

Reglement Joop Witteveenprijs

Joop Witteveenprijs

De Nederlandse culinair bibliograaf en boekverzamelaar Joop Witteveen (1928–2016) woonde en werkte in Amsterdam. Hij wordt als pionier beschouwd van de Nederlandse gastronomische geschiedschrijving. Witteveen gaf lezingen o.a. op het Oxford Symposium en publiceerde tal van artikelen in historische tijdschriften zoals *Petits Propos Culinaires*. In 1998 verscheen zijn magnum opus, de *Bibliotheca Gastronomica*, een mijlpaal in de gastronomische bibliografie. In 2005 brachten Joop Witteveen en Bart Cuperus hun omvangrijke bibliotheek, samen met de bibliotheek van de Nederlandse 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 | de Collecties van de Universiteit van Amsterdam.

De prijs

In 2012 werd door de Bijzondere Collecties van de Universiteit van Amsterdam – nu het Allard Pierson – de Joop Witteveenprijs ingesteld. De prijs is bedoeld 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 de Bijzondere Collecties* – vanaf 2019 opgenomen in het Allard Pierson | de Collecties van de Universiteit van Amsterdam – bevat naast vrijwel alle belangrijke Nederlandse kookboeken uit het verleden, een selectie van buitenlandse kookboeken, boeken over diëten, voedingsleer, huishoudkunde, tafelversiering, etiquette en talloze andere onderwerpen. In deze culinair-historische collectie is een aantal deelcollecties ondergebracht waaronder de Bibliotheek van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding, de Collectie Culinair Museum Amersfoort en de Collectie Stichting Gastronomische Bibliotheek. De collectie *Geschiedenis van de Voeding* biedt de mogelijkheid om onderzoek te doen naar vele vragen op het gebied van de geschiedenis van eten en drinken. De prijs bestaat uit een bord ontworpen door de Nederlandse kunstenaar Joost Swarte en een geldbedrag van € 1.500,--.

Criteria

De Joop Witteveenprijs is een *prijs*, vernoemd naar culinair bibliograaf en historicus Joop Witteveen, *voor een publicatie, gedrukt of digitaal uitgegeven, uit de voorgaande twee jaren, van een auteur – of groep van auteurs – waarin op grond van gedegen, reproduceerbaar historisch onderzoek het onderwerp geschiedenis van de voeding in Nederland en België, in de breedste zin van het woord*, is beschreven*. In uitzonderlijke gevallen kan de jury, om hen moverende redenen, besluiten af te wijken van deze criteria.

Procedure

Een maal in de twee jaren wordt een oproep gedaan voor inzendingen voor de Joop Witteveenprijs. De secretaris van de jury verzamelt de inzendingen en stuurt deze naar de juryleden. De jury stelt indien mogelijk een short list samen. De winnaar wordt door de jury bij unanimitie gekozen. In het uiterste geval dat de stemmen staken geeft de stem van de = voorzitter de doorslag. Als er een shortlist kan worden samengesteld worden de genomineerden zo spoedig mogelijk na de uitspraak van de jury op de hoogte gebracht van de nominatie. De winnaar van de Joop Witteveenprijs wordt tijdens de prijsuitreiking bekend gemaakt.

Prijsuitreiking

De prijs wordt een maal in de twee jaren uitgereikt in de Aula van de Universiteit van Amsterdam.

Jury

De jury is samengesteld uit culinair historici en wetenschappers met affiniteit met de geschiedenis van de voeding. Het Allard Pierson dient in de jury vertegenwoordigd te zijn. Het aantal juryleden bedraagt minimaal drie en maximaal vijf leden. De juryleden worden voor een periode van vier jaar benoemd. Er is verlenging van de termijn voor een periode van (telkens) twee jaar mogelijk. Bij het aftreden van een jurylid en bij de benoeming van nieuwe juryleden zal gestreefd worden naar een zo groot mogelijke continuïteit van de jury als geheel door overlappende termijnen van de diverse juryleden. Nieuwe juryleden worden voorgedragen door de zittende leden. Zij worden bij unanimitieit benoemd.

Organisatie

Verantwoordelijkheid voor de organisatie ligt het Allard Pierson | de Collecties van de Universiteit van Amsterdam.

In gevallen waarin dit reglement niet voorziet beslist de voorzitter na raadpleging van de leden van de jury.

April 2021

* De geschiedenis van Nederlandse/Vlaamse en buitenlandse kookboeken, de geschiedenis van eten, drinken, voedingsleer, huishoudkunde, etiquette, menuleer, restaurant- en hotelwezen en andere onderwerpen uit de geschiedenis van de voeding.