

Call for papers voor het jaarcongres 2016 van de Werkgroep Achttiende Eeuw
Deadline: 31 oktober 2015

“DE ACHTTIENDE EEUW IN SMAAK EN GEUR”

Brussel, 10-11 maart 2016

Bevestigde keynote-speakers:

Viktoria von Hoffmann (Université de Liège) & Mark Jenner (University of York)

De Werkgroep Achttiende Eeuw buigt zich tijdens haar jaarlijkse congres over de plaats en de rol van *smaak en geur* in een eeuw waarin zowel het theoretisch discours als de dagdagelijkse praktijk in veel domeinen sterk beïnvloed werden door het sensualisme. Tegelijk kan men vaststellen dat binnen de gangbare ‘hiërarchie van de zintuigen’ (von Hoffman) geur en smaak vaak een minder prominente plaats innamen in een denken dat lange tijd in de eerste plaats in visuele termen gedefinieerd werd (Smith).

Terwijl aan het zicht en het gehoor bijna als vanzelfsprekend een mentale en spirituele dimensie werd toegeschreven, werden geur en, meer nog, smaak immers verbonden met het lichamelijke, het materiële, het dierlijke. Ondanks haar status van “sensorialité basse” (von Hoffmann), was het concept “smaak” echter wel degelijk voorwerp van debat en speelde het een niet te onderschatten rol in verschillende maatschappelijke vertogen. Naast de metaforische betekenis van smaak als esthetisch waardeoordeel, die o.a. door Voltaire werd uitgewerkt in zijn *Dictionnaire historique* (“The taste, the sense by which we distinguish the flavor of our food, has produced, in all known languages, the metaphor expressed by the word ‘taste’ – a feeling of beauty and defects in all the arts”), werd het concept van het proeven – en bij uitbreiding het culinaire – immers ook vanuit een wetenschappelijke, medische, religieuze en filosofische hoek benaderd. Tegelijkertijd blijkt het onderzoek naar smaak een interessante insteek te zijn om de dominante debatten, zoals dat over cultuur *versus* natuur, vanuit een nieuwe invalshoek te bekijken. Terwijl de dominante positie van Parijs als centrum van de goede smaak en de *nouvelle cuisine* aanleiding gaf tot recente studies van Spary (*Eating the Enlightenment* 2012) en von Hoffmann (2013), rijst ook de vraag naar de perceptie van smaak in andere, omliggende, landen. In welke termen – en binnen welke maatschappelijke domeinen – werd bijvoorbeeld in de Nederlanden over smaak gesproken? In hoeverre kon smaak in de achttiende eeuw bijdragen tot het vormen van een lokale, regionale of nationale identiteit? Welk belang werd gehecht aan smaak en eetcultuur in het algemeen in verschillende delen van Europa en hoe verhielden deze zich tot het dominante discours uit Frankrijk?

Geurzin droeg lange tijd een zweem van dierlijkheid met zich mee (Corbin). Geurwaarnemingen werden als vluchtig beschouwd en bijgevolg als weinig duurzaam op de mens inwerkend. Binnen de wetenschappelijke traditie overheerste tot voor kort bovendien de idee van de geleidelijke desodorisering van de samenleving, met de dubbele veronderstelling dat geuren steeds meer naar de achtergrond verdwenen en maatschappelijk minder relevant werden. Pioniers in het onderzoeksveld, zoals Corbin, situeerden de start van deze omwenteling in de tweede helft van de achttiende eeuw. Bovendien zou dit proces ook vandaag nog niet afgesloten zijn en samenhangen met de groeiende aandacht voor hygiëne en het zich distantiëren van de menselijke lichamelijkeheid. Recente publicaties van onder meer Jenner en Smith stellen deze kijk echter steeds meer in vraag. Niet alleen leverde de moderniteit veel nieuwe geuren op; ook was het bestrijden van geuren al gangbaar voor de

achttiende eeuw. De vraag blijft dan ook hoe er in de achttiende eeuw omgegaan werd met de olfactorische werkelijkheid, welke plaats geur en stank innamen in de vele domeinen van de samenleving (privaat, professioneel, medisch-wetenschappelijk, op vlak van overheidsbeleid), en op welke manieren geur of specifieke geuren werden gepercipieerd.

Mogelijke onderzoekspistes hierbij zijn:

- De perceptie van specifieke geuren of geur in het algemeen. Gangbare attitudes tegenover (een welbepaalde) geur en stank.
- De perceptie van specifieke smaken of smaak in het algemeen.
- De mate waarin en wijze waarop geur en smaak met elkaar, of met andere zintuigen in verband werden gebracht.
- De wijze waarop reuk, geur en stank enerzijds en smaak anderzijds in de kunst en letterkunde werden verbeeld.
- Medische of wetenschappelijke theorieën en ontwikkelingen in verband met geur en smaak.
- Methodologische kanttekeningen bij het onderzoek naar geur en smaak in de achttiende eeuw, zoals reflecties over de kloof tussen geur en smaak als fysiek of cultureel fenomeen.
- De rol van geur en smaak in het proces van (lokale, regionale, nationale) identiteitsvorming.
- De invloed van de “culinaire revolutie” (de import van goederen uit overzeese gebieden) op het bestaande geuren- en smakenpalet en op de perceptie van smaak en geur

Praktische informatie:

De organisatie verwelkomt bijdragen in zowel het Nederlands als het Engels. Belangstellenden worden uitgenodigd om **voor 31 oktober 2015** een titel en een abstract van maximaal 300 woorden te bezorgen. Deze kunnen, vergezeld van de affiliatie, de voorkeurstaal (Nederlands of Engels) en de adresgegevens van de onderzoeker worden bezorgd aan Beatrijs.Vanacker@arts.kuleuven.be en Klaas.VanGelder@UGent.be. Kandidaten vernemen eind november of hun voorstel aanvaard is.

Wetenschappelijk comité:

Kornee van der Haven (Universiteit Gent)
Inger Leemans (Vrije Universiteit Amsterdam)
Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussel)
Jan Herman (KU Leuven)
Beatrijs Vanacker (KU Leuven)
Klaas Van Gelder (Universiteit Gent)

Over de werkgroep: <https://achttiendeeeuw.wordpress.com>

Literatuurverwijzingen: A. CORBIN, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, 18^e-19^e siècles* (Parijs 1982); M. JENNER, 'Civilization and Deodorization? Smell in Early Modern English Culture' in: *Civil Histories. Essays Presented to Sir Keith Thomas* (Oxford 2000) 127-144; M. JENNER, 'Follow Your Nose? Smell, Smelling, and their Histories', *American Historical Review* 116/2 (2011) 335-351; M. SMITH, *Sensing the Past: Seeing, Hearing, Smelling, Tasting and Touching in History* (Berkeley/Los Angeles 2007); E. SPARY, *Eating the Enlightenment: Food and the Sciences in Paris, 1670-1760* (Chicago 2012); V. VON HOFFMANN, *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque modern* (Brussel 2013).