

Sneak preview

Conceptversie | Fragment

HAMBURGERS IN HET PARADIJS VOEDSEL IN TIJDEN VAN SCHAARSTE EN OVERVLOED

LOUISE O. FRESCO

Inleiding

Voedsel is vandaag de dag een bron van intense verwarring. Kunnen we nog wel biefstuk eten als elke koe een bron van de naaste broeikasgassen is? En hoe kunnen we overstappen op een voeding van granen als een kom met muesli dezelfde koolstofuitstoot vertegenwoordigt als een autorijtje naar de supermarkt in het volgende dorp? Is het verantwoord om meer fruit te eten als dat ingevlogen wordt vanuit verre landen en misschien door onderbetaalde arbeiders en op onhygiënische wijze wordt geplukt? Is suiker de uiteindelijke schuldige van al onze gezondheidsproblemen en zouden we niet moeten overstappen op honing? Of gaat het om dezelfde moleculen? (...)

Moeten we er niet snel mee ophouden onze boeren te subsidiëren, omdat zij armoede in de rest van de wereld veroorzaken? Of zit de wereldmarkt heel anders in elkaar? Moeten de tomaten uit lagelonenlanden komen opdat daar werkgelegenheid ontstaat, of uit de efficiënte Nederlandse kassen? Of uit Spanje of Italië ter wille van de solidariteit met de economische crisis? Moet de vleesproductie Nederland niet uit? (...)

Of is grootschalige voedselproductie misschien toch een zegen voor de mensheid, vooral omdat kleine boeren zich niet kunnen aanpassen aan klimaatverandering? En hoe zit het met de gevaren van genetisch gemodificeerd voedsel, of wordt dat straks weer onze redding? Een beetje risico moet kunnen, toch?

Worden we nu gemanipuleerd door reclame en de industrie, of hebben de voedingsindustrie en supermarkten ons voedsel juist veiliger en gezonder gemaakt?

En ja, hoe kunnen we in 's hemelsnaam eigenlijk leven met de wetenschap dat er in de wereld nu twee keer zoveel mensen overgewicht hebben als er ondervoed zijn?

Dit boek gaat over deze vragen, en nog veel meer. Weinig onderwerpen roepen meer tegenstrijdige visies op, meer onzekerheid en heftiger emoties. Iedereen heeft een mening over wat we eten en hoe dat eten wordt geproduceerd en bereid. Van Nederlandse huisvrouw tot Afrikaanse politicus, van boer tot bakker, van gastronom tot kok, niemand blijft onverschillig over voedsel, en de gemoederen kunnen verhit raken over wat goed en slecht is. Voedsel roept diepe gevoelens en oude herinneringen op. Dat komt natuurlijk doordat eten zo essentieel is, iets is wat iedereen elke dag doet.

Zonder voedsel overleven we niet, niet als individu en niet als soort. Dus het is logisch dat we voedsel door de geschiedenis heen hebben beladen met waardeoordelen en taboes, dat vroegere heersers en huidige overheden altijd controle over de bronnen van voedsel wilden houden, en waar nodig daarover oorlog voerden. *Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai ce que tu es* (Zeg me wat je eet, en ik vertel je wat je bent (niet: wie je bent, zoals de uitspraak soms foutief vertaald wordt)) – de veel geciteerde woorden van de beroemde Franse kok Brillat-Savarin uit 1825 hebben nog niets aan actualiteit ingeboet. Maar waar hij zich destijds richtte op een gastronomische code en het plezier van het eten, gaat het bij voedsel nu eerder in hoge mate om ethiek en kennis van de wereld.

Landbouw en voedsel zijn onlosmakelijk verbonden met cultuur en geschiedenis, hier en elders, en daardoor met gelijkheid en ontwikkeling. Onze eigen voedselkeuzes kunnen niet geïsoleerd worden gezien.

In het laatste decennium is de verwarring over voedsel alleen maar heviger geworden. Wie maakte zich vroeger ooit zorgen over waar de tuinbonen vandaan kwamen of wat voor melk er gedronken werd? En als je al betrokken was bij honger in de wereld, dan was dat een zaak van hongerige kindertjes en verdroogde oogsten. Vandaag de dag is alles wat met voedsel te maken heeft, dus van het eerste zaaizaad via de landbouw, de verwerkende fabriek, de supermarkt en de thuiskok, complex en ambivalent.(...)

Wat is nu ‘goed’ – voor het milieu, je eigen gezondheid, die arme kindertjes of de dieren? En in een klimaat van verwarring bieden de moderne sociale media een forum voor van alles: wonderdiëten en afslankmedicijnen, alternatieve mest voor de moestuin, recepten voor ouderwetse slavinken, beschuldigingen aan het adres van Europa vanwege de e-nummers en de strenge regels, onthullingen over vermeende complotten in de wetenschap, roerende verhalen van boerinnen, afschuwelijke foto’s van legbatterijen naast idyllische kiekjes van koeien tussen de bloemen. Wie het weet mag het zeggen.

Eten heeft in de laatste jaren een extra morele lading gekregen. Voedsel en landbouw zijn nu de toetssteen geworden voor verantwoordelijk burgerschap van hen die zich iets willen aantrekken van de wereld om hen heen. Wie ‘goed’ eet, in morele zin, heeft het hart op de juiste plaats. Als je geeft om het milieu en om dieren, uit je dat door je eetpatroon. Wel seizoengroenten en kaas van de boerenmarkt, geen goedkoop vlees en geïmporteerd fruit, bijvoorbeeld. En wie anders eet dan wijzelf, wordt langs de morele voedselmeetat gelegd. Hamburgers, bah! Nee, geen enkel probleem! Alles heeft morele dimensies gekregen. Of we willen of niet, in elke voedselkeuze resoneert de rest van de wereld mee.

Zo hebben we onze naïviteit verloren, de vanzelfsprekende houding tegenover voedsel, waarvoor we vroeger hard moesten werken en waaraan we een groot deel van ons inkomen besteedden, maar waar we geen vragen over stelden, behalve hoe laat we gingen eten en of het lekker was. Tegenwoordig worden we geconfronteerd met een overweldigende hoeveelheid aan relatief goedkope keuzes, elk met eigen en vaak nauwelijks te beoordelen morele en politieke gevolgen. Elke dag vertellen de media ons nieuwe verhalen over landbouw en voedsel en hun complicaties. De milieubeweging slaat ons om de oren met oordelen over hoe ons voedingspatroon letterlijk de aarde kost, en sociale activisten tonen aan hoe hamburgers de armoede vergroten. Medici waarschuwen ons voor de gevaren van de consumptie van sommige voedingsmiddelen, of juist de heilzame effecten van andere. En iedereen maakt zich zorgen over ons gewicht. De wetenschap stelt ons dan weer gerust met beloftes van doorbraken in de strijd tegen kanker en vetzucht. Eet elke dag een ananas, en alles zal goedkomen. En vermijd vooral de bitterballen (of nee, die vallen toch wel weer mee).

Dat ons leven tegenwoordig zo ingewikkeld is, heeft alles te maken met de mondialisering van de productie en verwerking van voedsel, het wereldwijde voedselnetwerk, met alle positieve en negatieve effecten van dien. Op zich is de verspreiding van nieuwe productiewijzen, voedingsmiddelen en voedingspatronen zo oud als de menselijke migratie. Maar de schaal waarop in de laatste tien tot vijftien jaar voedsel van alle werelddelen tot ons komt, en de diversiteit die ons daarmee aangeboden wordt, zijn uniek. Bovendien is Nederland als grote handelsnatie op het gebied van voedsel en landbouw een belangrijk knooppunt in de mondiale voedselketens die de wereld omspannen. In Nederland, in onze politieke en in onze persoonlijke keuzes, komen veel van de dilemma’s samen die exemplarisch zijn voor de rest van de wereld.

Het verdwijnen van de vanzelfsprekendheid ten aanzien van eten leidt naast onzekerheid ook tot een zoektocht naar wat voedsel voor ons, verstedelijkte generaties, betekent. Deze alom groeiende belangstelling heeft niet alleen politieke, morele of medische kanten. Voedsel is ook steeds meer een kwestie van levenshouding en –stijl. Elke televisiezender biedt tegenwoordig verscheidene programma's waarin boerderijen, bakkerijen en restaurants bezocht worden. Intieme onthullingen in de keuken onder toezicht van de camera zijn een succesformule. Sterren en sterretjes geven hun favoriete recepten prijs. Er is geen krant of tijdschrift te bedenken zonder kook- en wijnrubriek. (...) Voedsel is het tijdverdrijf van de yuppen geworden. Voedsel wordt zowel hightech met de toepassing van vloeibare stikstof voor allerlei schuim, als gewild eenvoudig met een terugkeer naar oude recepten en technieken zoals de hooikist. Algenschuim versus gevulde pens.

Het is niet toevallig dat juist vandaag de dag kunstenaars, architecten, regisseurs en schrijvers zich op een nieuwe manier interesseren voor platteland, voedsel en landbouw, en voor koken en eten. Schrijvers ontdekken het varken en het lam en de verlokkingen van het zelf wijn maken. Hele filmfestivals worden gewijd aan documentaires en speelfilms over voedsel en landbouw, traditie en teloorgang. Gastronomische ontdekkingsreizigers doen verslag van hun bevindingen in de uithoeken van Macao en Marrakech alsof ze ons berichten over onontgonnen continenten. En architecten en stedenbouwers dromen van nieuwe, organische woongemeenschappen waarin tuinieren, eten en werken samenvallen.

Al deze culinaire modes en obsessies maken onze keuzes niet gemakkelijker. We blijven verward over wat goed voedsel is, in de zin van gezond voor mens, dier en milieu, en moreel aanvaardbaar. En hoe meer we denken te weten, hoe onduidelijker de dingen worden. (...) Hoe aantrekkelijk is het dan niet om ons vast te klampen aan een simpele leidraad waarmee alles zwart of wit wordt: we verheerlijken het vegetarisme, we geloven in biologische appels en tomaten, of zweren erbij zelf kippen te houden; we prijzen het boeddhistisch broodbakken aan en stellen groenteklasjes voor op de kleuterschool. Beter eigen regels of desnoods bijgeloof dan verwarring of verwatering.

Het drama van onze tijd – en ik gebruik dit woord niet lichtvaardig – is dat de meeste mensen in de rijke en opkomende economieën, ook op het platteland, zich nauwelijks meer bewust zijn van hoe hun dagelijks voedsel daadwerkelijk op hun bord belandt. Eten is weten en eten is geweten. We kunnen niet over voedsel praten en oordelen als we dat verhaal niet kennen, het verhaal van oorsprong en productie, van oude tradities en de modernste wetenschap en technologie, van waarden en taboes, van voedsel delen en van eten in eenzaamheid. In voedsel is het persoonlijke altijd politiek, net zoals de vrouwenbeweging ooit riep. Alleen, we kunnen pas echte persoonlijke keuzes maken als we enigszins begrijpen hoe de dingen in elkaar zitten, nationaal en internationaal, technisch, economisch en sociaal. Feiten en meningen, wetenschap en onwetendheid, waarden en tradities – ze vormen een doolhof waar we niet makkelijk uit komen.

Als burger van Nederland, als inwoner van Europa, maar ook als mondiale burger – want voedsel verbindt ons met de rest van de wereld. Juist om die verbanden gaat het, tussen boeren, bedrijven, winkels en consumenten, van grond tot mond, zoals we het wel noemen.

Hamburgers in het paradijs is voortgekomen uit mijn verlangen iets te doen aan de discrepantie tussen de wetenschappelijke vooruitgang en maatschappelijke onzekerheid op het gebied van landbouw en voedsel. Die discrepantie verscherpt zich door de neiging om in zwart-witdenken te vervallen en simpele slogans te propageren. Ik heb dat eerder wel het schaduwdenken genoemd. De somberheid van de schaduwdenkers vinden we overal. (...) Schaduwdenkers hebben vaak terechte kritiek, maar extrapoleren de problemen zonder te zien dat de omstandigheden, de moraal, de kennis, het beleid en veel andere dingen kunnen veranderen. Je vindt ze in de media, in en buiten de overheid, maar ook in de wetenschap. Je maakt je als wetenschappelijk onderzoeker of essayist een stuk populairder met 'harde uitspraken' over de agressie van vleeseters en de dood van vlinders door

bestrijdingsmiddelen dan met genuanceerde 'mitsen en maren'. Maar er zijn helaas geen kant-en-klare richtlijnen met universele geldigheid. *The devil is in the details*. Het draait om het begrijpen van de details en de nuances, en het accepteren dat er soms geen perfecte oplossing is en alles een prijs heeft.