

Signalementen

Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800

Het culinaire genot staat uitgebreid in de belangstelling. Er verschijnen heel wat nieuwe kookboeken, volgens heel uiteenlopende smaken en stijlen. Gerenommeerde koks worden BV's en andere BV's brengen gepersonaliseerde kookboeken op de markt. De culinaire geschiedenis daarentegen is echter sterk onderbelicht. Nochtans betreft het een basis van het maatschappelijke leven. Onder hoofdredactie van Marc Jacobs en Peter Scholliers is door de VUB Press een boek uitgegeven over de geschiedenis van het uit eten. Alle medewerkers aan het boek benadrukken dat het om een work in progress gaat; er is immers nog heel wat veldwerk te verrichten in dit onderzoek. Gelukkig zijn er initiatieven zoals de publicatie van dit boek, de Academie voor Streekgebonden Gastronomie, het Vleer of het Centrum voor Agrarische geschiedenis en voeding, die het culinaire erfgoed in kaart brengen en het onderzoek hieromtrent aanmoedigen.

Diverse auteurs belichten in het boek elk een facet van de geschiedenis van het buitenshuis eten in Nederland en België vanaf 1800. Het uit eten is de laatste twee eeuwen enorm veranderd. Heel belangrijk in de culinaire geschiedenis zijn technische ontdekkingen zoals conservenblikjes en diepvries, die de bewaarmogelijkheden sterk optimaliseren. Adel den Hartog gaat hier dan ook uitgebreid op in en situeert het belang van deze uitvindingen in de geschiedenis van het buitenshuis eten. Ook Anneke van Otterloo en Adri de la Bruhèze wijzen in hun bijdrage op het belang van de technische mogelijkheden, waardoor een snelle bediening en een lage prijs belangrijker worden. Hierbij wordt bijzondere aandacht besteed aan 'het eten uit de muur halen' en vooral de kroket, twee oer-Hollandse gebruiken die uit het Interbellum stammen. Jenneke Christiaens brengt een typisch Belgische snack in beeld. In een gecommenterde fotoreportage onderstreept zij de culturele betekenis van de friet in België. Of anders gezegd hoe de friet de Belg identificeert en profileert. Ook in andere bijdragen wordt dit

thema aangeraakt. Meteen wordt de friet als Belgisch product ook gerelativeerd; is de friet überhaupt wel Belgisch?

Peter Scholliers belicht de geschiedenis en evolutie van Brusselse restaurants, in al hun facetten, zowel de keuken, de reclame, marketing als personeel. Vooral de innoverende invloed en werking wordt hierbij benadrukt. Ook Katja Gruijters en Hilde Schoefs gaan in hun bijdrage hier dieper op in. Katja Gruijters benadrukt de rol van design terwijl Hilde Schoefs de effecten en het belang van reclame en marketingcampagnes rond voeding belicht.

Ook de diversiteit van de keuken zelf komt uitgebreid aan bod. Inge Mestdag belicht hoe vreemde, exotische ingrediënten, bereidingen en gerechten de vertrouwde keuken beïnvloeden. Hiervoor bestudeerde zij hoe en wanneer Italiaanse gerechten een plaats in 'Ons kookboek', een pijler in de Belgische keuken, krijgen.

In de bijdrage van Marc Jacobs staan gebruiken en rituelen bij het uit eten centraal. Ongeschreven codes en rituele omgang met voeding zijn uiterst belangrijk.

Het boek is dus een bundeling van essays over het veelzijdige thema buitenshuis eten. Door deze open kijk op het thema is dit een bijzonder boeiend boek over een smaakvol stukje geschiedenis.

Els Veraverbeke

JACOBS, Marc, SCHOLLIERS, Peter, Buitenshuis eten in de lage landen. Brussel, VUB Press, 2002. ISBN 90-5487-329-9

Het boek is verkrijgbaar in de boekhandel.