

# Meer dan potten en pannen

## Het erfgoed van eten en drinken in Vlaanderen en Brussel

Eten en drinken zijn twee basisbehoeften die altijd en overal zullen blijven bestaan. Deze twee thema's brengen dan ook erfgoed uit elke regio en uit elke periode voort. Maar hoe zit het met dit erfgoed? En met de collectiebeheerders? Zij worden niet zelden geconfronteerd met problemen van bewaring en selectie. Dat toonde ook het project *Traject Voeding* van het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) aan. Dit artikel beschrijft het project met een focus op de resultaten van het onderzoek en wil tegelijk een aanzet zijn voor een betere werking rond voeding in onze musea.

### Ontstaan van culinair erfgoed

In onze voedingsgeschiedenis zijn er opvallende tijdsgewrichten waar te nemen. Zo veranderde vanaf de negentiende eeuw onze samenleving volop door de industrialisering. Dankzij de industrialisatie kwamen er steeds ingenieuzere machines die de tijdsintensieve handenarbeid overnamen. Betere kennis en nieuwe materialen zorgden ervoor dat de werktuigen voor productie, vervaardiging, bereiding en verpakking van voeding elkaar snel opvolgden. Door serieproductie liep de vervaardiging sneller en efficiënter waardoor de kostprijs van voedingsmiddelen sterk daalde.

De landbouwcrisis van circa 1880 was een ander belangrijk moment in onze geschiedenis die het verdere verloop van de voedingssector beïnvloedde. Deze landbouwcrisis, tweeweggebracht door de massale invoer van goedkoop broodgraan, maakte het moeilijk voor de landbouwers om nog te leven van de traditionele landbouwactiviteiten. Door deze crisis richtten de boeren zich meer op andere (landbouw)activiteiten die wel nog winstgevend waren. De landbouw die zich tot dan toe vooral toelegde op de akkerbouw, verschoof zo naar de veeteelt en tuinbouw.

De voorwerpen die deze veranderingen illustreren, kwamen na verloop van tijd in diverse (heemkundige) musea en in vele privéverzamelingen terecht. Deze verplaatsbare objecten blijven idealiter ook

bewaard voor de volgende generaties, want dit erfgoed van eten en drinken behoort tot ons cultureel erfgoed. Door de grote verspreiding, de slechts beperkte ontsluiting en een gebrek aan overzicht was het onduidelijk wat er zich juist in deze collecties bevindt. Met het project *Traject Voeding* gebeurde een eerste onderzoek om hierover meer duidelijkheid te scheppen.

### Themaveld voeding in beeld

Het *Traject Voeding* omvatte drie grote doelstellingen. Het eerste doel was om de actoren in dit erfgoedveld in kaart te brengen en een beter zicht te krijgen op de publiek toegankelijke collecties in Vlaanderen en Brussel. Hoeveel collecties zijn er? Zijn deze regionaal verspreid? De eerste stap in het onderzoek was daarom het aanleggen van een duidelijk overzicht van de gekende publiek toegankelijke erfgoedcollecties over eten en drinken in Vlaanderen en Brussel. Bij de samenstelling van deze lijst werd vertrokken vanuit bestaande naslagwerken en overzichten. Aan de provinciale museumconsulenten en aan de bezochte collectiebeheerders werd gevraagd of zij nog andere collecties kenden om zo de lijst te vervolledigen.

CAG besliste om enkel de publiek toegankelijke collecties in kaart te brengen. De focus lag op collecties met objecten van na 1750, het werkveld van CAG. De archeologische musea werden daarom niet in de collectielijst opgenomen, ook al bevatten deze musea heel wat waardevolle voorwerpen met betrekking tot eten en drinken.

Hoewel kunstobjecten, zoals schilderijen, tekeningen of design uit diverse perioden, een interessante bron van informatie vormen om het verhaal over eten en drinken doorheen de geschiedenis te illustreren, werd besloten om tijdens het project ook deze specifieke verzamelingen niet mee op te nemen in de lijst. Door deze begrenzingen was het mogelijk om diepgaander onderzoek te verrichten en daarbij toch nog een grote regio te bekijken.



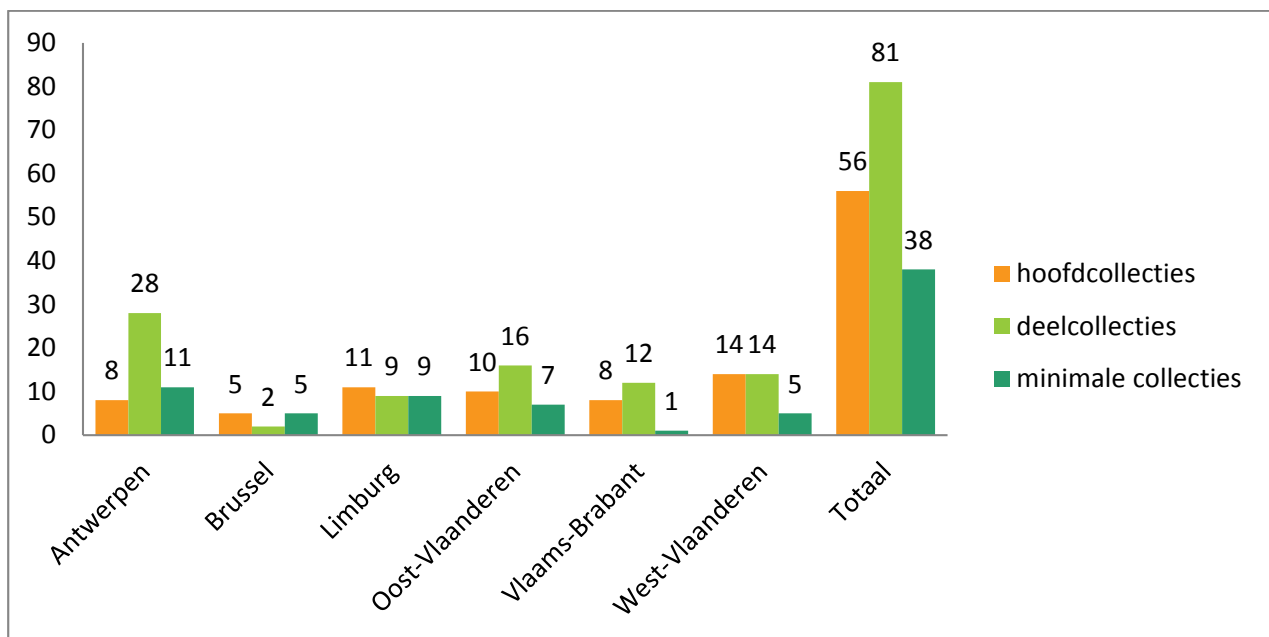
Affiche ter gelegenheid van de opening van het nieuwe slachthuis aan de rand van Leuven, 1908 © Stadsarchief Leuven

Het aandeel van het erfgoed van eten en drinken in de verzamelingen kon sterk verschillen. In de collectielijst werd er een onderscheid gemaakt tussen hoofd-, deel- en minimale erfgoedcollecties. In deze lijst was niet het aantal objecten richtinggevend, maar wel de specifieke focus. Naargelang de focus werden de verzamelingen onderverdeeld in één van de drie categorieën.

Onder de hoofdcollecties bevinden zich de verzamelingen die volledig aan voeding gewijd zijn of waar deze objecten een groot deel uit maken van de collectie. Verzamelingen die behoren tot de deelcollecties hebben slechts deels een focus op voeding. Het gaat telkens om minstens 5% van het totale aantal objecten. Een laatste onderverdeling zijn de minimale collecties. Hieronder bevinden zich collecties waarbij de aanwezigheid van erfgoed van eten en drinken zeer miniem is, minder dan 5% van het totale aantal, en vaak te klein om van een echte voedingscollectie te spreken. Dit betekent echter niet dat zich hier geen interessante objecten over voeding kunnen bevinden.

De uiteindelijke lijst van de gekende toegankelijke voedingsverzamelingen bestaat uit 56 hoofdcollecties, 80 deelcollecties en 38 minimale collecties. Dit maakt een totaal van 174 verzamelingen verspreid over Vlaanderen en Brussel. Deze lijst geeft een momentopname weer en zal verder evolueren want het aantal relevante verzamelingen is dynamisch. Zo zullen er nog collecties bijkomen en helaas ook verdwijnen.

Het tweede doel van het project richtte zich op de inhoud van deze collecties: wat bewaren ze? In hoeverre zijn deze collecties een weerspiegeling van de culinaire geschiedenis van de laatste eeuwen? Is er een evolutie in de gebruikte werktuigen en voorwerpen merkbaar en krijgen we hierbij een volledig overzicht? Om hier een antwoord op te kunnen formuleren, was de tweede stap in het project het verwerven van inzicht in de collecties. De objecten met betrekking tot eten en drinken werden uitgebreid in detail bekeken. Het project richtte zich hierbij op de gehele voedselketen met uitzondering van de productie op het veld en in de stal. Dit omdat de



Aantal collecties over voeding, volgens provincie en categorie

Voedselketen						
Algemene verwerking	Specifieke verwerking	Algemene bereiding	Specifieke bereiding	Nabewerking	Distributie en verkoop	Consumptie
Reinigen	Aardappelverwerking	Keukengerei	Drankbereiding	Conserveren	Transport: • Voertuigen op menskracht • Bespannen voertuigen • Gemotoriseerde Voertuigen	Bestek
Sorteren	Cacaoverwerking	Keuken-Apparatuur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bier</li> <li>Koffie</li> <li>Frisdrank</li> <li>Sterke Drank</li> <li>Thee</li> <li>Water</li> <li>Wijn</li> </ul>	Meten en wegen Verpakken Verpakkingsmateriaal: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bulkverpakking</li> <li>Detailverpakking</li> </ul>		Drinkgerei
	Fruitverwerking				Kledij	Borden en schotels
	Graanverwerking					Verkoop: • Mobiel • Vaste inrichting
	Groenteverwerking					
	Honingverwerking					
	Kruiden- en specerijenverwerking					
	Melkverwerking		Fruitbereiding			
	Suikerbietverwerking		Broodbereiding			
	Suikerrietverwerking		Visbereiding			
	Visverwerking		Vleesbereiding			
	Vleesverwerking		Zoete bereiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>Banket</li> <li>Suikergoed</li> <li>Speculaas en koeken</li> <li>Chocolade en pralines</li> <li>Marsepein</li> <li>Wafels</li> </ul>			
			Zuivelbereiding: <ul style="list-style-type: none"> <li>Boter</li> <li>Ijs</li> <li>Kaas</li> <li>Pudding</li> <li>Room</li> <li>Yoghurt</li> </ul>			

Tabel 1: schema verschillende fasen voedselketen met onderverdeling objectcategorieën

landbouwwerktuigen reeds tijdens het onderzoek *Veldwerk/Denkwerk* in 2005 in kaart waren gebracht. Verder behoorden de voorwerpen inzake reclame, verpakking en speelgoed ook tot het onderzoeksdomein. Het papieren erfgoed, zoals foto's, menukaarten en plannen en het immaterieel erfgoed, zoals tradities en verhalen, werden dan weer niet opgenomen in dit project. Om het overzichtelijk te houden, werden alle objecten in zeven groepen onderverdeeld, naargelang het specifiek gebruik.

Het onderzoek was veeleer verkennend en oriënterend opgevat waardoor de verzamelingen niet op stukniveau werden bekeken. Een schatting van de hoeveelheid en diversiteit van de objecten in de collectie gebeurde op het zicht. Ook de datering bleef voor de meeste voorwerpen indicatief. Verder beperkte het project zich tot enkele aspecten met betrekking tot het beheer en de ontsluiting van de collecties.

Het derde doel van dit onderzoek richtte zich op het beheer en de context van de verzamelingen. Met welke problemen worden zij geconfronteerd, wat zijn kansen voor de toekomst? Niet alleen wilde CAG weten welke collecties er zijn, maar ook hoe ze worden bewaard, beheerd en ontsloten. De derde en laatste stap van het project onderzocht dan ook de werking en de kansen en uitdagingen, de bedreigingen en zwaktes van deze specifieke erfgoedsec-

tor. Het project beperkte zich tot enkele aspecten met betrekking tot het beheer en de ontsluiting van de collecties.

De twee laatste doelstellingen vroegen uitgebreid onderzoek. Wegens de beperkte tijd werd beslist om bij 52 van de 174 gekende collecties langs te gaan. Een zo evenwichtig mogelijke verspreiding over de verschillende provincies en het gewest Brussel vormde hierbij de grondslag. Verder was het belangrijk om diverse verzamelingen te bezoeken om zo tot een goede mix te komen. Het resultaat is een staalkaart van het erfgoedveld van eten en drinken in Vlaanderen en Brussel. Wat volgt zijn de belangrijkste besluiten en diverse uitdagingen voor deze sector.

### De collecties nader bekeken

Tijdens het *Traject Voeding* werden meer dan 175 publiek toegankelijke collecties opgesteld die minstens een (kleine) deelcollectie culinair erfgoed bezitten. Het gaat om een bonte, heterogene groep. Er zijn musea die zich nadrukkelijk richten op een welomlijnd thema zoals bier of chocolade. In andere collecties is het erfgoed van eten en drinken slechts een onderdeel van een bredere verzameling. Denk maar aan volkskunde, een thema met heel wat voorwerpen uit het dagelijkse leven die iets te maken hebben met eten en drinken. Verder zijn er ook enkele ondernemingen en bezoekerscentra die beschikken over een (doorgaans kleinere) erfgoed-



De geografische spreiding van de 52 bezochte collecties

collectie. Zij zetten hun collectie en erfgoedstukken vooral in om hun eigen bedrijfs- of streekgeschiedenis te vertellen aan de bezoeker en spelen commercieel in op de toenemende aandacht voor de eet- en drinkcultuur.

Er zijn heel wat vrijwilligers actief in deze sector. Ze vervullen een uitermate belangrijke functie in het behoud, beheer en ontsluiting van de collecties. De meeste beheerders moeten echter jammer genoeg vaststellen dat het aantal vrijwilligers sinds enkele jaren daalt. Dit is een trend die zich overigens niet alleen bij erfgoedorganisaties voordoet. Het is één van de oorzaken waarom enkele beheerders de toekomst niet meteen rooskleurig inschatten: wat zal er met hun collectie en hun specifieke expertise gebeuren?

### Vrijwilligerswerking

Een goede vrijwilligerswerking is de basis voor het voortbestaan van vele collecties. Hier moet dan ook voldoende aandacht aan worden besteed. Zo speelt de graad van verantwoordelijkheid een rol in het engagement dat de vrijwilliger aangaat met de organisatie. Een belangrijk criterium is dat zij dit niet als een verplichting ervaren. Daarnaast helpt een goede ondersteuning, het tonen van dankbaarheid evenals het organiseren van activiteiten tot het verhogen van de betrokkenheid van vrijwilligers.

Er is enorm veel erfgoed bewaard dat de geschiedenis van eten en drinken vertelt. De honderdduizenden objecten zitten verspreid over tientallen grote en kleine collecties in Vlaanderen en Brussel, van de Westhoek tot de Maasvallei. De passie en verzamelijver van de verzamelaars heeft veel erfgoed van de schroot hoop gered.

Het materieel roerend erfgoed van eten en drinken is enorm rijk en gevarieerd. Het is een breed domein dat de hele voedselketen omvat. In zekere zin kan worden gesteld dat in zowat alle erfgoedcollecties in Vlaanderen en Brussel materiële sporen van ons culinair verleden zijn terug te vinden. Dikwijls meer dan de collectiebeheerders zelf beseffen.

De omvang en het opzet van de collecties kunnen zeer sterk variëren. De bewaarde objecten belichten



*Reconstructie oud interieur met Leuvense stoof en andere objecten gerelateerd aan voeding*

een brede waaier aan thema's, van witloof wassen en honing maken, over het bakken van koekjes, het snijden van wortels en het verkopen van kaas tot het drinken van jenever. Toch komen een aantal thema's opvallend dikwijls voor, met drank, vooral bier, als populairste thema. Ook het bakkerswezen en de graanverwerking genieten heel wat aandacht. Het zijn onderwerpen die het leven van alledag illustreren, een groot publiek aanspreken en waarvan er veel objecten zijn.

De erfgoedcollecties voeding, waaronder ook de heemkundige musea, bezitten dikwijls dezelfde of gelijkaardige stukken. Chocolade- en banketvormen, keukengerei, detailverpakkingen (zoals bierflesjes, papieren zakjes) en drinkgerei komen zo in grote aantallen voor in diverse collecties. De periode 1900-1950 is duidelijk het sterkst vertegenwoordigd (behalve wat betreft de categorieën 'nabewerking' en 'consumptie', die een grote groep objecten uit de jongste decennia bevatten).



*Bakkersalaam, Heemkundig museum Rijkevorsel*

Zoals er stukken zijn die heel vaak voorkomen, zijn er een aantal thema's die onderbelicht zijn of zelfs nauwelijks voorkomen, ondanks de diversiteit aan bewaarde voorwerpen. Dit geldt bijvoorbeeld voor vis en mosselen over de hele lijn (verwerking, bereiding en verkoop). Een reden voor deze onderbelichting is dat de musea zich in het verleden vooral hebben gefocust op de productie van voedsel en landbouwproducten en minder op winkelinterieurs/eet- en drinkgelegenheden. Vandaag vormen zij hiaten in het verhaal dat de collecties brengen over onze voedingsgeschiedenis. Het is daarom van



*Winkelinterieur circa 1950, Het Molenijzer - Putte*

cruciaal belang dat de beheerders ook voor deze items aandacht hebben om zo de bewaring ervan te verzekeren.

Verder zijn er relatief weinig objecten van vóór 1850 bewaard in de bezochte collecties. Dit komt deels omdat heel wat oude werktuigen vervaardigd waren uit hout. Waren ze na veelvuldig gebruik versleten, dan werd het hout opgebrand (verwarming) of verwerkt in een ander object. Een andere reden is dat oudere bewaarde objecten zich vaak in andere collectietypes bevinden (zoals design- of kunstverzamelingen). Deze objecten zijn veelal (deels) vervaardigd uit (duurdere) materialen zoals glas, keramiek en metaal. Ze worden dikwijls beschouwd als kunstobjecten.

Slechts enkele collecties focussen zich voornamelijk op de meer recente voorwerpen. Het gaat hier doorgaans om dezelfde onderwerpen en vooral om kleine objecten zoals keukengerei en detailverpakking (bierflesjes). Uiteraard is deze keuze ingegeven door een gebrek aan plaats, naast de financiële overweging. Vele beheerders van het voedingserfgoed worden geconfronteerd met de depotproblematiek. Het is één van de redenen waarom grotere, dikwijls recent vervaardigde objecten en werktuigen (naast hun soms hoge financiële waarde) nauwelijks tot niet worden aanvaard of aangekocht door de erfgoedbeheerders. Het is nochtans belangrijk dat ook dit erfgoed de nodige aandacht krijgt. De kans is niet onbestaande dat op termijn deze materiële schakel in het erfgoedverhaal zal wegvallen.

De meeste objecten worden in relatief goede omstandigheden bewaard, wat wil zeggen minstens in een winddichte omgeving. Het zijn vooral de grotere, meer landbouw gerelateerde, voorwerpen die het slechtst worden bewaard. De beheerder draagt naar beste vermogen en middelen zorg voor de collectie. De meeste lokalen zijn echter niet aangepast aan de vooropgestelde eisen voor een goede langdurige bewaring (vochtproblemen, grote temperatuurswisselingen,...). Zo kan vocht bij onverwarmde ruimtes heel wat schade veroorzaken. Dat is nu al het geval bij enkele bezochte collecties. Plotse temperatuurschommelingen, bijvoorbeeld wanneer de lokalen enkel tijdens de openingsuren worden verwarmd, kunnen op lange termijn nefast zijn voor de aanwezige erfgoedobjecten. Onvermijdelijk zorgt deze situatie op termijn voor schade, die in sommige gevallen onherstelbaar kan zijn.



*Bottelmachine (circa 1950-1980) onderhevig aan verweering*

Ook ruimtegebrek speelt een belangrijke rol in de wijze waarop de bewaring gebeurt.

Restauraties worden veelal niet uitbesteed om kosten te voorkomen, maar door het gebrek aan kunde en kennis kan dit veel schade berokkenen aan het object. Verder heeft niet elke beheerder voldoende kennis over de juiste bewaar- en conserveringstechnieken. Het groot gebrek aan tijd en middelen is een andere reden. Weinig collectiebeheerders staan evenwel stil bij deze mogelijke bedreigingen.



*Door de veelheid aan voorwerpen verdwijnt het overzicht.*

Heel wat beheerders hebben ook te weinig plaats om hun collectie te bewaren. Daar tegenover staat dat de meesten verder willen verzamelen op een actieve of passieve basis. Dit heeft gevolgen voor de verzameling. Een brede of net een gebrek aan een duidelijke focus zorgt er voor dat heel wat collecties vandaag zeer heterogeen zijn. Door de grote hoeveelheid en diversiteit aan onderwerpen en objecten verliest de collectiebeheerder het overzicht. Hij weet niet meer wat er zich allemaal in de collectie bevindt. Hierdoor heeft hij te weinig kennis en mist de collectie samenhang. Een grote hoeveelheid voorwerpen uitstellen op een 'goede' wijze is dan moeilijker. Zo wordt de opstelling ook onoverzichtelijk en moeilijker te vatten voor de bezoeker.

Nu depots bijna vol zitten, beginnen collectiebeheerders meer na te denken over de specifieke invulling van hun collectie. Een mogelijke strategie is om het verzamelonderwerp of het aantal 'gelijkaardige' voorwerpen te beperken. Door het afstoten van de niet-relevante stukken komt er plaats vrij voor nieuw te verwerven voorwerpen. Belangrijk is evenwel dat het afstotingsproces op een weloverwogen manier gebeurt en in samenspraak met andere beheerders. Op die manier verkleint het risico dat unieke en waardevolle objecten zomaar verdwijnen en dat courante voorwerpen ongemerkt zeldzaam worden.

### **Collectieplan**

Het maken van een collectieplan helpt de beheerder om een beter inzicht in de eigen verzameling te hebben en verduidelijkt de vooropgestelde doelen. Op deze manier kent de beheerder de relevantie van elk binnenkomend object voor de eigen collectie en kan hij indien nodig sneller afstoten.

### **Het verhaal achter elk object**

De beheerders die een zeer diverse collectie hebben en die niet gespecialiseerd zijn in een bepaald onderwerp, hebben het moeilijker om de waarde te bepalen van elk object. Net doordat ze te weinig gespecialiseerde kennis hebben, is er een risico dat ze belangrijke stukken niet opnemen of afstoten. Ook bij de meer gespecialiseerde collectiebeheerders is er niet altijd voldoende kennis aanwezig.

Er is relatief weinig kennis over de historische ach-

tergrond van vele objecten. Het is moeilijk om vooral oude en kleinere objecten te contextualiseren. Een veel voorkomend knelpunt is het dateren van de stukken. Tal van objecten zijn lange tijd gebruikt, doorgegeven van generatie op generatie, en collectiebeheerders hebben niet altijd een idee wanneer het object is vervaardigd.



*Banketvormen gaan lange tijd mee.*

Meer specifiek onderzoek naar de historische context van de objecten is dan ook noodzakelijk. Her en der is er wel wat plaatselijk onderzoek verricht, of is de kennis van (oudere) collectiebeheerders genoteerd, maar deze informatie en inzichten zijn weinig ontsloten voor andere beheerders. Technische kennis is dan weer wel aanwezig bij vele beheerders. Ook hier moet de informatie geregistreerd worden om de kennisoverdracht te vergemakkelijken.

### Expertise opbouwen en delen

Door aanwezige expertise te delen en door het uitvoeren van historisch en technisch onderzoek, is het mogelijk om de historische en de technische context van elk object te achterhalen en te documenteren. Hier kan meer op worden ingezet door meer samenwerking tussen de academische wereld en het brede erfgoedveld, bv. via tijdelijke projecten, maar ook door ontsluiting van de gegenereerde kennis. Hierbij mogen de kleine spelers niet vergeten worden.

Een duidelijk overzicht hebben van wie wat bewaart, is belangrijk om tot een betere zorg voor en ontsluiting van het culinaire erfgoed te komen. Daarnaast kunnen hiaten en overlappingsen gedetecteerd worden. Ook al zijn heel wat verzamelin-

gen geïnventariseerd, de volledigheid en kwaliteit ervan is meestal niet optimaal. Zo is tijdens het onderzoek gebleken dat nog heel wat collecties over slechts een summiere inventaris beschikken. Bij de registratie krijgt het object dikwijls enkel een naam en nummer. Verdere informatie wordt niet opgeschreven en gaat zo verloren. Vooral de kleinere collecties, die louter een beroep kunnen doen op vrijwilligers of slechts een eenmansinitiatief zijn, beschikken niet over een inventaris. Alleen de eigenaar of beheerder weet wat er wordt bewaard en kan enige duiding bieden. Het ontbreken van een goede handleiding, een degelijke vorming over het registreren en inventariseren en uiteraard tijdsnood zijn hier de grootste boosdoeners.

Positief is dat heel wat collectiebeheerders met hun tijd meegaan en van een ouder inventarisatiesysteem (bijvoorbeeld op papier) overschakelen naar 'nieuwere' methodes. Helaas worden de resultaten van de vorige inventarisatie slechts zelden meegenomen en geïntegreerd in het nieuwe systeem. Resultaat: van eenzelfde collectie bestaan diverse registraties naast elkaar, waardoor het de collectiebeheerder ontbreekt aan een eenduidig overzicht. Bovendien is het gevaar reëel dat eerdere registraties verloren gaan. Verder zijn nog heel wat collecties niet of slechts in beperkte mate gedigitaliseerd.

### Inventarisatie en digitalisering

Een basisdocument met praktische richtlijnen voor een goede inventarisatie en registratie op maat van de beheerder is een meerwaarde. Zo weet hij welke gegevens hij moet noteren. Deze inventarisatie is daarnaast nuttig voor de verdere ontsluiting van dit erfgoed. Een optie is om te werken met opgeleide vrijwilligers die via een professionele instantie verder worden opgevolgd. Deskundige hulp bij deze inventarisatie en digitalisering blijft een must.

Verder is het coherent gebruik van een correcte terminologie belangrijk bij de inventarisatie. Dikwijls neemt een inventarisatie heel wat jaren in beslag en gebeurt dit door verschillende personen. De kans is hierbij zeer groot dat verschillende termen voor eenzelfde voorwerp worden gebruikt. Het terugvinden van diezelfde objecten zal bijgevolg moeilijk zijn en kan op termijn er voor zorgen dat bepaalde objecten digitaal verloren geraken. Er is nood aan



een eenduidige en toegankelijke thesaurus voor de beschrijving van voorwerpen. Niet alleen vergemakkelijkt dit het terugvinden van objecten in de eigen databank, maar ook de uitwisseling van gegevens tussen de verschillende collecties onderling. Dit kan gebeuren door de bestaande Art & Architecture Thesaurus (AAT) voor collecties aan te passen en die door iedereen te laten gebruiken. Deze richtlijn moet in overleg en in samenwerking met verschillende organisaties gebeuren (voedings- en erfgoedwereld). Het zal een moeilijke oefening zijn om deze eenvormige terminologie vast te leggen, maar het is noodzakelijk om deze basis te hebben.

## Onbekend is onbemind



*Demonstraties en workshops trekken vele bezoekers aan, museum Choco Story - Brugge*

Het culinaire thema is vandaag zeer geliefd. Denk hierbij aan de vele kookboeken en kookprogramma's. Er is een groeiende interesse bij een ruim publiek, zowel jong als oud. Het is een herkenbaar onderwerp. Dat bewijzen ook de recente nieuwe musea/publiek toegankelijke themaverzamelingen die van start gaan. Deze aandacht biedt heel wat mogelijkheden om samen te werken met andere sectoren en beleidsdomeinen en zo het publieke draagvlak te vergroten voor het culinaire erfgoed.

De meeste musea en collecties opereren vandaag relatief autonoom. Zelden weten de beheerders wat er zich in andere collecties bevindt en wie zich met gelijkaardige thema's bezig houdt. Pas door elkaar te kennen kan er expertise-uitwisseling, overdracht van onderzoek, eventuele bruiklenen en zelfs ruilen plaatsvinden. De beheerders beseffen dat samenwerken belangrijk is en staan hiervoor open. Deze grote bereidheid om kennis en expertise te delen met andere (erfgoed)actoren opent mogelijkheden om een intensere samenwerking rond het erfgoed

van eten en drinken in Vlaanderen en Brussel te ontwikkelen.

Een aantal musea is geëvolueerd naar een bezoekerscentrum; het erfgoed krijgt een minder centrale plaats in de werking en in de presentatie (bijvoorbeeld evolutie Druivenmuseum Overijse). De meerderheid van de objecten belandt blijvend in het depot. Met deze voorwerpen wordt nauwelijks nog iets gedaan; ze geraken in de vergetelheid. Dit geldt eveneens voor heel wat andere collecties met een groot depot. Slechts een klein percentage van de objecten wordt tentoongesteld.

### Collectie in beweging

Het delen van de collectie (de collectiemobiliteit) en ontsluiting is een oplossing om objecten uit hun rust te halen. Voorwerpen worden vandaag slechts in beperkte mate uitgeleend. Dit gebeurt nog veel te weinig door een gebrek aan een goed overzicht van wat er in andere collecties zit. Meer registreren is daarom van groot belang.

De afwezigheid van een lange termijnvisie bij vele collectiebeheerders is opvallend. Door een aantal factoren zoals onzekerheid durven ze niet ver in de toekomst te kijken. Net deze houding zorgt ervoor dat de collectie verstart. Door de eigen werking te evalueren en doelen voorop te stellen, krijgt de collectie een meer dynamische werking. Zo'n beleid zal op termijn zijn vruchten afwerpen voor het verdere bestaan en de bekendheid van de collectie. Ondersteuning door de overheden en andere organisaties is hierbij een meerwaarde.

De recente financiële en economische crisis laat zich ook voelen bij de erfgoedcollecties voeding. Ze zien hun inkomsten uit bijvoorbeeld sponsoring gevoelig dalen en ook de verschillende overheden (lokaal, provinciaal en Vlaams of federaal) verminderen niet zelden de subsidiëring, of stellen noodzakelijke investeringen inzake infrastructuur uit (bijvoorbeeld het creëren van extra depotruimte).

### De start van een dynamisch werkveld

Het onderzoek *Traject Voeding* met bijhorend rapport is een hulpmiddel voor de collectiebeheerders: het is een aanzet tot inventarisatie, kan helpen

reflecteren over sterktes en zwaktes en kan faciliteren bij het verbreden van het netwerk (collega's met complementaire of soortgelijke collecties). Op deze manier hopen we meer samenwerking en expertise-uitwisseling in dit deelterrein te stimuleren.

Johan David rijkt in zijn tekst *Het principe van de 'minimale verantwoordelijkheid' als aanzet tot een coherente collectievorming (2010)* een mogelijke oplossing aan. Zo stelt hij voor dat instellingen gespecialiseerd in één of meerdere thema's hun verantwoordelijkheid opnemen als aanspreekpunt. Samen met het rapport kan deze tekst als aanzet dienen om het beleid in Vlaanderen en Brussel te verbeteren en de verantwoordelijkheden van elke collectiebeheerder uit te stippelen. Het zou een gemiste kans zijn mocht het rapport geen vervolg kennen.

Door concrete acties aan de noden van de beheerders te koppelen, wil CAG actief meewerken aan onderzoek en ontsluiting van het culinaire erfgoed. De erfgoedsector mag volgende initiatieven van CAG verwachten die zowel aan onderzoek als aan publiekswerking en ontsluiting zijn gerelateerd.

Zo zal CAG de typische voedingscollecties naast de landbouwcollecties opvolgen, geregeld bezoeken en verder in kaart brengen. Ook inventarisatieprojecten van (deel)collecties zullen worden aangemoedigd en opgestart. Want we krijgen pas effectief een zicht op wat er allemaal is bewaard, wanneer we zoveel mogelijk kleine en grote collecties op stukniveau beschrijven (en idealiter digitaal ontsluiten). CAG wil in overleg en in samenwerking met andere partners een goede thesaurus uitbouwen voor het landbouw- en voedingserfgoed.

Heel wat collecties hebben een ruimteprobleem. Het afstoten van een deel van de collectie is hierbij niet veraf. CAG kan met zijn kennis mee helpen zoeken naar een oplossing. Zo kan CAG contacten leggen met andere collectiebeheerders die de desbetreffende thema's in hun collectie hebben. Door overleg en kennis kan CAG mee helpen in de selectie ervan en het vinden van een nieuw onderkomen voor de objecten die zeker niet verloren mogen gaan.

CAG zal in zijn onderzoek de eetcultuur en de hele voedselketen bekijken om de ontwikkeling van de landbouwsector te interpreteren vanuit de (steeds complexere) dynamiek die het voedselverhaal nati-

onaal en internationaal vertoont. Naast onderzoek voeren, behoort ook specialisatie aanreiken tot de basiswerking van CAG. CAG wil in de toekomst verder samenwerkingsverbanden aangaan waarbij de opgedane kennis samen met de partners via verschillende publieksactiviteiten wordt ontsloten.

CAG promoot geen individuele collecties, maar kan er wel voor zorgen dat collecties meer in de aandacht komen via projecten en publieksactiviteiten. Op deze manier kunnen we voor een grotere naamsbekendheid zorgen. Via Het Virtuele Land ([www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be)) wordt al heel wat informatie over voeding en eetcultuur aangeboden. CAG werkt momenteel aan een module om online een overzicht te bieden van alle landbouw/voedingscollecties in Vlaanderen en Brussel met algemene en specifieke informatie over de collectie die er wordt bewaard en de aanwezige (erfgoed)expertise. Op deze manier krijgen de collecties meer zichtbaarheid.

Via het opzetten van tijdelijke projecten en een jaarlijks terugkerende Contactdag voor Erfgoed van Landbouw, Platteland en Voeding, willen wij mensen en organisaties samenbrengen en zo netwerken stimuleren. CAG gaat daarom verder met de klankbordgroep *Traject Voeding* om samen acties te ontwikkelen om de beheerders nog dichter bij elkaar te brengen. Heemkunde Vlaanderen vormt hierbij een belangrijke partner.

CAG wil bovenstaande acties niet alleen doen, maar samen met het brede erfgoedveld. We hopen dat we evolueren naar een meer dynamische samenwerking tussen de diverse onderzoekscentra en het brede erfgoedveld, tussen de professionele en vrijwillige beheerders over de deelgebieden heen. Dit gegeven ligt aan de basis van dit rapport.

Sarah Luyten  
Stafmedewerker CAG

### Centrum Agrarische Geschiedenis

Het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) is het expertisecentrum voor het agrarisch erfgoed in Vlaanderen, erkend door de Vlaamse overheid. We bestuderen de geschiedenis en het erfgoed van landbouw, platteland en voeding, vanaf 1750 tot en met vandaag. Voor meer informatie of vragen surf naar [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be) of contacteer ons via [contact@cagnet.be](mailto:contact@cagnet.be) of 016 32 35 25.

### Meer weten?

[http://www.hetvirtueleland.be/cag/themes/CAG/images/files/Rapport\\_Traject\\_Voeding.pdf](http://www.hetvirtueleland.be/cag/themes/CAG/images/files/Rapport_Traject_Voeding.pdf)

### Beknopte bibliografie

- CAPENBERGHS, J., DE MUNCK, B. en GEERARDYN, F., *Nooit Genoeg. Over verzamelen en verzamelaars*, Tielt, 2008.
- COPPOOLSE, D., DE NIL, B. en VANSTAPPEN, H., *Cometa, Een model voor het maken van beschrijvingen op collectieniveau*, Brussel, 2011.
- DAVID, J., 'Het principe van de 'minimale verantwoordelijkheid' als aanzet tot een coherente collectievorming', in: A. Van Nieuwenhuysse (ed.) en S. DE SCHAMPHELEIRE, *Geschiedenis: zijn werk, zijn Leven*. Huldeboek René De Herdt, Gent, 2010.
- DAVID, J., en WIENEN, M., *Repertorium van de technische en wetenschappelijke collecties in de Vlaamse en Brusselse musea*, Grimbergen, 1999.
- DE RYNCK, P. en ELOY, A., *Technische collecties, (Beheer conservatie en restauratie van museale collecties. 3)*, Brussel, 2000.
- LUGER, T. en LEISTRA, J., *Handreiking voor het schrijven van een collectieplan*, Amsterdam, 2008.
- ROSSENBACKER, A. e.a., *Een onderzoek : de stad Antwerpen en haar erfgoed*, Antwerpen, 2011.
- ROSSENBACKER, A. en JACOBS, D., *Naar een netwerk van erfgoed van eten en drinken (EED). Een haalbaarheidsonderzoek*, Hasselt, 2012.
- VANDER STICHELE, A. e.a., *Nabij, verenigd en meegerekend: cultureel-erfgoedverenigingen in Vlaanderen (2010-2011)*, Brussel, 2011.
- WOESTENBORGHS, B., *Veldwerk/Denkwerk. Agrarisch erfgoed in Vlaanderen: een stand van zaken en analyse*, Ongepubliceerde rapport, Centrum Agrarische Geschiedenis, 2005. ([http://www.hetvirtueleland.be/cag/themes/CAG/images/files/eindrapport\\_veldwerk.pdf](http://www.hetvirtueleland.be/cag/themes/CAG/images/files/eindrapport_veldwerk.pdf))

Opmerking! De twee linken werken momenteel nog niet, wel vanaf november. Dit komt omdat wij alle gegevens van onze website [www.cagnet.be](http://www.cagnet.be) overzetten naar de site [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be).

