

Geyzen, Anneke, *De smaak van thuis. Erfgoed en voeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000* (Leuven: Universitaire Pers Leuven, 2018), p.185.

Marc Jacobs, directeur van FARO. Vlaams Steunpunt voor Cultureel Erfgoed

Deze sterk ingekorte samenvatting van een doctoraatsverhandeling in de geschiedenis (VUB, 2014) wordt gepresenteerd als een bijdrage tot de *critical heritage studies* en *food studies*. Het is in mijn ogen vooral een stevige bijdrage tot en binnen eigentijdse academische geschiedschrijving in Vlaanderen, met alle sterktes (en empirische fundering) en zwaktes (en bias) die daarmee gepaard gaan.

Eerst de sterktes. De auteur construeerde een bronnenpopulatie op basis van continue reeksen van tijdschriften voor volwassen vrouwen, die in het Nederlands gepubliceerd werden in België in de ruime tweede helft van de 20ste eeuw. Het ging over het maandblad van de Belgische Boerinnenbond en de KVLV, het maandblad van de Socialistische Vooruitziende Vrouwen en het, volgens Geyzen ‘veeleer liberale’, weekblad *Het Rijk der Vrouw*. Ze selecteerde artikels, recepten en reclame die verband hielden met voeding, met bijzondere aandacht voor een reeks adjectieven (zoals authentiek), thema’s (zoals zogenaamde streekgebonden gastronomie) of bepaalde stijlfiguren die een link zouden kunnen suggereren met een collectief verleden (‘grootmoeders keuken’, ‘ons’...). Enerzijds las ze die heel aandachtig (*close reading*) en anderzijds maakte ze die, via een databank, statistisch bewerkbaar. Dit leverde diverse knappe, empirisch onderbouwde vaststellingen op. Heel fraaie en bijzonder interessante bladzijden zijn gewijd aan de evolutie en verschillen van aandacht voor inmaak, confituur maken, blikvoeding en koudebewaring in de onderzochte tijdschriften, in het sterke hoofdstuk 3 (pp. 61-84), dat op zich het aankopen van het boek legitimeert. De bespreking in hoofdstuk 4 (pp. 85-110) van enkele kalenderfeesten is boeiend, maar mocht uitgebreider: wat met Moederdag of Vaderdag bijvoorbeeld? Bij de bespreking van de bedoelingen van lamsvleespromotie in het *Rijk der Vrouw* vanaf het eind van de jaren 1970 of van de Pastorale campagne om de consumptie van lamsvlees met Pasen vanzelfsprekend te vinden in de jaren 1990, komt Geyzen echt op dreef. Onder andere de impact van een speler als NDALTP maar ook ambities om de keuzes van wat op tafel komt lekkerder, gevarieerder en smakelijker te maken schemeren zo door. Ook de op diverse plekken in het boek aan bod komende kaaspromotiecampagnes van de Nationale Zuiveldienst via het citeren van Bruegel (zie bijv. p. 112) zijn boeiend materiaal.

Hier ligt de kracht en het belang van dit aangename boek. Als de titel dit preciezer had aangeduid (... volgens of in tijdschriften gepubliceerd in...), dan zou het helemaal scherp staan. Wat ik er aan over houd, is onder andere (de bevestiging van) het inzicht dat sommige organisaties en beleidsmakers een belangrijke rol kunnen spelen, door het vertoog en de gebruikte woordenschat, metaforen en zelfs beelden te beïnvloeden. Ik denk niet dat een gelijkaardige historische studie van de periode na 2000 waarvoor de auteur pleit (p. 145) aangewezen is: daarvoor hebben we inderdaad *critical heritage study* nodig. Ik ben het wel eens dat het nuttig is dieper in te gaan op de organisaties zoals de Nationale Zuiveldienst of NDALTP (Nationale Dienst voor de Afzet van Land- en Tuinbouwproducten), VLAM of ASG.

Vervolgens enkele punten van kritiek. Het tientallen keren gebruiken van het woordje ‘sic’ om bij elke afwijkende historische spelling of taalfout in citaten uit de bronnen aan te duiden dat de

historica niet zelf ‘de fout’ gemaakt heeft, is bijzonder vermoeiend en genereert zelfs een anachronistisch effect. Geyzen put zich uit om uit te leggen welke vragen ze niet gaat behandelen, welke bronnen ze bewust links wil laten liggen en toont dat ze niet kiest voor waar hedendaags erfgoed(studie)werk deels over gaat: participatief onderzoek, stakeholders consulteren, meer loslaten, meer meerstemmigheid toelaten, machtsprocessen, veel meer reflexiviteit over de eigen positie en academische *bubble*.

Op pagina 13 en 14, ter introductie van haar centrale probleemstelling, bespreekt Geyzen het controversiële dossier van de ‘frietkotcultuur’ dat na het doorlopen van een procedure door een performatieve taaldaad van ministers op officiële inventarissen voor immaterieel cultureel erfgoed ingeschreven werd in de Vlaamse Gemeenschap (2014), de Franstalige Gemeenschap (2016), de Duitstalige Gemeenschap en Brussel Hoofdstedelijk Gewest (2017). Hierbij wordt geen aandacht besteed aan hoe dat gebeurd is, aan de kritische analyse en adviezen van (immaterieel-) erfgoedcommissies en het politieke overrulen daarvan, aan de eigenaardige rollen die een marketingorganisatie als VLAM speelde, aan de overvloedige financiering vanuit de privésector... Er wordt te gemakkelijk meegegaan in de marketingdemarches van NAVEFRI. Geyzen meent te kunnen vaststellen dat het in juli 2017 allemaal resulteerde in het uitroepen van ‘Belgische Frietkotcultuur’ tot ‘Immaterieel Cultureel Erfgoed van België’. Dit wordt dan gekoppeld aan een ander, heel controversieel dossier, de zogenaamde ‘gastronomische maaltijd van de Fransen’ die, zo zou ik willen onderstrepen, na heel veel kritiek en tegenstand binnen netwerken van erfgoed specialisten maar onder impuls van president Sarkozy en voedingshistorici uiteindelijk toch op de zogenaamde ‘Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van UNESCO’ werd gezet. Dit zou volgens Geyzen ‘net als in Vlaanderen [gaan] om het behoud van identiteit tegen de achtergrond van globalisering en/of economische crises’. Ze gaat verder, nog steeds op p. 14: ‘Zo is UNESCO een internationale organisatie die een nationale maaltijd als erfgoed bestempelt [MJ: sic]. Betekent dit dat een internationale gemeenschap zich rond de gastronomische maaltijd van de Fransen schaart of dat de Fransen hun gastronomische maaltijd net tegen internationale invloeden proberen te beschermen? Of beide? Met betrekking tot het dossier van de frietkotcultuur in België valt de stapsgewijze identificatie van de Gemeenschappen op om uiteindelijk in Immaterieel Cultureel Erfgoed van België uit te monden. Is België dan een categorie die de regionale identiteiten samenbrengt?’. Ik heb in het vorige citaat (een keertje maar) een ‘sic’ aangebracht omdat de vigerende richtlijnen en de geest van de UNESCO conventie net proberen de notie ‘nationale maaltijd’ te vermijden of te deconstrueren. De Franse case, die op heel veel verzet kon rekenen van UNESCO-specialisten (precies omwille van het ‘nationale’ predicaat en allerlei foute begrippen zoals authenticiteit of de suggesties van een superieure keuken), betekent noch een zich rond scharen door een internationale gemeenschap noch het beschermen tegen internationale invloeden. Dit ligt veel complexer, omdat er vele agenda’s samenkomen en echt goede analyses tot nog toe ontbreken: het centrum van de internationale *food studies*, namelijk het IEHCA en tal van protagonisten, zijn zelf betrokken partij. Bovendien: er is, binnen het immaterieel erfgoedparadigma van de UNESCO Conventie van 2003, helemaal geen instantie of procedure die iets tot Immaterieel Cultureel Erfgoed van België kan uitroepen sinds de opeenvolgende staatshervormingen: de gemeenschappen zijn bevoegd, en door een maximaal geïnterpreteerde en toegeëigende kronkel in de zesde staatshervorming ook Brussel Hoofdstedelijk Gewest. Hoe komt die Belgische kwakkel dan op die sleutelplek in dit boek terecht? De hoger door Geyzen geciteerde bewering in juli 2017 is gehaald uit een website (bericht van een gespecialiseerd weekblad) over landbouw, die half werd overgenomen in een oppervlakkig artikel in de Weekend Knack (website). Daar wordt beweerd dat niemand minder dan prins Laurent, in zijn hoedanigheid als lid van de Orde van de Gulden Puntzak, enkele ministers aanmaande om een dossier bij UNESCO in te

dienen: als ‘werelderfgoed’ (dit woord alleen verradt dat de journalist of de Knack Weekend-(eind)redactie niet gehinderd werden door kennis van zaken). Onder het toezien van (niet zo geheim agent) ‘James Bint’ (ik verzin het niet) tekenden Monseigneur Prins Laurent van België, Herman Decroo, als Minister (van Staat), en enkele andere (niet noodzakelijk voor erfgoed bevoegde) ministers waaronder Vlaams landbouwminister Joke Schauvliege in het Atomium een ‘charter voor de borging en het uitdragen van de Belgische frietkotcultuur’.¹ Ook al was de ondertekendatum niet 1 april maar tegen de nationale feestdag aangekleefd, er waren toch genoeg hints dat het geen officiële procedure noch legitiem immaterieel cultureel erfgoedborgingsbeleid betrof (zoals Schauvliege als voormalig minister van cultuur en geestelijke moeder van het woord ‘borging’ perfect moet geweten hebben of had kunnen uitleggen), maar een (hilarische maar daarom niet minder effectieve) commerciële en politieke marketingstunt; liefde (voor frietjes) in tijden van twitter. Het is niet omdat het op een website, in een agrarisch nichetijdschrift of... een populariserend weekblad staat, dat het waar is. Of dat het ook zo serieus moet genomen worden om het als hoeksteen voor de probleemstelling van een boek, over ‘vererfgoeding’ te nemen. Het is een les dat het soms nodig is om ook aan stakeholders en cultureel-erfgoedmakelaars te vragen om de verschillende lagen en wat er tussen de regels staat te duiden of te vertalen. Of na te gaan welke agenda’s, strategieën en percepties samenkomen en hoe onvolmaakt dit dan door journalisten of redacties wordt overgenomen.

Binnen de vreemde wereld van de academische contemporaine geschiedschrijving (zoals die hier wordt opgevoerd) voor een proefschrift(examen) kan (of zelfs moet) je het misschien maken ‘wetenschappelijk scherp probleemstellend’ voorbij te gaan aan een analyse van de redactionele actoren ‘om heuristische redenen’ (omdat er voor de drie bronnenreeksen niet evenveel archieven beschikbaar zijn, dus dan maar niets doen) of stellen dat men zich niet wil inlaten ‘met oral history of receptieonderzoek op basis van interviews. De verantwoording hiervoor (...) onderzoek naar herinnering of *memory* (...) Bijgevolg houdt een bevraging van de lezeressen, of zelfs de redactieleden, het gevaar in anachronistisch te zijn en gekleurd door maatschappelijke factoren zoals de huidige erfgoedgolf’(p. 25). Het overtuigt me geenszins voor een analyse van teksten van 20 tot 70 jaar geleden. Het reduceert volgens mij de kracht van dit boek en al het geleverde tel- en codeerwerk, helaas.

Maar er is meer. Het is belangrijk te begrijpen hoe de zogenaamde vererfgoedingspredicaten (pp. 36-37) als ‘authenticiteit’, ‘traditie’, ‘herkomstbenamingen’, ‘van bij ons’, ‘van eigen bodem’ en ‘uit de goede oude tijd’ binnen het voor culinair erfgoed en eetcultuur in de 21ste eeuw inderdaad steeds meer als relevante immaterieel erfgoedparadigma functioneren. Ze worden de voorbije vijftien jaar als ongepast taalgebruik vermeden door wie handelt in de geest van de UNESCO Conventie van 2003. En ja, dat is een heftig strijdfront. Het ICE-paradigma is opgebouwd rond het propageren van zogenaamde *appropriate vocabulary*: rond een beperkte woordenschat die wel kan gebruikt worden en een set woorden die best vermeden moeten worden als men iets tot immaterieel erfgoed wil laten uitroepen (door UNESCO). Het gaat in dat laatste geval onder andere om taboewoorden zoals ‘authentiek’ of ‘uniek’, om te vage nostalgische verwijzingen als ‘grootmoeders keuken’ (tenzij als context voor transmissie: in die keuken, met kleinzonen en -dochters als actieve actoren; of met Jeroen Meus op oma’s *Ipad* of tv). Het is veelzeggend dat de organisatie ASG (die Geyzen in het vizier neemt en voor het vigerend erfgoedvertoog lijkt te gebruiken als contrapunt), ondanks veel gezellige activiteiten en enthousiasme, zowel op het Vlaams erfgoedbeleidsniveau als binnen UNESCO enkele jaren geleden de accreditatie kwijt speelde: niet *state of the art* van het bestaande erfgoedparadigma. Het zou een fascinerend onderzoek kunnen zijn, om na te gaan hoe onder andere de Boerenbond en

bevriende onderzoeksorganisaties het discours zijn blijven beïnvloeden, in de media maar ook via academische- en erfgoedcircuits. Er zullen bijkomende machtstheorieën (zoals ANT) nodig zijn om dit helemaal te vatten en te duiden, inclusief het reflexief de schijnwerpers richten op academische, schijnbaar neutrale posities. Het zit dus veel complexer en paradoxaler in elkaar dan Geyzen doet uitschijnen in het eerste hoofdstuk.

Het is goed en terecht dat Geyzen wijst op de hedendaagse visies op ‘erfgoed’ als iets dynamisch, processen eerder dan een product. In haar benadering klinken de karikaturen van een (bij sommige academische historici nog steeds geprefereerde) auteur als David Lowenthal nog iets te sterk door, met zijn suggestie van een onhoudbaar onderscheid tussen echte en objectieve academische geschiedschrijving enerzijds en erfgoedwerk anderzijds. Dit terwijl kritische erfgoedstudies Lowenthal eerder als voorganger, tegenstander of als een springplank beschouwen, in pogingen om verder te gaan en complexere leesrasters te maken. De in het boek van Geyzen voorgestelde concepten zoals (ver)erfgoed(ings)momenten zijn naar mijn smaak te vaag en hebben bijvoorbeeld op zijn minst de combinatie met ‘historiciteitsregimes’ nodig of een duidelijker koppeling aan translatieprocessen zoals erfgoed-, landbouw- of toeristisch beleid. Het is zeker nuttig om een gereedschapskist van attenderende begrippen aan te leggen, om de blik van de historicus en/of erfgoedwerker te scherpen. Ik heb daar zelf voor gepleit in diverse publicaties, waarvan de auteur er een citeert en gebruikt (doch wel de titel herhaaldelijk verkeerd transcribeerde als ‘een geheimzinnige keuze’ in plaats van een ‘eigenzinnige keuze’). In haar bewonderenswaardige ijver om alles als contemporaine historica dicht te timmeren en een methodologisch bolwerk te maken, fabriceerde Geyzen een interessant weefwerk vol haken en ogen, waarop men kritisch kan voortwerken (wetenschap dus). Zolang lezers niet denken dat ze nu weten hoe (culinaire) erfgoed- of vererfgoedingsprocessen in elkaar zitten, is het een meer dan welkome analyse van leesvoer dat in de tweede helft van de 20ste eeuw voor tal van leesgierige mensen wekelijks of maandelijks in vrouwenbladen werd voorgeschoteld.

- *Marc Jacobs*

Referenties

1. <https://www.landbouwleven.be>, 20/7/2017