

of the taxation of coal compared to peat, and the arrival of steam technology. However, Lintsen argued that in the Netherlands, steam had strong competitors in windmills and watermills up until the 1880s, and was not a real competitor in most industries until major technical innovations in steam technology around 1850.⁵

The bottom line: this is a valuable PhD dissertation which deserves a wider readership, not least because it adds new evidence and nuance. But for this wider readership to be enticed to read this work, Van Riel may need to revise it for publication. At the very least it needs to be substantially cut down to size!

Christopher L. Colvin and Homer Wagenaar, Queen's University Belfast

Anneke Geyzen, *De smaak van thuis. Erfgoed en voeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000* (Leuven: Universitaire Pers Leuven, 2018). 186 p. ISBN 9789462701274.

DOI: 10.18352/tseg.1187

Anneke Geyzen deed uitgebreid onderzoek naar voedingserfgoed. Ze verdedigde in 2014 haar proefschrift *Culinaire vererfgoeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000. Een historisch-gastrolinguïstische analyse*, aan de Vrije Universiteit Brussel. De publicatie onder bespreking *De smaak van thuis. Erfgoed en voeding in Vlaanderen tussen 1945 en 2000* is een gecondenseerde neerslag van haar doctoraatsonderzoek.

Wat is nu eigenlijk de 'Smaak van thuis?' Is die voor iedereen anders? Geyzen vertrekt vanuit de toegenomen aandacht voor erfgoed en linkt dit ook maatschappelijk, onder meer aan het fenomeen van globalisering. Het resultaat is een boeiend boek. In zes hoofdstukken gaat de auteur de uitdaging aan om de band tussen voeding en culturele identiteit uit te lichten door middel van predicaatanalyse en *close reading*. Hoe 'talig' is de (erfgoed)keuken? En hoe worden de gebruikte begrippen al dan niet vrijwillig ingezet om identiteit te geven aan het culinaire erfgoed. Geyzen verzamelde meer dan 40.000 recepten in een databank. De bronnen die zij hiervoor consulteerde zijn hoogst interessant, namelijk drie vrouwenmagazines: *Het Rijk der Vrouw* en *De Boerin/Bij de Haard/Eigen Aard* en *De Stem der Vrouw*. De databank is impressionant op zich, evenals de gastrolinguïstische methode. Dat de vrouw het dagelijks koken op zich nam in de periode tussen 1945-2000 is een premisse en dit had

5 H.W. Lintsen and E. Homburg, 'Een land met stoom', in: H.W. Lintsen (ed.), *Geschiedenis van de techniek in Nederland. De wording van een moderne samenleving 1800-1890*, vol. 6 (Zutphen 1995) 191-279.

op zich iets beter uitgeklaard mogen worden, dan wel met de evoluties van de laatste decennia mogen aangevuld worden.

In het inleidend hoofdstuk onderzoekt Geyzen de link tussen erfgoed en identiteit. Het vaststellen van dit verband en de mate ervan is een *conditio sine qua non* om het onderzoek te kunnen voeren. Interessant is hoe erfgoed is ontstaan vanuit een zoektocht naar identiteit. De huidige *Heimatdrang* uit zich ook in de eetcultuur. Ze verdedigt de keuze voor vrouwenmagazines en ze doet er haar kwalitatieve methode uit de doeken. Predicaatanalyse ontleedt het predicaat (de benaming) uit de tekst. Het predicaat is een soort van 'code' die, in combinatie met *close reading* van keuken- en receptenrubrieken, de processen van toe-eigening aan het licht brengt. Gekende voorbeelden van dit soort van predicaten die zij selecteerde zijn bijvoorbeeld 'uit grootmoeders' keuken', 'de keuken van bij ons', 'traditionele keuken', en 'zelfgemaakt', waardoor er een identificatie voor de vererfgoeding van voeding ontstaat. Het proces van toe-eigening zit dus vervat in de geselecteerde begrippen. Deze toe-eigening wordt vervolgens tegen een breder licht bekeken.

Een tweede hoofdstuk heeft de globalisering als premisse. Interessant is dat de Vlaamse context als *case study* voor haar onderzoek kan fungeren. De Vlaamse identiteit wil zich niet alleen profileren ten overstaan van Wallonië maar tegelijkertijd kijkt Vlaanderen ook buiten de landsgrenzen: Europa. Toch blijft de gastronomische cultuur in Vlaanderen behouden in dit grotere geheel, wat meteen het onderzoek relevant maakt.

'Madam Confituur' is ondertussen deel van ons collectief geheugen geworden. We zijn met z'n allen terug aan het confituur maken gegaan. De naoorlogse trend van voedselbewaring staat nauw in relatie met vererfgoeding in hoofdstuk 3. Wat zegt *Stem der Vrouw* over traditionele bewaarmethodes ten opzichte van innovaties als blikvoeding? Met interessante voorbeelden verduidelijkt Geyzen de band tussen voeding en erfgoed. Zo doet ze de lezer stilstaan bij het gebruik van ingeburgerde technologie als een koelkast.

De feestdis als bron van informatie voor vererfgoeding wordt onderzocht in hoofdstuk 4. *Nil nove sub sole*, zo luidt de conclusie. Het is algemeen bekend dat we vooral tafelen om de gezelligheid, eerder dan om de kalkoen die of het lam dat wordt geserveerd.

Om met een boutade de alinea te openen... Grootmoeder zei het al: 'Melk is goed voor elk'. De keuze voor zuivel als onderzoekstopic is niet willekeurig en de relatie tussen zuivel en erfgoed wordt door de auteur blootgelegd. In die zin dat zij ook kritisch omgaat met het Europese landbouwbeleid en de gevolgen ervan. Dit uit zich in onder meer in tegenstellingen in de predicaten van de onderzochte magazines. Dat maakt het interessant voor de lezer, hoe de politieke en maatschappelijke situatie verweven zijn met het melkveebedrijf en de

perceptie van melk. En bij uitbreiding, hoe de perceptie van kaas is in de huishoudens waar een belangrijke rol is weggelegd voor de vrouw als heuse 'kaas-kenner', alleszins zoals door het Rijk der Vrouw werd gepromoot.

Anneke Gezyen heeft een sterk boek afgeleverd, dat op het raakvlak zit tussen *critical heritage studies* en de populaire *food studies*. Mocht je echter op zoek zijn naar een vlot leesbaar boekje rond gastronomisch erfgoed en een antwoord willen op de rol van de vrouw, families (hetgeen de titel 'De smaak van thuis' toch wel impliceert) maar ook op de vererfgoeding van smaken en gerechten, dan kom je misschien van een kale reis thuis. Dat is ook niet helemaal het opzet of het doelpubliek van deze publicatie. Popularisering van het onderwerp voor een breed publiek in de vorm van een tentoonstelling zou misschien *the next step* kunnen zijn? Of een participatief publiekproject rond eetcultuur waarbij migratie, emancipatie en culturele integratie de ingrediënten kunnen zijn, met een uitnodigende proeftafel. Wat is de 'Smaak van Thuis' nu precies? En wat betekent die voor jou, man of vrouw, van hier of ginder?

De datering is cruciaal gebleken voor het onderzoek; 1945-2000. Ik hoop nog meer te lezen van Gezyen. Wat na 2000? Hoe speelt vererfgoeding een rol in relatie tot de evolutie van pakweg veganistische tendensen? Gezyen haar sociaalwetenschappelijk onderzoek door het gebruik van vrouwenmagazines is een enorme troef, die zij goed heeft uitgespeeld. Dat de lezer langs de neus weg op de hoogte wordt gebracht van het politieke gedachtengoed in de jaren 1940 en 1950 – de premie voor 'Moeder aan de Haard' doet de wenkbrauwen fronsen – zet aan tot nadenken over het maatschappelijke bestel en op welke manier het culinaire erfgoed daar een rol in speelt. En die rol wordt overgeheveld naar de *next generation*. Grootmoeders keuken is ondertussen overgrootmoeders' keuken geworden. Dat tijdschriften zoals *Stem der Vrouw* hebben bijgedragen aan de emancipatie van de vrouw door – onder andere – in te zetten op minder traditionele culinaire bereidingen, verdient een vermelding. Op deze manier wordt (culinair) erfgoed een middel en geen doel op zich. En dat maakt deze studie ontzettend maatschappelijk relevant.

Prisca Valkeneers, Openluchtmuseum Bokrijk