

Juryrapport Joop Witteveenprijs 2022

De Nederlandse culinair bibliograaf en boekverzamelaar Joop Witteveen (1928–2016) was een pionier van de Nederlandse gastronomische geschiedschrijving. Witteveen gaf lezingen en publiceerde tal van artikelen en werkte jarenlang aan zijn magnus opus, de bibliografie *Bibliotheca Gastronomica*. In 1993 brachten hij en zijn partner Bart Cuperus hun omvangrijke bibliotheek, samen met de bibliotheek van de culinair journalist Johannes van Dam, onder in de Stichting Gastronomische Bibliotheek. De drie boekverzamelaars besloten hun collectie na te laten aan de Universiteit van Amsterdam. De gezamenlijke bibliotheek, met meer dan 20.000 publicaties over de geschiedenis van de gastronomie, is onderdeel van het Allard Pierson.

Ik heb de eer om vanavond de prijs die zijn naam draagt uit te reiken. De Joop Witteveenprijs bestaat sinds 2012, en dient om het gebruik van boeken en manuscripten op het gebied van de voeding als bron voor historisch onderzoek te stimuleren en de bewustwording van het belang ervan voor een breder publiek te vergroten. De collectie Geschiedenis van de Voeding van het Allard Pierson van de Universiteit van Amsterdam bevat naast vrijwel alle belangrijke Nederlandse kookboeken uit het verleden, ook een selectie van buitenlandse kookboeken, boeken over diëten, voedingsleer, huishoudkunde, tafelversiering, etiquette en talloze andere onderwerpen. Een prachtig startpunt voor onderzoek.

In het juryrapport uit 2013, de tweede keer dat de prijs werd uitgereikt, staat dat vrijwel alle inzending door buitenlandse collega's werden geschreven: Belgen, Amerikanen en anderen. Dat die inzendingen er waren vond de jury mooi, maar er werd wel bezorgdheid geuit: het leek of Nederlandse historici en schrijvers niet inzagen dat voedselgeschiedenis een belangrijke manier is om culturele geschiedenis te bestuderen. Negen jaar verder is er veel veranderd. We hebben prachtige en fascinerende publicaties uit Nederland als winnaar gehad, en van de alle inzendingen, die zeer hoog van niveau waren, bestond dit jaar het grootste deel uit Nederlandse boeken.

De jury van de prijs bestond dit jaar uit Sytze van der Veen, historicus en voormalig hoofdredacteur van *De Boekenwereld*, Nelleke Teughels, postdoctoraal onderzoeker aan KU Leuven en verbonden aan de onderzoeksgroep Cultuurgeschiedenis vanaf 1750, Merit Hondelink, culinair archeoloog, promovenda aan de Rijksuniversiteit Groningen, mijzelf, Katarzyna Cwiertka, hoogleraar Moderne Japan Studies aan de Universiteit Leiden, en Universiteit Antwerpen, en voormalig hoofdconservator van het Allard Pierson Marike van Roon, inmiddels uit de jury vertrokken.

De Joop Witteveenprijs wordt uitgereikt aan een publicatie van de afgelopen twee jaar, waarin de geschiedenis van voeding in Nederland en België in de breedste zin van het woord is beschreven, aan de hand van gedegen historisch onderzoek.

De 'breedste zin van het woord' slaat op onderzoeken over de geschiedenis van kookboeken, culinaire gebruiken, ingrediënten, huishoudkunde, etiquette, restaurants en voedingsleer, en nog veel meer.

Dat is dit jaar duidelijk opgepakt. De jury ontving twaalf inzendingen van hoog niveau en las ze allemaal met veel plezier. De drie boeken die de jury heeft geselecteerd voor de shortlist lopen in onderwerp zeer uiteen, maar zijn alle drie gebaseerd op gedegen historisch onderzoek en ze spreken zowel een academisch als algemeen publiek aan. Daarnaast zijn het in eerste instantie *lees*boeken, en niet primair kookboeken.

De shortlist bestaat uit:

Dierloos: Een geschiedenis van vegetariërs en veganisten in Nederland van historicus Dirk-Jan Verdonk is een voortvloeiende uit zijn proefschrift *Het dierloze gerecht: een vegetarische geschiedenis van Nederland* uit 2009. Het boek behandelt op een heldere en laagdrempelige manier de opkomst van het vegetarisme, de verspreiding ervan en de moeilijkheden die vleesmijdende mannen en vrouwen in de loop der jaren ervaarden. Vegetarisme is een onderwerp dat, hoewel het momenteel zeer populair is, nog niet veel aandacht krijgt in het vakgebied voedselgeschiedenis. De jury vindt dat Verdonk op toegankelijke wijze grote vragen stelt over de veranderende relatie tussen mens en natuur en antwoorden biedt aan de hand van alledaagse voorbeelden. Zijn boek is soepel geschreven, kritisch en brandend actueel.

Marleen Willebrands en Christianne Muusers schreven *Het Excellente Kookboek van doctor Carolus Battus*, gebaseerd op het oudste kookboek uit de collectie van het Allard Pierson.

Het boek focust zich weliswaar op het leven van arts Carolus Battus, maar laat ook de veranderende keukens zien van de late middeleeuwen naar de moderne tijd.

Deze publicatie is veel meer dan een heruitgave van het kookboek van Battus. De auteurs gaan uitvoerig in op zijn biografie, geschriften, gezondheidsleer, recepten en de eetcultuur in zijn tijd. Het bevat een facsimile, hertaling en bewerking van een aantal recepten voor de moderne keuken. De samenwerking met kunsthistorica Alexandra van Dongen is een meerwaarde: zij bespreekt uitgebreid de materiële cultuur van de gedekte tafel. Alles is rijkelijk geïllustreerd met prachtige afbeeldingen van keukenvoorwerpen en planten uit de tijd van Battus. De samenstellers zijn zeer grondig te werk gegaan, het boek is toegankelijk voor een breed publiek en een lust voor het oog. Culinaire historie in de beste zin van het woord.

Hongerwinter van Ingrid de Zwarte is een prettig leesbare populairwetenschappelijke publicatie van haar Engelstalige proefschrift, dat de Hongerwinter van '44/'45 in Nederland verklaart vanuit een samenstel van factoren die het distributiesysteem van voedingsmiddelen deden instorten. Een zeer welkome, kritische aanvulling op de bestaande literatuur over dit onderwerp. De Zwarte gaat door middel van systematisch onderzoek in op de oorzaken en slachtoffers van de voedselcrisis en de geallieerde, Duitse en Nederlandse reacties op de hongersnood. Het boek draagt veel bij aan onze historische kennis over deze periode en doet ons onze visie erop bijstellen.

Maar: er kan er maar een de winnaar zijn.

De jury reikt de Joop Witteveenprijs 2022 uit aan...

***Het Excellente Kookboek van doctor Carolus Battus* van Marleen Willebrands en Christianne Muusers.**