

Studium Generale organiseert

Eten en Vreten

voedsel in historisch, sociaal-cultureel en psychologisch perspectief

Studium Generale



Universiteit Leiden

Johannes van Dam schrijft al decennia voor Het Parool en Elsevier over voeding, kookboeken en restaurants. Hij publiceerde enige tientallen boeken. Zijn bundel De-dik-kevandam (Nijgh & Van Ditmar) had groot succes

Over smaak valt WEL te twisten

Elk meent zijn uil een valk te zijn, is een goed Nederlandse uitdrukking. Zo zijn er talloze Nederlanders die menen dat de Nederlandse gastronomie zich kan meten met die van andere landen. Dat men daar wat over moet meesmuilen begrijpen we in Nederland niet goed. Noem het het Van der Valk syndroom. Zelfs onze meest gevierde koks lijden wat dat betreft aan schromelijke zelfoverschatting.

Hoe kon het zo ver komen? Waarom is het gastronomische leven, als je de grens overschrijdt, ineens heel anders?

Nederlanders lopen wat dat betreft met een bord voor hun kop en niet-Nederlanders is er niet veel aan gelegen hun hoofd in dat wespennest te steken.

De illusie, geschapen door vooral commerciële culinaire hype, motiveert ook niet tot onderzoek. Zelfs in de Nederlandse culinaire journalistiek zie je niet veel ambitie om uit te zoeken wat er mis is. Integendeel, want de culinaire journalistiek, of wat daar op dit terrein in Nederland voor doorgaat, maakt een belangrijk onderdeel van het probleem uit.

Bernd M.J. van der Meulen, hoogleraar Recht en Bestuur, Wageningen Universiteit

Voedsel en recht

Weinig onderwerpen raken zo intensief aan het recht als voedsel. Voedselzekerheid – de toegang tot voldoende veilig voedzaam en cultureel aanvaardbaar voedsel – is erkend als mensenrecht, maar vormt ook onderwerp van landbouwpolitiek, economisch- en handelsbeleid. Op mondiaal niveau houden onder meer de WTO, de FAO, de WHO en de Codex Alimentarius zich met voedsel bezig. Binnen de Europese Unie krijgt voedselveiligheid sinds de BSE-crisis van de jaren '90 grote aandacht van het Directoraat-Generaal Gezondheid en Consumentenbescherming. Het staat een voedselveiligheidsbeleid voor 'van grond tot mond' en 'van boer tot bord'. In Nederland zorgt de Minister van VWS voor de Warenwet die door de Voedsel en Waren Autoriteit wordt gehandhaafd onder verantwoordelijkheid van de Minister van LNV. Alsof dat nog niet recht en complexiteit genoeg is, doet ook de private sector nog een forse duit in het zakje. De westerse detailhandel – met name de grote supermarktformules – regeren met behulp van private standaarden de internationale voedselketens.

Dr. Katarzyna Cwiertka, UD Material Culture, LIAS, School of Asian Studies, Universiteit Leiden

The Taste of the Enemy: Food and the War in Asia (1937-1945)

Since wars are usually fought at foreign territories, they create extraordinary circumstances of multicultural encounter for soldiers and civilians involved in military conflicts. Along with the landscape, climate and language, food constitutes the most immediate articulation of the unfamiliar for soldiers fighting on a foreign soil. Supplying the troops with imperishable and easily portable rations not only enables them to concentrate on fighting and reduces the risk of ingesting contaminated food, but also eliminates the anxiety of encounter with unfamiliar diet. When logistical support fails, however, soldiers must depend on local food, acquired on a voluntary basis or through the application of force. In the most extreme cases they may even be forced to cannibalism or finally end up starving to death.

This lecture examines subsistence supply of the troops involved in the Asia-Pacific War, illuminating the often unforeseen consequences of these strategies.

Frits A.J. Muskiet, hoogleraar Pathofysiologie en Klinisch Chemische Analyse, Laboratorium Geneeskunde, Universitair Medisch Centrum Groningen

Aanpassing aan de omgeving: wat de evolutie ons leert over onze voeding

"Aanpassen van het fenotype aan de omgeving" is het belangrijkste biologische spel van levende wezens. Het vergroot de kans om de reproductieve leeftijd te behalen en zoveel mogelijk nageslacht te produceren. Typisch "Westerse" ziektes zijn voortgekomen uit culturele trends die onze leefomstandigheden hebben gewijzigd tot voorbij het punt dat we ons nog kunnen aanpassen. Voeding is een belangrijke omgevingsfactor. Verandering van onze voedingssamenstelling sinds de landbouwrevolutie (ongeveer 10.000 jaar geleden) en vooral sinds de industriële revolutie (ongeveer 200 jaar geleden) is een belangrijke factor in de etiologie van Westerse ziektes. Onze huidige leefstijl veroorzaakt vooral ziekte na de reproductieve leeftijd via abnormale aansturing van lichaamssensoren en een abnormaal epigenoom. Draggers van de z.g. "disease susceptibility genes" waren de eerste slachtoffers. Deze genen veroorzaken echter geen ziekte uit zichzelf en waren al bij ons sinds het ontstaan van homo sapiens, zo'n 160.000 jaar geleden. Terugkeer naar de voedingssamenstelling waarop ons oeroude genoom is

geëvolueerd is van belang voor het herstel van de harmonie tussen onze omgeving en ons genoom, zoals die via miljoenen jaren van evolutie tot stand is gekomen. Dit zal niet zozeer onze levensverwachting, maar wel het aantal jaren in gezondheid verhogen.

Dr. Greta Noordenbos, Psychologisch Instituut, Universiteit Leiden

Wanneer eten een straf wordt: Over de achtergronden en gevolgen van eetstoornissen

Voor de meeste mensen is eten een plezierige bezigheid. We verheugen ons op een lekkere maaltijd, belonen ons met snoep en als we iets te vieren hebben doen we dat met heerlijke gerechten. Maar niet voor iedereen is eten een plezierige bezigheid. Voor mensen met anorexia nervosa is gedwongen eten een straf. Daarentegen werken mensen met boulimia nervosa in korte tijd enorm grote hoeveelheden voedsel naar binnen zonder kauwen en proeven en zonder daarvan te genieten. Hierna wordt het eten zo gauw mogelijk weer uitgebraakt uit angst om dik te worden. Hoe komt het dat sommige mensen zich vrijwillig uithongeren of volproppen met eten en dit daarna weer uitbraken? Zijn eetstoornissen betrekkelijk nieuw en welke rol speelt het slankheidsideaal? Tot slot zal kort worden ingegaan op de behandeling van eetstoornissen. Is herstel mogelijk en kan men ooit weer gewone hoeveelheden eten en hiervan genieten?

Dr.ir. Prem S. Bindraban MBA is director of ISRIC World Soil Information and leader of international research in agro-production systems at Plant Research International, both at Wageningen University

Food and Genetic Modification

Frankenstein food and Grim Reaper (magere Hein) are sentimental expressions used by the opponents and proponents in the discussions about genetic modification to make their case. Sentiments, certainly so in the GM debate, dramatically impact decisions about the use of technologies and with that progress in food production. While in Western societies we may not face food shortages, the production of food has always been at the centre of global developments.

Robert Malthus in 1798 argued that the maximum population is controlled by the availability of (food) resources. He warned that increasing wealth leading to high population growth rates would exceed the rate of increase in food production causing famine ultimately stabilizing world

population. In the 1960's Paul Ehrlich warned for the population bomb using comparable arguments. Improvements in agricultural technology has however boosted food production to the extent that the availability of food per person has increase by some 30% over the past 5 decades. Despite these successes, the number of food insecure people remained "stable" at 840 million people during the 1990's and early 2000. A sad reality is that from 2007 onwards a dramatic increase occurred to almost a billion today. The food crisis has placed agriculture back on the agenda and all (technological) means available might be needed to safeguard future food needs. In the end, food can make and break entire societies. Highly developed civilizations, like the Aztecs in Mexico, are believed to have collapsed because of the shortage of food. Did Malthus raise as Grim Reaper from his tomb...

Kim Beerden, MPhil, aio bij Oude Geschiedenis, Universiteit Leiden

U bent wat u eet: identiteit, relmuizen en heimweegroenten

Moestuintjes met heimweegroenten – groenten uit de landen waar asielzoekers vandaan komen – werden recentelijk aangelegd bij het asielzoekerscentrum in Vught. Tweeduizend jaar geleden mestten Romeinen relmuizen vet. Deze ware lekkernij diende om anderen te laten zien dat de Romein in kwestie het breed kon laten hangen. Bovenstaande voorbeelden, die draaien om herinnering, afkomst en status, tonen de manieren waarop culturele en maatschappelijke identiteit uitgedragen kan worden door middel van voedsel. Ook seksuele identiteit komt aan bod. Het uiterlijk, een vermeend verband met vruchtbaarheid of een exotische komaf van aphrodisiaca zorgt dat ze in verband gebracht worden met seksueel gedrag. Religieuze identiteit zal niet vergeten worden: voedsel bepaalt relaties tussen mens en bovennatuur.

Als we al deze aspecten van identiteit en de verschillende manieren waarop ze met voedsel, eten en voedselbereiding in verband staan bezien blijkt dat – zowel in het heden als in het verleden – identiteit en voedsel onlosmakelijk met elkaar verbonden zijn: u bent wat u eet.



Toegang gratis, iedereen welkom!

Tijd en plaats

19.30 – 21.00 uur

**zaal 011, Lipsiusgebouw (1175),
Cleveringplaats 1, Leiden**

Informatie / Organisatie

Studium Generale Universiteit Leiden

Postbus 9500, 2300 RA Leiden

y.leunissen@ics.leidenuniv.nl

Tel. 071 527-7283 / -7295 / -7296

www.studiumgenerale.leidenuniv.nl