

Smaakbeleving bij Slow Food

Over sociale processen die smaakbeleving beïnvloeden

Sense of taste in Slow Food

About social processes that influence sense of taste

Frank P.H. Houben



Eerste begeleider: Dr. T. Verheggen
Tweede begeleider: Drs. Jannes Eshuis

17 april 2010
Faculteit Psychologie
Afstudeerrichting Gezondheidspsychologie
Open Universiteit Nederland
Studentnummer: 838369653

Voorwoord

Het afronden van deze scriptie is een slow proces geweest. Tussen de dagelijkse beslommeringen door was het een gevecht met de tijd om eraan te kunnen werken. Vaak heb ik mij afgevraagd of het me wel zou lukken dit project tot een goed einde te brengen. Familie en vrienden hebben ingeboet aan tijd en aandacht, maar ik beloof jullie, dat is nu voorbij. Heel erg bedankt voor jullie begrip en steun.

Beste lieve kleine. Jou komst gaf mij de kracht om er nu voor te gaan. Beste, lieve Jo. Super bedankt voor je begrip, steun en geloof in mij. Aad en Brecht, samen hebben wij dit studiepad afgelegd en hierover veel met elkaar gedeeld. Eerst samen begonnen aan de Universiteit van Amsterdam. Later heb ik ervoor gekozen verder te gaan bij de Open Universiteit, zonder spijt. Beste Theo, dank je voor je geduld en je opbouwende, opbeurende en op de juiste momenten ook louterende kritiek.

Bianca, dankzij jou ben ik na een periode van het niet meer weten op het onderwerp “Slow Food” uitgekomen. Dank je voor je inspiratie en positieve energie.

Yvette, we hebben het vaak over onze studieproject gehad. Ook jij bent nu aan de afronding bezig. Ik ben trots op je, net zoals jij zei trots op mij te zijn.

Dank aan alle mensen die meegewerkt hebben aan het onderzoek als respondent. Dankzij jullie openhartige gesprekken en open houding heb ik de data die geleid hebben tot deze scriptie kunnen verzamelen.

Op het leven, op de passie, op vriendschap en de liefde!

Samenvatting

In deze scriptie wordt verslag gedaan van een verkennend onderzoek naar, enerzijds, de identiteit van mensen die eten met aandacht, slow fooders genaamd, en anderzijds naar hun smaakbeleving. Vertrekpunt van het onderzoek is de theorie van Voestermans en Verheggen (2007). Deze theorie stelt dat mensen in groepen elkaars gedrag beïnvloeden om zo tot een belichaamde en voelbare vorm van afstemming te komen: een gedeelde identiteit. Doel van dit onderzoek is onderzoeken hoe deze afstemming tot stand komt. Hiertoe zijn twee vraagstellingen geformuleerd.

Voor het beantwoorden van de eerste vraagstelling: “Wat maakt iemand een slow fooder?” zijn interviews gehouden met mensen die zich slow fooder noemen (N=7). Voor het beantwoorden van de tweede vraagstelling “Hoe wordt smaakbeleving aangeleerd?” heeft de onderzoeker aan participerende observatie gedaan tijdens cursussen op het gebied van kruiden en kazen (N=56). Bij de kaascursus is bij deelnemers (N=10) onderzocht hoe hun vaardigheid om verschillende kazen te herkennen en te onderscheiden zich ontwikkelt.

De data wordt eerst geanalyseerd aan de hand van de grounded theory (Baarda, De Goede & Teunissen, 2005). De data verzameld voor het beantwoorden van de eerste vraagstelling wordt verder geanalyseerd aan de hand van de narratieve analyse (Beech & Sims, 2007). De data verzameld voor het beantwoorden van de tweede vraagstelling wordt verder geanalyseerd aan de hand van de discoursanalyse (Llewellyn & Burow, 2007).

Uit de narratieve analyse van de interviews behorend tot de eerste vraagstelling blijkt dat:

- de slow fooder gedreven wordt door zijn passie voor smaak
- zijn identiteit vorm krijgt in interactie tussen de slow fooder enerzijds en de smaakexpert en producent anderzijds

- hij zich afzet tegen de dominantie van de voedingindustrie en overheden bij de productie van voedsel

Uit de discoursanalyse van de data behorend tot de tweede vraagstelling blijkt dat:

- smaakbeleving een groepsproces is: smaakbeleving wordt aangeleerd in de interactie tussen smaakexpert en deelnemers
- de gedeelde passie voor smaak deelnemers mede hun identiteit geeft
- smaakbeleving samenhangt met de normen en waarden van slow food: respect voor het product en het ambacht

Summary

In this thesis report is made of an exploratory research on the identity of people eating with attention, named slow fooders, and their sense of taste. Starting point of this thesis is the theory of Voestermans en Verheggen (2007). This theory states that people in groups influence each other to come to an embodied and tangible form of alignment: a shared identity. The aim of this research project is to investigate how this alignment takes shape. To this end two research questions have been defined.

To answer the first research question: “What makes someone a slow fooder?” unstructured interviews with slow fooders have been conducted (N=7). For answering the second research question: “How is sense of taste acquired?” the researcher used participant observation during herbal walks and a cheese course (N=56). A taste experiment with pre and post measurements has been conducted amongst participants (N=10) to investigate the development in recognizing and distinguishing cheeses.

First the gathered data is analyzed using grounded theory (Baarda, De Goede & Teunissen, 2005). Data collected to answer the first research question is than further analyzed using narrative analysis (Beech & Sims, 2007). Data collected to answer the second research question is further analyzed using discourse analysis (Llewellyn & Burow, 2007).

Narrative analysis of the interviews conducted to answer the first research question brings to bear that:

- the slow fooder is driven by passion for taste
- identity takes shape in interaction between the slow fooder on the one hand and the artisanal local producer taste connoisseurs on the other hand.

- the slow fooder positions his identity against the dominance of food retailers and the European Union on the foodmarket

Discourse analysis of the data collected to answer the second research question brings to bear that:

- acquisition of sense of taste is a group process: sense of taste is acquired in interaction between taste expert and participants
- a shared passion for taste amongst the participants gives them a shared identity
- sense of taste is related to the values and norms propagated by Slow Food: respect for product and craft

Inhoudsopgave

Samenvatting.....	1
Summary	3
1. Inleiding	7
1.1 Smaken verschillen	7
1.2 Smaakbeleving en het lichaam	10
1.3 Fysiologie van de smaak	10
1.4 Hoe werkt het macro-operationele lichaam?	11
1.4.1 De groep als leidraad voor de zintuigen.....	11
1.5 De Slow Food beweging	14
1.5.1 De regionale organisatiestructuur van de Slow Food Beweging.....	16
2. Methode	19
2.1 Vraagstellingen	19
2.2 Technisch ontwerp	20
2.3 Onderzoekspopulatie	20
2.4 Data-analyse	21
2.4.1 Narratieve analyse.....	21
2.4.2 Discoursanalyse	24
3 Analyse van de data	27
3.1 De narratieve analyse.....	27
3.2 De conversatieanalyse.....	29
3.3 Het smaakexperiment	32
4 Wat maakt iemand een slow fooder?	37
4.1 De eerste fase van de narratieve analyse	37
4.1.1 De slow fooder in zijn leefomgeving	37
4.1.2 Ontmoetingsplekken	39
4.1.3 Karakters en hun stijl binnen Slow Food	40
4.1.4 Acties op de ontmoetingsplekken	42
4.1.5 conclusie.....	46
4.2 De tweede fase van de narratieve analyse	46
4.2.1 Wat is de moraal van het verhaal?.....	46
4.2.2 Is de Slow Food beweging geïntegreerd of gedifferentieerd?	51

4.2.3	Hoe duiden karakters oorzaak, waardering, schuld en tegenwerping?.....	52
4.2.4	Wat is de voortvarendheid van actie	54
4.2.5	Wat is de oriëntatie ten opzichte van tijd?	59
4.2.6	Wat is de gedragsstijl van de belangrijkste karakters?	61
4.2.7	Conclusie	62
4.3	De derde fase van de narratieve analyse	63
4.3.1	Sociale klasse en Slow Food	63
4.3.2	Een ambivalente relatie met “de ander”	64
4.4	De psychologie van de slow fooder.....	66
4.5	Conclusie	70
5	Hoe wordt smaakbeleving aangeleerd?.....	71
5.1	Omgeving en deelnemers bij de kaascursus	71
5.2	Interactiepatronen tijdens de proefsessies.....	72
5.2.1	Uitleg proefformulier Kaas en formulier Proeftermen Kaasproeverij	72
5.2.2	Uitleg over kaas	75
5.2.3	Snijden van kaas	77
5.2.4	Proeven van kaas.....	78
5.2.5	Nabespreken van kaas.....	79
5.2.6	Conclusie	80
5.3	Smaakbeïnvloeding: de interactie tussen expert en deelnemer	81
5.3.1	Patronen tijdens een kruidenwandeling	81
5.3.2	Notities van de kaascursus nogmaals onder de loep	84
5.4	Het smaakexperiment: afstemming van smaken.....	87
5.5	Bevindingen van deelnemers na de kaascursus.....	91
5.6	Conclusie	94
6	Discussie	97
6.1	Twee vraagstellingen, één verhaal.....	97
6.2	Hoe een slow fooder gemaakt wordt en smaakbeleving aangeleerd.....	99
6.3	Slow food in het huidige tijdsgewricht.....	104
6.4	Beperkingen van het onderzoek	108
6.5	Verder onderzoek.....	111
7	Conclusie	113
	Bijlagen	