

Bodem in profiel

Bodem is de basis van de voedselketen. Planten groeien in de bodem en dieren eten van het gras en gewassen die in de bodem groeien. Maar kan je de bodem ook als voe-

dingsmiddel voor de mens beschouwen? Niet de omweg via het dier of de plant, maar bodem als voeding direct op je bord. Als filosofische vraagstelling interessant.

Maar is het eten van grond werkelijk een (verstandige) optie?

Bodem op je bord



STEPHAN MANTEL (WETENSCHAPPELIJK MEDEWERKER ISRIC WORLD SOIL INFORMATION, STEPHAN.MANTEL@WUR.NL)

Mondgevoel

'Je moet het in je mond nemen en dan even tussen de tanden laten knarsen'. De docent bodemkunde deed het zelf voor en keek er serieus bij. 'Zo kan je het lutum-gehalte bepalen en dan weet je meteen of er zandkorrels tussen zitten'. Grond in je mond stoppen. Het kwam mij destijds als eerstejaarsstudent een beetje vreemd voor. Maar à la ik deed het, daar in het veld in

Het eten van grond wordt geofagie genoemd

Limburg. Het was een van de zeldzame keren dat ik het zou doen bij veldkarteringen en bodembeschrijvingen. Het schatten van de textuur en het kleigehalte heb ik altijd

gedaan op de bekende manier. Het tussen duim en wijsvinger wrijven van vochtige grond en kijken met een loep. De mondgrond proeve gaf een langdurige en muffe nasmaak. Het is ook een drempel die je gevoelsmatig over moet om bodem in je mond te doen. Iets tegennatuurlijks. Zoiets als jezelf een injectie geven tegen de pijn prikkel in. Bovendien is de bodem vol van leven en daarom ook van ziekmakende pathogenen. Met name ook in de tropische streken is de kans dat een darmparasiet zich mee laat transporteren naar de mond en zich via de smaakpapillen in het maag-darmstelsel nestelt niet onaanzienlijk.

Bodem op het menu

We eten onbewust allemaal weleens wat grond. Wie kent niet het knarsen tussen de tanden van niet goed gewassen salade of meeliftend zand in een preigerecht bijvoorbeeld. Maar er zijn mensen die welbewust

bodem eten. Bodem consumeren uit noodzaak, behoefte, interesse of overtuiging. In Haïti maken mensen in tijden van hongersnood koekjes van grond vermengd met wat meel.

Recent kwamen berichten in het nieuws over dit verschijnsel van door hongersnood geteisterd Madagaskar. Maar het eten van grond is wijder verbreid en is al bekend van ver voor Christus. Op alle continenten eten mensen klei en het komt het vaakst voor bij zwangere vrouwen. Dit heet *geofagie* en wordt ook wel gerelateerd aan de medische term 'pica'; de zucht naar het consumeren van niet-eetbare dingen. Je kunt het overigens ook nu gewoon in de winkel kopen; grond bedoeld voor consumptie. Het staat in de schappen bij drogisten en gezondheidswinkels onder de productnaam 'Luvos Heilaarde'. Dat is een leemgrond (löss) waar gunstige eigenschappen aan toege-



KOEKJES GEMAAKT VAN BODEM VERMENGD MET ZOUT, WATER EN PLANTAARDIGE VETTEN IN HAÏTI. FOTO: FMSC, CC BY 2.0.



BODEM ALS 'SUPERFOOD'?

schreven worden, althans zo is te lezen op de verpakking. Powerfood goeroe Rens Kroes (ja, de zus van) prees kleiconsumptie aan als 'supergezond'. De gezondheids-

chaam of zware metalen afgeven in het maag-darmstelsel. 'Don't try this at home or in your garden', lijkt mij daarom een veilig advies.

Eten van klei is al bekend van ver voor Christus

claims van kleiconsumptie hebben betrekking op 'ontgiften', het leveren van mineralen en sporenelementen en werking als anti-infectiemiddel. De effecten van geofagie op de gezondheid van de mens is het studiegebied van de medicus. Vanuit bodemkundig oogpunt weten we dat klei doorgaans een netto negatieve lading heeft. Daardoor kan het positief geladen ionen binden en uitwisselen. Dat kunnen mineralen als calcium, magnesium en kalium zijn. Maar evenzeer zware metalen. Klei kan dus behalve goede stoffen uitwisselen in het darmstelsel, ze ook opnemen uit het li-

Museum van eetbare aarde

Onderzoeker-kunstenaar Masha Ru maakt van eetbare aarde een studie- en kunstproject. Masha Ru heeft een verzameling 'eetbare' bodem van over de hele wereld (Museum of Edible Earth). Bij het zien van de referentiecollectie van het wereldbodemmuseum in 2017 popelde Masha Ru om van de inhoud van de monsterpotjes te proeven. De keuze viel op een feloranje bodem uit het hart van Borneo. De kunstenaar nam een hapje en daagde mij uit hetzelfde te doen. Zo gezegd en toch maar zo gedaan. Masha Ru liet de oranje klei met de tong door de mond gaan en benoemde de vleugels smaak die werden ontwaard. Als de *terroir* bij een dure wijn. Alleen nu aten we *terroir* zelf. Ik proefde dezelfde mufte smaak als toen in Limburg. En, ingebeeld of niet, het weë gevoel in mijn buik heeft zeker wel een dag aangehouden. Zou bodem ooit als vast ingrediënt op het menu van hippe restaurants komen? Ik denk het niet.



KUNSTENAAR MASHA RU PROEFT KLEI UIT HET HART VAN BORNEO.

Als het dan toch zo is, dan stel ik mij voor dat de ober bij de klant geroepen wordt, niet voor de vlieg in de soep, maar om het zand op de salade. En dat de ober dan antwoordt: 'meneer, dat is garnituur van de kruimige toplaag van de Chernozembodem uit de Oekraïne met een mespuntje zilte knipklei uit Groningen'.

Het Museum of Edible Earth zal tentoonstellen en evenementen (debat en proefsessies) organiseren op Wageningen Campus (Impulse en wereldbodemmuseum) gedurende november en december.