



Voedsel is macht

‘Ik ben ervan overtuigd dat we weer allemaal samen een varken gaan laten opgroeien en vetmesten.’

Wie de voedselketens in handen heeft, heeft macht, want dan is immers het volk onder controle. Dit is de reden waarom er juist nu gelijktijdig een financiële crisis en een voedselcrisis optreden. ‘Was de vorige economische recessie nog te wijten aan het instorten van de internetdroom, de huidige recessie is te wijten aan het instorten van een fabel, een zeepbel’, aldus Carolyn Steel, bekend van het boek *De Hongerige Stad*.

DOOR RENÉ ZANDERINK, VOORZITTER NATIONALE ARK COMMISSIE NEDERLAND

Too big to fail, dat is in het kort de essentie van het ontstaan van zowel de financiële als de voedselcrisis volgens Carolyn Steel. En het besef *‘cheap food does not exist’* moet er snel komen. Banken waren vroeger geïnteresseerd in delfstoffen als goud en zilver, en nu bemoeien ze zich ook met eten en daar is het misgegaan. Steel: ‘Ze mogen speculeren met diamantprijzen maar niet met ons voedsel, ze hebben er een *commodity* van gemaakt, maar daar mag je niet mee gokken. *Food shapes everything and our lives*, en is dus onlosmakelijk verbonden met de geldstromen in deze wereld. Alleen we – althans diegenen die het voor het zeggen hebben - zien het niet, of willen het nog niet zien.’

LAF

In maart werd tijdens het Landbouwdebat (onderdeel van het Food Film Festival) in Amsterdam, de zaal de vraag voorgelegd wie nu het initiatief tot verandering in het voedselpatroon moest nemen, de overheid of de consument? Het moet komen van de consumenten, want de regering doet toch niets, was de heersende mening onder de ruim 200 aanwezigen. En juist in die rare paradox is Carolyn Steel voor haar nieuwe boek geïnteresseerd. Zij wil aantonen waarom regeringen niet geïnteresseerd zijn in het voeden van hun eigen bevolking en het overlaten aan de multinationals zoals Unilever en Campina en de supermarkten zoals Albert Heijn en C1000. Steel: ‘Het begon al met de mislukte graanoogsten eeuwen geleden, de graanvelden waren in eigendom van de koning, en als de oogst mislukte kwam het volk in opstand. Jullie Nederlanders waren zo slim de granen weg te halen uit de Baltische Staten, de Polen kwamen niet op dat idee. Daar begon de race om risico’s uit te sluiten en de macht over voedsel te krijgen. Maar: *food is inheritably uncontrollable*. En dan is het laf van elke regering om dan maar te zeggen we bemoeien er ons niet mee, en stimuleren en faciliteren alleen maar.’ Een moderne vorm van risicospreiding dus, die na eeuwen nog steeds opgeld doet.

‘Op welk moment is de acceptatie van de aardappel in Nederland ontstaan?’

Waarom is er in Nederland geen enkele politieke partij (behalve de Partij voor de Dieren) die propageert om niet langer zeven dagen per week vlees te eten, maar veel minder, twee of drie slechts, en op de overige dagen vis en vegetarisch? Steel: ‘Omdat de politieke partijen niet het risico willen nemen dat de lagere bevolkingsgroepen niet meer op hen gaan stemmen; vlees is nog steeds een luxe product. Je pakt hen dan de zekerheid van vleesconsumptie af, ze voelen dat hen dan wat afgepakt wordt. Engeland is het levende bewijs voor deze stelling, daar heb je op basis van de klassenverschillen verschillende voedselkwaliteiten, van *posh food* tot het allerduurste voedsel. Waarom kost een hamburger slechts 2 euro, terwijl deze in werkelijkheid 200 euro moet kosten? Omdat we het zo gereguleerd (willen) hebben. Geen enkele politieke partij durft hier een statement te maken, net zoals de banken jarenlang niemand geweigerd hebben een hypotheek te geven. In wezen hebben beide crises dus dezelfde herkomst, angst om iemand iets te weigeren, zodat deze naar de concurrentie loopt. En dan is het rare dat *posh food*, *fast food* of *junk food*, ook nog eens de dikste mensen veroorzaakt. En ook daarvan zegt de regering dus: dat is niet onze verantwoordelijkheid, dat moet iedereen voor zich bepalen.’

GEDVER

Daarnaast hebben de Nederlanders aldus Steel nog eens last van een derde behoorlijk hardnekkige aandoening: *squeamishness*, hiervoor hebben wij Nederlanders geen eigen woord, het betekent in ander Engels *easily disgusted*, oftewel snel ‘bah’ of ‘gedver’ zeggen. We keuren dus iets af, maar lichten niet toe waar dat gevoel vandaan komt. Iemand die niet van mosselen houdt laat zich in Nederland niet gauw kennen, er wordt gewoonweg niet over gesproken, er bestaat immers geen woord voor. Hetzelfde als bij Bartje, ‘ik bid niet voor bruine bonen’. Let wel: Bartje zegt niet ik lust die rotbonen niet! Terwijl het in andere culturen *not done* is om aangeboden voedsel te weigeren, zeggen wij dus ‘bah’ of niets. Kenmerkend is het feit dat we naar de camping in Spanje allemaal blikjes hebben meegenomen en weigeren op lokale markten te gaan snuffelen naar de lekkerste koopjes. Hoe is men er destijds in geslaagd onze bevolking aan de Zuid-Amerikaanse aardappelen, tomaten en kalkoenen te krijgen? ‘Dat is interessant, zeker in een land als Nederland dat blijkbaar zo *squeamish* is, maar dat angstvallig al dan niet bewust ontwijkt’, aldus Steel. ‘Hoe kan een land dan ineens zoals dat in de jaren tachtig gebeurde een patatgeneratie laten ontstaan? Waar komt dat vandaan? Op welk moment is de acceptatie van de aardappel

ontstaan? Wie of wat propageerde er destijds de aardappel? Dat is interessant en merkwaardig.’

GAT IN DE MARKT

Het is wat, *terroir* kenden we al niet, nu ook *squeamish* nog eens niet. En dat geeft aan volgens Steel hoe ‘laag ontwikkeld’ onze eetcultuur is. Wij (en hier ziet Steel duidelijke parallellen tussen Britten en Hollanders) waren en zijn handelaars, en het interesseert ons niet hoe lekker het is, als het maar verkoopt. Schrijver dezes kwam met nog een andere ervaring, bij de aanbieding van het kookboek *Liever Lokaal* dat volgend jaar moet verschijnen, oordeelde het Prins Bernhard Fonds dat dit kookboek niet onder het fonds Cultuur viel, maar, als eerste kookboek ooit, onder Natuur. Eten behoort niet tot onze cultuur, maar omdat we om te overleven moeten eten, immers fysiologisch, horen kookboeken onder de natuurboeken. Het moet immers volgens onze hokjesgeest wel ergens in passen. Steel kan zich voorstellen dat een politieke partij (anders dan de PvdD) hier een gat in de markt gaat zien, omdat er een steeds grotere groep mensen is die wel over eten (het meest basale in ons bestaan) durft te gaan praten. Steel: ‘Vijf jaar geleden gaf ik voor het eerst gastcolleges aan de universiteit van Cambridge over de relatie tussen architectuur en voedsel, de relatie tussen stad en platteland. De eerste drie jaren werd ik meewarig bekeken, maar plotseling was er een omslagpunt. Ergens was een kritische massa bereikt. *Suddenly it flipped*. Vervolgens spendeer ik nu meer tijd aan lezingen over dit onderwerp dan aan mijn eigenlijke beroep van architect. En daarnaast wil ik nog een nieuw boek, een vervolg op *The hungry city*, schrijven, dus heb ik de gastcolleges in Nederland, Engeland en de VS maar even in aantal gereduceerd.’

DE SLINGER KOMT TERUG

De vraag is nu hoe groot die kritische massa voor een politieke partij moet zijn om interessant te worden. We hebben hetzelfde gezien na het rapport van de Club van Rome in 1972 met Grenzen aan de groei. In wezen is Carlo Petrini’s oprichting van Slow Food al weer ruim twintig jaar geleden vergelijkbaar. Toen had je Greenpeace en Milieudefensie en noem maar op, nu dus Slow Food. De politiek ging zich er destijds ook veel later mee bemoeien en toen werd milieu ineens een hot item in de verkiezingsstrijd. Als je maar niet aan de auto kwam. Nu mag je dus niet aan het vlees komen.

‘In Engeland zijn er op basis van klasseverschillen verschillende voedselkwaliteiten.’

Nu zit het ingewikkelder in elkaar, toen hadden we nauwelijks een auto-industrie, Engeland wel, en die wilde men kost wat kost overeind houden, nu hebben we een zuivel-, varkens- en kippenindustrie. En ook die laatste boeren, wat gaan we er mee doen? Willen we ze hier houden, of eten we straks Sloveense karbonade en melk uit de Oekraïne? Steel: 'In ieder geval zijn we nu zover dat het bespreekbaar is. Ik ben er alleen maar om mensen te laten zien dat ook deze crisis historisch gezien een herhaling van zetten is. *The pendulum is swinging back*. En het rare is dat je weet dat die slinger terugkomt. De vraag is wie er naar wil kijken. We durven er niet naar te kijken, als we de kosten van varkensvlees *good internalized*, in goed Nederlands goed verteerd, zouden hebben, zouden we inzien dat het niet zo kan. Als we dus alle kosten, van de Aziatische soja, het vervoer, de CO2 en dergelijke meenemen.'

SOLE MEUNIER

Een andere vreemde zaak is dat de mensen tussen de dertig en vijftig jaar in deze discussie over ons eten nauwelijks meedoen, hoewel ze wel veel biologisch eten kopen maar zich buiten de discussie houden, dus ook voor de politiek niet interessant zijn. Wellicht denkt deze groep dat ze er met het kopen van het duurdere biologische voedsel zijn, maar nee, dat is niet zo. Ze zijn dus nog niet gemobiliseerd. Maar in feite is dit de groep die de zaak kan gaan doen kantelen. De jongeren en de ouderen zijn gelukkig al wel actief. Echter, de jongeren kunnen het dure biologische voedsel niet kopen, de ouderen kennen het dure biologische voedsel vrijwel niet. En dat is een duidelijk verschil met de milieuactivisten in de jaren zeventig en tachtig, dat waren alleen jonge radicalen met af en toe een verdwaalde oudere. Huizen kraken kostte niets, supermarkten platleggen is toch heel wat anders. Steel: 'Mijn moeder was een Finse, dus ik stond open voor andere culturen, dat is misschien de reden dat ik het anders

zie. Ik at naast traditionele Yorkshire pudding en *roasted beef* ook Finse receptuur, ontdekte de King Edwards-aardappelen en at ook Iraanse en Indiase gerechten. Mijn grootouders hadden een hotel, dus ook daar moest ik helpen. En daar deed ik de Franse invloeden op, vooral *julienne soupe* en *sole meunier*. Dat zijn voor mij twee grote invloeden geweest, multi-culti en restaurants. Toen werd ik dus architecte en de eerste architect die zich bezighoudt met voeding. Eigenlijk te gek voor woorden. Ook in Nederland wordt architectuur gegeven aan universiteiten (Eindhoven en Delft) waar ze zich nauwelijks bezighouden met voedsel, dus nauwelijks banden hebben met Wageningen. Hoe kan je dan een land inrichten? Maar het gaat terugkomen. Ik ben ervan overtuigd dat we binnen nu en twintig jaar weer allemaal samen een varken gaan laten opgroeien en vetmesten. Of we zeggen we stoppen met varkensvlees eten. We gaan geen Sloveens vlees eten en ook die flats komen er niet. Allemaal vegetarisch zullen we immers niet worden, dan worden het dus de voedselbuurtschappen waar Slow Food in gelooft. Voedselgemeenschappen als vertaling van *food communities* klinkt ook al niet in het Nederlands. Dus jullie hebben nog wat woorden uit te zoeken', besluit Steel.

Nawoord auteur:

Squeamishness, gedverderrie, ik zal het nooit meer vergeten, ik schaam me dood voor mijn medelandgenoten. Hoe kan het dat dit land meer mosselen, oesters, kokkels, snoek, voorn, mesheften en dergelijke exporteert dan het zelf opeet? En dat we miljoenen rivierkreeften en afgeschoten grauwe ganzen niet opeten? Volgend jaar zullen we Steel uitnodigen voor de Terra Madre in Amsterdam en dan dit punt eens grondig uitdiepen.

Meer informatie op de Slow Food-website (www.slowfood.nl), rubriek de Verdieping.

THE HUNGRY CITY

Carolyn Steel is auteur van het boek **The Hungry City** dat in 2008 verscheen in Engeland. Ze is een Londens architecte die de verbindingen tussen stad en platteland weer wil herstellen, omdat ze vindt dat de moderne mens de band met de grond en de producent van ons voedsel kwijt is geraakt. Door middel van wat zij noemt **Sitopia** kan dit weer hersteld worden. Op basis van het succes van dit boek werd ze in Den Haag in 2010 uitgenodigd om de conferentie *Food Print* te openen. In 2011 werd haar boek in het Nederlands vertaald (*De Hongerige stad*). Dit voorjaar kwam ze naar Nederland voor de debatten *It's Food Stupid* in de Rode Hoed in Amsterdam en *Agriculture in an urbanizing society* in Wageningen.

