

ITALIAANS OP MIJN BORD?

Een onderzoek naar de receptie van de Italiaanse keuken in België aan de hand van het maaltijdpatroon

Inge Mestdag

1. INLEIDING

De mens is een omnivoor, en dit betekent dat hij zich aan verschillende omgevingen kan aanpassen op het vlak van voeding. De uiteenlopende eetgewoonten van de verschillende culturen getuigen hiervan. Als omnivoor beschikt de mens over een zeer grote keuzevrijheid op het vlak van voeding. Toch moet de voeding van de mens aan één belangrijke voorwaarde voldoen, namelijk voldoende variëteit. Volgens Fischler (1980) geeft deze bijzondere situatie van de mens op het vlak van voeding aanleiding tot de 'paradox van de omnivoor'. Iedere nieuwe soort voeding betekent immers een potentiële bedreiging, maar tegelijkertijd moet de mens voedsel verzamelen om te overleven. Onze voedingsgewoonten worden dan ook gekenmerkt door een aanzienlijke graad van conservatisme. Hond vind je niet op ons menu terug, terwijl vanuit nutritioneel oogpunt geen enkel redelijk argument te formuleren valt tegen deze Chinese lekkernij. Toch is ons conservatisme niet van dien aard dat we ons afsluiten voor al het onbekende op vlak van voeding. Het bewijs hiervan zijn de exotische restaurants die de laatste twee decennia als paddestoelen uit de grond rezen. De onderzoeksvraag die in dit artikel nader wordt toegelicht, luidt als volgt: onder welke vorm is culinaire innovatie mogelijk? Uit het vorige is immers gebleken dat we vrij conservatief zijn op vlak van voedingsgewoonten, maar dat we toch openstaan voor bepaalde onbekende elementen. Onze conservatieve houding bestaat echter niet alleen tegenover voeding. Ze bestaat evengoed tegenover kleding, religie, taal en andere vormen van cultuurconsumptie. Dit onderzoek heeft dan ook de pretentie een bescheiden bijdrage te leveren aan de studie van de cultuurinnovatie in het algemeen.

Om een beter zicht te krijgen op cultuurconsumptie in het algemeen en op culinaire innovatie in het bijzonder beperken we ons tot de studie van de receptie van de Italiaanse voeding in België. We opteren hierbij voor een culturele aanpak. Dit betekent dat we in dit artikel niet ingaan op de invloed van structurele ontwikkelingen. We ontkennen zeker niet dat deze factoren een belangrijke invloed hebben uitgeoefend (1). Het is precies binnen de context van industrialisering van voedselproductie en distributie dat de internationalisering en meer bepaald de 'Italianisering' van onze eetgewoonten moet gesitueerd worden. In welke mate deze historisch-structurele ontwikkelingen hebben meegespeeld in de verandering van onze eetgewoonten, vormt echter niet het voorwerp van ons onderzoek. We zoeken immers naar culturele verklaringen en hiervoor maken we gebruik van de structuralistische invalshoek van Mary Douglas. In een eerste paragraaf wordt deze benadering toegelicht. Het conceptueel model dat Douglas ontwikkelde, blijkt zeer bruikbaar te zijn voor ons onderzoek. De ontdekking van een aanvankelijk onzichtbaar, maar zeer rigoureuus Brits maaltijdpatroon maakte het mogelijk hypothesen te formuleren omtrent de mogelijkheden van culinaire innovatie. We vermoeden dat een gelijkaardig systeem ook in België bestaat. Bovendien hebben we de indruk dat het Italiaanse voedingspatroon hier sterk van afwijkt. Onze hypothese bestaat er dan ook in dat er wel degelijk Italiaanse bereidingen en ingrediënten worden overgenomen in onze Belgische eetcultuur, maar dat dit maar gebeurt in zoverre ons Belgische maaltijdpatroon dit toelaat. In een tweede paragraaf volgt een vergelijking van het Italiaanse en het Belgische maaltijdpatroon en proberen we te komen tot een aantal concrete hypothesen over de receptie van Italiaanse voeding in België. In een derde paragraaf gaan we in op de eigenlijke introductie van Italiaanse recepten en ingrediënten in onze Belgische eetgewoonten. Een inhoudsanalyse van de verschillende edities van 'Ons Kookboek', hét referentiekookboek voor Vlaanderen, was de methode bij uitstek om de introductie van Italiaanse bereidingen en ingrediënten te situeren in de tijd en in het maaltijdpatroon. In het besluit ten slotte wordt teruggegrepen naar de relevantie van de structuralistische invalshoek bij het verkrijgen van inzicht in culinair conservatisme en innovatie, maar ook in andere vormen van cultuurinnovatie.

2. CULINAIR CONSERVATISME EN CULTUURCONSUMPTIE

"It seems to be taken as axiomatic that the British public is conservative in its food habits. The same seems to be true of any dietary system that we care to name" (Douglas, 1982).

Consumptie heeft de laatste tijd veel aan belang gewonnen als voorwerp van wetenschappelijk onderzoek. De consumptiebenadering die het meeste navolging heeft gekend, is de benadering die moderne consumptie verklaart vanuit de motieven van naijver en competitie. Toch stoot deze benadering op haar grenzen wanneer naar

een verklaring wordt gezocht voor het culinair conservatisme. Moulin zoekt de verklaring van culinaire innovatie in de verhoging van het socio-cultureel niveau, die plaatsgrijpt in het kielzog van de verhoging van de inkomens (Moulin, 1975). We willen niet ontkennen dat de hogere sociale strata meer ontvankelijk zijn ten opzichte van culinaire vernieuwing, maar eigenlijk worden alle sociale strata gekenmerkt door een bepaalde mate van culinair conservatisme. Om culinaire innovatie en conservatisme te verklaren, opteren wij dan ook voor een andere invalshoek dan die van Moulin, namelijk de structuralistische benadering van Mary Douglas.

Douglas is vooral gekend als antropologe. Het was ook vooral binnen de antropologie dat de structuralistische benadering veel aanhang kende en het is dankzij de invloed van antropologen zoals Claude Lévi-Strauss en Mary Douglas dat deze benadering in de sociologie van de voeding is binnengedrongen. Douglas hoopte dat het onderzoek naar de culturele aspecten van voedingsgewoonten het uiteindelijk mogelijk zou maken de principes en de rangschikking van smaken en geuren te ontdekken, maar zij deelt de universalistische pretenties van Lévi-Strauss niet (Wood, 1995; Douglas, 1979a). De reden daarvoor ligt in het feit dat het de cultuur is "qui crée entre les hommes le système de communication qui porte sur le comestible, le toxique, sur la satiété. La culture est cette activité cognitive caractéristique de l'homme qui consiste à classer, évaluer, hiérarchiser" (Douglas, 1979b). Omdat de verklaring wordt gezocht in de cultuur en omdat een cultuur niet universeel maar lokaal is, is het voor Douglas en Nicod noodzakelijk dat het onderzochte fenomeen niet onttrokken wordt aan zijn oorspronkelijke context (Nicod, 1980). Daarom opteert Douglas voor micro-sociologische studies en laat zij de universalistische pretenties van Lévi-Strauss achterwege.

Volgens Douglas moeten de eetgewoonten in de Westerse landen dan ook op dezelfde exacte, microscopische manier onderzocht worden als dat gebeurt door antropologen in exotische landen (Douglas, 1979a). Eén van de belangrijkste kenmerken van het structuralisme is de affiniteit of misschien zelfs identiteit die verondersteld wordt tussen sociale fenomenen en de sociale structuur. Volgens Douglas is consumptie niets anders dan "the joint production, with fellow consumers of a universe of values" (Douglas & Isherwood, 1979). Het eigenlijke argument van Douglas komt erop neer dat zij voorkeur en smaak altijd probeert te verklaren vanuit sociale relaties. Ook de culturele betekenis van het fenomeen voeding wordt afgeleid uit de sociale structuur. Volgens Douglas is het voedingspatroon een symbolisch systeem van communicatie, dat bestaat naast andere symbolische communicatiesystemen (Douglas, 1982). Uit de veronderstelde affiniteit tussen de structuur van enerzijds sociale relaties en anderzijds voeding, de kern van het structuralisme, volgt dat Douglas aan voeding enkel regels toeschrijft wanneer voeding voorkomt in sociale relaties (Douglas & Gross, 1981). Daarom houdt zij zich in haar onderzoek enkel en alleen bezig met de studie van maaltijden (2).

Douglas' bedoeling bestond erin een methode te ontwikkelen waarmee de sociologische dimensie van voeding kon begrepen worden. Dit probeerde zij samen met Nicod te doen aan de hand van een onderzoek naar de eetgewoonten bij Engelse arbeidersgezinnen. In dit onderzoek hadden Douglas en Nicod enkel aandacht voor maaltijden (3). Douglas en Nicod deden twee interessante ontdekkingen. Ze botsten

op een sterke affiniteit tussen de structuur van maaltijden en de structuur van het gezinsleven (Nicod, 1980; Douglas, 1982), maar ook op een strenge regelmaat in het maaltijdpatroon van de Engelse arbeidersklasse. Het is juist deze laatste ontdekking die interessant is voor ons onderzoek. De eetgewoonten van de Engelse arbeidersklasse werden gekenmerkt door een drietal maaltijden. Douglas spreekt niet over deze maaltijden als ontbijt, middagmaal, avondmaal etc, maar wel over maaltijden A, B en C. Maaltijden A, B en C onderscheiden zich niet alleen naar het tijdstip waarop zij worden opgediend, maar ook naar de mate van belangrijkheid. De criteria die Douglas hanteert om de belangrijkheid van een maaltijd in te schatten, zijn de mate van complexiteit, ceremonialiteit en uitvoerigheid (Douglas, 1982). Zoals meteen duidelijk zal worden, is maaltijd A de belangrijkste maaltijd. Maaltijd A en maaltijd B zijn opgebouwd uit drie gerechten. Maaltijd C bestaat maar uit één gerecht. De gerechten worden net als de maaltijden niet aangeduid met een naam, zoals bijvoorbeeld voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht, maar wel met een nummer. Het gerecht dat eerst wordt geserveerd, wordt gerecht 1 genoemd; het gerecht dat vervolgens wordt geserveerd, gerecht 2 en het laatste gerecht binnen een zelfde maaltijd wordt gerecht 3 genoemd. Elk gerecht is vervolgens uit maximum vier onderdelen opgebouwd, namelijk een hoofdbestanddeel ('staple'), een centraal bestanddeel ('centre'), een garneersel ('trimming') en een saus ('dressing'). Het hoofdbestanddeel komt meestal voor onder de vorm van aardappelen of een graanbereiding, zoals brood of koekjes. Het centraal bestanddeel is meestal vlees en het garneersel komt voor onder de vorm van groenten of fruit. Gerecht 1 wordt door Douglas wel aangeduid met een naam, namelijk hoofdgerecht. Gerecht 1 is immers het belangrijkste gerecht. De opbouw van dit gerecht wordt bij de andere gerechten gewoon overgenomen. Het vervult met andere woorden een voorbeeldfunctie ten opzichte van de andere gerechten. Zo zijn de combinatieregels van het hoofdgerecht uit maaltijd A zeer strikt: elk van de vier onderdelen kan meerdere keren voorkomen, maar het is onmogelijk één of meerdere onderdelen weg te laten, zonder aan de essentie van het gerecht te raken. Bij speciale maaltijden worden immers soms meer dan één saus en meer dan één garneersel geserveerd (Douglas, 1982, 93-94). De combinatieregels van gerecht 2 en gerecht 3 uit maaltijd A zijn daarentegen minder strikt. Tijdens gerecht 2 worden dezelfde combinatieregels als in gerecht 1, het hoofdgerecht, herhaald, alleen is gerecht 2 zoet in plaats van hartig. Op zondagen wordt er bovendien nog een derde gerecht geserveerd binnen maaltijd A, zodat elk gerecht uiteindelijk in zekere zin een herhaling is van de combinatieregels van het eerste en belangrijkste gerecht, het hoofdgerecht. Toch kan men bij het samenstellen van het tweede en het derde gerecht meer fantasie aan boord leggen dan het geval is bij het hoofdgerecht. Men kan één element volledig laten overheersen of zelfs weglaten, zoals fruit bij respectievelijk een fruittaart of rijstpudding (Nicod, 1980). Er bestaat niet alleen een inhoudelijke herhaling van combinatieregels (bestanddelen) tussen gerechten. Ook de verschillende maaltijden herhalen dezelfde combinatieregels (gerechten). Maaltijd B herhaalt maaltijd A op vlak van gerechten, maar het hoofdgerecht van maaltijd B houdt zich bij het hoofdbestanddeel van het tweede gerecht van maaltijd A, namelijk granen in plaats van aardappelen. Het belangrijkste onderscheid tussen maaltijd A enerzijds en maaltijden B en C anderzijds

bestaat er dan ook in dat het hoofdgerecht (gerecht 1) van de twee maaltijden is opgebouwd uit een ander hoofdbestanddeel ('staple'). Het hoofdbestanddeel van het hoofdgerecht van maaltijd A zijn aardappelen, het hoofdbestanddeel van maaltijden B en C granen. Maaltijd A vervult met andere woorden een voorbeeldfunctie voor de opbouw van de andere maaltijden. Maaltijd A scoort dan ook het hoogste op de criteria van complexiteit, uitvoerigheid en ceremonialiteit. Maaltijd B en maaltijd C scoren minder hoog en zijn minder belangrijke maaltijden. Op het verklarende van het sterk repetitieve karakter van de maaltijd gaan we nu verder in.

Volgens Douglas is een maaltijd maar een maaltijd in zoverre "as it carries this structure which allows the part to recall the whole" (Douglas, 1979a). De betekenis van een maaltijd ligt volgens haar dan ook in een systeem van herhaalde analogieën. Op die manier is iedere maaltijd een gestructureerde sociale gebeurtenis die andere maaltijden structureert naar zijn eigen beeld (Douglas, 1979a). Dit betekent dat het maaltijdpatroon zijn onderscheidende waarde zou verliezen als eender welke verandering zou aangebracht worden. Op vlak van culinaire innovatie verwachtten Nicod en Douglas: "There may be minor changes, but everything conspires to imply that at least the frame is steady" (Douglas, 1982). Door te wijzen op de aanwezigheid van dit sterk repetitieve patroon, kon Nicod de basis onthullen van het conservatisme binnen dit systeem. Het sterk repetitieve maaltijdpatroon kon als verklaring fungeren voor de verwerping van bepaalde voedingspraktijken en eetwaren, maar ook voor de aanvaardbaarheid van bepaalde innovaties in de voedingspraktijken. Zo kunnen goedkope, werkbeparende substituties of toevoegsels gemakkelijk aan een dieet worden toegevoegd als ongestructureerde onderdelen van het maaltijdsysteem. Dit zijn immers veranderingen die geen invloed hebben op het eigenlijke maaltijdsysteem (Nicod, 1980; Douglas & Gross, 1981; Douglas, 1982). "Ainsi dans ce système alimentaire britannique, on ne saurait servir des spaghetti à la sauce tomate comme plat de résistance dans le repas principal; mais rien ne s'oppose à ce que des spaghetti, en pleine quantité, accompagnent la pièce centrale dans le service où figure la pomme de terre «relevée» (savory)" (Douglas, 1979b). Op basis van de onderzoeksresultaten uit 1972 ontwikkelden Douglas en Gross een nieuw concept, namelijk intricacy of ingewikkeldheid. Een voedingssysteem dat gekenmerkt werd door een lage mate van ingewikkeldheid zou zich beter kunnen aanpassen aan innovaties. De relatief ingewikkelde, ceremoniële gebieden van het voedingssysteem zouden daarentegen het meest conservatief zijn en resistent voor innovatie. Kleine smaakveranderingen zouden in die context worden gepercipieerd als schendingen van het systeem (Douglas & Gross, 1981).

Net als Douglas stelde Anne Murcott vast dat de huisvrouwen zich bij het bereiden van een maaltijd sterk lieten leiden door de culturele voorschriften die verbonden waren aan het maaltijdpatroon (Murcott, 1982; 1983). Ook Murcott stelde vast dat de gestructureerde context waarin de gekookte maaltijd was ingeschreven zeer weinig plaats liet voor innovatie: "The nature of the cooked dinner, its visibility on the plate, mean that the scope for innovation--without it being spotted--is minimal" (Murcott, 1982).

Mary Douglas en Michael Nicod hebben een aantal concepten aangereikt die het mogelijk maken een structuur te ontdekken in onze eetgewoonten of met andere

woorden een maaltijdpatroon te ontwaren in onze dagelijkse voedingspraktijk. Het ontwaren van een dergelijk patroon is van cruciaal belang indien we een zicht willen krijgen op wat we eten. Wat we eten, moet zich ook in een bepaald patroon inschrijven. Dit geldt ook voor nieuwe voedingswaren, zoals uitheemse voedingswaren: vernieuwing is enkel mogelijk in zoverre ze zich inschrijft binnen dat patroon en daarom is culinaire innovatie waarschijnlijker bij de minder gestructureerde onderdelen van het maaltijdpatroon. Op die manier kunnen we dan ook nagaan hoe Italiaanse recepten en eetwaren geïntroduceerd worden binnen het Belgische maaltijdpatroon. Douglas' model laat dus toe een verklaring te geven voor de plaats die de Italiaanse voeding binnen onze Belgische keuken heeft kunnen veroveren en dat is precies wat we willen onderzoeken.

3. HET BELGISCHE EN HET ITALIAANSE MAALTIJDPATROON VERGELEKEN

In deze paragraaf lichten we zowel het Belgische als het Italiaanse maaltijdpatroon toe. De analyse van het Italiaanse maaltijdpatroon gebeurt aan de hand van enkele oorspronkelijke Italiaanse bronnen, en verder werd gebruik gemaakt van enkele anderstalige bronnen over de Italiaanse keuken zoals kookboeken en reisgidsen. Voor de analyse van het Belgische maaltijdpatroon maken we gebruik van één bron, namelijk 'Ons Kookboek', het kookboek van het Katholieke Vormingswerk van Landelijke Vrouwen (KVLV), de voormalige Boerinnenbond. Dit kookboek werd gekozen omdat het zonder twijfel hét referentiekookboek is voor Vlaanderen. Geen enkel ander Vlaams kookboek doet 'Ons Kookboek' na op vlak van verkoopcijfers. Bovendien is 'Ons Kookboek' een basiskookboek. Doorheen de jaren is 'Ons Kookboek' trouw gebleven aan haar oorspronkelijke bedoeling: het is een kookboek gebleven waarmee "iedere beginnening [...] kan leren koken en [waarop] de doorwinterde kok [...] kan terugvallen" (Ons Kookboek, 1999). Deze 'bijbel onder de Vlaamse kookboeken' is dan ook een ideale bron voor wie inzicht wil verwerven in de Belgische eetcultuur, maar door tijdsgebrek maar een beperkt aantal bronnen aan een inhoudsanalyse kan onderwerpen. 'Ons Kookboek' heeft als volledig en eenvoudig basiskookboek de tijd goed getrotseerd. In het totaal zijn reeds zeven verschillende edities verschenen. Bij de inhoudsanalyse werd enkel 'Ons oorlogskookboekje', een bijkomende editie uit 1941, buiten beschouwing gelaten omdat het zich vooral toespitst op raadgevingen en recepten om de moeilijke oorlogsjaren door te komen. Uiteindelijk werden tien versies geraadpleegd van zes verschillende edities. Immers, eens een editie een aantal jaar was verschenen, werden soms een aantal aanpassingen gemaakt. De versies die aan een inhoudsanalyse werden onderworpen dateren van 1927, 1941, 1947, 1955, 1962, 1964, 1972, 1980, 1985 en 1999.

Het opzet van de analyse van het Italiaanse en het Belgische maaltijdpatroon bestaat erin de onderlinge verschillen tussen de twee eetculturen te bespreken. Tegelijkertijd

hebben we ook aandacht voor de mate van structuur in de verschillende onderdelen van het Belgische maaltijdpatroon. Het is immers ook onze bedoeling op het einde van deze paragraaf een aantal concrete hypothesen te formuleren omtrent de introductie van Italiaanse voeding in het Belgische maaltijdpatroon.

Alvorens van start te gaan met onze zoektocht naar het Belgische en het Italiaanse maaltijdpatroon moeten we een tweetal opmerkingen maken. Ten eerste kunnen we niet zomaar over 'de Italiaanse keuken' spreken: "Het Italië van de honderd steden en de duizend klokken is ook het Italië van de honderd keukens en de duizend recepten" (4) (Capatti & Montanari, 1999). Wij zullen in deze studie geen recht kunnen doen aan de regionale verschillen in de Italiaanse keuken. Een tweede opmerking betreft de terminologie die we zullen hanteren bij de analyse van de twee maaltijdpatronen. We zullen proberen zoveel mogelijk de concepten uit het Douglassiaanse model over te nemen. Dit zal niet altijd mogelijk zijn omdat de specificiteiten van de twee maaltijdpatronen niet altijd te vatten zijn met een terminologie die werd ontwikkeld op basis van een ander, namelijk het Britse, maaltijdpatroon. Bij de analyse worden de twee maaltijdpatronen tegelijk behandeld. We behandelen achtereenvolgens het middagmaal en het avondmaal.

3.1. La colazione / Il Pranzo - Het middagmaal

Het traditionele Italiaanse middagmaal is minstens tweeledig, maar vaak vier- of vijfledig. De twee essentiële onderdelen uit de Italiaanse pranzo zijn de primo piatto en de secondo piatto. Deze twee 'hoofdgerechten' worden soms vooraf gegaan door een voorgerecht, de zogenaamde antipasto. 'Antipasto' betekent letterlijk: 'voor de maaltijd'. De antipasto is geen essentieel (5) onderdeel van de maaltijd, en beantwoordt ook niet aan een vast patroon. Het gerecht bestaat uit allemaal kleine hapjes en uit zeer verschillende ingrediënten zoals stukjes vlees, stukjes vis, zeevruchten of kaas, geroosterd brood, gevulde groenten en slaatjes. De antipasto kan bovendien zowel koud als warm geserveerd worden. De oorspronkelijke Italiaanse antipasti, zoals bijvoorbeeld een plakje rauwe ham, hebben bovendien niet de bedoeling de eetlust al volledig weg te nemen: ze dienen om de eetlust op te wekken en ze hebben in die zin een inleidende functie ten opzichte van de gerechten die volgen, namelijk de primo piatto en de secondo piatto, de twee hoofdgerechten.

De term hoofdgerecht is in het Italiaanse maaltijdpatroon dan ook niet op zijn plaats. Immers, slechts één (hoofd)gerecht kan de maaltijd domineren. Zoals de Italiaanse benaming van de gerechten laat vermoeden, worden de 'primo' (eerste) piatto en de 'secondo' (tweede) piatto nooit tegelijkertijd, maar wel na elkaar opgediend.

De 'primo' (piatto), het eerste hoofdgerecht van een Italiaanse maaltijd, wordt altijd in een diep bord geserveerd. Daarom wordt de 'primo' ook vaak 'minestra' genoemd, dit is de Italiaanse term voor soep. Toch komt niet alleen soep in aanmerking als 'primo' (Hazan, 1989; Il cucchiaino d'argento, 1950). Ook gerechten op basis van rijst (risotto) of pasta zijn zeer gebruikelijk als primo. Pasta kan net als rijst zowel met saus als in bouillon geserveerd worden. Ook polenta en gnocchi komen in aanmerking als

'primo' (Orlandoni-Vanbutsele, s.d.; Scicolone, 2000; www.italicon.it; www.bpe.com/food/ethnic_cusine/italy.htm).

Het belangrijkste element van de 'secondo' (piatto) is meestal het vlees of de vis. Vlees of gevogelte vormen "il piatto forte di ogni pranzo" (Il cucchiaino d'argento, 1950), of het stevigste gerecht van iedere maaltijd. Wanneer bij een zeer uitgebreide maaltijd verschillende gerechten als secondo worden geserveerd, wordt eerst de vis geserveerd, later pas het vlees of het gevogelte. Toch omvat een dagelijkse Italiaanse maaltijd maar zelden grote stukken vlees (Carluccio, 2000). De plaats die vlees inneemt in de Italiaanse maaltijd is relatief onbelangrijk in vergelijking met de plaats die het krijgt in een Franse of Duitse maaltijd. In een Italiaanse maaltijd moet vlees (of vis) zijn rol als protagonist delen met andere ingrediënten, namelijk groenten (Capatti & Montanari, 1999). Alhoewel groenten meestal als bijgerecht bij de secondo geserveerd worden, is het ook mogelijk dat ze als volledige primo of secondo geserveerd worden (Hazan, 1989). De term 'garneersel' ('trimming'), waarmee in de Engelse maaltijd de groenten werden aangeduid, kan niet zomaar overgenomen worden om het Italiaanse maaltijdpatroon te analyseren. Groenten zijn hier geen bijzaak, maar delen ofwel de centrale plaats met het vlees, ofwel worden ze zelfstandig, zonder vlees, als secondo geserveerd. Bij de secondo wordt bovendien meestal geen 'hoofdbestanddeel' geserveerd. Het is wel mogelijk dat polenta wordt geserveerd, bij voorkeur bij een wildschotel (Hazan, 1989). Het gebeurt ook dat aardappelen worden geserveerd bij een secondo, maar dan als groente en niet als hoofdbestanddeel (Capatti & Montanari, 1999). Meestal wordt gewoon brood geserveerd als hoofdbestanddeel (Scicolone, 2000). Brood is dus wel gebruikelijk bij de secondo, maar dan als hoofdbestanddeel in tweede instantie.

Na de secondo volgt vaak nog een nagerecht. Dit gerecht heeft net als de antipasto geen verzadigende functie meer. Italiaanse maaltijden worden vaak afgesloten met een stuk vers fruit, waaraan een digestieve werking wordt toegeschreven (Carluccio, 2000). Ingewikkelde desserts daarentegen maken meestal geen deel uit van een Italiaanse maaltijd (Hazan, 1989). Na het dessert volgt meestal nog koffie, eventueel met een likeur (Il cucchiaino d'argento, 1950).

Een eenvoudig Belgisch middagmaal, zoals het dagelijks wordt genomen, bestaat uit een hoofdgerecht, eventueel voorafgegaan door soep en gevolgd door een nagerecht. Een feestelijk middagmaal daarentegen telt veel meer gerechten of gangen. Bij een feestelijk middagmaal wordt het hoofdgerecht voorafgegaan door "eerst een (koud) voorgerecht, daarna de soep. Ofwel eerst de soep en daarna het (warme) tussengerecht" (1964, 22). Naar inhoud toe, is het voorgerecht een vrij ongestructureerd gerecht. Het laat niet toe een onderscheid te maken tussen hoofdbestanddeel, centraal bestanddeel, garneersel en saus. Bovendien kan een voorgerecht, alhoewel meestal koud, ook warm worden opgediend. Ook wat betreft ingrediënten zijn er veel mogelijkheden. Net als de antipasto is een voorgerecht bedoeld om de eetlust op te wekken, zeker niet om de honger al volledig te stillen (1999, 138). Ook het tussengerecht mag maar een geringe verzadigingswaarde hebben (1999, 224). Het vertoont eveneens een gebrek aan structuur en een grote keuzevrijheid op vlak van ingrediënten (1972, 24; 1985, 46). Het wordt meestal

warm, maar soms ook koud opgediend. In tegenstelling tot het voor- en tussengerecht wordt soep meestal ook opgediend bij het dagelijkse middagmaal. Vanaf 1985 is soep volgens 'Ons Kookboek' echter minder gebruikelijk voor het hoofdgerecht: soep is niet alle dagen noodzakelijk als er verse groenten worden gebruikt bij de hoofdschotel (1985, 12; 1999, 21). Soep kan bovendien niet alleen voor het hoofdgerecht worden genomen, maar als hoofdschotel onder de vorm van een maaltijdsoep (1999, 182). Meestal is de soep net als het voor- en tussengerecht een inleiding tot het hoofdgerecht.

In tegenstelling tot de inleidende onderdelen van de maaltijd, wordt het hoofdgerecht gekenmerkt door een vrij rigide structuur. De hoofdschotel bestaat uit een centraal bestanddeel, een hoofdbestanddeel, een garneersel en eventueel een saus. De belangrijkste component van het hoofdgerecht is het centrale bestanddeel, onder de vorm van vlees of vis. Een hoofdgerecht is dan ook altijd een vlees- of visschotel. Grote stukken vlees, overgoten met een weinig saus, zijn in feite de centrale inhoud van de hoofdschotel (1972, 24). De rest is bijzaak: "vlees [neemt] een essentiële plaats in binnen onze voedingscultuur. Een maaltijd, een bord zonder vlees 'mist' het belangrijkste. Vlees of vis wordt meestal als het hoofdbestanddeel van de maaltijd beschouwd, en eromheen worden andere gerechten geschikt" (1999, 26). Met de term hoofdbestanddeel wijst Ons Kookboek op de centrale plaats die vlees inneemt in de maaltijd. Volgens 'Ons Kookboek' bestaat een 'traditionele maaltijd' uit vlees of vis, groenten en aardappelen (1999, 28). Aardappelen zijn zonder twijfel de meest courante invulling van het hoofdbestanddeel, maar zowel aardappelen als graanproducten worden erkend als onze basisvoeding (1999, 19). Ook groenten vormen in de functie van garneersel een essentieel onderdeel van het hoofdgerecht. Het is echter niet uitgesloten dat ook fruit de plaats van het garneersel inneemt. Vooral bij wild- en gevogeltebereidingen zijn vruchten- en fruitsoorten als garneersel gebruikelijk (1941, 94-101; 1972, 24; 1985, 46). Een slaatje kan tegenwoordig niet meer alleen als garneersel bij het hoofdgerecht worden opgediend maar ook als een volwaardig hoofdgerecht onder de vorm van een maaltijdsalade (1999, 156). Naarmate de tijd vordert, zien we dat 'Ons Kookboek' steeds meer recepten voor groenten als volledige maaltijd gaat opnemen en steeds minder als garneersel bij de maaltijd.

Normaal gezien is een hoofdgerecht uit een Belgisch middagmaal dus drieledig; ze bestaat uit een centraal bestanddeel, een hoofdbestanddeel en een garneersel. Toch vinden we bij het hoofdgerecht soms ook een vierde onderdeel terug, namelijk een saus. De saus hoort eigenlijk bij het centrale bestanddeel en wordt dan ook bij het vlees of de vis geserveerd. Uitzonderingen hierop vormen rijst en pasta. In de gevallen waar een vleeschotel geserveerd wordt met het hoofdbestanddeel rijst, wordt de saus vaak niet (alleen) over het vlees gegoten zoals gebruikelijk maar (ook) over de rijst (1941, 88).

Nadat met het laatste gezouten gerecht het hoogtepunt van de maaltijd werd bereikt, worden "de laatste gaatjes gevuld" met het nagerecht. In tegenstelling tot het hoofdgerecht wordt het nagerecht gekenmerkt door een gebrek aan structuur. Verschillende invullingen van het nagerecht zijn mogelijk: fruit, sorbet, ijsroom, snoeperijen, pudding, gebak etc. Gebak komt tegenwoordig echter niet meer alleen in

aanmerking als nagerecht. Hartig gebak wordt in tegenstelling tot zoet gebak niet als nagerecht geserveerd, maar wel als hoofdgerecht.

3.2. La cena - Het avondmaal

Het Italiaanse avondmaal, *la cena*, is opgebouwd naar het voorbeeld van het Italiaanse middagmaal, maar is lichter dan het middagmaal. Wie 's middags echter niet veel eet, heeft 's avonds meer honger en neemt dan ook een stevigere maaltijd dan de gebruikelijke lichte 'cena'. Een traditioneel avondmaal is als volgt samengesteld: eerst wordt als primo een minestra gedronken. Dit is een soort bouillonsoep met groenten en pasta of rijst. Als 'secondo' wordt een gerecht op basis van groenten, eieren of kaas geserveerd. Er wordt weer afgesloten met fruit (Gruppo META, 1992).

Ook het Belgisch avondmaal is bij voorkeur een lichte maaltijd. Het dagelijks avondmaal is volgens 'Ons Kookboek' een soort tweede ontbijt, dus op basis van brood, waarbij zoveel mogelijk moet geprobeerd worden een tweede maal groenten en fruit in te schakelen (1972, 10). Hoewel bij het avondmaal een broodmaaltijd met kaas, vlees, vis of eieren het meest gebruikelijk is, zijn er ook alternatieve vormen mogelijk zoals deegwarenbereidingen, rijstbereidingen, wafels of pannenkoeken en dergelijke (1964, 41; 1980, 27-28). Dagelijkse avondmalen kunnen ook een vervanging van het middagmaal zijn, wanneer men 's middags niet in de mogelijkheid verkeert een middagmaal te nemen (1972, 234). Vanaf 1964 wordt bij ieder avondmaal ook nog een nagerecht gesuggereerd in de spijskaarten. Dit nagerecht is vrij licht en bestaat meestal uit een melk- of een fruitbereiding. Gebak is minder vanzelfsprekend (1964, 41; 1980, 27-28). Vanaf 1964 schenkt 'Ons Kookboek' ook aandacht aan feestelijke avondmalen. Een feestelijk avondmaal telt dan twee tot vier gerechten, namelijk een hoofdschotel en een nagerecht, eventueel voorafgegaan door een koud voorgerecht of warm tussengerecht en eventueel gevolgd door fruit (1964, 43-45; 1972, 28; 1985, 48). De hoofdschotel van het feestelijke avondmaal kan zowel koud als warm worden geserveerd, eventueel met brood of onder een alternatieve vorm (1964, 43-45). Vanaf 1972 hanteert men bij de hoofdschotel van feestelijke avondmalen dezelfde drie- of vierledige opbouw die men bij middagmalen aantreft. Alternatieve invullingen van de hoofdschotel, die dit drie- of vierledige patroon negeren, zijn bij feestelijke avondmalen voortaan uitgesloten (1980, 28).

Uit het voorgaande is gebleken dat het Italiaanse en het Belgische maaltijdpatroon sterk van elkaar afwijken. Het Belgische middagmaal kent slechts één dominerend gerecht dat is opgebouwd uit drie (of vier) onderdelen. Een centrale plaats wordt bekleed door het vlees (of de vis) die wordt vergezeld van een saus. Verder bestaat het hoofdgerecht uit aardappelen en groenten, respectievelijk als hoofdbestanddeel en garnering. Bij het Italiaanse middagmaal worden deze vier onderdelen echter gespreid over twee 'hoofdgerechten'. Bij de primo piatto wordt het hoofdbestanddeel geserveerd met een saus, bij de secondo piatto delen vlees of vis en groenten de rol van centraal bestanddeel. De Italiaanse minestra is op haar beurt niet het equivalent

van onze Belgische soep. Ze is geen inleidend onderdeel van de maaltijd zoals de antipasto of het voor- en tussengerecht, maar ze vormt een essentieel onderdeel van de Italiaanse hoofdgerechten. Bovendien bestaan er ook verschillen wat betreft de invulling van de verschillende componenten. Het centrale bestanddeel uit een Belgisch hoofdgerecht is vlees; in een Italiaans hoofdgerecht moet vlees zijn centrale plaats delen met groenten. Aardappelen zijn de meest courante invulling van het hoofdbestanddeel in een Belgisch middagmaal, in een Italiaans middagmaal verschijnen ze als een groente, die samen met vlees of vis een centrale plaats in het hoofdgerecht bekleedt.

De analyse van het Belgische maaltijdpatroon laat ons toe enkele concrete hypothesen omtrent de receptie van Italiaanse voeding in het Belgische maaltijdpatroon te formuleren. We verwachten dat vooral de minder gestructureerde onderdelen van het middagmaal vatbaar zullen zijn voor culinaire innovatie. In concreto gaat het over de inleidende en de afrondende onderdelen van de maaltijd, namelijk het voorgerecht, het tussengerecht en het nagerecht, die worden gekenmerkt door een gebrek aan een drie- of vierledig patroon en door een grote keuzevrijheid op vlak van ingrediënten. Het hoofdgerecht van het middagmaal daarentegen is minstens drieledig van opbouw en leent zich eigenlijk niet voor alternatieve invullingen. Het avondmaal is veel minder strikt. Bij een dagelijks avondmaal is een broodmaaltijd gebruikelijk, maar alternatieve invullingen zijn niet uitgesloten. Ook bij feestelijke avondmalen bestond aanvankelijk de mogelijkheid tot alternatieve invullingen. Vanaf 1972 hanteert 'Ons Kookboek' echter dezelfde strikte structuur bij feestelijke avond- en middagmalen. Alternatieve invullingen van het feestelijke avondmaal zijn dan niet langer mogelijk. Anderzijds stelden we vast dat het hoofdgerecht recentelijk meer ruimte biedt voor alternatieve invullingen. Uitzonderingen op de strikte drie- of vierledige structuur van het hoofdgerecht zijn de maaltijdsoep, het samengestelde slaatje en de hartige taart. Deze invullingen zijn van vrij recente datum. Toch kan niet ontkend worden dat zij de rigiditeit van het hoofdgerecht in vraag stellen.

In het algemeen verwachten we dat de Italiaanse voeding geïntroduceerd wordt in de Belgische eetcultuur in zoverre zij zich inschrijft in het traditionele Belgische maaltijdpatroon. We verwachten haar dan ook in de minder gestructureerde onderdelen van de maaltijd, maar bij uitzondering ook bij het hoofdgerecht onder de vorm van een alternatieve invulling.

4. DE INTRODUCTIE VAN ITALIAANSE VOEDING IN HET BELGISCHE MAALTIJDPATROON

Onze zoektocht naar de Italianisering van het Belgische maaltijdpatroon gebeurt eveneens aan de hand van 'Ons Kookboek'. Aan de hand van de recepten en de raadgevingen die werden opgenomen in 'Ons Kookboek' ontdekken we hoe de Italiaanse voeding zich een weg heeft gebaand in de verschillende onderdelen van ons Belgisch maaltijdpatroon. We behandelen achtereenvolgens de introductie van

Italiaanse recepten en ingrediënten in de verschillende onderdelen van het middagmaal en het avondmaal en hanteren daarmee dezelfde volgorde als in de tweede paragraaf.

4.1. Het middagmaal 'geïtalianiseerd'

4.1.1. *De inleidende onderdelen van de maaltijd*

Zowel bij het (koude) voorgerecht, de soep als het (warme) tussengerecht beperkte het Italiaans gehalte zich aanvankelijk tot de introductie van deegwaren. Reeds in de eerste versie van 'Ons Kookboek' werd vermicelli of 'Italiaansch deeg' vermeld als middel om de soep te binden (1927, 16; 1941, 15). Als warm tussengerecht kwamen drie macaronischotels in aanmerking, namelijk 'Macaroni met hesp', 'Macaroni met kaas' en 'Macaroni met eiers' (1927, 26-27). In 1941 komen de 'Italiaansche schotel' en 'Macaroni met hesp' in aanmerking als koud voorgerecht. Al deze schotels beantwoorden niet aan een drie- of vierledige structuur en hun Italiaans gehalte is beperkt tot deegwaren. Bovendien wordt in geen enkel van de drie macaronibereidingen die als tussengerecht worden gereserveerd gebruik gemaakt van Parmezaanse kaas, maar in plaats daarvan steeds van Gruyèrekaas. Toch komt Parmezaanse kaas voor in 1927, onder andere bij 'ossetong of koetong', die in 1927 nog gereserveerd werd als warm voorgerecht. In de editie van 1962 maakt 'Ons Kookboek' expliciet gebruik van Soubry deegwaren. Niet alleen bevindt er zich reclame van deze Belgische deegwarenproducent in de editie van 1962, ook het gebruik van Soubry mignonettes, alphabets, rijstkorrels enz. wordt aangeraden voor de bereiding van de 'vlug klare gebonden soep' (1962, 35). De keuze aan soepdeegwaren was dus toen al vrij uitgebreid. Wanneer in 1964 'Ons Kookboek' een aparte rubriek introduceert die speciaal aan deegwaren en rijst is gewijd, krijgen de meeste deegwarenbereidingen daar een plaatsje. Een ander gedeelte van de deegwarenbereidingen verdwijnt echter uit 'Ons Kookboek'. Door de introductie van een nieuwe afdeling deegwaren, werd het aantal Italiaanse deegwarenbereidingen in de afdelingen voorgerechten en tussengerechten tot quasi nul gereduceerd.

Naarmate de tijd vordert, krijgen echter ook andere Italiaanse ingrediënten naast deegwaren hun plaats in de inleidende onderdelen van de maaltijd. Vanaf 1964 zijn ansjovis en sardienen zeer geliefd bij de koude voorgerechten: 'Napolitaanse sandwich', 'Gevulde tomaten met eieren en ansjovis', 'Toast met ansjovis' en 'Sardienentost' (1964, 71-85) komen het gamma koude voorgerechten aanvullen. Ook 'Meloen met hesp' vinden we vanaf 1964 terug als koud voorgerecht bij de spijskaarten van een feestelijk avondmaal (1964, 45). Bij de laatste editie van 'Ons Kookboek' wordt het aantal Italiaanse bereidingen en ingrediënten onder de vorm van koude voorgerechten gevoelig uitgebreid: gedroogde rauwe ham, carpaccio... Het is echter vooral met de introductie van slaatjes als koud voorgerecht dat veel Italiaanse ingrediënten hun intrede hebben gedaan. Olijfolie, basilicum, oregano, pijnboompitten, mozzarellakaas, ricottakaas en deegwaren zijn frequent gebruikte ingrediënten bij de bereiding van slaatjes. Ook de typische Italiaanse Balsemienazijn of balsamico-azijn (aceto balsamico) wordt geprezen als één van de lekkerste soorten azijn (1999, 161). Er is eveneens oog voor de verschillende soorten olijfolie (1999, 162). Ook bij de soepen vinden we vanaf 1972 een traditioneel Italiaans gerecht, namelijk de minestra. Het gerecht vinden we aanvankelijk terug bij de afdeling 'uithemse gerechten'. In 1985 worden twee minestrone als

maaltijdsoepen bereid. In de laatste editie van 'Ons Kookboek' worden ook weer heel wat nieuwe soepen geïntroduceerd. Die worden bereid op basis van courgette, broccoli, oesterzwammen, venkel, paprika en dergelijke ingrediënten, die in Italië veel worden gebruikt. Bij de warme tussengerechten wordt pas in 1955 de klassieke Italiaanse combinatie 'Macaroni met tomaten' geïntroduceerd. Het gerecht wordt echter niet geserveerd met Parmezaanse kaas, zoals in Italië de gewoonte is. Deze kaas lijkt volledig uit het ingrediëntengamma verdwenen te zijn. In 1962 wordt ook voor het eerst een risotto, een Italiaanse rijstbereiding, geïntroduceerd, namelijk 'Worteltjes met rijst op zijn Italiaans'. Ook spaghetti doet zijn intrede in 1962 ('Spaghetti met jonge kaas'). Net als bij de soepen en de (koude) voorgerechten is het ook pas in de laatste editie van 'Ons Kookboek' dat een hele reeks Italiaanse ingrediënten en bereidingen worden geïntroduceerd. Broccoli, mozzarellakaas, Parmezaanse kaas, oesterzwammen, tagliatelle, lasagne en dergelijke zijn ingrediënten die vaak voorkomen bij de bereiding van de nieuwe warme tussengerechten.

4.1.2. *Het hoofdgerecht*

De introductie van Italiaanse bereidingen en ingrediënten is omwille van de drie- of vierledige structuur van het hoofdgerecht een vrij complexe aangelegenheid. We kiezen dan ook voor een thematische behandeling van de 'Italianisering' van de hoofdschotel. Dit betekent dat we eerst op zoek gaan naar het Italiaans gehalte van het centraal bestanddeel en de saus, vervolgens komt het hoofdbestanddeel aan bod en tenslotte het garnering.

Het *centraal bestanddeel*. Het is wachten tot 1962 voordat 'Ons Kookboek' een centraal bestanddeel met Italiaanse allure introduceert. Het betreft echter een eierbereiding, een minder gewaardeerde en minder courante invulling van het centrale bestanddeel. Bovendien beperkt het Italiaans gehalte van 'Florentijnse eieren met kaas' (1962, 186) zich tot zijn naam. Eigenlijk is 'op zijn Florentijns' een Franse bereidingswijze op basis van spinazie. De enige echte Italiaanse bereiding die de naam 'op zijn Florentijns' verdient, is de 'bistecca alla Fiorentina'. De bereidingswijze van deze T-bone van het Chiana-rund heeft echter niets van doen met de Florentijnse bereidingswijze op basis van spinazie (1999, 95). Ook het Italiaans gehalte van de visbereiding 'Kabeljauw gekookt à la Florentine' beperkt zich tot zijn naam (1980, 110). Later echter introduceert 'Ons Kookboek' een hele reeks nieuwe visbereidingen, op basis van ingrediënten die in Italië vaak worden gebruikt, zoals broccoli, paprika, mascarponekaas, courgettes en tagliatelle. Er worden ook vier bereidingswijzen voor inktvis opgenomen, een typisch gerecht uit de keuken van het Middellandse zeegebied (1999, 303). Niet alleen over de mate van Italiaansheid van de eerste vis- en eibereidingen, bestaat twijfel. Hetzelfde geldt voor de vleesbereidingen. De 'Romeinse filet' (1972, 80) en de 'Romeinse kip' (1972, 93-94) zijn respectievelijk varkensfilet bereid met kaas en kip bereid met rozemarijn en knoflook, maar geflambeerd met cognac! In dezelfde editie van 'Ons Kookboek' vinden we echter wel een oorspronkelijke Italiaanse vleesbereiding terug, zij het in de nieuwe afdeling 'Uitheimse gerechten' (1972, 179). Dit gerecht, Ossobuco, wordt pas in de volgende

editie bij de vleesschotels ondergebracht (1985, 355). Het is niet vreemd dat Ossobuco het eerste Italiaanse gerecht is dat als vleesschotel in 'Ons Kookboek' wordt geïntroduceerd: het is namelijk één van de weinige Italiaanse vleesgerechten (secondo's) die met een hoofdbestanddeel geserveerd worden. Ossobuco met risotto à la milanese is één van de weinige dominerende gerechten uit de Italiaanse eetcultuur, die normaliter gekenmerkt wordt door twee hoofdgerechten in plaats van één (Hazan 1989, 89). Omdat het Belgische maaltijdpatroon maar één dominerend gerecht kent, past Ossobuco met risotto perfect binnen dit maaltijdpatroon, wat de vrij vroege introductie van dit vleesgerecht mogelijk heeft gemaakt. 'Ons Kookboek' serveert Ossobuco met drooggekookte rijst in plaats van met risotto à la milanese (1972, 179; 1985, 355; 1999, 400). Het is echter pas in de laatste editie van 'Ons Kookboek' dat heel wat vleesbereidingen met Italiaanse ingrediënten klaargemaakt worden. Oesterzwammen, Balsamico-azijn, mozzarellakaas, pijnboompitten, basilicum, paprika, olijven, broccoli en lasagne komen voor bij de nieuwe bereidingen. Carpaccio van rundvlees daagt in de laatste editie van 'Ons Kookboek' niet alleen op als koud voorgerecht, maar ook als centraal bestanddeel van het hoofdgerecht. In een apart onderdeel, gespenseerd aan gehakt, wordt ingegaan op een aantal Italiaanse specialiteiten zoals Mortadella, een worst uit Bologna, peperoni, een droge Italiaanse worst en Milanese salami. De gehaktbereidingen blijken bovendien ook vaak deegwarenbereidingen te zijn.

De saus. Uit de analyse van het Belgische maaltijdpatroon is gebleken dat een saus niet noodzakelijk onderdeel is van het hoofdgerecht. Indien toch een saus wordt geserveerd met het hoofdgerecht hoort zij meestal bij het centraal bestanddeel. In het Italiaans maaltijdpatroon wordt de saus samen met het hoofdbestanddeel als essentieel onderdeel van de primo piatto geserveerd. In 1972 doet de eerste Italiaanse *sugo* zijn intrede in 'Ons Kookboek', namelijk de Bolognesesaus (1980, 163). In de daaropvolgende editie van 'Ons Kookboek' werd Bolognesesaus echter al uit het gamma van de sausen verwijderd. Het hoorde er ook niet echt thuis, in die zin dat het niet echt de plaats van een vierde component, een saus, in de traditionele Belgische maaltijd kon innemen. In 1985 wordt Marsalasaus geïntroduceerd. Deze saus wordt bereid op basis van Italiaanse Marsalawijn (1985, 246; 1999, 553) en is geschikt als vierde component van een maaltijd. Ook basilicumsaus, een warme saus op basis van kookvocht van vis, vlees of groenten, wordt in 1985 en 1999 bereid, zij het wel bij het onderdeel tuinkruiden en niet bij het onderdeel sausen (1985, 383; 1999, 855). In de laatste editie van 'Ons Kookboek' worden een aantal bekende Italiaanse sausen aan het gamma toegevoegd. In het onderdeel sausen worden 'Preisabayonsaus' en 'Tomatenpesto' opgenomen. De tomatenpesto heeft zeker een Italiaans tintje: het gaat om fijngesnipperde sjalotjes gestoofd in olijfolie, waarin kerstomaatjes worden gekarameliseerd. Het geheel wordt geblust met balsamico-azijn en gekruid met verse basilicum (1999, 570). Dit is een typisch gerecht uit de Italiaanse keuken die verzot is op 'agrodolce' (zoetzuur) (Carluccio, 2000). Toch kunnen we dit sausje moeilijk als 'pesto' beschouwen. Typisch aan 'pesto' is dat het een resultaat is van een 'stampproces'. 'Pesto' is afkomstig van 'pestare', wat stampen of kloppen betekent. De tomatenpesto wordt echter niet verkregen door de tomaten te stampen, wel door ze te laten stoven. De meest bekende saus die wel de naam 'pesto' verdient, is de 'pesto genovese'. Ook deze saus wordt opgenomen in de laatste editie van 'Ons Kookboek',

zij het wel bij de rubriek 'Tuinkruiden'. In plaats van een stamper wordt de mixer aangeraden om deze saus te maken. Ook de befaamde 'Salsa verde' vinden we terug bij de rubriek tuinkruiden. 'Salsa verde' (1999, 859) is een saus die zowel bij vlees als bij vis en ook als dressing bij hardgekookte eieren kan geserveerd worden (Hazan 1989, 76). Alhoewel deze saus bedoeld is als vierde component bij een maaltijd, wordt ze niet bij de rubriek 'Sausen' opgenomen. Pesto, daarentegen is een typische pastasaus. In het boek van Hazan wordt pesto (Hazan, 1989), net zoals Bolognesesaus (ragù) (Hazan, 1989) niet opgenomen onder de sausen, maar wel bij de primi, de eerste hoofdgerechten. Volgens 'Ons Kookboek', daarentegen, "kan je [pesto] opdienen bij een verse pasta en bij vis of kip op de barbecue. In de winter is hij lekker bij tomatensalades" (1999, 861).

Het *hoofdbestanddeel*. Reeds in 1941 worden Italiaanse deegwaren voor het eerst als hoofdbestanddeel bij een centraal bestanddeel gesuggereerd, namelijk bij 'Soepvleesch met macaroni en tomaten' en 'Schelvisoufflé met macaroni'. Beide recepten verdwijnen echter nogal snel uit het gamma vlees- en visbereidingen. In 1962 wordt 'Gebakken vis opgediend met groentenmacédoine en macaroni'. Wanneer in 1964 ook dit gerecht uit het gamma visschotels wordt gehaald, wordt in de edities van 1972 en 1985 geen enkele hoofdschotel, noch op basis van vlees, noch op basis van vis, met het hoofdbestanddeel deegwaren geserveerd. In 1999 worden toch bij twee visbereidingen deegwaren expliciet in de titel vermeld: 'Rivierkreeftjes en tongfilets met tagliatelle' (1999, 306) en 'Mosselen met pasta' (1999, 310). Bij de vleesbereidingen is dit drie maal het geval: 'Gekookte kip met lasagne' (1999, 325), 'Lamsfilet met groentelasagne in tijm en honingsausje' (1999, 408) en 'Tomatenlamslasagne met paprikasaus' (1999, 430). Opvallend is opnieuw dat de gerechten die met deegwaren geserveerd worden ofwel ovenschotels zijn (lasagne) ofwel dat het centrale bestanddeel vermengd wordt met de deegwaren. De deegwaren worden in tegenstelling tot aardappelen nooit bloot en apart op een bord geserveerd, zodat de zichtbaarheid van de drie- of vierledige structuur al meteen verloren gaat. Alhoewel sprake is van een lichte stijging in de laatste editie van 'Ons Kookboek' kan op zijn minst gesteld worden dat het aantal hoofdschotels waarin deegwaren expliciet in de naam van het recept als hoofdbestanddeel worden gesuggereerd, minimaal is. Bovendien is het aantal vlees- en visschotels waar deegwaren als derde component van het hoofdbestanddeel wordt voorgesteld, zonder dat dit in de naam van het recept expliciet wordt vermeld, ook eerder beperkt. Ondanks het feit dat rijst en deegwaren vaak worden voorgesteld als gebruikelijke alternatieven voor aardappelen als hoofdbestanddeel, worden de facto nog het meeste aardappelen gebruikt. Toch blijkt het belang van rijst en deegwaren toe te nemen. Vooral in de laatste editie van 'Ons Kookboek' lijken rijst en pasta aan populariteit te winnen, maar aardappelen blijven zonder twijfel de meest courante invulling van het hoofdbestanddeel bij het hoofdgerecht. Aardappelen blijken, in tegenstelling tot heel wat andere elementen, als hoofdbestanddeel zeer gemakkelijk te combineren. Ze passen als het ware bij bijna iedere vlees- of visbereiding. Brood, rijst en deegwaren daarentegen passen enkel bij vlees of vis die op een specifieke wijze bereid is (1964, 151-153). Andere elementen worden dan ook vaak probleemloos vervangen door aardappelen als hoofdbestanddeel. Bovendien worden ze ook vaak expliciet in de naam van het

recept, waarbij ze geserveerd worden, vermeld. Dit gebeurt nooit bij aardappelen en wijst in feite op het vanzelfsprekende van aardappelen als hoofdbestanddeel en het uitzonderlijke van andere elementen als hoofdbestanddeel. Rijst- en deegwaren zijn minder courant als invulling van het hoofdbestanddeel, maar veeleer als volledige maaltijd onder de vorm van rijst- en deegwarenbereidingen. Zoals eerder vermeld wordt vanaf 1964 een aparte rubriek aan rijst- en deegwarenbereidingen besteed. Terwijl het aandeel van de recepten gependend aan aardappelbereidingen nogal varieert, wint het aandeel van de rijst- en deegwarenbereidingen, met uitzondering van 1985, aan belang. Toch zegt dit alles niet zo veel over het relatief belang van aardappelen, rijst en deegwaren als hoofdbestanddeel van de hoofdschotel. Een groot deel van de aardappel-, rijst- en deegwarenbereidingen zijn namelijk eerder volledige maaltijden dan alleen maar het hoofdbestanddeel van een gerecht. Aanvankelijk werden alle aardappelbereidingen bedoeld als derde component bij een volledige maaltijd, dus als hoofdbestanddeel, maar naarmate de tijd vorderde, kwamen aardappelbereidingen steeds meer onder de vorm van volledige maaltijden voor. Meestal worden in de aardappelbereidingen ook groenten ('Waterkersstampot') (1999, 450) of zelfs vlees of vis verwerkt ('Aardappelsalade met ham') (1999, 451). Rijst- en deegwarenbereidingen leken daarentegen al van bij hun introductie in 1964 als volledige maaltijden bedoeld, in plaats van als hoofbestanddelen.

Het *garneersel*. Naarmate de tijd vorderde, groeide ook de aandacht voor Italiaanse groentebereidingen. Aanvankelijk lag het Italiaanse karakter van de groentebereidingen vooral besloten in het gebruik van deegwaren, vooral macaroni, maar in 1927 werden ook reeds gegratineerde groenten bereid met Parmezaanse kaas (1927, 79; 1941, 144; 1962, 147). Toch blijft het aantal Italiaanse groentebereidingen beperkt. In 1964 blijft immers geen enkele Italiaanse groentebereiding over. Vanaf 1972 is duidelijk sprake van kennismaking met een aantal uitheemse groenten, zoals aubergines en paprika's (1980, 125). Vanaf 1985 geraken deze uitheemse groenten meer ingeburgerd. Zij maken een belangrijk gedeelte van de groentebereidingen uit. In 1999 is volgens 'Ons Kookboek' het beschikbare groenteassortiment groter dan ooit. Aubergine, courgette, broccoli en paprika komen samen in tien procent van de groentebereidingen voor. Vooral bij de gegratineerde en de gevulde groenten komen zeer veel Italiaanse bereidingswijzen en ingrediënten voor.

4.1.3. *Het nagerecht*

Ook bij het nagerecht beperkte het Italiaans gehalte zich oorspronkelijk tot het gebruik van macaroni. Een vrijdagse zomerspijskaart uit 1927 sluit de maaltijd af met 'Macaroni met kaas', een recept dat niet opgenomen is in het kookboek zelf (1927, 12). We weten dus niet of het zoet of hartig bedoeld is, maar het feit dat er kaas bij gegeten wordt, geeft aan het gerecht in ieder geval een hartige indruk. Het is daarmee dan ook meteen het enige hartige nagerecht van de achtentwintig spijskaarten voor dagelijks gebruik. Het is pas in 1941 dat macaroni in een zoet nagerecht wordt gebruikt, namelijk macaronipudding (1941, 166). Pas in de editie van 1972 wordt een origineel Italiaans nagerecht geïntroduceerd in 'Ons Kookboek'. Sabayon blijkt bijzonder populair te zijn als nagerecht. Het wordt in de edities van 1972 en 1985 verschillende malen gesuggereerd als nagerecht in de spijskaarten van zowel

feestelijke menu's bij speciale gelegenheden (1980, 26) als bij avondmalen onder vrienden en familie (1980, 28). Ook de Italiaanse origine van het recept wordt niet ontkend in 1972 en 1985 (1972, 203; 1985, 280). In 1999 wordt sabayon (zabaglione) ondergebracht bij de zoete sausen. Zoete sausen staan op de rand tussen saus en nagerecht. Over de Italiaanse afkomst van dit nagerecht wordt echter met geen woord meer gerept (1999, 574-575). Uiteindelijk is het pas in 1999 dat opnieuw een aantal nagerechten op basis van Italiaanse ingrediënten worden geïntroduceerd, zoals 'Appelpudding in basilicumsaus' (1999, 857), 'Gepocheerde peren met mascarpone' (1999, 611), 'Koude mangosabayon' (1999, 614), 'Peren met sabayon' (1999, 617), 'Chocolademousse op basis van amaretto' (1999, 646) en 'Chocolademascarponetaart met sinaasappelsaus' (1999, 633). Ook de tegenwoordig zo befaamde 'Tiramisu' wordt pas in de laatste editie van 'Ons Kookboek' opgenomen (1999, 634). Volgens Scicolone is tiramisu in Italië zelf nog maar de laatste jaren populair. Bovendien bestaan er zijn tal van tegenstrijdige verhalen over de oorsprong van het nagerecht (Scicolone, 2000). Macaronipudding, het eerste en enige zoete nagerecht op basis van deegwaren, verdwijnt pas in de laatste editie van 'Ons Kookboek' uit het gamma nagerechten. Ook heel wat nieuwe ijsbereidingen uit de laatste editie maken gebruik van Italiaanse ingrediënten: Amaretti-ijsroom, met amaretto en amaretti-koekjes, basilicum-ijsroom en stracciatella-ijsroom (1999, 664-665).

4.2. Het avondmaal 'geïtalianiseerd'

Reeds in het vorige hoofdstuk zagen we dat een avondmaal niet noodzakelijk altijd een broodmaaltijd hoefde te zijn. Er is ook plaats voor alternatieve invullingen. Vooral vreemde gerechten, groentebereidingen, deegwaren- en rijstbereidingen, die niet aan het drieledige patroon van de hoofdschotel beantwoorden, komen in aanmerking als avondmaal. In 1941 geeft 'Ons Kookboek' de huisvrouw een aantal raadgevingen voor de invulling van het avondmaal (1941, 12-14). Zowel 'Macaroni met bechamelsaus en geraspte kaas, gegratineerd in den oven' als 'Overschot van visch of opgelegde visch overgoten met peterseliesaus, op te dienen met macaroni of boterhammen' komen in aanmerking. Vanaf 1962 valt de suggestie met macaroni als derde component weg. Macaroni kan vanaf dan enkel onder de vorm van een deegwarenschotel en niet meer als derde component van een drie- of vierledige hoofdschotel. Vanaf 1955 wordt gekookte macaroni met tomatensaus gesuggereerd (en hard gekookt ei, gekookte vis of verwarmde zalm). In 1964 zijn deegwarenbereidingen zeer populair zowel voor feestelijke als gewone avondmalen. Van de eenentwintig gewone avondmaalsuggesties bij de spijskaarten voor dagelijks gebruik, zijn er vijf die een deegwarenbereiding zijn. Macaroni met hesp en kaas was in 1962 al gebruikelijk als avondmaal (1964, 41). In 1964 worden bijna alle deegwarenbereidingen die je in 'Ons Kookboek' kunt terugvinden, aangeraden als avondmaal. Van de zestien zondagse en feestelijke avondmaken zijn er twee die een deegwarenbereiding zijn. De koude macaronischotel en Italiaanse macaroni zijn geoorloofd bij een feestelijk avondmaal. Deze twee gerechten komen als enige voor

in die spijksaarten, die twee gerechten tellen. De overige spijksaarten voor feestelijke avondmalen tellen minstens drie of zelfs vier gerechten. Een deegwarenbereiding kan blijkbaar niet voorafgegaan worden door een koud voorgerecht of een warm tussengerecht, zoals bij de andere feestelijke hoofdschotels gebeurt (1964, 45). In de volgende edities van 'Ons Kookboek', namelijk die van 1972 en 1985, zijn deegwarenbereidingen nog wel populair bij de gewone avondmalen in vrienden- of familiekring, maar voor feestelijke avondmalen komen ze niet meer in aanmerking. In het splinternieuwe onderdeel 'Avondmalen' van de editie van 1972 worden alle bereidingen uit het onderdeel 'deegwaren en rijst' (1980, 234) aangeduid als uitermate geschikt om als avondmaal geserveerd te worden. Dit is zowel het geval bij de koude als de warme dagelijkse avondmalen. Verder worden uitheemse gerechten zoals fondue, paëlla, pizza, ... in hun geheel als uiterst geschikt beschouwd voor een avondmaal. Ook groentebereidingen onder de vorm van gevulde groenten zijn uitermate geschikt als avondmaal in vrienden- en familiekring (1972, 234). Ook gerechten uit het onderdeel tussengerechten kunnen geserveerd worden als avondmaal voor dagelijks gebruik, wat nogmaals duidelijk maakt dat men het met de structuur van het dagelijks avondmaal niet zo nauw neemt als met de structuur van het middagmaal of het feestelijke avondmaal. Bij de feestelijke avondmalen wordt vanaf 1972 immers teruggegrepen naar de drie- of vierledige spijksaarten waar er voor rijst- en deegwarenbereidingen geen plaats meer is. Deegwaren- of rijstbereidingen als hoofdschotel laten immers geen voor- of tussengerecht toe: een drie- of viervoudige gerechtenopbouw met een deegwaren- of rijstbereiding als hoofdschotel is dus onmogelijk.

5. BESLUIT

Uit de inhoudsanalyse van 'Ons Kookboek' mogen we afleiden dat onze hypothese omtrent de receptie van Italiaanse voeding correct was. In de meest gestructureerde onderdelen van het Belgische maaltijdpatroon treffen we het minst Italiaanse bereidingen aan en wordt het minst gebruik gemaakt van Italiaanse ingrediënten. Het is wachten tot de voorlaatste editie van 'Ons Kookboek' (1985) eer een echt Italiaans vleesgerecht onder de vleesschotels wordt opgenomen. Ossobuco is bovendien één van de weinige dominerende gerechten uit de Italiaanse eetcultuur. Het is dan ook niet vreemd dat dit vleesgerecht als eerste in 'Ons Kookboek' wordt geïntroduceerd. Het is vooral bij de minder gestructureerde maaltijden, zoals het voorgerecht, het tussengerecht en het avondmaal dat Italiaanse bereidingen en ingrediënten geïntroduceerd worden. Aanvankelijk blijft het Italiaans gehalte van de bereidingen beperkt tot de introductie van deegwaren, meestal onder de vorm van macaroni. Enkele voorgerechten en tussengerechten werden op basis van macaroni bereid. Aan de soep worden vermicelli of lettertjes toegevoegd. Een paar vlees- en visgerechten worden met macaroni geserveerd en het enige nagerecht met een Italiaanse indruk is macaronipudding. Kortom, zowel bij de voorgerechten, de soepen, de tussengerechten, de hoofdgerechten, de nagerechten en het avondmaal blijft de

'Italianisering' aanvankelijk beperkt tot het gebruik van macaroni. Later wordt het ook populair om bereidingen op te nemen waarvan de titel de Italiaanse origine laat vermoeden, zoals bijvoorbeeld 'van Capri', 'op zijn Napoletaans', 'op zijn Italiaans', 'van Parma',... Ook de bereiding 'op zijn Florentijns' is populair voor vis en eieren. Toch is het Italiaans gehalte van deze bereiding beperkt tot zijn naam. Het gaat immers om een Franse bereidingswijze. Vanaf 1972 is er een toegenomen aandacht voor uitheemse gerechten in het algemeen wat leidt tot de introductie van een aantal oorspronkelijke Italiaanse bereidingen zoals pizza, minestra en ossobuco. Deze gerechten worden echter pas in de volgende editie van 'Ons Kookboek' opgenomen in de klassieke rubrieken zoals soepen, vleeschotels,... Alhoewel de populariteit van de uitheemse keuken reeds in de editie van 1972 niet kan ontkend worden, moet toch gesteld worden dat uitheemse kooktechnieken en uitheemse ingrediënten pas in de laatste editie van 'Ons Kookboek' echt doorgebroken zijn. Niet alleen een hele reeks verschillende soorten deegwaren worden gebruikt bij de bereiding van gerechten maar ook basilicum, amaretto, marsalawijn, ricotta, gorgonzola, mascarpone, mozzarella, pijnboompitten en dergelijke komen regelmatig voor bij de bereiding van soepen, slaatjes, voorgerechten, tussengerechten, vleeschotels, visschotels en nagerechten. Ook het gebruik van deegwaren als hoofdbestanddeel bij de hoofdschotel wordt iets gebruikelijker in vergelijking met vorige edities. Toch moet opgemerkt worden dat deegwaren zo goed als nooit 'bloot' (dit is zonder saus) opgediend worden als derde component van de maaltijd, zoals dat meestal met aardappelen, de traditionele invulling van het hoofdbestanddeel, gebeurt. Worden deegwaren gesuggereerd, dan worden ze meestal verwerkt in een ovenschotel of worden ze samen met het garneersel, saus of het centrale bestanddeel vermengd zodat de zichtbare drie- of vierledige structuur verdwijnt.

De meer succesvolle introductie van Italiaanse bereidingen en ingrediënten in de laatste editie van 'Ons Kookboek' is volgens ons dan ook gedeeltelijk te verklaren vanuit een beperkte *destructuralisering* van de hoofdschotel. Hiermee wordt bedoeld dat de hoofdschotel niet meer zo streng aan de drie- of vierledige structuur moet beantwoorden. We leiden dit af uit het feit dat een aantal gerechten nu ook als volwaardige maaltijd in aanmerking komen, ondanks het feit dat ze niet aan die structuur beantwoorden. Deze alternatieve maaltijdformaten, zoals samengestelde slaatjes, maaltijdsoepen en hartige taarten, zijn van een vrij recente datum. De succesvolle introductie van Italiaanse bereidingen zoals pizza en minestrone kan waarschijnlijk voor een groot deel worden toegeschreven aan deze alternatieve maaltijdformaten. Deze opening in het maaltijdpatroon schept bovendien mogelijkheden voor een verdere 'Italianisering', immers het Italiaanse maaltijdpatroon is niet identiek aan ons Belgische maaltijdpatroon. Het concept van één dominerend gerecht uit het Belgische maaltijdpatroon verhindert dat de Belg deegwaren eet zoals de Italiaan dat doet. Deegwaren worden in België als hoofdmaaltijd, bij voorkeur 's avonds, of als derde component, het hoofdbestanddeel, bij een hoofdmaaltijd geserveerd, maar nooit als primo voor een secondo zoals dat in Italië het geval is.

We mogen besluiten dat de mogelijkheden voor culinaire innovatie voor een groot deel bepaald zijn geworden door de manier waarop onze eetgewoonten gestructureerd

zijn. Het model (maaltijdpatroon) zou ook toelaten om de receptie van de Chinese of de Griekse keuken te onderzoeken. De structuralistische aanpak is dus wel degelijk vruchtbaar gebleken bij de studie van culinaire innovatie en culinair conservatisme: "The cultural system has its own 'cultural logic'. Only by reference to such a calculus can we explain the eating habits of, say, the Americans, who reject the flesh of horse and dog on grounds that cannot be explained by any variety of utilitarian theory" (Goody, 1982). Belangrijker is echter dat deze structuralistische aanpak ook toelaat inzicht te krijgen in andere vormen van cultuurconsumptie dan bijvoorbeeld de eetgewoonten. Men zou bijvoorbeeld kunnen proberen een inzicht te krijgen in het succes van Italiaanse design of andere modetrends binnen verschillende culturen. Net zoals onze voedselpreferenties, zullen ook onze preferenties op het vlak van mode, literatuur, film en andere vormen van cultuurconsumptie geworteld zijn in de manier waarop onze ervaring van het leven gestructureerd is. Immers door zijn plaats binnen een bepaalde structuur krijgt iets een bepaalde betekenis.

Wij hebben ons in deze studie uit noodzaak beperkt tot deze eerder reductionistische visie op cultuur. Volgens Douglas is cultuur geconcipieerd zoals een taal: ze wordt gekenmerkt door een grammatica. Het is in die zin dat wij ons hier beperkt hebben tot de studie van eetcultuur als een maaltijdpatroon en tot de studie van cultuur in het algemeen als een classificatieschema. We ontkennen hiermee echter niet dat een cultuur meer is dan een classificatieschema. Onze theoretische invalshoek liet ons gewoon niet toe aan deze brede conceptie van cultuur recht te doen.

VOETNOTEN

- (1) Het gevolg van de vorderingen op vlak van bewaringstechnieken was dat men het hele jaar door allerlei voedingsmiddelen kon eten, terwijl men vroeger sterk gebonden was aan het seizoen. Dankzij de vorderingen op vlak van bewaring werd ook het transport van voeding eenvoudiger. Voortaan kon voedsel van overal worden gegeten en niet alleen hetgeen werd gekweekt in eigen streek (Scholliers, 1993; Goody, 1982).
- (2) Douglas kreeg heel wat kritiek omdat ze in haar onderzoek alleen aandacht heeft voor voeding in zoverre het maaltijden betreft. De tendens van individualisering en het verdwijnen van voeding onder de vorm van een traditionele maaltijd ontkrachtte volgens Claude Fischler (1979) het model van Douglas. Toch blijkt de individualiserings- en deconstructiverings-tendens van de traditionele middenklassemaaltijd zich te beperken tot een idee. Ze wordt niet ondersteund door de feiten, maar steunt eerder op een overvloed aan interpretatie van een zeer kleine hoeveelheid data (Aymard, Grignon & Sabban, 1996).
- (3) 'Maaltijd' moet hier worden begrepen zoals het door Michael Nicod werd gedefinieerd. Een maaltijd is altijd tegelijk een 'food event' en een 'structured event'. Hiermee wordt respectievelijk bedoeld dat het om een gebeurtenis gaat waarbij voeding wordt geconsumeerd, maar bovendien ook dat het een sociale gebeurtenis is die georganiseerd is volgens regels die de timing, de plaats en de

- opeenvolging van de verschillende handelingen voorschrijven (Nicod, 1980; Douglas, 1979b, Douglas & Gross, 1981).
- (4) 'L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette' (Capatti & Montanari, 1999).

- (5) In de meeste Italiaanse restaurants zijn antipasti gebruikelijk. Bij een dagelijkse maaltijd thuis zijn ze echter veel minder courant (Orlandoni-Vanbutsele, s.d.; Hazan, 1989).

Bronnen

- Carluccio, A. & Priscilla, C. (2000), *Eten in Italië*. Tiel: Lannoo (7de druk). [Oorspronkelijke uitgave: Carluccio's Complete Italian Food, 1997, London: Quadrille Publishing].
- Gruppo META (1992), *Uno. Corso comunicativo di italiano per stranieri*. Roma: Bonacci.
- Hazan, M. (1989), *De klassieke Italiaanse keuken*. Amsterdam: Loeb.
- Il cucchiaino d'argento (1950), *Il cucchiaino d'argento. Il libro fondamentale della cucina italiana. seconda edizione*. Milano: Editoriale Domus.
- Ons Kookboekje* (1927), Leuven: Belgischen Boerenbond, 158p.
- Ons Kookboek* (1941), veertiende druk, (reeks C nr.2), Leuven: Boerinnenbond, 304p.
- Ons Kookboek* (1947), Leuven: Boerinnenbond, 288p.
- Ons Kookboek* (1955), Leuven: Boerinnenbond, 308p.
- Ons Kookboek* (1962), Leuven: Boerinnenbond, 344p.
- Ons Kookboek* (1964), Leuven: Boerinnenbond, 422p.
- Ons Kookboek* (1972), Leuven: Katholiek Vormingswerk van Landelijke Vrouwen, 360p.
- Ons Kookboek* (1980), Leuven: Katholiek Vormingswerk van Landelijke Vrouwen, 360p.
- Ons Kookboek* (1985), Leuven: Katholiek Vormingswerk van Landelijke Vrouwen, 430p.
- Ons Kookboek* (1999), Leuven: Katholiek Vormingswerk van Landelijke Vrouwen, 1007p.
- Sicolone, M. (2000), *Aan tafel in Italië. Recepten uit en bespiegelingen over de Italiaanse keuken*. Amsterdam: De Lantaarn.

Internetbronnen

- http://www.bpe.com/food/ethnic_cuisine/italy.htm (geraadpleegd op 27 januari 2001)
- <http://www.italicon.it> (geraadpleegd op 21 december 2000)

BIBLIOGRAFIE

- Aymard, M., C. Grignon & F. Sabban (1996), Introduction, *Food and Foodways*, 6(3-4), 161-186.
- Capatti, A. & M. Montanari (1999), *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Roma-Bari: Editori Laterza.

-
- Douglas, M. (1979a), Deciphering a Meal, pp. 249-275 in: M. Douglas, *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Douglas, M. (1979b), Les structures du culinaire, *Communications*, 31, 145-170.
- Douglas, M. & B. Isherwood (1979), *The World of Goods*. New York: Basic Books.
- Douglas, M. & Jonathan Gross (1981), Food and Culture: Measuring the Intricacy of Rule Systems, *Social Science Information*, 20(1), 1-35.
- Douglas, M. (1982), Food as a system of communication, pp.82-124 in: M. Douglas, *In the active voice*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Fischler, C. (1979), Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne, *Communications*, 31, 189-210.
- Fischler, C. (1980), Food habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma, *Social Science Information*, 19(6), 937-953.
- Goody, J. (1982), *Cooking Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Moulin, L. (1975), *L'Europe a table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*. Paris/Bruxelles: Elsevier Sequoia.
- Murcott, A. (1982), On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales, *Social Science Information*, 21(4-5), 677-696.
- Murcott, A. (1983), 'It's a pleasure to cook for him': Food, mealtimes and gender in some South Wales Households, pp.78-90 in: E. Garmanikov et al.(eds.), *The Public and the Private*. London: Heinenmann.
- Nicod, M. (1980), Gastronomically speaking: Food studied as a medium of communication, pp. 53-66 in: M. Turner (ed.), *Nutrition and Lifestyles*. London: Applied Science Publishers.
- Orlandoni-Vanbutsele, O. (s.d.), *La cuisine*. Brussel: Istituto Italiano di Cultura.
- Scholliers, P. (1993), *Arm en Rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem: EPO.
- Wood, R. C. (1995), *The sociology of the meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press.