



Aandachtig proeven verbindt

‘Ons lichaam is niet alleen van ons; de bodem, de bomen, de wolken, de boer ... alle elementen komen samen om ons lichaam te creëren, dat, net als de Aarde, toebehoort aan de gemeenschap en alle andere wezens’, aldus Chik Ying Chai en Mei King uit Maleisië. In de huidige tijd zijn we echter van dit gevoel afgedreven. Door samen maaltijden te bereiden en te delen, ingrediënten waar te nemen en met elkaar uit te wisselen, kun je de levende verbinding terugvinden, laten Chik Ying en Mei ervaren bij de conferentie in Dornach. Jos Bregman proeft mee.

Mijn betrokkenheid bij de biodynamische landbouw is begonnen met smaak. Gemiddeld genomen vind ik biodynamisch eten het lekkerst. Ik woon inmiddels op het erf van

boerderij Vliervelden in Almere en vanuit mijn huis kijk ik uit over de akker, een rechtehoek van 800 x 500 meter. Ik ben het als een abstract schilderij gaan zien, met de

boer als schilder en de trekker als penseel. Ik maak de lijst van dat schilderij: ik verzin allerlei activiteiten om de blik van het publiek de schoonheid van de akker te helpen zien. Een van de workshops bij de internationale biodynamische conferentie in februari toonde raakvlakken met mijn eigen leven. Chik Ying Chai is biodynamisch tuinder, kunstenaar en onderzoeker. Ze is actief met het verbinden van mensen met zichzelf, met anderen en met de natuur door middel van kunst, innerlijk werk, voeding en educatieve community-evenementen. Ze gaf de workshop samen met collega Mei King.

We begonnen met een kennismakingsronde langs de 20 deelnemers uit China, Chili, Maleisië, Verenigde Staten, Wales, Schotland, België en nog een paar landen. Er volgde een theeceremonie, gedronken uit ceremonieel servies en gezet met een ceremoniële thee. We namen voorzichtige slokjes, hielden deze als goede wijn lang in de mond en lieten hem over de tong rollen. Deze Maleisische traditie bereidde ons voor op een ceremoniële workshop verspreid over drie ochtenden. Al eet ik vaak pastinaak, de manier waarop we een pastinaak proefden was voor mij heel verrassend. We proefden een stukje van het uiteinde, van het middenstuk en van de top. Een plakje afsnijden, in je hand leggen, aandachtig schouwen, ruiken, en dan in de mond en heel langzaam kauwen. Alle drie hebben natuurlijk een soort overeenkomstige basis-pastinaaksmaak, maar toch hadden de drie delen ook een duidelijke, eigen smaak.



Dat varieerde bij mij van ‘bite’ en wat peperig (uiteinde) tot rond, gebalanceerd, zacht (midden) en de dikke bovenkant zette me aan tot denken, tot creativiteit.

De tweede dag gingen we zelf koken, in de buitenlucht, ieder groepje een campinggas-

stelletje en een pan, een stuk pompoen, een ui en een wortel. We leerden het verschil tussen ‘dice cut’ en ‘roll cut’. Bij de laatste rol je de wortel bij het snijden steeds een stukje en krijg je onregelmatig gevormde stukjes die tijdens de bereiding net wat meer of minder gaar worden. Zo krijg je een diversere smaak. Ondanks de beperkte ingrediënten wist ieder groepje een echt eigen gerecht te creëren, mede dankzij de vele nationaliteiten in de groep. Ieder proefde elkaars gerecht, zoals we eerder de thee proefden, met aandacht. Door geregeld in kleine groepjes uit te wisselen ontstond snel een vertrouwde sfeer, die de groep tot een instant-tijdelijke-community maakte, heel bijzonder hoe dat werkt en hoe dat je smaak beïnvloedt: alles wordt lekkerder.

Over Maleisië vertelde Chik Ying dat de landbouw gedomineerd wordt door staatsbedrijf-

bedrijven die agroforestry of permacultuur combineren met biodynamisch.

We vertelden aan het eind wat we geleerd hadden: velen gaven aan dat zonder community biodynamische landbouw feitelijk niet mogelijk is. Biodynamische boerderijen leveren veel meer dan voedsel: ze leveren talloze publieke voorzieningen, en dat merk je aan het aantal bezoekers dat deze gifvrije enclaves over heel de wereld trekken. In Nederland zijn dat er bij de 150 Demeter bedrijven jaarlijks zo’n half miljoen.

Door het proeven van de pastinaak kreeg ik het idee om dit najaar op stadsboerderij Vliervelden ook een proeverij te organiseren. Als het erf vol vers geoogste pastinaak, peen of biet ligt, mag dat niet ongeproefd naar de afnemers gaan. De Almeerse community mag zich over de smaak verwonderen!



Tekst: Jos Bregman.

Hij brengt mensen via natureaccess.nl op allerlei manieren in contact met de natuur, onder andere via deakkeralsschilderij.nl (zie ook pag. 34)