



SLOW FOOD

Veel wetenschappers maar ook anderen zijn van mening dat smaak een illusie is. Tal van proeverijen zouden dat aantonen. De praktijk blijkt (in sommige gevallen?) anders te zijn. Alleen de wetenschappelijke bewijsvoering is in de toekomst verborgen, aldus Jan Diek van Mansvelt. Zowel Jan Diek als Ton Baars gaan in op de geneugten die Slow Food te bieden heeft.

Slow Food en BD-landbouw: de eigen aard van product en productieproces

Ton Baars

Op zondag 15 juni jl werd er een bijzondere kaasproeverij georganiseerd door de Stichting Slow Food Nederland¹. Op het EKO bedrijf van Jan Dirk van der Voort waren die middag een 20-tal Boerenkaasproducenten verzameld die allen trots hun thuisgemaakte producten lieten proeven. Ook de kaas van het eigen bedrijf, De Olde Remeker, kon worden gekeurd. Daarnaast waren er op die middag een 5-tal lezingen die alle verwant waren aan het thema kaas. In tegenstelling tot professionele kaaskeuringen die ik in het verleden heb meegeemaakt, waarbij elke kaas tegen een soort van

'gouden standaard' werd aangelegd, ging het deze middag om het culinaire genieten en het proeven van diversiteit aan smaken.

Regionale tradities

Deze kaasproeverij is één van de culinaire activiteiten van de Slow Food Beweging, namelijk het 'mogen genieten van product met een eigen smaak'. Persoonlijk associeerde ik de beweging vooral met aandacht voor allerhande oude culinaire recepten en traditionele bereidingen van producten, die om hygiënemaatregelen steeds verder verboden zijn. Na de BSE

crisis mocht men niet langer bepaald orgaanvlees en ingewanden van dieren consumeren in verband met (vermeende) voedselveiligheid. Ook mag je geen verse schapenkeutels aan de kaas toevoegen om deze een mooie groene kleur en een eigen smaak mee te geven, laat staan dat je vliegenmaden mag inzetten voor de rijping van je bijzondere streekkaasje. In Nederland wordt de boerenkaastraditie bedreigd omdat men de kaas van ongepasteuriseerde (lees: rauwe) melk maakt. Tijdens de bereiding van een Goudse boerenkaas wordt de melk niet afgeroomd (48+) en wordt de

melk tijdens de bereiding niet warmer dan 37 oC. De hele bacterieflora die in de melk aanwezig is, kan tezamen met het toegevoegde kaaszuur zorgen voor een eigen rijping van de kaas. Het aardige is dan, dat naarmate men meer een bedrijfszuur heeft en naarmate men een eigener grasland- en voersamenstelling heeft, de kaas meer een eigen geur en smaak kan ontwikkelen. Dit is hetgeen de Slow Food beweging bij uitstek stimuleert: op basis van authenticiteit, regionaliteit en originaliteit worden producten gemaakt met een eigen en herkenbaar karakter. Slow Food staat voor een diversiteit aan smaak en het behoud van cultuurbepaalde culinaire tradities. De Slow Food Beweging is met name sterk ontwikkeld in landen met een eigen keuken, in combinatie met een volksaard die waarde hecht aan regionale tradities. Landen als Italië en Frankrijk zijn dan ook sterk vertegenwoordigd.

Slow Food versus Fast Food

Er zijn meerdere redenen, waarom de biologisch-dynamische landbouw zich naar mijn mening zou moeten identificeren met de Slow Food Beweging. Ik had met name associaties met het begrip authenticiteit, wat je ook kunt vertalen als oorspronkelijkheid en waarmee ik sterke overeenkomsten zag met het begrip integriteit oftewel eigenwaarde. Toen wij vanuit het Louis Bolk Instituut vorig jaar het project 'natuurlijkheidsdefinitie in de biologische landbouw' afronden, is er een drievoudige invulling gepresenteerd van het begrip natuurlijkheid: (1) natuurlijkheid wordt op stofniveau geassocieerd met een afwijzend standpunt van chemische middelen. Dit ligt voor in de mond: "biologische landbouw gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen en geen kunstmest." (2) De tweede invulling van natuurlijkheid viel samen met "het denken in systemen, het niveau van de natuurlijke processen en regulatiemechanismen". (3) Het derde niveau van natuurlijkheid kwam voort uit "het respect voor de aard van de andere". Het is met name

dit niveau waar de Slow Food Beweging over communiceert, namelijk over de authenticiteit van product, receptuur en productieproces. Interessant is dat zij dit koppelt aan de vraag naar regionale rassen, vergeten groente- en fruitsoorten. Zo'n koppeling is meer dan alleen een nostalgische actie om een romantisch verleden in de ere te houden. Vanuit een jarenlange veredeling en selectie zie je dat dergelijke streekassen planten en dieren hebben voortgebracht die het eigene van een streek lieten zien. Planten en dieren die eigenschappen hadden die pasten bij een landbouwkundige streek in termen van droog-nat, zand, klei of veen, schraal of rijk. Streekverschillen die

Door integriteit te communiceren en uit te leven kunnen bd-landbouw en Slow Food Beweging veel aan elkaar hebben.

door kunstmest en bestrijdingsmiddelen sterk genivelleerd zijn, waardoor je ongeacht grondsoort en streek overal Bintjes kon telen, Engels raaigras kweekte en Holstein koeien kon voeren met krachtvoer uit de Derde Wereld. Door de kunstmest en bestrijdingsmiddelen werden streekverschillen opgeheven en ging men over op wereldrassen, bulkproductie en wereldhandel. Het toppunt van deze ontwikkeling werd het zg. Fast Food, samengestelde producten waarvan men de oorsprong niet meer kende en die door fabrieksmatige voorbewerking sterk gestandaardiseerd was. De bereidingstijd in de keuken werd allengs korter, mede opgestuwd door onze hectische cultuur, waar geen tijd meer is voor culinair genieten.

A little dirt ...

Binnen de biologische beweging is de biologisch-dynamische landbouw bij uitstek een 'Slow Food Landbouw'. Door de keuzen die

gemaakt zijn voor een gesloten bedrijfsvoering (100% biologische ingrediënten), door haar expliciete keuze voor de integriteit van aarde, plant en dier zou de bd-landbouw een verstandshuwelijk moeten sluiten met de Slow Food Beweging. Punten van gemeenschappelijke inzet zijn: communiceren over de integriteit van product en productieproces, authenticiteit van product en regio en het besef van kwaliteit en smaak van het product en de invloed van de bereidingswijze hierop. Daarnaast is het van belang dat beide bewegingen zich sterk maken voor het gevaar van een doorgeschoten hygiëne op het landbouwbedrijf en in de voedselbereiding. Een van de mooie uitspraken van de Wageningse immunoloog Huub Savelkoul over de hygiënische kwaliteit van ons voedsel en onze omgeving is: 'a little dirt does not hurt' (een beetje viezigheid is niet erg). Positief gezegd: wij hebben omgevingskiemen nodig om ons eigen afweersysteem op te bouwen. Er is geen behoefte aan doorstraald, dood voedsel, aan overmatige hygiëne. Voor de volksgezondheid op de lange termijn is het vermoedelijk te bewijzen dat wij beter af zijn met producten die je lichaam stimuleren om een gezond afweersysteem in stand te houden en verder uit te bouwen. Voedsel moet leiden tot een balans die afweert genereert in plaats tot een situatie, waarin je steeds vatbaarder wordt voor invloeden van buiten af.

De authenticiteit van het Demeter-product is de laatste jaren sterk beklemtoond in de Demeter-promotiecampagne: 'koeien hebben hoorns, kippen een snavel, je eet volwassen sla, wat leidt tot oogappels van Demeter'. In de campagne is sterk geappelleerd aan het respecteren van de aard van het beestje, aan een gerijpt en evenwichtig gegroeid product dat zowel de inwendige als de uitwendige mens streelt en verzorgt. Vanuit zo'n grondhouding moet je bedrijfsmatig wel uitkomen bij regionale productie en streekeigen rassen op basis van kringlooplandbouw. Wil je de kracht van de regio en het eigen bedrijf ver-

sterken dan moet je wel een fokkerijsysteem hebben gebaseerd op familieteeft. Je hebt dan niets meer aan wereldrassen die onaangepast zijn voor de typische eisen die jouw streek en bedrijf aan de dieren stelt. Vanuit dit idee kom je dicht in de buurt van regionale rassen, rassen die iets lieten zien van de agronomische kwaliteiten van een streek. Niet voor niets waren er vele rassen aan heideschape, verschillende rassen melkschape, vele koeienrassen en uiteenlopende regionale rassen die een aanpassing hadden voor het typische, het eigene van een streek.

Door integriteit te communiceren en uit te leven kunnen bd-landbouw en Slow Food Beweging veel aan elkaar hebben. Voor de bd-landbouw is het daarbij belangrijk, dat integriteit gebaseerd is op een gezond en evenwichtig agro-ecosysteem waarbij geen kunstmest en bestrijdingsmiddelen worden gebruikt: 100% biologisch, 100% dynamisch en 100% integer. Slow Food spreekt zich over deze zaken niet zo uit. Zij heeft meer het authentieke, de hang naar smaak voorop staan, ongeacht het productieproces. Gezien het grote aantal ecologische en biologisch-dynamische boerenkaasproducenten op de Slow Food kaasproeverij in Lunteren kan het niet anders zijn, dat beide bewegingen elkaar verder moeten vinden en versterken. ■



Slow food of de aardigheid van het genieten

Jan Diek van Mansvelt

Het was 1991 in New York. Ik was er voor een bestuursvergadering van de internationale biolandbouw organisatie (IFOAM), toen ik voor het eerst de term 'Slow Food' tegenkwam. Die sprak me meteen enorm aan, omdat hij zo pakkend contrasteert met de fast food trend die de laatste decennia overal door-dringt. Kant en klaar, meenemen en wegwezen, kopen en thuis alleen nog maar opwarmen in de magnetron. Eten is meer en meer aan het verworden tot snacken: een hapje in het voorbijgaan, een hapje bij de TV, een hapje onderweg, een hapje in de lift, een hapje bij de krant. Het is naar keuze vetvrij, suikervrij, cholesterolvrij, en/of vol van vitaminen, es-

sentiële mineralen of pakkende smaakjes. En liefst nog met een speedy, vlot, snel, gelikte buitenkant, die het goed doet op TV en de billboards. Het gaat om het image: als je XOY eet of drinkt, net als die film- of TV-ster, dan hoor je erbij. Dan ben je pas iemand.

Nog geen jaar daarvoor hadden we een IFOAM overleg gehad in Toscane. Daar werden, we na een lange dag vergaderen, tussen 21 uur en middernacht uitvoerig getrakteerd op heerlijke gerechten uit de streek. Bereid door een kok die niets liever deed dan zijn gasten verwennen met wat er op dat moment in zijn tuin, zijn dorp, zijn buurt aan groenten, wortels, knollen en vruchten beschikbaar was. Bereid

en gepresenteerd volgens recepten die voortborduurden op de typische keuken van zijn moeder, in dat dorp, in dat dal. En even natuurlijk als de basisproducten voor die gerechten uit de streek zelf kwamen, waren er ook visgerechten, schelpdieren, inktvissen en kreeften uit de Middellandse zee en vruchten uit Sicilië. Wijnen uit de buurt stonden gebroederlijk naast wijnen van verder weg. Dus geen bekrompen niks-van-buiten gedoe, maar wel volop aandacht en waardering voor het hier en nu van daar waar we waren. Trots op de eigen kwaliteit, het eigen karakter, de eigenheid van de streek, in dat jaargetij. Zo zie ik het nu.

Tijdens zulke maaltijden golfde onze aandacht heen en weer tussen de zaken die ons als bestuur bezig hielden en de verrassende producten met hun vele kleuren, geuren, smaken en consistenties zoals we die voorgeschoteld kregen. Onze blik werd verruimd, onze spijsvertering werd geactiveerd. We konden onze grote beleidsproblemen even in een ander licht zien. Samen de tijd nemen om echt te genieten van het eten en drinken werkte steeds veel meer en dieper verbroederend dan samen snel een snack, zoals we ook wel eens deden om 'geen tijd te verliezen met eten'. Terugkijkend kan ik goed zien hoe de fastfood trend elk van ons in zijn of haar cocon vasthield. De diverse clubjes van onderling bevriende bestuursleden bleven bijeen staan, los van de andere clubjes. De eenmaal ingenomen, dikwijls van thuis meegebrachte posities bleven dan onveranderd. Daartegenover bleken de ochtend na zo'n rustige en kwalitatief rijke 'Slow Food' maaltijd de onoverkomelijke blokkades in de oordeelsvorming vaak als vanzelf opgelost. We waren daar dan allemaal in het hier en nu gekomen, bevrijd uit onze van thuis meegebrachte coccons. Zo simpel.

Bacteriën

Dit deed me ook denken aan de toeristische ervaringen van Nederlanders in het buitenland. Vroeger namen mensen zo veel mogelijk

eten en drinken van thuis mee: niet dat ongewisse gedoe met die vreemde producten uit zo'n ander land. Nu gaan velen met een veilige groepsreis en bezoeken daarmee alleen de gecontroleerde toeristische horeca waar de internationale gerechten worden geserveerd. Natuurlijk zit er een snuffje couleur locale aan, maar het moet niet te gek worden: friet, karbonades, bier en ijs zorgen voor de zekerheid. Alles safe meneer, ook voor vrouw en kinderen.

En inderdaad, hoe vaak komt het niet voor dat onbedachtzame toeristen die zomaar ergens in een vreemde stad in een vreemd land gaan eten er misselijkheid of zelfs buikloop van overhouden? Ander eten is echt anders. En hoe minder we gewend zijn, hoe minder ons lichaam er op is ingesteld zich creatief op te

Slow down, kalm aan, zegt het leven, neem de tijd om te genieten, de tijd om het andere in je door te laten dringen, zodat je erdoor veranderen kan, er aan kan groeien.

stellen tegenover nieuwe smaken en – eerlijk is eerlijk - nieuwe bacteriën, hoe moeilijker het ons valt met de nieuwheid van ander eten om te gaan.

Maar dat geldt ook voor de manier waarop we die andere plaatsen van de wereld, die andere landen en steden überhaupt kunnen zien. De één ziet immers overal alleen maar de zelfde soort winkels, kranten en kiosken als thuis: de internationale mode, de internationale films, de internationale kranten. Dat geeft zekerheid: 'alles is hetzelfde dus ik ben ook nog steeds dezelfde. Dat is maar goed ook, want als we het te gek maken, raken we uit ons doen, dan worden we niet goed'.

De ander zal juist het andere van de verschillende steden en landen die hij of zij bezoekt proberen te zien: wat is hier anders. Hoe

proeft, ruikt, smaakt, voelt, gaat het leven hier? Dat kost natuurlijk wel meer tijd. Je moet dan ten eerste echt op die andere plek aan kunnen komen. Je moet er wennen, landen, aarden. Acclimatiseren noemde men dat vroeger. En dat kost al gauw een hele week.

Overdreven gepolariseerd zou je kunnen zeggen dat je met de ene aanpak van je vakantie zo dicht bij jezelf blijft dat je niets van het andere van het andere land, van de andere mensen, de andere cultuur ontmoet terwijl je door je zelf open te stellen het gevaar loopt jezelf te verliezen door totaal in die andere wereld op te gaan.

Misschien kun je verveling, hanggedrag bij bars en flipperkasten en zo zien als symptomen van overdreven zelfbescherming: cocongedrag. Buikloop en wat daar op lijkt zou je dan als symptoom kunnen zien van een stap te ver naar buiten gaan. Op die weg kun je immers jezelf verliezen. Maar let op: die buikloop en zelfs ergere aandoeningen gaan in het merendeel van de gevallen weer over. Na ziekte volgt beterschap. We krijgen de ziekte er onder. We komen er over heen.

Sartre

Er op terugkijkend zou je kunnen zien dat die aandoeningen aanleiding waren om ons fast food gedrag, ons ge-ren en ge-race te vertragen. Slow down, kalm aan, zegt het leven, neem de tijd om te genieten, de tijd om het andere in je door te laten dringen, zodat je erdoor veranderen kan, er aan kan groeien. Grappig te bedenken dat Sartre, midden vorige eeuw, de ander gelijk stelde met de hel. Hij beschreef hoe de onderhandelaar door zijn opdrachtgevers wordt afgeschoten als hij het aan hem van thuis meegegeven onderhandelingsresultaat niet voor de volle 100% realiseert. Thuis gaat er kennelijk van uit dat de ander dat voorstel moet slikken of stikken. Wat mij betreft een mooi voorbeeld van hoe de ontmoeting niet werkt. En overlopen van de ene naar de andere partij is ook niet echt een oplossing.

Het lijkt mij de kunst om een gevoel te ontwikkelen voor de balans tussen twee kwaden: je teveel of je te weinig open stellen voor de ander, voor het andere.

Als ik daarover doordenk realiseer ik me dat veranderen niet kan zonder anderen. En met veranderen bedoel ik hier mezelf ontwikkelen. Om te veranderen, mij verder te ontwikkelen, heb ik de ander, de anderen nodig. En om dat veranderingsproces in de gaten te kunnen houden, moet ik naar mezelf kunnen kijken in dat veranderingsgebeuren. Dat kijken kan ik niet continu. Wakkere en slapende periodes wisselen elkaar daarbij af. Mezelf verliezen en mezelf veranderd weer terugvinden: daar lijkt het om te gaan.

Terug naar het eten en de tegenstelling tussen fast food en Slow Food moet ik bekennen dat ik regelmatig genoeg neem met een snelle hap. Maar ook dat het uitgebreid eten met vrienden een veel dieper contact mogelijk maakt. En dat het uit eten nemen, uit eten gaan bij of te eten vragen van mensen tot de beste manieren hoort om ze beter te leren kennen.

Ranzig, zepig, zuur, fruitig

Terug naar het hier en nu. Op een stralende zondag in juni hield de werkgroep kaas van Slow Food Nederland een landelijke kaasproeverij (zie ook Slow Food en BD-landbouw van Ton Baars, red.). Een hele diverse groep van 250 à 300 mensen met heel wat kinderen, had zich daar verzameld om in de kraampjes van 15 zelfkazende boeren meer dan 120 verschillende kazen te proeven die in ruim 20 verschillende soorten kaas waren onder te verdelen zoals lamsoorkaas, Nedergeit kaas, Noord-Hollandse Menshanger, Blauwe Klaver kaas en Witte Meikaas. Die kraampjes stonden in de zogenaamde kaasstraat: een kring rondom de kraam van meesterkok Eric van Veluwen die 6 culinaire kaasgerechten presenteerde, waaronder: een bitterbal van geitenkaas in gesponnen tarwe en sesamzaadjes, met een chutney van sjalotten, en een sorbet van witlof met geiten-

blauw-schimmel op een kletsop van oude Remekerkaas. Terwijl ik dit opschrijf loopt het water me weer in de mond, zo lekker waren die happen. En dan was er de tafel van smaken, waar de kaaskeurmeesters hun kennis heel creatief ten toon stelden: er waren 10 stapels kaasstukjes, elk met een nummer. De bezoekers kregen een papier met 10 genummerde blokken, waarin telkens 15 verschillende smaken konden worden aangekruist. Naast de bekende zoet, zout, zuur en bitter ook smaken als ranzig, zepig, gistig, scherp, vlak en fruitig. En verder kon je dan ook invullen of het om geiten-, schapen of koeien ging. In principe zouden er nog kazen van andere beesten als buffels, kamelen, lama's, rendieren, elanden mee kunnen doen, maar die horen dan eigenlijk in andere landen thuis. In de Nederlandse Ark van de Smaak werden 5 van de 6 streekkazen voorgesteld die met verdwijnen worden bedreigd terwijl ze in een streek van ons land toch een zekere traditie hebben gehad, bijzondere kenmerken hebben qua smaak en bereiding en niet slechts door een enkel bedrijf geproduceerd worden. De Texelse schapenkaas en de Boeren-Leidse waren twee daarvan.

Wetenschappelijke bewijsvoering

Wat mij erg aansprak was dat zeker de helft van de aanwezige Slow Food kaasboeren bd- of EKO- boeren waren. Die kiezen immers in hun bedrijfsvoering kwaliteit boven kwantiteit: wat de levensomstandigheden van het vee betreft zowel als van de gewassen en de bodems waaruit alles voortkomt. En dus hebben die een prachtige basis voor hoogwaardige verwerkingsproducten zoals kaas en andere zuivel, maar ook voor hun eieren, vlees, groeten en fruit, vers en verwerkt. Wat de andere Slow Food kaasboeren betreft, die mikken ook allemaal op kwaliteit boven kwantiteit. Liever wat minder als het maar lekker is. Dat scheelt ook erg in de vervetting, met alle daarvan afgeleide hart- en vaatziekten. Zowel het eetplezier en dus de aandacht voor het eten, als de nadruk op een goed basisproduct, in dit geval

dus een smakelijke melk met voldoende van de juiste vetten, spelen daarbij een rol.

Leuk was dat naast de Slow Food mensen ook vertegenwoordigers van de werkgroep zelfkazende boeren en de werkgroep boeren streekproducten aanwezig waren, maar ook onderzoekers van het Louis Bolk Instituut dat veel doet aan 'in het landschap passend boeren' en vertegenwoordigers van de bio-winkel-ketens en groothandel.

Door al het proeven en praten kwam ik er niet meer toe de mini-lezingen te volgen. Maar in het perfect verzorgde programmaboekje las ik dat John Grashuis, van Bachantes, vertelde over de overeenkomsten tussen de wijn-cultuur en de kaas-cultuur. Beide danken hun kwaliteit aan de plaats van herkomst, de tijd van pluk, de soort verwerking (beiden op hout), de rijpingstijd en zo meer. In beide gevallen is het contrast tussen de fast-food-massa producten zonder enige identiteit en de unieke Slow Food streekproducten echt enorm. Zowel wat de kwaliteit van de producten zelf betreft, die je op tafel krijgt, als wat de kwaliteit betreft van het landelijk gebied waarin de boeren voor de kwaliteit van de streek kiezen. Termen als heelheid, integriteit, levensplezier en gezondheid liggen op mijn lippen, ook al is de weg naar wetenschappelijke bewijsvoering hierbij nog een eind weg in de toekomst verborgen.

Tenslotte wil ik het brood niet onvermeld laten dat bij alle kaaskramen als kaasdrager werd aangeboden. Heerlijk brood, van veelal uit Frankrijk geïmporteerde biologische tarwe en rogge, gebakken door Menno 't Hoen uit de Rotterdamse Boulangerie Artisanade, gemalen met echte molenstenen en gebakken op de hete vloer van een zware heetwateroven. Wat de Slow Food strategie betreft zou Menno het volgend jaar wellicht een biologische Rotterdammer als broodspecialiteit kunnen presenteren: van bio-graai uit Zuid Holland. Ik heb in elk geval genoten van de enthousiaste mensen en hun heerlijke producten, waar het levensplezier vanaf straalde. ■