

We moeten weer leren eten

Speelfilms zijn belangrijk voor een evenwichtig beeld van voedsel in onze cultuur, menen **Louise O. Fresco** en **Helen Westerik**.

In de film *Witness* van Peter Weir (1985), die zich grotendeels afspeelt in de gesloten Amish-gemeenschap in de VS, komt een sleutelscène voor waarin de mannen samenwerken om een schuur te bouwen. De vrouwen zijn tezelfdertijd in de weer met koken. Als de mannen stoppen met werken, brengen de vrouwen het voedsel naar buiten waar zij aan lange tafels samen eten. In de gezichtsuitdrukking van de hoofdpersoon, een politiegagent 'van buiten' (Harrison Ford), zie je hoe hij die maaltijd ervaart: als het symbool van de homogene groep die met hun strikte morele regels samen eerbiedig en in dankbaarheid hun eten tot zich neemt. Een strenge wereld waar hij nooit bij zal horen, maar waar hij ondanks zichzelf naar verlangt. Door de maaltijd beseft hij dat hij buitenstaander blijft, hoezeer hij zich ook onderdoopt in hun gemeenschap.

Een maaltijd als bevestiging van het ergens bij horen, of juist niet – het is misschien wel de oudste associatie die mensen bij eten hebben, zodra we het biologische minimum voorbij zijn.

Sinds een decennium of langer wordt dat gevoel van samenhang echter in de schaduw gesteld door andere zorgen. In een wereld waarin, ondanks de nog steeds bestaande chronische hongersnood, steeds meer mensen steeds gemakkelijker over steeds meer voedsel beschikken, zijn we paradoxaal genoeg geobsedeerd geraakt door eten. Voedsel is nu allereerst een bron van verwarring. Wat is goed eten en eerlijk voedsel? Draagt het bij aan de vernietiging van de natuur of uitbuiting van arme mensen? Die vragen komen telkens terug.

In het deels terecht piekeren over de anonieme voedselproductie verliezen we de rijkdom van ons dagelijks voedsel uit het oog. En juist begrip daarvoor is nodig om voedsel weer een evenwichtige plaats in de moderne cultuur te geven.

We zien het problematische beeld van voedsel vooral heel duidelijk in documentaires. Er gaat geen maand voorbij of er is wel ergens een festival, zoals het *Slow Food on Film* in Bologna of het populaire NYC Food Film festival. Ze vertonen vooral schokkende documentaires, zoals *Darwin's Nightmare*, *Our Daily Bread*, en *Supersize me!*. Deze bieden een dystopische blik op de kosten en vervreemding van de massale voedselproductie en -consumptie. Anderzijds zijn er documentaires, zoals *Taimagura Grandma* en *Eeuwige Moes*, die de idyllische kant van traditioneel eten belichten. In *Taimagura Grandma* zien we de meerjarige cyclus waarin een oude vrouw soja-bonen tot miso fermenteert. In een adembenemend landschap zorgt ze voor haar bonen, terwijl

ze overdenkt dat de wilde dieren die haar oogst opeten, het recht hebben dat te doen. Het prijswinnende *Eeuwige Moes* van Catherine van Campen laat de vergeefse strijd zien om zeldzame groenten te behouden.

Angsten

Dystopisch of romantisch, deze documentaires spelen in op onze angsten over de oorsprong van het voedsel, over het oncontroleerbare van onze voedselketen die nu de hele wereld omspant en over wat we kapotmaken door ons overdadige consumptiepatroon. Natuur en tradities, alles gaat ten onder, en daardoor eten we steeds slechter, zo lijkt het. De veelal westerse cineasten die deze documentaires maken, zijn expliciet in hun dramatische boodschap over gezondheid van mens en dier, en de hartverscheurende tragiek van de eenzame boer of visser die vecht voor zijn bestaan.

Beide typen documentaires hebben gemeen dat ze heel ver van onze dagelijkse werkelijkheid staan. De bijna rechtlijnige aanpak van wat er mis gaat, en de onge-

breidde nostalgie laten de meerlagigheid van voedsel onderbelichten. Op basis van documentaires alleen zouden toekomstige historici heel verkeerde conclusies trekken over de rol van voedsel in onze wereld.

Wat dat betreft kunnen we veel meer leren van speelfilms. Er bestaan zeer weinig speelfilms waarin niets genuttigd of gedronken wordt. Een prachtig voorbeeld van een speelfilm waarin voedsel de hoofdrol speelt, is *Ang Lee's Eat Drink Man Woman* (1994) waarin het bereiden van voedsel de langzame neergang van een familie illustreert. De hoofdpersoon, Chu, die zelf zijn reuk- en smaakvermogen heeft verloren, toont zijn liefde in de ingewikkelde gerechten die hij voor zijn dochters bereidt. Maar zijn dochters waarderen die overdaad niet. Pas als Chu het familiehuus aan zijn dochter verkoopt en er terugkomt om bij haar te eten, ontdekt hij dat hij weer kan proeven en ruiken. Zijn dochter ontdekt dat zij altijd heeft willen koken, en zo vormt de maaltijd die zij voor hem bereidt, een moment van hereniging.

Betekenis

Wie eenmaal vanuit voedsel naar speelfilms kijkt, ziet overal betekenissen. Dat is geen toeval, maar bewuste opzet van de regisseurs. Maaltijden zijn altijd belangrijke momenten, zoals Louis Malle zei, naar aanleiding van zijn film *Damage* (1992), waarin hoofdrolspeler Jeremy Irons een relatie begint met de verloofde van zijn zoon: 'Er zijn zoveel maaltijden in mijn films, want bij maaltijden kijken mensen naar elkaar en reageren ze op elkaar.'

Dat voedsel niet zomaar toevoelig in een film aanwezig is, blijkt ook uit het feit dat het filmen van voedsel, zeker met veel takes, ontzettend lastig is. Voor *Waitress* werden bijvoorbeeld 250 taarten gebakken (die overigens mooie namen hadden als *I Hate My Husband Pie*), die met haarspray het felle licht van de lampen moesten overleven.

In speelfilms wordt de bekende uitspraak 'zeg me wat je eet en drink en ik zeg je wie je bent' voortdurend geïllustreerd. Voedsel is altijd geladen met betekenissen die ons iets zeggen over de



illustratie Tammo Schuringa

hoofdpersoon (en daarmee over onszelf): wat iemand eet (Charlie Chaplin als sloeber die zijn schoen bereidt in *The Gold Rush*), hoe men eet (met suïcidale gretigheid in *La Grande Bouffe*), waar gekookt wordt (truffel en kreeft in de gevangenis in *Goodfellas*), en wanneer (*Big Night*, waar uiteindelijk de verzoening volgt bij een nachtelijk gebakken eitje).

Uit films leren we ook dat voedsel niet alleen iets zegt over wie we zelf zijn: gulzig, betrokken, liefdevol of wrokig. Het is ook een metafoor voor wat we tegen elkaar willen zeggen. Voedsel is taal. In *La Cena* (1998) zitten een moeder en dochter samen in een restaurant: de eerste eet gulzig een gerecht van gevulde ingewanden, de laatste lepelt haar magere bouillon. Moeder vindt dat de dochter van het leven moet genieten, de dochter probeert te vertellen dat ze het klooster in wil. Geluk en ongeluk komen rondom het eten tot uitdrukking. Samen eten neemt de plaats in van communicatie.

Van speelfilms leren we dat eten, meer dan welke andere activiteit ook, iets onthult over onszelf en over onze relaties met anderen, over macht en status, nostalgie en erotiek (de onvergetelijke restaurantscène in *When Harry Met Sally*). In speelfilms zien wij de emoties waarmee voedsel verbonden is. Maaltijden kunnen buitensluiten, zoals in films waarin de nationale keukens het anders-zijn symboliseren, maar ook verbinden, zelfs over grenzen van culturen heen. In *My Big Fat Greek Wedding* komen de slijke WASP-familie en de luidruchtige Griekse familie ten slotte bij elkaar door de barbecue in de voortuin van de Grieken.

Voedsel betekent niet alleen voedingsstoffen, politiek of juist traditie, het is ook liefde, conflict en identiteit. Voedsel laat niemand onberoerd, het roept altijd herinneringen op, vooroordelen en taboes. Zo is de inspiratie vanuit de speelfilm een onmisbaar tegengewicht voor de documentaires die voedsel neerzetten als uitsluitend problematisch of als verloren traditie. Natuurlijk zijn de grootschaligheid en anonimiteit van de moderne voedselproductie een bron van zorg. Maar zonder begrip voor de veelheid aan betekenissen die ons dagelijks voedsel heeft, kunnen we niet werken aan het herstel van een evenwichtige plaats van voedsel in onze moderne cultuur. Door speelfilms te bestuderen als spiegel van onze tijd kunnen we leren onze verwarring over voedsel een plaats te geven. Omdat documentaires zo extreem zijn en zo weinig te maken hebben met ons dagelijks eetgedrag, hebben we meer aan speelfilms om opnieuw te leren hoe we moeten eten.

Louise O. Fresco is universiteitshoogleraar aan de Universiteit van Amsterdam.

Helen Westerik is wetenschappelijk boekverkoper bij Athenaeum Boekhandel en filmcurator.

Zij programmeerden samen de serie *Film & Food* die afgelopen voorjaar werd georganiseerd door Sui 25, Bureau Communicatie van de UvA, het Filmmuseum en Athenaeum Boekhandel. De serie zal in 2010 worden voortgezet.