

HET GOEDE, WARE & SCHONE: LOUISE FRESCO

'Voedsel weerspiegelt onze relatie tot de rest van de wereld'

Filosofie Magazine juni 2006

'Voedsel heeft heel lang een sacraal karakter gehad, maar voor ons is het vanzelfsprekend geworden.'
Universiteitshoogleraar Louise Fresco op zoek naar nieuwe spijswetten: 'Respect voor voedsel betekent ook respect voor de medemens en voor de natuur.'

'Met Pasen was ik in Umbrië, waar we wilde asperges hebben gezocht.' Louise O. Fresco vertelt, desgevraagd, het verhaal van het goede leven in Italië. Maar, voegt ze er meteen relativerend aan toe: 'Dat doet natuurlijk ook niet iedereen in Italië.' In haar net verschenen boek *Nieuwe spijswetten* beschrijft ze de gesprekken op de markt in Rome 'over waarom je alleen dit soort citroenen uit Amalfi moet kopen, en nooit die andere, op het oog bijna identieke, uit Sicilië.' Nu, terug in Nederland, zegt ze: 'Maar je moet dat ook niet idealiseren.'

Fresco is net gestopt als assistent directeur-generaal van de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties, gevestigd in Rome. Deze zomer begint ze als universiteitshoogleraar aan de universiteit van Amsterdam, waar ze zich gaat bezighouden met duurzame ontwikkeling; na negen jaar bij de VN een terugkeer naar de wetenschap.

In Rome maakte de wetenschapper pas écht kennis met eten, het onderwerp van haar boek. Uiteraard kende ze het zoals iedereen het kent; en daarnaast ook op grotere, wetenschappelijke schaal - het aantal mensen dat dagelijks sterft door honger bijvoorbeeld. Maar pas in Rome kwamen wetenschap en praktijk samen: ze las er overdag rapporten over voedseltekorten en ontheemden, en 's avonds zag ze hoe bij de achterdeuren van de restaurants de vuilniszakken werden doorzocht door jonge immigranten; ze zag er de toeristen en jonge Italianen in de rij staan bij de McDonalds naast de Spaanse trappen. En natuurlijk zijn er ook die andere, vaak nostalgische verhalen die ze heeft opgetekend in haar boek: haar Romeinse alimentari vertelde haar 'over zijn neef die een herder kende, hoog in de Abruzzes, die nog kaas op een traditionele manier maakte, en hoe alles anders was geworden. Vroeger - ja, toen werd er nog echte kaas gemaakt...' Fresco had, zo schrijft ze, in dat winkeltje geen tijd voor 'professionele visioenen van listeriasië', want er moest meteen geproefd worden.

De idylle en de listeriasië. De schoonheid en de relativering - ze zijn kenmerkend voor Fresco. De wetenschapper ziet weliswaar de aantrekkelijkheid van het zelfvoorzienende en nog traditionele leven. Ze beschrijft ook de waarde ervan: een belangrijk deel van haar boek is gewijd aan de 'lichtzoekers' die trachten het verloren paradijs te herwinnen. Zij idealiseren de natuur en hebben het idee van een natuur die 'weet' wat goed is voor de mens. De tegenhangers van de 'lichtzoekers' zijn in het boek van Fresco de 'schaduwdenkers' die in hun apocalyptische scenario's vrezen dat de landbouwproductie achter zal blijven bij de grote demografische groei die zij verwachten. Ook Fresco heeft haar 'eigen schaduwrijke momenten': 'Een spookbeeld doemt voor ons op', schrijft Fresco in een futuristische passage, 'van een wereld waarin wij elkaar tussen het beton wanhopig naar het leven zullen staan omwille van de laatste resten in plastic verpakte bestraalde krentenbollen, of als zombies zullen vegeteren op een standaarddieet van uit afval vervaardigde frikadellen.'

Uiteindelijk wijst Fresco erop dat deze angsten lang niet altijd berusten op feiten, maar vaak voortkomen uit een bijna religieus aandoend gevoel. Met die analyse volgt ze de Nederlandse historicus Huizinga. In *De schaduwen van morgen*, zijn studie naar het idee van crisis in de jaren dertig van de vorige eeuw, had hij het al over de 'overwegend religieuze gedaante' van het crisisbesef, dat gepaard ging met een even groot gebrek aan wetenschappelijk inzicht. Fresco kiest wél voor het wetenschappelijk inzicht: ze gebruikt de 'onromantische nauwkeurigheid van cijfers' als een zeef voor ware en onware kennis over voedsel - en die cijfers kent ze goed als bestuurder en wetenschapper.

Een paar cijfers, ter relativering van de nostalgie: 'Slechts vijf of zes generaties geleden bevond negen tiende van onze medeburgers zich als boer, pachter of handwerksman onder de armoedegrens.' Nog een cijfer: 'Tegenwoordig wordt er een kwalitatief en kwantitatief verbeterd voedselpakket geproduceerd voor een wereldbevolking die met 6 miljard mensen bijna twee keer zo groot is als veertig jaar geleden. De vereiste

voedselproductie vindt dankzij de moderne landbouwtechnologie bovendien plaats op ongeveer dezelfde oppervlakte bouwland.' En nee, die grotere rijkdom komt niet alleen ten goede aan het Westen, ook de Derde Wereld profiteert ervan: de levensverwachting is daar sinds de jaren vijftig omhoog gegaan van 40 naar 72 jaar.

Wat blijft er over van de kritiek van de schaduwdenkers en de verlangens van de lichtzoekers als Fresco die pareert met dit soort cijfers en feiten? Wat te denken van de veroordeling van bestrijdingsmiddelen? 'Het is een illusie om te denken dat je zonder bestrijdingsmiddelen kunt. Als je zonder onderbreking wilt blijven produceren, als je niet wilt dat landen tien of twintig jaar braak liggen, dan komt het er altijd op neer dat je ze gebruikt.' Niet dat Fresco een fervent voorstander is van het gebruik van bestrijdingsmiddelen. Integendeel. Ze heeft bij de FAO ook een belangrijke rol gespeeld in het reguleren van het pesticidengebruik. 'We gebruiken nu echt veel minder. Dat gaat in tegen de vooroordelen van mensen die denken dat het allemaal veel slechter is geworden: het is beter geworden, althans in Nederland. Die ervaringen moeten uitgedragen worden want het kan nog allemaal veel beter, zeker in ontwikkelingslanden. De Derde Wereld mag niet worden gebruikt als dumpplaats.

Voedseltekort

Fresco blijkt geen tegenstander van de moderne landbouw, maar vraagt wel een rechtvaardiger verdeling van de lasten en de lusten. Of, zoals Fresco het formuleert, 'de schaduwen van morgen betreffen veeleer de toegang van arme landen en bevolkingsgroepen tot moderne technologie dan de technologie zelf.' Een paar schrijnende cijfers: 50.000 op de 400.000 baby's die per dag worden geboren beginnen hun leven met een chronisch voedseltekort. Gevolg: vertraging van de groei en hersenontwikkeling, een grote vatbaarheid ziekten. En, om dit soort abstracte cijfers in een perspectief te plaatsen: aan de gevolgen van honger sterven per dag 20.000 mensen; in twee weken zijn dat er net zoveel als er stierven als gevolg van de tsunami van december 2004.

De schande van deze tijd is volgens Fresco dat de strijd tegen honger stagneert. 'Helaas hebben de lidstaten van de VN met - ik zou haast zeggen: ongepaste - bescheidenheid besloten de honger slechts met de helft terug te dringen... vóór 2015. De helft, dat zou toch haalbaar moeten zijn, zie je de gemiddelde politicus al tevreden denken.'

Naast een oproep aan overheden houdt ze in haar boek ook een pleidooi voor individuele spijswetten, voor persoonlijke verantwoordelijkheid en engagement. Elk individu kan een rol spelen nu het dagelijks voedsel een weerspiegeling is van nieuwe internationale verhoudingen, van mogelijke armoede elders, van dieren die misschien slecht worden behandeld. 'In voedsel komen zo ontzettend veel dingen samen: onze relatie tot de natuur, tot de medemens. Voedsel heeft te maken met de relatie tot de Derde Wereld, met onze relatie tot de toekomstige generaties.'

Die nieuwe houding begint met het idee dat voedsel zijn al te grote vanzelfsprekendheid zou moeten verliezen en - heel oneigentijds - zelfs weer iets van zijn oude heiligheid moet herwinnen. 'Laten we het voedsel losmaken van het vanzelfsprekende en goedkope en er opnieuw naar kijken. Waar komt het vandaan, bijvoorbeeld? Respect voor voedsel betekent ook respect voor de medemens en respect voor de natuur.'

'Voedsel heeft heel lang een sacraal karakter gehad. In alle maatschappijen was het verbonden met heiligheid, met respect. Je offert voedsel aan een godheid. Terwijl voedsel bij ons dat sacrale karakter helemaal verloren heeft en ook is het idee verdwenen dat er voorschriften zijn voor voedsel, alhoewel de voedsel- en warenautoriteit de functie die de religie op dit gebied had heeft overgenomen. Maar het blijft een groot probleem dat voedsel teveel een functioneel artikel is geworden dat weggegooid kan worden. Het is te vanzelfsprekend geworden.'

Als een soort concept voor de heiligheid van voedsel denkt Fresco in eerste instantie aan kasjroet en halal, de joodse en de islamitische wetten die het voedsel sanctioneren, letterlijk: heilig maken. 'Wat zo interessant is, is dat voedsel centraal stond in die wetten. Dat voedsel heilig werd. Vaak is aangevoerd dat het daar helemaal niet om ging en dat er medische redenen voor die spijswetten waren, maar nu is toch wel gebleken dat gezondheid niet het hoofdmotief was maar slechts een positief bijeffect. Belangrijk was het bewust maken van je identiteit als groepslid - via het voedsel.'

Fresco is er - uiteraard - niet op uit om met die spijswetten nieuwe groepen te stichten. Wel om een grotere mondiale betrokkenheid te creëren: 'Voedsel verbreedert.' Evenmin wil ze regels opstellen. Het kasjroet met zijn 613 regels is niet wat ze voor ogen heeft. 'Ik heb absoluut niet willen spreken over spijswetten in de zin van een juridisch raamwerk of voorschriften of een soort dieet voor de eenentwintigste eeuw. Het is een meer een soort gedragscode voor jezelf. Een gesprekscode ook. Het gaat erom voedsel te ontdoen van de vanzelfsprekendheid en niet om het creëren van stringente voorschriften of taboes. Het is logisch dat je die verantwoordelijkheid niet meer op een autoriteit kunt afschuiven nu een grote verantwoordelijkheid bij het individu is komen te liggen. Eten is in eerste instantie een heel individuele actie, zeker in onze geïndividualiseerde samenleving waar voedsel voortdurend beschikbaar is met de huidige openingstijden van de winkels. Uiteindelijk is het een individuele beslissing of je goed eet.'

Die nieuwe heiligheid zou niet alleen kunnen bijdragen aan een grotere verantwoordelijkheid en zorgen om minderbedeelden, maar gaat gelijk op met een persoonlijke ontwikkeling van de eter. Hoe denkt Fresco over een individu dat beslist een kant-en-klaarmaaltijd te eten? 'Zo'n kant-en-klare maaltijd kan een belangrijke functie hebben. Die is vaak ook niet zo slecht samengesteld. Als het gaat om de keus tussen zo'n maaltijd of een reep chocolade, dan is het natuurlijk duidelijk. Je vergeet als je dat altijd doet echter hoe voedsel is samengesteld en dat je ook pure ingrediënten zou kunnen eten. Het leidt tot een lager niveau van bewustzijn over voedsel, maar er kan een hele goede reden zijn om het wel te doen. Als je maar weet dat je het doet. Waar ik me zorgen over maak zijn de mensen die drie minuten voor sluitingstijd even de supermarkt binnenlopen, drie magnetronmaaltijden van het schap grissen en dan vergeten dat ze daarmee een dimensie kwijt zijn van wat voedsel is: je mist het plezier van het koken, het plezier van het bewuste proeven en ook intellectueel plezier, het weten wat je precies eet.'

Door: Florentijn van Rootselaar,

http://www.filosofiemagazine.nl/00/fm/nl/121_128/artikel/5094/Het_goede__ware__en__schone:_Louise_Fresco.html