit-us/top-things-to-see-and-do/chocolate-kitchens/#gs.B2u8ykg> (25-06-2016).

<sup>113</sup> Elias, 'Summoning the food ghosts', 14.

historische voedselpraktijken met het gevaar dat er een vertekend beeld ontstaat van het verleden. Een voorbeeld hiervan is de weergave van een rijk middeleeuws banket inclusief vuurspuwers en acrobaten als heerlijk theater voor het publiek in *Supersizers*.<sup>114</sup> Deze extreme hoeveelheden voedsel en dramatiek waren maar een miniem gedeelte van de voedselpraktijken en een dergelijk feest kan de illusie wekken dat elk persoon uit die specifieke periode in Europa dagelijks zo kon eten.

In deze fase is het ook belangrijk dat er een context wordt gecreëerd die de informatieoverdracht in de overdrachtsfase ondersteunt. Één van de bekende technieken hiervoor is het vertrouwen opwekken tussen publiek en historicus waar Jordanova de nadruk op legde. Het samen ervaren van voedsel kan mensen van totaal verschillende achtergronden verbinden op een onbewust niveau.<sup>115</sup> Om de woorden van Mary Douglas te lenen: '[meals are] the line between intimacy and distance'.<sup>116</sup> Sonja Böder en Manon Boulianne verkennen het winnen van dit vertrouwen in relatie tot goede PR. Als een product of een dienst een naam en/of uiterlijk heeft dat is verbonden aan 'traditional' (soms in combinatie met 'locally') is er meteen een vertrouwen aanwezig dat garant staat voor een bepaald niveau van kwaliteit en authenticiteit, maar ook een utopisch dan wel nostalgisch verlangen.<sup>117</sup> Veel instanties en industrieën spelen in op wat ook wel de 'commodification of nostalgia' wordt genoemd, met de in hoofdstuk 2 genoemde gevaren inbegrepen.<sup>118</sup>

### Experience

Het onderwerp voedsel heeft eigenschappen om in deze entreefase de basis te vormen voor een *experience*. Zoals Jütte ook benadrukt is het nu de ideale tijd om de zintuiglijke *experience* in te zetten: zowel binnen musea en erfgoedlocaties als binnen de reclamewereld worden de waarden van dit concept ingezien.<sup>119</sup> Binnen de entreefase heeft een *experience* als doel om mensen aan te trekken en interesse op te wekken en in de overdrachtsfase kan het worden ingezet om de informatieoverdracht te ondersteunen. Een voorbeeld is de geur van de

---

<sup>114</sup> *Supersizers eat medieval*, televisieserie, Engeland (BBC) 22-06-2009, 47:25-56:20 <https://www.youtube.com/watch?v=jjV2XaOQzx0>.

<sup>115</sup> Cramer, Greene en Walters, *Food as communication*, xii.

<sup>116</sup> Douglas, 'Deciphering a meal', 41.

<sup>117</sup> Manon Boulianne, 'Fine cheese and the consumption of 'tradition' in Quebec', in: Lysaght, *The return of traditional food*, 171-179, aldaar 176, 177,; Sonja Böder, 'The importance of being Traditional. Local food between commercialisation and symbolic construction', in: Lysaght, *The return of traditional food* 180-190.

<sup>118</sup> Alison Leitch, 'Slow food and the politics of pork fat. Italian food politics and European Identity', *Ethnos* 68 (2003) 4, 437-462, aldaar 448.

<sup>119</sup> Jütte, *A history of the senses*, 16.

visrokerij bij het Zuiderzeemuseum die het publiek naar dit Polder-onderdeel van het museum toetrekt en vragen opwekt.<sup>120</sup>

Specifiek voor het veld van voedselgeschiedenis is het handig om een aantal gradaties te onderscheiden. Om bij de minste onderdompeling te beginnen is een demonstratie, zowel in levende lijve of als opname, een passieve vorm van een *experience*. Binnen de tekstuele contacten tussen historicus en publiek zijn ook *experience* mogelijkheden te vinden. Het literaire genre *food writing* heeft een eeuwenlange traditie van het vastleggen en overdragen van zintuiglijke ervaring door middel van taal. Zoals Lynn Bloom formuleerde is dit genre evocatief en bedoeld om de lezer mee te nemen met een helder woordgebruik en precieze zintuiglijke details.<sup>121</sup> Minder traditioneel kan dit genre ook vertaald worden naar een audio- of video-format. De volgende stap ligt bij een actieve deelname als een workshop, wedstrijd of een proeverij. Als laatste zijn er de *experiences* te noemen die specifiek gecreëerd zijn als volledige historische ervaringen zoals *re-enactments*.

### Memory en nostalgie

Het aanspreken van zintuigen kan, zoals geïntroduceerd in hoofdstuk 2, leiden tot het ophalen van eigen herinneringen en nostalgische gevoelens die verbindend werken met het onderwerp.<sup>122</sup> Denk maar aan de verwijzing naar oma's appeltaart of moeders kippensoep als er wordt gesproken over de beste maaltijden of recepten. Proust bewees al dat de link tussen zintuiglijke waarnemingen en herinneringen sterk is en een transporterende kwaliteit bevat.<sup>123</sup> Het verband tussen voedsel en *memory* is uitgebreid vastgesteld, echter de relatie tussen deze twee is ingewikkeld omdat zowel voedsel als *memory* complexe concepten zijn met vele connotaties en systemen.<sup>124</sup>

Voor mensen die al eerdere herinneringen hebben aan gerelateerde ervaringen kan een *experience* zorgen voor een sterke emotionele band met het onderwerp waar de historicus gebruik van kan maken. De geur van een netgebakken bitterkoekje kan bijvoorbeeld

---

<sup>120</sup> Zuiderzeemuseum Enkhuizen 'Visrokerij' (versie onbekend), <http://www.zuiderzeemuseum.nl/nl/513/plattegrond/?id=593> (25-06-2016).

<sup>121</sup> Lynn Z. Bloom, 'Consuming prose. The delectable rhetoric of food writing', *College English* 70 (2008)4, 346-362, aldaar 356-358.

<sup>122</sup> Elias, 'Summoning the food ghosts', 13, 28.

<sup>123</sup> Proust, *À la recherche du temps perdu* 68 ; D. Holtzman, 'Food and memory', *Annual review of anthropology* 35 (2010) 361-378, aldaar 362, 365.

<sup>124</sup> Holtzman, 'Food and memory', 362.

herinneringen ophalen aan een gezellige verjaardag en hiermee zorgen voor een positieve band met de bakdemonstratie in het Bakkerij museum over de symboliek van brood.<sup>125</sup>

### **Overdrachtsfase**

In deze fase vindt de *top-down* informatieoverdracht plaats tussen historicus en publiek. Allereerst is er een schat aan voedselhistorische kennis aanwezig in het huidige veld. Deze kennis beslaat een enorme reeks van onderwerpen waar een geschiedenis van pizza, een cultuurgeschiedenis van het ruiken, Europees eten en drinken sinds de middeleeuwen met een focus op identiteit, voedsel in schilderkunst en klassieke voedseltechnologie slechts enkele voorbeelden van zijn.<sup>126</sup> Juist door de vele educatieve achtergronden die betrokken zijn bij voedselgeschiedenis worden er steeds meer perspectieven gebruikt om te kijken naar de complexe mogelijkheden die voedsel te bieden heeft.

Het is de ervaring van academici binnen de publieksgeschiedenis dat het onderwerp van voedselgeschiedenis vanuit het publiek ook leidt tot verdere vragen.<sup>127</sup> Deze vragen leiden vervolgens tot het verkennen van veel andere onderwerpen. Zoals eerder genoemd in hoofdstuk 3 is voedsel door zijn relatie met cultuurgeschiedenis erg geschikt voor het verkennen van verschillende onderwerpen doordat het kan functioneren als een reflectie van een gehele cultuur. Een voorbeeld is de fascinatie van de Engelsen in de 16<sup>e</sup> eeuw voor suiker en kaneel, die ineens beschikbaar waren dankzij de nieuwe handelsroutes naar de Nieuwe Wereld en resulteerden in bijvoorbeeld visrecepten gevuld met wat we nu definiëren als dadel- en rozijnen cake.<sup>128</sup> Hierdoor raakt dit simpele recept bijvoorbeeld niet alleen aan economie, handel en status, maar ook aan kolonisatie, de twee verschillende natuurlijke omgevingen en uiteindelijk door de rol van de vrouw aan *gender*verhoudingen binnen een huishouden.

Het gebruik van voedselgeschiedenis om een cultuur te beschrijven zorgt er, in combinatie met de zowel materiële als immateriële natuur van voedsel, ook voor dat

---

<sup>125</sup> Bakkerij museum, 'Bakdemonstratie "Symboliek in brood"' (versie onbekend), [http://www.bakkerijmuseum.nl/wat\\_is\\_er\\_te\\_doen-1-2.php](http://www.bakkerijmuseum.nl/wat_is_er_te_doen-1-2.php) (25-06-2016).

<sup>126</sup> Carol Helstosky, *Pizza. A global history* (London 2008) ; Constance Classen, David Howes en Anthony Sunnott, *Aroma. The cultural history of smell* (London 1994) ; Peter Scholliers (red.) *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages* (Oxford 2001) ; Kenneth Bendiner, *Food in painting. From the renaissance to the present* (London 2004) ; Robert I. Curtis, *Ancient food technology* (Boston 2001).

<sup>127</sup> Elias, 'Summoning the food ghosts', 15, 21, 28.

<sup>128</sup> *Supersizers go Elizabethan*, televisieserie, Engeland (BBC) 17-06-2008, 39:00-41:35 <https://www.youtube.com/watch?v=IjG8fJPaHRA>.



abstractere geschiedkundige concepten kunnen worden geïllustreerd. Door de sterke verbinding tussen voedsel en identiteit is er een mogelijkheid om bijvoorbeeld concepten als *otherness* en groepsidentiteit te verkennen, maar ook in een bredere zin de continuïteit en breuk met het verleden aan te duiden. Daarnaast kan een studie naar traditioneel voedsel bijdragen aan historisch bewustzijn.<sup>129</sup>

### Vormen van informatieoverdracht

Allereerst zijn er de traditionele vormen van informatieoverdracht te vinden binnen de voedselgeschiedenis zoals tekstuele bronnen of een lezing. Hiernaast is voedselgeschiedenis geschikt voor *oral history* en *living history* bronnen. Deze persoonlijke interactie kan een positieve invloed hebben op de emotionele band met het onderwerp. De digitale aanwezigheid van het voedselgeschiedenisveld geeft het publiek de mogelijkheid om zelf te bepalen waar en wanneer deze informatie wordt aangesproken. Ook maakt dit medium het delen van kennis en bronnen makkelijk.

### Experience

Vanuit de communicatiewetenschap beschrijft Roland Barthes voedsel als een ‘system of communication, a body of images a protocol of usages, situations, and behavior’.<sup>130</sup>

Seremetakis schrijft: ‘the senses in modernity are the switching place where the structure of experience and the structure of knowledge converge and cross’.<sup>131</sup> Het ervaren van voedsel kan op deze manier gezien worden als een vorm van informatieoverdracht zoals Prentice formuleerde op pagina 15, mits geleverd met de in hoofdstuk 2 genoemde beperkingen.

*Experience* in verband met voedselgeschiedenis draait niet om het vormen van een concreet en afgerond verhaal door middel van deze ervaring, maar kan meer worden ingezet als een toelichting, opwekking van emotie of reflectie op het heden. Een voorbeeld is het hevige debat tussen de Grieken en de Turken over de claim voor de origine en precieze ingrediënten van gelaagd bladerdeeg zoals baklava.<sup>132</sup> Hierbij zal het ervaren van de verschillende

---

<sup>129</sup> Antonia-Leda Matalas, Chrystalleni Lazarou en Yiorgos Chrysanthou, ‘The cyprus food and nutrition virtual museum. An attempt to preserve and disseminate knowledge about past foodways and controversial issues regarding the revival of traditional food’, in: Lysaght, *The return of traditional food* 146-153, aldaar 146.

<sup>130</sup> Barthes, ‘Towards a psychosociology of contemporary food consumption’, in: Carole Counihan en Penny van Esterik (red.), *Food and culture. A reader* (New York 2013) 23-30, aldaar 24.

<sup>131</sup> Seremetakis, *The senses still*, vii.

<sup>132</sup> Charles Perry, ‘The Taste for layered bread among the Nomadic Turks and the Central Asian origins of baklava’, in: Sami Zubaida en Richard Tapper (red.), *A taste of thyme. Culinary Cultures of the Middle East* (London 1994) 87-91, aldaar 87.

interpretaties van dit gerecht de (voedsel)identiteiten, concepten als *otherness*, historische reflexiviteit en de kracht van nationale identiteit kunnen toelichten. Deze concepten kunnen in de DIY-fase vervolgens worden verwerkt in de *uses of history* of eigen onderzoek ondersteunen.

#### Tools, bronnen, context en kritische houding

Het is opvallend om te zien dat een aantal artikelen over voedselgeschiedenis niet alleen het onderzoek reflecteren, maar ook de ruimte nemen om *tools* en bronnen aan te reiken voor de lezer om een dergelijk onderzoek zelf uit te voeren. Een nog groter aantal teksten moedigen lezers aan om vooral zelf aan de slag te gaan, zowel in een praktische zin als het uitvoeren van academisch onderzoek. De jarenlange traditie van het genre *food writing* draagt hieraan bij: niet alleen is een tekst gericht op het aanmoedigen van actieve deelname, maar het vormt vooral een uitnodiging om het onderwerp je eigen te maken.<sup>133</sup> Door het kader van het onderwerp voedsel wordt het *shared authority* of *bottom-up* gedeelte van het *PHC* model aangemoedigd.

#### DIY-fase

In deze fase zijn de *shared authority* en de *bottom-up* gedeeltes van het *PHC* model te vinden. Door de eigen toepassing van de kennis, *tools*, bronnen, context en kritische houding die verkregen zijn in de vorige fase door het publiek is *agency* in de fase ook versterkt aanwezig. De *uses of history* kunnen vele vormen aannemen en idealiter terugleiden tot de entreefase.

#### Tools, bronnen, context en kritische houding

Het voedselgeschiedenisveld staat open voor bijdragen van vele specialisaties en moedigt vooral mensen van alle educatieve achtergronden aan om betrokken te raken bij projecten. Doordat er een lange traditie bestaat van het doorgeven van geslaagde voedselrecepten en – technieken zijn de concepten *living history* en *oral history* hier zeker van toepassing. Deze open houding naar het publiek wordt weerspiegeld in de digitale aanwezigheid van experts, waarbij niet alleen kennis vrijelijk wordt aangeboden, maar ook advies en *tools* te vinden zijn om zelf onderzoek te doen. Neem bijvoorbeeld Rachel Laudans blog *Getting Started in Food History* waar een enorme hoeveelheid bronnen, aanwijzingen wordt aangeboden en wordt

---

<sup>133</sup> Susan J. Leonardi, 'Recipes for reading. Summer pasta, lobster à la risenholme and key lime pie', *PMLA* 104 (1989) 3, 340-347, aldaar 342, 344.

gewezen op en mogelijke valkuilen voor het zelf onderzoeken van voedselgeschiedenis.<sup>134</sup> Specifiek besteedt deze internetpagina aandacht aan het aanleren van een kritische houding. Doordat de auteur deze pagina regelmatig bijwerkt zijn er constant de nieuwste *tools* en actuele kennis en context te vinden. Dit is een mooie overeenkomst met de *shared authority* en *bottom-up* houding uit het *PHC* model.

### Praktische toepassingen

Er worden verschillende gebieden van belang aangedragen in de interesse in voedsel, naast een functie als entertainment- of genotsproduct, die interessant genoeg draaien om een praktische toepassing van kennis. Veel mensen kijken naar tijden van tekorten of armoede in het verleden om manieren te vinden om rond te komen in de huidige recessie.<sup>135</sup> Er is veel interesse in voedselgeschiedenis om vooruitgang te boeken in het streven naar duurzaamheid en het creëren van een beter toekomstbeeld.<sup>136</sup> Niet onverwacht draagt voedselgeschiedenis bij aan het moderne medische veld.<sup>137</sup> Natuurlijk is er tegenwoordig in ook algemenere zin een gedachtegang om voedsel te relateren aan gezondheid en wordt er op een nostalgische manier gekeken naar ‘de goede oude tijd’ om weer op een gezonde en duurzame manier voedsel te consumeren.<sup>138</sup>

Op een laagdrempelige manier kan een praktische toepassing van kennis vanuit de voedselgeschiedenis draaien om voedselgerelateerde technieken en recepten. Dit past binnen zowel de interesse in voedsel en de hang naar retro als het huidige DIY karakter dat te vinden is op het internet. Een voorbeeld is de website van Christianne Muusers’ *Coquinaria*.<sup>139</sup> Op deze website zijn naast vele historische recepten ook specifiek de recepten te vinden van de proeverijen die Muusers aanbiedt ter aanvulling van haar lezingen. Iets wat meer mensen aanmoedigt om zelf met de recepten aan de slag te gaan. De recepten worden zowel weergegeven in de originele taal met een historische achtergrond als in een moderne beschrijving en hedendaags maatsysteem.

---

<sup>134</sup> Rachel Laudan, ‘Getting Started in Food History’ (versie 2007), <http://www.rachellaudan.com/getting-started-in-food-history> (22-07-2015).

<sup>135</sup> Elias, ‘Summoning the food ghosts’, 15.

<sup>136</sup> Ibidem.

<sup>137</sup> Emma Rayner, “AncientBiotics – a medieval remedy for modern superbugs?” (versie 30-03-2015), <https://www.nottingham.ac.uk/news/pressreleases/2015/march/ancientbiotics---a-medieval-remedy-for-modern-day-superbugs.aspx> (28-12-2015).

<sup>138</sup> Leo Moulin, *Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken* (Antwerpen 2002) 53.

<sup>139</sup> Christianne Muusers, ‘Coquinaria’ (versie onbekend), <http://www.coquinaria.nl/> (16-04-2016).

### Bewust worden en concepten

Bij het toepassen van kennis vanuit de informatieoverdracht zijn filosofische en zelfs existentiële toepassingen en lessen te vinden. Uit het onderzoek van Rosenzweig en Thelen bleek dat juist de levenslessen, normen en waarden die uit het verleden kunnen worden getrokken de meest gewaardeerde elementen zijn van het omgaan met geschiedenis.<sup>140</sup> Zoals op pagina 29 beschreven zijn naast specifieke historische informatie ook abstracte concepten te illustreren aan de hand van voedselgeschiedenis. Deze concepten kunnen zowel toegepast worden op historisch onderzoek als het eigen leven van het publiek.

Een van de meest populaire toepassingen of bewustwordingen van een concept vanuit de voedselgeschiedenis is identiteit. Zoals uitgebreid verkend binnen de literatuur is er een sterke relatie tussen voedsel en identiteit, letterlijk genomen ‘Je bent wat je eet’.<sup>141</sup> Door middel van voedsel en cultuurspecifieke voedselpraktijken zijn zowel persoonlijke als collectieve identiteiten te verkennen. Leo Moulin beschrijft in dit opzicht het opnemen van een specifieke culinaire traditie als een manier om op een bewuste wijze aan te sluiten aan een groepsidentiteit.<sup>142</sup> Zo plaatst een persoon zich in wat Danièle Hervieu-Léger met betrekking tot religie beschreef als een *Chain of Memory*.<sup>143</sup> Jeff Pratt verwoordt dit als een geromantiseerd beeld van deze continuïteit met betrekking tot het locale, traditionele en authentieke en beschrijft dit op een materialistisch niveau in Bourdieu’s termen van cultureel kapitaal.<sup>144</sup> Er kan simpeler gesproken worden van een *imagined community*, om Benedict Andersons concept te lenen.<sup>145</sup> Deze zoektocht naar een identiteit in voedsel is te plaatsten in wat Michael Pollan voor Amerika beschrijft als ‘our national eating disorder’: de complexe onzekerheid en angst over wat ‘goed’ is om te eten die bijna leidt tot een existentiële verlamming.<sup>146</sup> Zoals ook duidelijk wordt uit het gebruik van het concept identiteit vanuit de voedselgeschiedenis leidt ook deze interesse weer terug naar de entreefase van het faseschema.

---

<sup>140</sup> Rosenzweig en Thelen, *The presence of the past*, 177-207.

<sup>141</sup> Richard Tapper, ‘Blood, wine and water. Social and symbolic aspects of drinks and drinking in the Islamic Middle East’, in: Zubaida en Tapper, *Culinary cultures of the Middle East* 215-231, aldaar 215.

<sup>142</sup> Moulin, *Europa aan tafel*, 54.

<sup>143</sup> Danièle Hervieu-Léger, ‘From religion as a chain of memory’, in: Olick, Vinitzky-Seroussi en Levy, *The collective memory reader* (Oxford 2011) 382-387.

<sup>144</sup> Jeff Pratt, ‘Food values. The local and the authentic’, *Critique of anthropology* 27 (2007) 3, 285-300, aldaar 285, 295.

<sup>145</sup> Benedict Anderson, *Imagined communities* (London 1983) 204.

<sup>146</sup> Michael Pollan, *The omnivore’s dilemma. A natural history of four meals* (Londen 2006) 1-3.

## Authenticiteit

De waarde van authenticiteit voor historici is in hoofdstuk 2 genoemd en is op verschillende elementen van een *experience* binnen de voedselgeschiedenis toepasbaar.<sup>147</sup> Zoals Wang al suggereerde is authenticiteit in verschillende onderdelen van een *experience* te vinden. Hierbij kan er gedacht worden aan de authenticiteit van ingrediënten, bereidings- of bewaartechnieken, bereidingsmateriaal, opdienmateriaal en eetmateriaal. Niet alleen de authentieke waarde van de *experience* is hiervan afhankelijk, maar ook kunnen al deze elementen een sterke invloed hebben op de *experience* zelf.<sup>148</sup> Neem bijvoorbeeld het smaak- en ervaringsverschil tussen het eten van zachte plastic bordjes en van dun porselein, maar denk ook aan het verschil tussen het gebruik van een moderne meloen uit de supermarkt in vergelijking met diens 17<sup>e</sup> eeuwse tegenhanger zoals te zien is op afbeelding 1.



**Afbeelding 1: Detail van Giovanni Stanchi, *Watermeloenen, Perziken, peren en ander fruit in een landschap*, 1645-1672.**

Op het moment gaat er veel aandacht uit naar het herintroduceren van verdwenen producten als zeldzame groenterassen op de Oranje lijst van het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland en de vergeten groentes in de Groentegenenbank van Wageningen UR, maar ook de Stichting Zeldzame Huisdierrassen die streeft voor het behoud van oud Hollandse

---

<sup>147</sup> Van Winter, 'Medieval Food Re-enactments in the Netherlands', 210.

<sup>148</sup> Gastropod, 'Episode 1: The Golden Spoon', (versie 12-09-2014) <http://gastropod.com/episode-1-the-golden-spoon/> (6-08-2015).

landbouwhuisdieren als levend erfgoed.<sup>149</sup> Helaas zijn er al verschillende soorten en rassen verdwenen of niet meer terug te kweken. De authenticiteit van de ervaring van het eten van een meloen in de 17<sup>e</sup> eeuw zal moeilijk te benaderen zijn in de 21<sup>e</sup> eeuw en op die manier de informatieoverdracht in de overdrachtsfase die steunt op deze *experience* beïnvloeden.

Bij het opstellen van een *experience* is er altijd een keuze tussen de idealistische of authentieke route en de realistische of haalbare route, zeker als er recepten worden aangeboden aan huiskoks.<sup>150</sup> Neem bijvoorbeeld een recept met ongepasteuriseerde Franse kaas of *foie gras* dat wordt uitgesloten omdat deze ingrediënten, hoewel historisch authentiek, niet binnen de hygiënische- of ethische regels vallen in Nederland.<sup>151</sup> Het nadeel hiervan is dat er een homogenisering plaatsvindt in de mogelijke ingrediënten voor een *experience* of recept door de Europese Unie opgelegde voedsel en veiligheidsregels waardoor de representatie van het verleden wordt vertekend.<sup>152</sup> Voor Nederland gelden hier specifiek de Warenwet en de HACCP voor. Hiermee heeft de overweging van authenticiteit invloed zowel op de entreefase in *experience* als aantrekkingskracht als binnen de overdrachtsfase voor het overdragen van correcte kennis.

Een ontwikkeling die op dit gebied een bijdrage kan leveren is de opkomst van historici die zich specialiseren op het gebied van de ervaring van zintuigen.<sup>153</sup> In Nederland is er bijvoorbeeld het werk en onderzoek van Caro Verbeek dat een geur- en tastervaring als reconstructie van historische periodes wil aanbieden aan het publiek.<sup>154</sup> Vanuit de neurogastronomie worden ook op het gebied van wetenschappelijk gecreëerde ervaringen zeer interessante vooruitgangen geboekt die op de lange termijn belangrijke bijdragen kunnen leveren aan deze *experience* mogelijkheden binnen de voedselgeschiedenis.<sup>155</sup>

---

<sup>149</sup> De oerakker, 'De Oranje lijst' (versie onbekend), <http://www.deoerakker.nl/oranjelijst.htm> (27-06-2016); Wageningen UR, 'Meer groentesoorten in de genenbank' (versie onbekend), <http://www.wageningenur.nl/nl/show/Meer-groentesoorten-in-de-genenbank.htm> (27-08-2016); SZH, 'Home' (versie onbekend), <http://szh.nl/> (27-2016).

<sup>150</sup> Moulin, *Europa aan tafel*, 21.

<sup>151</sup> Seremetakis, *The Senses Stil*, 3.

<sup>152</sup> Leitch, 'Slow food and the politics of pork fat', 440, 457.

<sup>153</sup> John Metcalfe, 'Now you can experience the nasty stench of cities throughout history' (versie 12-02-2014), <http://www.citylab.com/design/2014/02/perfumers-recreate-nasty-stench-cities/8375/> (01-04-2016).

<sup>154</sup> Caro Verbeek, 'Home' (versie onbekend), <http://www.caroverbeek.nl/> (01-04-2016).

<sup>155</sup> Maria Konnikova, 'Altered tastes' (versie 16-02-2016), [https://newrepublic.com/article/128899/man-will-transform-eat?utm\\_medium=email&utm\\_source=digg](https://newrepublic.com/article/128899/man-will-transform-eat?utm_medium=email&utm_source=digg) 30-03-2016.

## Voedselgeschiedenis en het PHC model

Het inzetten van voedselgeschiedenis in de publieksgeschiedenis, specifiek in het *PHC* model, wordt ondersteund door verschillende elementen inherent aan voedsel(geschiedenis). Voor de entreefase sluit voedselgeschiedenis als onderwerp aan bij de huidige interesse voor voedsel en retro in de maatschappij. Als historici deze interesses serieus nemen in de keuze van het onderwerp van de informatieoverdracht zal dit helpen bij het creëren van een context om de informatieoverdracht te ondersteunen door een vertrouwensband op te bouwen met het publiek. Het opwekken en aanwakkeren van interesse voor het onderwerp en het verlenen van *agency* worden ondersteund door de mogelijkheden van voedselgeschiedenis om gebruik te maken van *experience*, een goede PR, interessante locatie, *memory* en nostalgie. Het feit dat voedsel zowel *everyday history* als theatrale delen van een cultuur beslaat maakt het erg geschikt om verhalen mee te vertellen.

De *top-down* overdrachtsfase kan worden ingevuld door een traditionele vorm van informatieoverdracht als een lezing of een tekstuele bron. Niet alleen voedselhistorische kennis kan worden overgedragen door middel van voedselgeschiedenis, het onderwerp voedsel door zijn relatie met cultuurgeschiedenis kan worden gebruikt om een enorme reeks andere onderwerpen aan te kaarten. Ook kan voedsel worden gebruikt om concepten te behandelen of te illustreren zoals historisch bewustzijn of identiteit. De inhoud van deze informatieoverdracht naast kennis omvat *tools*, bronnen, context en het aanleren van een kritische houding in overeenkomst met het *PHC* model. Naast deze traditionele vormen kunnen *experience* en *oral history* of *living history* bronnen deze informatieoverdracht ondersteunen en concepten illustreren. De digitale aanwezigheid van het voedselgeschiedenisveld geeft mogelijkheden voor de informatieoverdracht, omdat het publiek hierbij kan beslissen waar en wanneer deze informatie wordt gebruikt.

In de *DIY*-fase worden de verkregen kennis, *tools*, bronnen, context en kritische houding in een *shared authority* of *bottom-up* relatie met de historicus toegepast. Het voedselgeschiedenisveld juicht deze bijdrage sterk toe en de digitale aanwezigheid van dit veld ondersteunt dit onderdeel van het *PHC* model. Door de natuur van het onderwerp is voedselgeschiedenis geschikt voor vele praktische toepassingen. Andere *uses of history* bestaan uit het bewust worden of heroverwegen van abstracte concepten of het toepassen van concepten als identiteit. Idealiter vormt dit gebruik, dat *agency* aan het publiek verleent, aanleiding tot de entreefase in een circulair proces.

Naast *experiential* authenticiteit in de entree- en overdrachtsfase en objectieve authenticiteit in de overdrachtsfase is het belangrijk om aandacht te besteden aan de

verschillende onderdelen van een *experience* waar zo veel mogelijk gestreefd kan worden naar authenticiteit.



## **5. Foods of the Lower East Side tour en Heel Holland weckt markt**

De analyse van de twee casussen onderzoekt de toepassing van de verkregen inzichten uit de vorige hoofdstukken over de relatie tussen voedselgeschiedenis en publieksgeschiedenis, specifiek het *PHC* model. Hierbij wordt gebruik gemaakt van de concepten *agency*, *experience*, *memory*, nostalgie, authenticiteit, historische reflexiviteit en identiteit. Voor de algemene structuur wordt het faseschema uit eerdere hoofdstukken aangehouden. Bij de entreefase liggen het opbouwen van de vertrouwensband tussen expert en publiek, het gebruik van een interessante locatie, een goede PR, *experience*, *memory* en nostalgie aan de basis van de analyse. Wat betreft de overdrachtsfase ligt de focus op de manieren waarop doorgewerkt wordt op de entreefase en de verkregen kennis, *tools*, bronnen, context en een kritische houding. Deze overdracht kan worden ondersteund door *experience*, *oral history*, *living history* en het digitale medium. De analyse van de DIY-fase onderzoekt de mogelijkheden voor een eigen toepassing van de verkregen informatie door het publiek, *shared authority* onderdelen van het *PHC* model en *uses of history*.

Als eerste komt de Amerikaanse casus aan het bod. Door deze analyse vóór de analyse van de Nederlandse casus te plaatsen wil dit hoofdstuk ten eerste de Amerikaanse casus, die is gecreëerd in een voedselgeschiedenisveld dat al verder gevorderd is dan het Nederlandse, als inspiratie voorhouden voor de mogelijkheden voor het Nederlandse voedselgeschiedenisveld. Deze internationale context biedt onder andere voorbeelden van een complexere interactie. Ten tweede wil dit hoofdstuk het enthousiasme dat in Nederland al aanwezig is toejuichen.

### **Context van de eerste casus**

De ontwikkeling van de *Foods of the Lower East Side* tour startte in 2009 met in het achterhoofd de missie van het Tenement museum om het concept immigratie in Amerika te verkennen door de immigranten die op 97 Orchard Street, de locatie van het museum, woonden als voorbeeld te gebruiken.<sup>156</sup> Amerikaans cultuurhistorica Megan Elias werd bij deze opstart naar aanleiding van haar expertise in historisch voedsel uitgenodigd een lezing te geven over voedselgeschiedenis aan de medewerkers van het museum. Vanuit het departement van educatie van dit instituut werd op basis van deze informatie doorgewerkt door een team onder leiding van Adam Steinberg en onder andere voedselhistoricus Sarah Lohman als expert van buitenaf. De resulterende tour verkent de identiteit van de

---

<sup>156</sup> Elias, 'Summoning the food ghosts', 14.

immigranten door middel van voedsel. De begeleide stadswandeling wordt ondersteund door pakkende verhalen of interviews op locatie, een doorlopende proeverij en een aansluitende dialoog tussen leden van het publiek. Dit publiek bestond door de focus van het museum vaak uit leden van immigranten families, geïmmigreerd vanuit de hele wereld, die zowel in New York woonden als uit de rest van Amerika en 34 andere landen kwamen.<sup>157</sup>

De ruimte voor dialoog en discussie tussen leden van het publiek onder leiding van de expert is een mooie vorm van *agency*-verlening aan het publiek. Bij de in 2004 opgestarte *Kitchen Conversations* was het de ervaring van de stafleden dat het vertellen van verhalen een brug vormde naar het delen van eigen ervaringen en dat een dialoog een interessante manier was om zowel immigratievraagstukken in het verleden als het heden in een ander licht te plaatsen.<sup>158</sup> Vanaf juni 2011 wordt de *Food* tour in verschillende variaties aangeboden en is vandaag de dag nog steeds populair. Deze populariteit wordt bevestigd door het ontstaan van verschillende imitatie tours door andere instanties.<sup>159</sup> Voor dagen met slecht weer of publiek dat minder geschikt is voor een wandeling werd er in december 2011 een binnenversie gecreëerd van deze tour waarbij de proeverij nog steeds centraal stond in de ervaring en de buitenonderdelen werden vervangen door digitale beelden. In 2012 werd er ook een kortere versie van de tour gecreëerd voor leerlingen uit het voortgezet onderwijs.

### **Entreefase**

De entreefase bestaat uit het vangen en aanwakkeren van interesse van het publiek voor het aangeboden onderwerp. Hiernaast ligt de focus op het creëren van een context om de informatieoverdracht in de volgende fase te ondersteunen. Het opbouwen van een vertrouwensband tussen expert en publiek, het gebruik van een interessante locatie, een goede PR, *experience*, *memory* en nostalgie liggen aan de basis van deze analyse.

### **Experience**

Allereerst is er het element van een rondwandeling dat de tour al een gevoel van een 'reis door de tijd' geeft, het effect van de interessante omgeving kan zeker helpen bij het 'tot leven

---

<sup>157</sup> Afgeleid van eenzelfde programma aan het Tenement museum uit Ruth J. Abram, 'Kitchen conversations: democracy in action in the Lower East Side Tenement Museum', *The Public Historian* 29 (2007) 1, 59-76, aldaar 60, 69.

<sup>158</sup> Abram, 'Kitchen conversations', 59-62, 67-76.

<sup>159</sup> New York.com, 'Tenement, tales and tastes – a tour of NY's Lower East side tickets' (versie onbekend), <http://www.newyork.com/tours/tenements-tales-and-tastes-tour/> (18-05-2016).

brengen' van het onderwerp en het betrekken van het publiek. De indrukken die worden opgedaan van de straat en de gebouwen, zowel de geconserveerde als de moderne structuren, functioneren binnen de focus van het museum op de bewoners met een immigrantenachtergrond. Voor de binnenversie van de tour werd deze ervaring vastgelegd in een Powerpointpresentatie vol multimedia als foto's en videobeeld. Een element dat hiernaast ook meespeelt is de interesse in oude ambachten, traditionele voedselpraktijken en het gevoel deel te nemen aan een zeer oude uitwisseling tussen voedselproducent en eter. Deze *experiential* authenticiteit werd zeer gewaardeerd door bezoekers en vormde een mooie aansluiting en ondersteuning voor de informatieoverdracht in de volgende fase.<sup>160</sup>

De voedsel*experiences* bestonden uit de proeverijen die zo centraal staan in deze tour. Het contact dat hiermee ontstond tussen voedselproducent en klant leverde niet alleen een ervaring op die geplaatst kon worden in de historische informatie, maar ook een ervaring van een persoonlijke kijk op de moderne verhoudingen geleverd door de hedendaagse lokale bewoners en producenten wat historische reflexiviteit ondersteund.

### Vertrouwen

De tour speelt sterk in op de (geografische) identiteit van zowel de originele immigranten als die van het publiek. Hierbij sluit het aan bij een goede PR door het gebruik van het lokale en traditionele. Niet alleen behelst de tour dat specifieke stuk van New York en de relatie tot de gehele stad, het is ook een mooi voorbeeld van het ontstaan van Amerika zoals we dit nu kennen. Hiernaast raakt het ook aan de gefragmenteerde en gerecreëerde identiteit van de immigranten, een onderwerp dat net zo veel zegt over het land van origine als de nieuwe cultuur die werd gecreëerd door de combinatie van deze achtergronden. Deze complexiteit van het onderwerp blijkt veel leden van het publiek aan te spreken, soms op een bijna existentieel niveau.<sup>161</sup> Door recht te doen aan deze interesse en het enthousiasme van het publiek wordt de vertrouwensband tussen publiek en historicus versterkt. Het letterlijk een (lokaal) gezicht geven aan het voedsel en de cultuur erachter naar het publiek toe is een element dat Steinberg met veel succes toepaste in de tour.<sup>162</sup> Hij gebruikte de eigenaars en het personeel in de winkels, bereikbaar door een bezoek of door middel van een gefilmd interview, om grote delen van het verhaal te vertellen en te illustreren. Hiernaast was het ook de ervaring van de rondleiders dat het samen eten zorgt voor een goede, respectvolle sfeer en

---

<sup>160</sup> Dit bleek vooral uit de vele positieve reviews op [zerve.com](http://zerve.com) en [tripadvisor.com](http://tripadvisor.com).

<sup>161</sup> Steinberg, 'What We Talk About When We Talk About Food', 87.

<sup>162</sup> Ibidem, 88.

context voor een informatieoverdracht en is het ook een goede dialoogstarter.<sup>163</sup> Aan het begin van de tour wordt er een reeks onderwerpen en open vragen aangeboden aan de groep ter discussie en als dialoogfocus, een aanpak die ook bijdraagt aan die productieve sfeer en het serieus nemen van het publiek. Hierdoor wordt de vertrouwensband tussen historicus en publiek wederom ondersteund.

### **Overdrachtsfase**

Het doel van de overdrachtsfase is de informatieoverdracht van historicus op het publiek. De onderwerpen van deze informatieoverdracht zijn kennis, bronnen, *tools*, context en een kritische houding. Deze analyse wordt ondersteund door de concepten *experience* en identiteit.

### **Kennis**

De tour maakte uitgebreid gebruik van de inzichten uit het academische veld van de immigranten voedselculturen als Hasia Diner's *Hungering for America* en Donna Gabaccia's *We are what we eat*.<sup>164</sup> Hiermee werd een genuanceerd verhaal gecreëerd dat rekening houdt met vele culturele, sociale en economische elementen op zowel lokale als globale schaal. Hiermee werden voedselpraktijken van zowel het verleden als het heden uitgelicht voor een groot aantal verschillende culturen waaronder de Caribische, Chinese, Dominicaanse, Duitse, Italiaanse en Joodse die samen het voedselculturele landschap vormden in deze buurt. Door deze aanpak werden ook grotere thema's aangesneden die de specifieke voedselpraktijken overstijgen, gebruik makend van de mogelijkheid om voedsel als prisma voor een cultuur te gebruiken.

De *experience* elementen die werden genoemd in de entreefase ondersteunen ook de kennisoverdracht in deze overdrachtsfase. Vele soorten perspectieven worden geleverd voor de eigen ervaring binnen de tour en de ideeën waarmee het publiek aan de tour begint, 'gesymboliseerd' door de verschillende hapjes in de tour en de *oral history of living history* bronnen die de verkopers vormden. In de binnenversie van de tour werd het duidelijk dat hoewel er minder ruimte was voor *experience* er meer ruimte overbleef voor een diepere duik in de historische achtergrond van de verkregen informatie.

---

<sup>163</sup> Steinberg, 'What We Talk About When We Talk About Food', 81.

<sup>164</sup> Ibidem, 83.

Tenslotte worden nog steeds nieuwe verhalen en nieuwe informatie ontdekt en toegevoegd aan de tour en heeft de populariteit van de tour geleid tot een ondersteuning van verschillende voedselgecentreerde projecten zoals het boek *97 Orchard. An edible history of five immigrant families in one New York tenement* van Jane Ziegelman. Het feit dat de focus ligt op alledaags voedsel draagt op een positieve manier bij aan de relateerbaarheid en de mogelijkheid om als publiek zich te identificeren met de mensen uit het verleden. Een conversatie tussen leden van het publiek werd aangemoedigd waarbij één van de focuspunten de definitie en begrenzing van authenticiteit was. Het voorbeeld dat hierbij werd gegeven was een Chinees restaurant in Chinatown ‘for the tourist, this is authentic Chinese food, and may remain so for the rest of his life. But for a Chinese immigrant eating in that same restaurant, the food may seem like a pale imitation of what her mother made for her back in China’.<sup>165</sup>

De discussies laten zien hoe voedsel een dialoog tussen culturen kan vormen, bijvoorbeeld naar aanleiding van de vraag wat nu wel of niet thuishoorde in de Amerikaanse keuken. Bijvoorbeeld: ‘there was the Korean-American woman who gave up eating her beloved steamed silkworm pupae after she immigrated to the United States as a little girl, lest her new American playmates make fun of her.’<sup>166</sup>

#### Bronnen, tools, context en kritische houding

Het museum vond het vanaf het begin belangrijk dat het publiek onderling discussies aanging, en daardoor eigen ervaringen en gedachten bij kon dragen. Binnen deze tour worden er veel aanwijzingen gegeven hoe er kritisch en genuanceerd gedacht kan worden over onderwerpen en concepten. Door de eigen verhalen van het publiek binnen een historische context te plaatsen werd ook specifiek historische reflexiviteit aangemoedigd. Specifiek de focus op de vergelijking tussen immigratievraagstukken van vroeger en nu zal deze historische reflexiviteit ondersteunen. Deze discussieruimte gaf ook een interessant kader om het de aanwezige nostalgie te verkennen en de discussie, ondersteund door kritische vragen van de begeleider, was hier een uitstekend platform voor. Zowel in het contact met experts als digitaal worden er vanuit het instituut vele bronnen aangeboden en verwijzingen gegeven voor verder onderzoek. Ook is via de website een virtuele tour van het museum te bezoeken.

---

<sup>165</sup> Steinberg, ‘What We Talk About When We Talk About Food’, 83.

<sup>166</sup> Ibidem, 86.

## DIY-fase

De focus van de DIY-fase zijn de *shared authority* en *bottom-up* onderdelen van het *PHC* model, waardoor *agency* wordt verleend. De *uses of history*, waaronder identiteit, en andere toepassingen van de verkregen informatie uit de vorige fase behoren ook in deze DIY-fase.

### *Shared authority, bottom-up en uses of history*

De tour eindigt terug bij het Tenement museum waar onder het genot van het laatste gerecht, de jiaozi of Chinese dumplings van Vanessa's Dumpling House, een afsluitende discussie werd gevoerd als tegenhanger van de discussie aan het begin van de tour. Door deze aanpak werd niet alleen de informatie die binnen de tour aan bod is gekomen in een persoonlijke context geplaatst voor het publiek, maar draagt het publiek zelf onder toezicht van de expert ook een deel van de informatie aan in een vorm die *agency* verleent. Ook leverde deze waarneming van verschillende leden van het publiek voor de experts verdere kennis en voorbeelden die vervolgens verwerkt konden worden in de tour.<sup>167</sup> Deze ruimte voor dialoog en discussie was ook een mooi platform voor historische reflexiviteit. Door kritisch te kijken naar de verschillen in kaders zowel in het heden als het verleden en gevoelens van nostalgie. De immigratievraagstukken die als focus dienen van het museum kunnen bijvoorbeeld door het heden en het verleden vergelijken met een eigen achtergrond in immigratie licht werpen op identiteit, traditie en inburgering. Hierbij werden vragen geïntroduceerd als 'Just how much must an immigrant give up to be considered American?'<sup>168</sup>

De casus sluit met deze ruimte voor dialoog ook perfect aan bij de visie van Yoshida van een museum als een arena en ontmoetingsplek. Het materiële en immateriële erfgoed dat wordt verkend ondersteunt een dialoog rondom onderwerpen als identiteit, immigratie en *gender*. 'There was the young Filipina whose mother, after immigrating to America, learned how to make spaghetti and meatballs with Filipino spices.', wat een voorbeeld was van de gefragmenteerde identiteit als immigrant in Amerika.<sup>169</sup> Want, zo stelt Steinberg, 'through encountering food, and talking about food, people are really talking about themselves. And by sharing and listening to each other's stories, our visitors realize that the immigrant stories we tell at the Tenement Museum are their stories too.'<sup>170</sup> De circulariteit die idealiter in deze DIY-fase te vinden is, is in deze casus zeker aanwezig. Veel leden van het publiek gaven aan

---

<sup>167</sup> Steinberg, 'What We Talk About When We Talk About Food', 89.

<sup>168</sup> Ibidem, 86.

<sup>169</sup> Ibidem.

<sup>170</sup> Ibidem, 89.

terug te komen om nogmaals deel te nemen aan de dialoog binnen de *Food* tour of de open *Kitchen Conversations* van hetzelfde instituut.<sup>171</sup>

### **Foods of the Lower East Side**

De *shared authority* en *agency* elementen binnen deze casus zijn sterk aanwezig doordat het onderwerp zo verbindend werkt er de discussies sterk werden aangemoedigd door middel van vragen en opmerkingen van de begeleider. De aanlevering van een kritische houding door deze expert is aanwezig, bijvoorbeeld om *restorative* en *reflective* nostalgie te onderscheiden, maar wordt soms terughoudend gebruikt om mensen een eigen beeld te laten bijdragen aan de discussies. Hoewel de aanlevering van kennis, context en bronnen aanwezig is door middel van de begeleider en de website mist deze casus nog wel een systematische aanbieding van onderzoekstools. Mogelijk zou er hiervoor nog extensiever gebruik kunnen worden gemaakt van het digitale medium. Doordat de begeleiders open staan voor de opmerkingen en ervaringen van het publiek wordt er ook voldaan aan *bottom-up* bijdragen. Deze bijdragen helpen ook om de voedselhistorische informatie te gebruiken als startpunt voor een reeks andere onderwerpen en concepten. De casus neemt huidige vraagstukken erg serieus in de focus op immigratie en het enthousiasme voor voedsel. Ook sluiten deze onderwerpen aan bij identiteit als *use of history* binnen het museum. Dit alles in combinatie met een interessante locatie en goede PR draagt bij aan de succesvolle circulariteit van het faseschema voor een deel van het publiek.

Qua objectieve authenticiteit wordt er in de overdrachtsfase veel aandacht besteed aan de historische informatie die wordt overgedragen. Ook zijn de materialen in de gebouwen en inrichting daarvan origineel en vormen hierdoor een goede context voor deze kennis. Als kritische noot moet er opgemerkt worden dat Steinberg in een interview uitlegt dat Roemeense en Ierse voedselcultuur ontbreken in het overzicht van de verschillende voedselculturen.<sup>172</sup> De *experienced* authenticiteit van de proeverij-*experience* keur ik, hoewel er voornamelijk moderne technieken en ingrediënten worden gebruikt, binnen de geleverde context niet af omdat het binnen de casus de gewenste reflectie bewerkstelligd en enthousiasme opwekt. Hoewel *memory* en nostalgie persoonlijke en daarmee onvoorspelbare elementen zijn in dit faseschema worden deze concepten serieus genomen. Ook wordt er een

---

<sup>171</sup> Abram, 'Kitchen conversations', 73.

<sup>172</sup> The wanderfull traveler, 'Tenement museum food tour, New York' (versie 09-10-2012), <http://www.thewanderfulltraveler.com/tenement-museum-food-tour-new-york/> (27-06-2016).

kader gecreëerd waarin deze emoties beschouwd kunnen worden, of dit altijd succesvol lukt blijkt niet uit de documentatie.

### **Context van de tweede casus**

De Nederlandse casus is de Nationale Weckmarkt, die inmiddels twee edities heeft doorlopen. In 2014 vond deze markt plaats op 6 juli in Roden en 5 tot en met 7 september in het Openluchtmuseum te Arnhem. Voor 2015 was dit respectievelijk 23 augustus en 11 tot en met 13 september. Deze evenementen werden beide georganiseerd door een samenwerking tussen de Landskeuken, het Culinaire Historisch Museum en de Landleven Beleefdagen ter promotie van het wecken en andere conserveringstechnieken als immaterieel erfgoed. De drijvende kracht achter dit project is etnoloog Carolina Verhoeven die al jaren strijd voor acceptatie van voedsel als belangrijk onderzoeksonderwerp en de Slow food benadering tot voedsel.

De marktkramen vormen de basis van deze casus met een toevoeging van demonstraties en lezingen door Verhoeven en in Arnhem kwam hier een weckwedstrijd bij. De selectie van de verkopers op de markt lag bij producenten van lokaal geproduceerde producten met een duidelijke herkomst van de grondstoffen binnen het seizoen die geen chemische toevoegingen bevatten. Ook was het verplicht om bij deze producten achtergrondinformatie te verschaffen. De (ervarings)expertise op de markt wordt geleverd door een afwisseling van ambachtsmensen, *living history* en academici. Het is hierbij belangrijk om in het achterhoofd te houden dat deze weckmarkt de specialisatie culinaire geschiedenis beslaat, zie pagina 4, en niet het bredere veld van de voedselgeschiedenis. In Arnhem vormde de rest van het programma van de Landleven beleefdagen een extra motivatie om te bezoeken en in Roden werden verschillende bekende entertainmentgezelschappen uitgenodigd. In Roden was 70% van de bezoekers vrouwen tussen 45 en 60 jaar, 20% jongere vrouwen en de 10% mannen tussen 30 en 50 jaar. Het publiek in Arnhem bestond uit een jonger publiek met een 30/70 man/vrouw verdeling.<sup>173</sup>

### **Entreefase**

De entreefase bestaat uit het vangen en aanwakkeren van interesse van het publiek voor het aangeboden onderwerp. Hiernaast ligt de focus op het creëren van een context om de

---

<sup>173</sup> Mailcontact met Carolina Verhoeven op 27-06-2016.



informatieoverdracht in de volgende fase te ondersteunen. Het opbouwen van een vertrouwensband tussen expert en publiek, het gebruik van een interessante locatie, een goede PR, *experience*, *memory* en nostalgie liggen aan de basis van deze analyse.

### Experience

Zowel in Roden als in Arnhem is het allereerst de locatie in combinatie met de aankleding die een geweldige basis vormt voor de *experience*. In Roden vormt het historische landgoed Mensinge uit de 14<sup>e</sup> eeuw met zijn gebouwen, bakstenen infrastructuur en uitgebreide tuin het decor voor de markt. In Arnhem vormt het Nederlands Openluchtmuseum en specifiek een 18<sup>e</sup>-eeuws boerenerf met schuur, hooiberg, omringende boomgaard en kippenren het decor voor de markt. Het beeld van het lokaal, gezond en zelfgeproduceerd voedsel wordt bevestigd door verschillende 17<sup>e</sup>-eeuwse boerderijen en typische Nederlandse slootjes die het evenement omringen. Het evenement zelf bestaat op beide locaties uit marktkramen en een aankleding die inspeelt op nostalgische herinneringen: natuurlijke materialen, klederdracht en geruite doeken, voorbeelden van historische kookmaterialen en (verse) producten waaronder natuurlijk de weckproducten zelf in de kenmerkende potten. Dat de experts zelf ook vaak voorbeelden zijn van *living history* en hun ervaringen met veel enthousiasme delen draagt bij aan een gemoedelijke en respectvolle sfeer. Voedselspecifiek waren er een heel aantal ambachten aanwezig met doorlopende demonstratie die de lucht vulden met verschillende zintuiglijke ervaringen, waaronder bijvoorbeeld het roken van eendenfilets in een rookoven en weckdemonstraties. Hiernaast waren ook vele producten te proeven zoals lokaal geproduceerde kaas met zelfgeproduceerde wei. Er is dus te spreken van *experiential* authenticiteit dat zowel publiek aantrekt en enthousiasme opwekt als volgens Prentice inzicht kan bieden bij de informatieoverdracht in de volgende fase.

### Memory en nostalgie

Er wordt in deze casus gebruik gemaakt van de herinneringen die mensen hebben aan het wecken door mensen hiernaar te vragen en hiermee te betrekken in de informatieoverdracht. Enkele gesprekken overhorend zorgen deze herinneringen voornamelijk voor een positieve kleuring. Nostalgie is rijkelijk aanwezig. De techniek van het wecken wordt bijvoorbeeld niet alleen opgehemeld als wijsheid uit het verleden, maar ook in het heden geplaatst door nieuwe en moderne apparaten aan te bieden en mensen aan te moedigen deze traditie weer op te pakken.

## Vertrouwen

Deze casus sluit aan bij een retro trend binnen de Nederlandse samenleving waarbij er hernieuwde aandacht is voor oude tradities en materialen. Ook speelt het in op de populariteit van voedsel in de maatschappij en met name op de gezonde en seizoensgebonden voedselproducten op de nostalgisch ‘goede oude’ manier. Door op deze manier de interesses van het publiek serieus te nemen wordt de vertrouwensband tussen expert en het publiek versterkt. Ook is het nostalgische en geromantiseerde beeld van continuïteit zoals beschreven in het vorige hoofdstuk een belangrijk aantrekkingselement, zeker in combinatie met de aantrekkingskracht van het lokale. Zoals Boulianne en Böder al stelden kan dit het vertrouwen van het publiek versterken als het wordt ingezet in effectieve PR. Het besluit om twee locaties te gebruiken voor deze markt creëerde de mogelijkheid om plaatselijke koks en voedselbedrijven de kans te geven om, voor sommigen voor het eerst, op een markt te staan. Hiermee verbond de markt voedsel aan bekende gezichten, ambachten en bronnen van voedselproducten waar de organisatie achter stond. Ook de *down to earth*-reputatie van Verhoeven kan het vertrouwen van het publiek het opwekken en deze houding werd doorgezet door de andere aanwezige experts.

## Overdrachtsfase

Het doel van de overdrachtsfase is de informatieoverdracht van historicus op het publiek. De onderwerpen van deze informatieoverdracht zijn kennis, bronnen, *tools*, context en een kritische houding. Deze analyse wordt ondersteund door de concepten *experience* en identiteit.

## Kennis

Bij de kramen van de markt waren de experts enthousiast om zowel vanuit hun eigen ervaringen en *oral history* als vanuit de theorie achtergrondinformatie te delen wat betreft het wecken en andere conserveringstechnieken. Binnen deze uitwisseling wordt gebruik gemaakt van de verhalende kracht van voedsel. Op deze informatie werd tijdens de weckvragenuurtjes, demonstraties en lezingen uitgebreider op ingegaan. De hoofdmoot van de informatieoverdracht vond plaats in de goed bezochte *top-down* lezingen die drie keer per dag vertelden over het belang, betekenis en geschiedenis van het conserveren. Deze lezingen werden gegeven vanuit de etnologie discipline van Verhoeven en deze werd in Roden ook ondersteund door het aanwezige museum De Landskeuken. Ook werd er verwezen naar

toekomstige projecten die dieper ingaan op de achtergrondinformatie als een televisie-uitzending en een aankomend boek. Deze overdracht wordt ook ondersteund door de *experience* elementen die genoemd zijn in de entreefase. Vooral het feit dat dit alledaags voedsel is met een simpele basistechniek verhoogt de relateerbaarheid van het onderwerp, wat de effectiviteit van de informatieoverdracht ondersteunt. Wat meteen opvalt bij de markt is dat het toevoegen van het wecken aan de UNESCO immaterieel erfgoed lijst in 2014, bemiddeld door het Kenniscentrum Immaterieel Erfgoed Nederland (KIEN)<sup>174</sup>, voor Nederland belangrijk is. In het eerste jaar stond de markt dan ook in het teken van deze toevoeging door middel van de symbolische overhandiging van een certificaat en verschillende momenten waarop het concept van immaterieel erfgoed werd toegelicht. Door het wecken te gebruiken als voorbeeld wordt op een praktische manier aandacht gevraagd voor een belangrijk maar abstract concept binnen de Nederlandse geschiedschrijving en identiteit. Ook werd hiermee de instellingen UNESCO en KIEN, die voor de meeste Nederlanders ver van hun bed staan, een gezicht gegeven.

#### Bronnen, tools, context en kritische houding

Gedurende de markt werd er verwezen naar zowel een aantal (hand)boeken als de websites van de betrokken instellingen, die op hun beurt weer nuttige verwijzingen naar tools en bronnen bevatten. De daadwerkelijke tools die werden aangereikt op de markt zelf waren in letterlijke zin: recepten, weckpotten, weckketels en andere kookmaterialen en -technieken. Daadwerkelijk diep werd op de markt zelf niet ingegaan op het zelf uitvoeren van onderzoek anders dan een nostalgische aanmoediging om eigen herinneringen aan het wecken en andere conserveringstechnieken te delen.

#### DIY-fase

De focus van de DIY-fase zijn de *shared authority* en *bottom-up* onderdelen van het *PHC* model, waardoor *agency* wordt verleend. De *uses of history*, waaronder identiteit, en andere toepassingen van de verkregen informatie uit de vorige fase behoren ook in deze DIY-fase.

---

<sup>174</sup> Vóór 2015 het Nederlands Centrum voor Volkscultuur en Immaterieel Erfgoed (VIE) genoemd.

### Shared authority, bottom-up en uses of history

Het uitnodigen van het publiek om deel te nemen aan de weckwedstrijd voor *bottom-up* deelname aan het *PHC* model en een vorm van *agency*. Ook was er een vragenuurtje waarbij tips werden gegeven voor het wecken en er specifieke vragen gesteld konden worden door het publiek. Veel mensen namen hierbij ook eigen gemaakte producten mee. Tevens werd er voor het volkskookboek dat volgt op de editie in 2016 van deze markt gebruik gemaakt van digitale middelen om mensen persoonlijke verhalen in verband met het wecken en andere conserveringstechnieken te laten bijdragen.<sup>175</sup> Wat een grote rol speelt bij deze markt is het zelf uitvoeren van de verschillende conserveringstechnieken en de haalbaarheid van deze onderneming als *use of history*. Niet alleen wordt er duidelijk wat de technieken inhielden en hoe het publiek dit zelf kan toepassen, ook wordt er de mogelijkheid gegeven voor een moderne en gemakkelijkere draai aan deze technieken. Zo worden er moderne materialen in een gestroomlijnde esthetiek aangeboden voor wecken naast de traditionelere rustiek uitzijnde materialen die veel zwaar werk vragen. Een klein voorbeeld zijn de verschillende weckpotten die zowel in de ouderwetse klemdeksel als met een moderne schroefdeksel worden aangeboden.

### **Heel Holland weckt**

De markt is opgezet om een zo laagdrempelig mogelijke manier publiek aan te trekken en te betrekken bij de onderwerpen. Hierdoor wordt de hoeveelheid informatie in de informatie-overdracht ingeleverd en ligt de nadruk meer op de entreefase en *experience* elementen. Er had meer gebruik gemaakt kunnen worden van *experiences* om de informatieoverdracht te ondersteunen en ook konden deze ervaringen een kritischer kader worden geplaatst. Hierdoor bestaat het gevaar dat de *experience* die wordt aangeboden als entertainment wordt geconsumeerd en de aangeboden informatieoverdracht wordt genegeerd. In de overdrachtsfase worden de kritische houding en *tools* ondergesneeuwd en de verwijzingen naar bronnen zijn minimaal aanwezig. Er zijn een aantal kansen voor historische reflexiviteit te vinden in deze casus waar helaas niet diep genoeg op in wordt gegaan. Door bijvoorbeeld nostalgie voor het wecken niet kritisch te bekijken, maar dezelfde wecktechniek te blijven ondersteunen met nieuwe materialen en machines, moeten er vraagtekens worden gezet bij deze nostalgie. Het aanleveren van deze bewustwording van deze nostalgie had een interessante uitwisseling tussen expert en publiek kunnen vormen. De variatie van experts die

---

<sup>175</sup> Carolina Verhoeven, 'Weck oproep' (versie onbekend), <http://www.carolina-verhoeven.nl/weck-oproep--161-2-0.html> (01-04-2016).

aanwezig zijn binnen deze casus zijn een goed voorbeeld van de interdisciplinariteit van voedsel en door zowel theoretische als praktijk experts te gebruiken kan er op verschillende manieren worden gecommuniceerd over het onderwerp. Het is moeilijk in te schatten hoe succesvol deze markt is wat betreft het streven naar de circulariteit van het *PHC* model. Het enige dat zeker is is dat er een derde editie gepland staat.

## **6. Conclusie**

Deze scriptie onderzoekt wat de raakvlakken zijn tussen voedselgeschiedenis en publieksgeschiedenis en op welke manier inzichten uit voedselgeschiedenis kunnen aansluiten bij en bijdragen aan een verbreding van het *participatory historical culture* model voor historici in de publieksgeschiedenis. Deze raakvlakken tussen voedselgeschiedenis en publieksgeschiedenis bestaan uit het inzetten van *experience*, *memory*, nostalgie, identiteit, een goede PR, interessante locatie en het opbouwen van de vertrouwensband tussen historicus en publiek. Voedselgeschiedenis is geschikt om zowel voedselhistorische kennis over te dragen als cultuurhistorische informatie doordat het in de *bodily turn*, de *affective turn* en de *cultural turn* te plaatsen is. Dit wordt ondersteund doordat voedsel kan dienen als lens om een cultuur te bestuderen en een voedselcultuur kan functioneren als weerspiegeling van de maatschappij waar het vandaan komt of taal om een dialoog tussen culturen te bewerkstelligen. Ook is voedselgeschiedenis geschikt om abstracte concepten te illustreren zoals identiteit, ondersteund door de *oral history* en *living history* mogelijkheden van voedsel. Bij de overdracht van deze informatie is objectieve authenticiteit belangrijk, maar wordt *experiential* authenticiteit ook serieus genomen om deze overdracht te ondersteunen. Door al deze concepten toe te voegen aan het *PHC* model kan dit model verbreed worden.

Specifiek voor het *PHC* model neemt voedselgeschiedenis het enthousiasme voor voedsel, retro en voedsel*experience* in de maatschappij serieus. Ook kan deze *everyday history* ingezet worden om verhalen mee te vertellen en hiermee geschiedenis een menselijk gezicht geven. Binnen voedselgeschiedenis bestaan de *shared authority* en *bottom-up* werking al tussen publiek en expert, waardoor *agency* wordt verleend aan dat publiek. De *uses of history* die uit de voedselgeschiedenis voortvloeien zijn zowel in de praktische als in de conceptuele hoek te vinden. Door de digitale aanwezigheid van dit veld kan het overdragen van kennis *tools*, bronnen, context en het aanleren van een kritische houding ook plaatsvinden op het moment waar het publiek zelf voor kiest.

### **Casussen**

De Amerikaanse casus bewijst dat het mogelijk is om zowel een verantwoorde informatie en historische reflexiviteit over te brengen én *agency* te verlenen aan het publiek. Hierbij moet wel opgemerkt worden dat bij de *bottom-up* discussies de begeleiding de kritische stem soms achterhiel om deze *agency* de ruimte te geven. De *experience* onderdelen en *experiential* authenticiteit daarvan passen goed in deze casus omdat deze ter ondersteuning van de

informatieoverdracht wordt gebruikt en vervolgens in een kritisch kader wordt geplaatst. Uit de Nederlandse casus blijkt dat een grote aandacht aan *experience*, *memory* en nostalgie zonder deze in een al te kritisch kader te plaatsen het gevaar vormt dat deze elementen alleen ter entertainment dienen en niet verder leiden tot een interesse in een informatieoverdracht. Door tegelijkertijd veel aandacht te besteden aan *agency* in de Nederlandse casus kan de waarde van de expert hierbij worden ondergesneeuwd terwijl er wel waardevolle informatie wordt aangeboden. Mogelijk kan de reputatie van het onderzoeksveld bijdragen aan het voorkomen van deze consequenties, de Amerikaanse casus lijkt hier in ieder geval naar te wijzen. Het is nog moeilijk te zeggen wat de combinatie van meerdere disciplines en educatieve achtergronden hierbij aan voor- of nadelen heeft. Hoewel het *PHC* model een waardevol concept is blijkt uit beide casussen wel dat met name de aanlevering van *tools* en bronnen niet plaatsvindt of buiten de fysieke ruimte gebeurt in bijvoorbeeld het digitale medium, iets waar nog niet alle historici comfortabel mee zijn. In hoeverre mensen hier gebruik van maakten en of dit kwam door de *top-down* of de *bottom-up* elementen is nog onderzoekwaardig.

## **Discussie**

Het is erg interessant om het werk en onderzoek van Geur en Tast historici in de toekomst te combineren met het bestaande *experience* repertoire in de publieke ruimte en de discussie rondom de authenticiteit hiervan. Ook zou een samenwerking met chefs en andere voedselspecialisten inzicht kunnen geven in het functioneren en perfectioneren van dergelijke *experiences* om een informatieoverdracht te ondersteunen.

Er was helaas geen ruimte om de mogelijkheden voor het opbouwen van historische reflexiviteit specifiek voor voedselgeschiedenis te behandelen. Carole Counhinans *Food in the Usa*, Ken Alabala's *Routledge international handbook of food studies* en *Handbook on Food* door Raghbendra Jha, Raghav Gaiha, Anil B. Deolalikar kunnen hier een start voor vormen.<sup>176</sup>

Een mogelijke bijdrage aan een verminderde aanwezigheid van het voedselgeschiedenis veld in Nederland in vergelijking met bijvoorbeeld Frankrijk kan verband houden met de culturele houding ten opzichte van voedsel. Mijn vermoeden is dat traditioneel in de Nederlandse cultuur voedsel voornamelijk als brandstof is beschouwd, en

---

<sup>176</sup> Carole Counihan (red.), *Food in the USA: A Reader* (New York 2002) 20 ; Ken Alabala (red.), *Routledge International Handbook of Food Studies* (New York 2013) 5 ; Raghbendra Jha, Raghav Gaiha en Anil B. Deolalikar (red.), *Handbook on Food: Demand, Supply, Sustainability and Security* (Cheltenham 2014) 529.

dat interesse of genot in voedsel als een overbodige luxe worden gezien. Het zou interessant zijn om deze hypothese te testen.



## **7. Bibliografie**

- Abrams, Ruth J., 'Kitchen conversations. Democracy in action at the Lower East Side Tenement museum', *The public historian* 29 (2007) 1, 59-76.
- Agnew, Vanessa, 'History's affective turn. Historical reenactment and its work in the present', *Rethinking History* 11 (2007) 3, 299-312.
- Anderson, Benedict, *Imagined communities* (London 1983).
- Assmann, Aleida, 'Transformations between history and memory', *Social Research* 75 (2008) 1, 49-72.
- Atia, Nadia en Jeremy Davies, 'Nostalgia and the shapes of history. Editorial', *Memory studies* 3 (2010) 3, 181-186.
- Becker, Carl L., 'Everyman his own historian', *American Historical Review* 37 (1931) 2, 221-236.
- Bendiner, Kenneth, *Food in painting. From the renaissance to the present* (London 2004).
- Bloom, Lynn Z., 'Consuming prose. The delectable rhetoric of food writing', *College English* 70 (2008)4, 346-362.
- Boswell, David en Jessica Evans (red.), *Representing the nation: A reader. Histories, heritage and museums* (New York 2005).
- Boym, Svetlana (red.), *The future of nostalgia* (New York 2001).
- Burke, Peter, *What is cultural history* (Cambridge 2008).
- Carson, Cary, 'The end of history museums. What's plan B?', *The Public Historian* 30 (2008) 4, 9-27.
- Civitello, Linda, *Cuisine and culture* (Hoboken 2008).
- Claflin, Kyri W., *Writing food history. A global perspective* (New York 2012).
- Classen, Constance, 'Museum manners. The sensory life of the early museum', *Journal of Social History* 40 (2007) 4, 895-914.
- Classen, Constance, David Howes en Anthony Sunnott, *Aroma. The cultural history of smell* (London 1994).
- Cognard-Black, Jennifer en Melissa A. Goldthwaite, 'Books that cook. Teaching food and food literature in the English classroom', *College English* 70 (2008) 4, 421-436.

Counihan, Carole M., *The anthropology of food and body. Gender, meaning, and power* (New York 1999).

Counihan, Carole en Penny van Esterik (red.), *Food and culture. A reader* (New York 1997).

Counihan, Carole en Penny van Esterik (red.), *Food and culture. A reader* (New York 2013).

Cramer, Janet M., Carlita P. Greene en Lynn M. Walters, *Food as communication. Communication as food* (New York 2011).

Curtis, Robert I., *Ancient food technology* (Boston 2001).

Dougherty, Jack en Kristen Nawrotzki, *Writing history in the digital age* (online/Ann Arbor 2012).

Elias, Megan, 'Summoning the food ghosts. Food history as public history', *The Public Historian* 34 (2012) 2, 13-29.

Frisch, Michael, *A shared authority. Essays on the craft and meaning of oral and public history* (Albany 1990).

Frye, Joshua (red.), *The rhetoric of food. Discourse, materiality, and power* (New York 2012).

Ronald J. Grele, 'Oral history as evidence', in: Thomas Lee Charlton, Lois E. Myers en Rebecca Sharpless, *History of Oral History. Foundations and methodology* (Plymouth 2007) 33-94.

de Groot, Jerome, 'Affect and empathy. Re-enactment and performance as/in history', *Rethinking History* 15 (2011) 4, 587-599.

de Groot, Jerome, 'Empathy and enfranchisement. Popular histories', *Rethinking history* 10 (2006) 3, 391-413.

Gunn, Simon, *History and cultural theory* (Harlow 2006).

Halbwachs, Maurice, *On collective memory* (London 1992).

Henrichs, Hendrik, 'VaderLand van Ooit<sup>®</sup>. Het museum van de natie voorbij', in: Maarten van Rossem e.a., *De korte 20e eeuw. Opstellen voor Maarten van Rossem* (Amsterdam 2008) 163-175.

Helstosky, Carol, *Pizza. A global history* (London 2008).

Helstosky, Carol (red.), *The Routledge history of food* (New York 2015).

Hervieu-Léger, Danièle, 'From religion as a chain of memory', in: Olick, Vinitzky-Seroussi en Levy, *The collective memory reader* (Oxford 2011) 382-387.

- Higman, B. W., *How food made history* (Hoboken 2012).
- Hoffer, Peter Charles, *Sensory worlds in early America* (Baltimore 2003).
- Holtzman, D., 'Food and memory', *Annual review of anthropology* 35 (2010) 361-378.
- Jordanova, Ludmilla, *History in practice* (London 2003).
- Jütte, Robert, *A history of the senses. From antiquity to cyberspace* (Cambridge 2005).
- Kalela, Jorma, *Making history. The historian and uses of the past* (London 2012).
- Kiple, Kenneth F. en Kriemhild Coneè Ornelas (red.) *The Cambridge world history of food. Volume 2* (Cambridge 1999).
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara, 'Heritage as metacultural production', *Museum International* 56 (2004) 1-2, 52-65.
- Leitch, Alison, 'Slow food and the politics of pork fat. Italian food politics and European Identity', *Ethnos* 68 (2003) 4, 437-462.
- Leonardi, Susan J., 'Recipes for reading. Summer pasta, lobster à la risenholme and key lime pie', *PMLA* 104 (1989) 3, 340-347.
- Lew, Alan A., 'Understanding experiential authenticity through the best tourism places', *Tourism geographies. An international journal of tourism space, place and environment* 13 (2011) 4, 570-575.
- Lowenthal, David, 'Forging the past', in: Mark Jones (red.), *Fake? The art of deception* (London 1990) 16-21.
- Luckins, Tanja. 'Historiographic foodways. A survey of food and drink histories in Australia', *History compass* 11 (2013) 8, 551-560.
- Lumley, Robert. 'The debate on heritage reviewed', in: Gerard Corsane (ed.), *Heritage, Museums and Galleries*, (London 2004) 15-27.
- Lysaght, Patricia (red.), *The return of traditional food. Proceedings of the 19<sup>th</sup> international ethnological food research conference* (Lund 2013).
- Misztal, Barbara A., 'Collective memory in a global age. Learning how and what to remember', *Current Sociology* 58 (2010) 1, 24-44.
- Moon, Michelle en Cathy Stanton, 'The first course: a case of locating public history within "the food movement"', *The public historian* 36 (2014) 3, 109-129.
- Moulin, Leo, *Europa aan tafel. Een cultuurgeschiedenis van eten en drinken* (Antwerpen 2002).

Morton, Timothy, 'Food studies in the Romantic period. (S)mashing history', *Romanticism* 12 (2006) 1, 1-4.

Pilcher, Jeffrey M. (red.) *The Oxford handbook of food history* (New York 2012).

Piper, Odessa, 'Foreword', in: Friz Allhoff & Dave Monroe (red.), *Food and philosophy. Eat, think, and be merry* (Oxford 2007) viii-ix.

Pollan, Michael, *The omnivore's dilemma. A natural history of four meals* (Londen 2006).

Pratt, Jeff, 'Food values. The local and the authentic', *Critique of anthropology* 27 (2007) 3, 285-300.

Prentice, Richard, 'Experiential cultural tourism. Museums & the marketing of the new Romanticism of evoked authenticity', *Museum management and curatorship* 19 (2001)1, 5-26.

Proust, Marcel, *À la recherche du temps perdu I. Du côté de chez swann* (Parijs 1919).

Rosenzweig, Roy en David Thelen (red.), *The presence of the past. Popular uses of history in American life* (New York 1998).

Seaman, Claire E. A., 'Food on the internet', *Nutrition and food science* 95 (1995) 6, 26-29.

Samuel, Raphael, *Theaters of memory. Past and present in contemporary culture* (London 1994).

Scholliers, Peter (red.) *Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages* (Oxford 2001) Richard Sennett, *The Fall of Public Man* (London 1986).

Seremetakis, C. Nadia, *The senses still. Perception and memory as material culture in modernity* (San Francisco 1994).

Smith, Mark M., 'Producing sense, consuming sense, making sense. Perils and prospects for sensory history', *Journal of Social History* 40 (2007) 4, 841-858.

Steinberg, Adam, 'What we talk about when we talk about food. Using food to teach history at the Tenement museum', *The Public Historian* 34 (2012) 2, 79-89.

Tilmans, Karin, Frank van Vree en Jay Winter (red.), *Performing the past. Memory, history, and identity in modern Europe* (Amsterdam 2010).

Tosh, John, *The pursuit of history. Aims, methods and new directions in the study of modern history* (London 2010).

Tosh, John (red.), *Why history matters*, (Basingstoke 2008).

Velikonja, Mitja, *Titostalgia. A Study of Nostalgia for Josip Broz* (Ljubljana 2008).

Versprille, Hiske, ‘ “Voedsel is een of andere modegril” ’, *Het Parool* (18-01-2014) 1-2.

Wahrman, Dror, *The Making of the Modern Self. Identity and Culture in Eighteenth-Century England* (New Haven 2006).

Wang, Ning, ‘Rethinking authenticity in tourism experience’, *Annals of tourism research* 26 (1999) 2, 349-370.

Peter York, *Modern times. Everyone wants everything* (London 1984).

Yoshida, Kenji, 'The Museum and the intangible cultural heritage', *Museum International* 56 (2004) 1-2, 108-112.

Zubaida, Sami en Richard Tapper (red.), *A taste of thyme. Culinary Cultures of the Middle East* (London 1994).

### **Webpagina's**

Bakkerij museum, ‘Bakdemonstratie “Symboliek in brood”’ (versie onbekend), [http://www.bakkerijmuseum.nl/wat\\_is\\_er\\_te\\_doen-1-2.php](http://www.bakkerijmuseum.nl/wat_is_er_te_doen-1-2.php) (25-06-2016).

Five books, ‘Steven Kaplan recommends the best books on history of food’ (versie 30-06-2011), <http://fivebooks.com/interview/steven-kaplan-on-the-history-of-food/> (21-06-2016).

Future learn, ‘The history of royal food and feasting’ (versie onbekend), <https://www.futurelearn.com/courses/royal-food> (27-06-2016).

‘Gastropod’ (versie 2016), <https://gastropod.com/> (25-06-2016).

Gastropod, ‘Episode 1: The Golden Spoon’, (versie 12-09-2014) <http://gastropod.com/episode-1-the-golden-spoon/> (6-08-2015).

Historic Royal palaces, ‘Chocolate kitchens’ (versie 2016), <http://www.hrp.org.uk/hampton-court-palace/visit-us/top-things-to-see-and-do/chocolate-kitchens/#gs.B2u8ykg> (25-06-2016).

Steve Holt, ‘Majoring in food. Colleges offering more courses, degrees’ (versie 22-09-2015), <http://civileats.com/2015/09/22/majoring-in-food-colleges-offering-more-courses-degrees/> (28-12-2015).

‘Kookhistorie’ (versie 04-11-2015), <http://www.kookhistorie.nl/> (25-06-2016).

Maria Konnikova, ‘Altered tastes’ (versie 16-02-2016), [https://newrepublic.com/article/128899/man-will-transform-eat?utm\\_medium=email&utm\\_source=digg](https://newrepublic.com/article/128899/man-will-transform-eat?utm_medium=email&utm_source=digg) 30-03-2016.

Rachel Laudan, 'Getting Started in Food History' (versie 2007), <http://www.rachellaudan.com/getting-started-in-food-history> (22-07-2015).

John Metcalfe, 'Now you can experience the nasty stench of cities throughout history' (versie 12-02-2014), <http://www.citylab.com/design/2014/02/perfumers-recreate-nasty-stench-cities/8375/> (01-04-2016).

Minesota historical society, 'Oliver Kelley Farm' (versie onbekend), <http://sites.mnhs.org/historic-sites/oliver-h-kelley-farm> (25-06-2016).

Christianne Muusers, 'Coquinaria' (versie onbekend), <http://www.coquinaria.nl/> (16-04-2016).

MyHeritage 'Home' (versie onbekend) <http://www.myheritage.com/> (16-04-2016).

New York.com, 'Tenement, tales and tastes – a tour of NY's Lower East side tickets' (versie onbekend), <http://www.newyork.com/tours/tenements-tales-and-tastes-tour/> (18-05-2016).

De oerakker, 'De Oranje lijst' (versie onbekend), <http://www.deoerakker.nl/oranjelijst.htm> (27-06-2016).

Emma Rayner, "AncientBiotics – a medieval remedy for modern superbugs?" (versie 30-03-2015), <https://www.nottingham.ac.uk/news/pressreleases/2015/march/ancientbiotics---a-medieval-remedy-for-modern-day-superbugs.aspx> (28-12-2015).

SZH, 'Home' (versie onbekend), <http://szh.nl/> (27-2016).

'A taste of the past' (versie onbekend), <http://heritageradionetwork.org/series/a-taste-of-the-past/> (25-06-2016).

Caro Verbeek, 'Home' (versie onbekend), <http://www.caroverbeek.nl/> (01-04-2016).

Carolina Verhoeven, 'Weck oproep' (versie onbekend), <http://www.carolina-verhoeven.nl/weck-oproep--161-2-0.html> (01-04-2016).

Utrecht voor groepen, 'Utrecht in de middeleeuwen' (versie onbekend), <http://www.utrechtvoorgroepen.nl/event/utrecht-de-middeleeuwen-0> (25-06-2016).

Wageningen UR, 'Meer groentesoorten in de genenbank' (versie onbekend), <http://www.wageningenur.nl/nl/show/Meer-groentesoorten-in-de-genenbank.htm> (27-08-2016).

The wanderfull traveler, 'Tenement museum food tour, New York' (versie 09-10-2012), <http://www.thewanderfulltraveler.com/tenement-museum-food-tour-new-york/> (27-06-2016).

Zuiderzeemuseum Enkhuizen 'Visrokerij' (versie onbekend), <http://www.zuiderzeemuseum.nl/nl/513/plattegrond/?id=593> (25-06-2016).

## Media

*Supersizers eat medieval*, televisieserie, Engeland (BBC) 22-06-2009, 47:25-56:20  
<https://www.youtube.com/watch?v=jjV2XaOQzx0>.

*Supersizers go Elizabethan*, televisieserie, Engeland (BBC) 17-06-2008, 39:00-41:35  
<https://www.youtube.com/watch?v=IjG8fJPaHRA>.

## Afbeeldingenlijst

Voorbladafbeelding: *Foto ter decoratie van een masterscriptie*. Foto: auteur.

Afbeelding 1: Detail van Giovanni Stanchi, *Watermeloenen, Perziken, peren en ander fruit in een landschap*, 1645-1672, olieverf op canvas, 98 x 133,5 cm. Foto: Christie's,  
<http://www.christies.com/lotfinder/paintings/giovanni-stanchi-watermelons-peaches-pears-a-5765893-details.aspx>.

## **Nawoord**

Als eerste wil ik Hendrik Henrichs bedanken voor de vele uren geduld, enthousiasme en overleg. Mijn familie ben ik dankbaar voor de geweldige aanmoediging en nachtelijke doorleessessies. Dank aan Judith voor het verkrijgen van Steinbergs artikel. Bedankt Anne, Catharina, Eva, Helen, Ilse, Jackie, Jesse, Laura, Maan, Marc, Lisanne, Rosanna, Rutger, Sheree, Veerle voor jullie vele correcties. Ik wil mijn hartelijke dank uitspreken voor het geweldige gesprek dat ik heb mogen hebben met Maria van Winter. Geweldig bedankt ook Christianne Muusers voor de prettige gesprekken en feedback. Heel erg bedankt aan Carolina Verhoeven voor de fijne stage en vele connecties die ik heb mogen leggen. Veel dank ook aan Joke Mammen voor ons gesprek en latere ontmoetingen. Dank aan Claudia voor de kennismaking en uitwisseling van informatie. Thanks so much to the wonderful facebook page *Oxford Symposium on Food and Cookery*, specifically Ken Albala for his kind use of his time.

Super bedankt de ontzettend lieve leden van de afstudeergroep, jullie zijn onvergetelijk. Jackie, dank voor je geweldige tosti's. Marijn en Helen, jullie zijn mijn helden. Kevin, dank voor de lieve berichtjes. Laura en Sander, bedankt voor jullie keukentafel. Dineke, bedankt voor onze tijden in het piratennest. Rutger bedankt voor de toi toi's midden in de nacht. Emmie, bedankt voor je fijne appjes. Eva, bedankt voor de sloten thee. Dank je Jesse, voor alles. Lieve Wiebe, Marjan, Gerard en Manja, het was een bewogen tijd. De altijd geweldige Peter, ik had het niet anders kunnen doen.

Terugkijkende op het gehele proces van onderzoek en schrijven kan ik zeggen dat ik mijn reis in de Total Perspective Vortex heb gemaakt, het universum van de voedselgeschiedenis heb gezien en in relatie mijn 'microscopic dot' heb gevonden.