

Skript

HISTORISCH TIJDSCHRIFT

Recensie: Een hap Franse identiteit

Auteur: Maroejska Verhagen

Verschenen in Skript Historisch Tijdschrift, jaargang 40.1, pp. 77-79.

© 2018 Stichting Skript Historisch Tijdschrift, Amsterdam

p-ISSN: 0165-7518

e-ISSN: 3051-2506

Skript Historisch Tijdschrift is een onafhankelijk wetenschappelijk blad dat viermaal per jaar verschijnt. De redactie, bestaande uit studenten en pas afgestudeerden, wil bijdragen aan actuele historische debatten, en biedt getalenteerde studenten de kans om hun werk aan een breder publiek te presenteren.

keling van hun ideeën te komen. Zo is de auteur in staat op subtiële wijze de denkbelden van de twee Franse intellectuelen met elkaar te verweven en het milieu waarin zij handelden te reconstrueren. Hierbij verwacht Knecht wel een grote oplettendheid van de lezer, aangezien soms halverwege een alinea wordt overgestapt van aandacht voor Fabre-Luce naar De Jouvenel en omgekeerd. Knecht heeft een uitstekend en toegankelijk boek geschreven, dat uitnodigt tot verdere discussie over de relatie tussen fascisme en andere ideologische stromingen.

Boris van Haastrecht volgt de onderzoeksmaster Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam en is redacteur bij Skript.

EEN HAP FRANSE IDENTITEIT

Lauren Janes, *Colonial Food in Interwar Paris. The Taste of Empire*, Bloomsbury, 2017; ISBN 978-1-4725-9282-8; paperback; 220 pagina's; €29,95.

Eten is niet enkel het voeden van je lichaam, het is gedrenkt in culturele betekenis. In deze tijd van globalisering, waarin onderwerpen als nationale identiteit en traditie onder de loop worden genomen, mag de bestudering van eten niet ontbreken. *Colonial Food*

in Interwar Paris van historica Lauren Janes is in dit kader uitermate relevant. Janes bespreekt de relatie van interbellum Frankrijk tot het eten uit haar koloniën. Ze legt de nadruk op de eetcultuur, waarbij ze kijkt naar de betekenis van het tot je nemen van eten: elke hap draagt bij aan het construeren van culinaire identiteit.

Colonial Food in Interwar Paris bespreekt de periode tussen 1914 en de jaren 1930 met een nadruk op de gastronomische hoofdstad Parijs. Deze periode is essentieel voor de relatie tussen Frankrijk en het koloniale eten: de eigen landbouw was in de Eerste Wereldoorlog verstoord waardoor voedseltekorten waren ontstaan. Janes kadert haar onderwerp duidelijk in, zij wil door middel van de integratie van koloniaal eten proberen te begrijpen in hoeverre de Fransen koloniale cultuur assimileerden. Ze merkt hierbij op dat deze overzeese gemeenschappen nauwelijks impact hadden op hoe de Fransen het nieuwe voedsel benaderden.

Janes bespreekt in elk van de vijf hoofdstukken een ander element en werkt zo toe naar haar conclusie. *Departi colonial* (de koloniale lobby) heeft een belangrijke plaats in het onderzoek, omdat deze lobby veel invloed had op de centrale rol van voedselimport naar de metropool. Door banketten te analyseren, georganiseerd door de wetenschappelijke *Société d'acclimatation*, kunnen

we als lezer zien hoe in deze relatief korte tijd de houding tot de koloniale producten veranderde. Janes focust vervolgens op de promotie van Indochinese rijst en de argwanende reacties hierop van de brood-etende Fransen.

De ontwikkeling van de nieuwe koloniale keuken ging stroef: slechts enkele gerechten werden succesvol geïntegreerd in de Franse keuken, met name exotische fruitsoorten en currypoeiers. Gerechten waarin dergelijke ingrediënten verwerkt waren, werden genoemd naar hun exotische plaatsen van herkomst, bijvoorbeeld 'à la créole' en 'à l'indienne'. Deze herkomst klopte echter niet altijd en voldeed meer aan een algemeen exotisme. Janes onderstreept dat er huiverig gebruik werd gemaakt van de nieuwe producten en hoewel er voorzichtige nieuwsgierigheid was, werd er veralgemeniseerd gekeken naar het koloniaal gebied: voor de gemiddelde Fransman was het niet duidelijk dat er verschillen zaten tussen de overzeese culturen en landen. De eetcultuur van 'de ander' riep onder het Franse volk ideeën op van kannibalisme en walging. De vage verwijzingen naar overzees gebied lijken dan ook een veilige manier om de nieuwe producten toch een plaats te geven.

Diverse koloniale besturen wilden de vage of incorrecte beelden tegengaan met hun presentaties tijdens de Koloniale

Tentoonstelling van Parijs in 1931. Dit is het onderwerp van Janes' afsluitende hoofdstuk. De tentoonstelling ging om de beleving, waarbij de bezoeker dus niet alleen een visuele ervaring kreeg, maar een multi-sensorische. Daarbij waren eten en drinken een belangrijk onderdeel. Hoewel de koloniale lobby de intentie had om eetbare producten van overzees gebied in Frankrijk aan de man te brengen, blijkt de Franse identiteit rondom eetcultuur te sterk om echt ruimte vrij te maken voor een diversiteit aan koloniaal eten.

Colonial Food in Interwar Paris sluit aan op werk en benaderingen van cultuur- en culinaire historici zoals Kyla Wazana Tompkins' *Racial Indigestion: Eating bodies in the 19th Century* uit 2012, en Priscilla Parkhurst Fergusons *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* uit 2004. Deze drie werken hebben gemeen dat ze de nadruk leggen op eetcultuur waarbij nationale identiteit centraal staat. *Colonial Food in Interwar Paris* focust in tegenstelling tot de andere twee boeken op een relatief korte periode, wat voor een geconcentreerde analyse zorgt.

Janes kiest voor een relevant onderwerp waarin ze zich objectief weet op te stellen. Kundig stipt ze evidente onderwerpen uit postkoloniale hoek aan zonder af te dwalen van haar onderzoek. De vijf hoofdstukken zijn een soort

blokken die elk een ander element belichten, maar toch een duidelijke verbinding hebben. Bovendien geeft de diversiteit aan elementen en bronnen gewicht aan het geheel. De academische inhoud vult Janes aan met een aantal elegante tekstuele illustraties en een paar sterke referenties aan de recente geschiedenis, onder meer naar de 'halal vlees-discussie' die in 2012 een dominant onderdeel uitmaakte van de Franse presidentiële campagne. Haar missie om via het bestuderen van eten ook inzicht te krijgen in een algemene culturele houding is interessant en smaakt naar meer.

Meer over de relatie van eten tot nationale identiteit, en meer over de relatie tussen andere metropolen en hun koloniën op het gebied van eten.

Maroesjka Verhagen studeerde in 2013 af aan de Gerrit Rietveld Academie en rondt deze zomer haar Bachelor Geschiedenis af aan de Universiteit van Amsterdam. Haar interesse en ambitie liggen op het gebied van de culinaire geschiedenis.