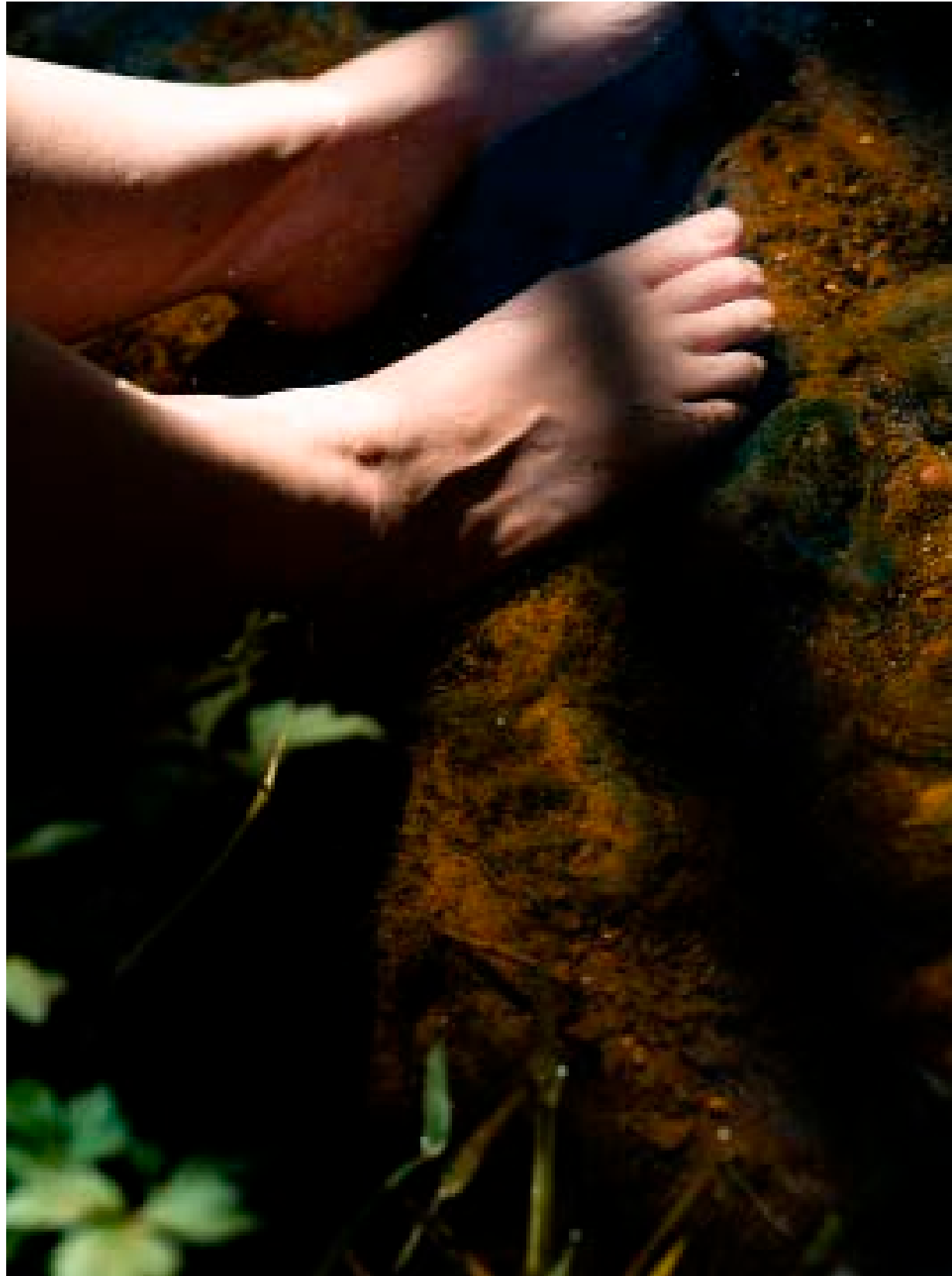


INTERVIEW

Carolyn Steels voedsel filosofie 'De wereld is een nooit eindigende maaltijd'



Voedsel als medium 'Ik gebruik voedsel om alle gesprekken te voeren die nodig zijn om te weten wat een goed leven is.'



In haar nieuwe boek *Sitopia* benadert de Britse auteur Carolyn Steel de eeuwenoude vraag 'hoe te leven' vanuit voedsel. 'Voedsel heeft de kracht om zowel de materiële wereld als de grote intellectuele ideeën te overstijgen en aan elkaar te verbinden.'

Tekst Janno Lanjouw
Fotografie Sanne Glasbergen

'Hoe het met mij gaat!?' Carolyn Steel schudt vertwijfeld haar hoofd in haar werkkamer in hartje Londen, van waaruit ze met mij videobelt. 'Nou, ik ben nogal ziedend over de uitkomst van de tussentijdse lokale verkiezingen hier in het VK, maar los daarvan gaat het prima.'

Hoezo, wat is er gebeurd?

'De Tories hebben dik gewonnen terwijl ze zoveel kapot hebben gemaakt. Ze zouden moeten worden afgestraft voor hun beleid, maar de helft van mijn landgenoten vergeet dat omdat ze uitzinnig van vreugde zijn over het feit dat ze Brexit hebben doorgezet. Hoewel dat duizenden bedrijven beschadigd en miljarden kost. Ik voel me volkomen vervreemd van dat deel van de bevolking: het zijn net kalkoenen die trots zijn dat ze voor kerst hebben gestemd, maar zichzelf ook volproppen met vulling, zich bedruipen met jus en gaan klaarliggen op een zilveren schaalje. Echt ongehooflijk. Dus ja, het gaat goed met mij, maar

het is ook zoals Aristoteles zei: het kan niet goed met je gaan als de samenleving waar je in leeft *fucked* is.'

Wacht even: zei Aristoteles dat?

'Niet letterlijk natuurlijk. Maar hij was ervan overtuigd dat je je als individu alleen kunt ontwikkelen als de samenleving, de mensen om je heen, zich ook ontwikkelen. Hij zei.... wacht even, ik zoek de exacte quote...' Steel springt op uit haar stoel en neust in een boekenkast. 'Hier. Denk ik,' en ze begint diagonaal door *Ethica* van Aristoteles voor te lezen. "De wetenschap die het ultieme goede voor de mens bestudeert, heet politiek... Als politiek uitlegt wat mensen zouden moeten doen en waar we van af zouden moeten zien, moet het de doelen van andere mensen omvatten...'"

Steel klapt het boek dicht en stelt: 'Uit *Ethica* en *Politica* van Aristoteles komt duidelijk naar voren dat *flourishing*, "opbloeien", niet mogelijk is buiten de samenleving. En ook dat het opbloeien van

de samenleving belangrijker is dan dat van een individu.

Aristoteles' visie is wat mij betreft een belangrijk tegenwicht voor het idee waarin wij geboren zijn en volgens welke regels we nu leven, namelijk dat de individuele zoektocht naar geluk in combinatie met een vrije markt tot geluk voor iedereen zal leiden. Want zoals we nu weten, werkt een kapitalistische samenleving helaas niet zoals Adam Smith (de achttiende-eeuwse grondlegger van het kapitalisme, JL) had verwacht. In zijn tijd werkte het misschien nog wel, omdat er nog veel meer "samenleving" was. De Hongaars-Amerikaanse politiek econoom Karl Polanyi (1886-1964) zei daarover dat Adam Smith met zijn ideeën op de proppen kwam in een tijd waarin interpersoonlijke relaties en economische relaties in de basis hetzelfde waren. Er was geen scheiding tussen de economie en "hoe je met elkaar omgaat". In een "marktsamenleving", zoals Polyani het noemde, worden die twee gescheiden

waardoor het niet meer uitmaakt of je iemand aardig of goed vindt. Want het is de markt die er uiteindelijk voor zorgt dat iedereen krijgt wat hij nodig heeft. En dat is een slechte zaak: je wilt juist dat mensen beloond worden voor gedrag dat het algemene goed – de samenleving – ondersteunt.'

Voedselbril

Welkom bij Carolyn Steel. Een vrolijke dame in een bloemetjesjurk die met een keurig Britse tongval zonder enige moeite het dagelijkse nieuws aan de grote denkers uit de wereldgeschiedenis koppelt.

Steel, van huis uit architect, werd bekend met het boek *Hungry City* (2008, in 2011 in het Nederlands verschenen als *De hongerige stad*). Dat boek is een rijke en uitstekend gerechercheerde geschiedenis waarin Steel duidelijk maakte hoezeer de door mensen gemaakte wereld gevormd is door de noodzaak om regelmatig te eten. Als je met een 'voedselbril' naar de wereld kijkt, wordt opeens duidelijk dat alles wat mensen creëren – en dan vooral steden – rond een voedselinfrastructuur is opgetrokken die zo alomtegenwoordig is, dat de mensen het helemaal niet meer zien. Het meest in het oog springende voorbeeld zijn de straatnamen in middeleeuwse stadscentra: zo was de Kalverstraat in Amsterdam vroeger een kalverenmarkt. Maar je ziet ook dat voedsel steeds verder naar de periferie is geduwd: de Amsterdamse Botermarkt heet nu Rembrandtplein en in de Kalverstraat vind je nu vooral kledingwinkels.

Aan het einde van *Hungry City* stelt Steel dat je veel moderne problemen kunt oplossen door voedsel bewust centraal te stellen in het ontwerpen van steden en samenlevingen. Heel concreet zou dat kunnen door voedselproductie weer nadrukkelijk bij het stadse leven te betrekken, door ruimte beschikbaar te maken voor volkstuinjes, maar ook door 'vertical farming' zoals het verbouwen van voedsel in en op gebouwen. Steden en stedelingen zouden het platteland en de natuur die hen voeden volgens Steel meer moeten respec-

teren. Versmarkten met lokale producten kunnen zorgen voor een wederkerig systeem waarin stedelingen hun ommeland op waarde schatten en erin investeren. De stad kan zo een 'organische entiteit' worden met het omliggende land. Steel noemt het 'de stadsparadox': het idee dat stedelingen graag doen alsof ze niets met het platteland te maken hebben, of er zelfs boven staan, terwijl ze er volkomen van afhankelijk zijn. Ze stelt dat de stedeling 'in feite nog op het platteland woont'. Opnieuw een manier waarop 'door voedsel kijken' ons volgens Steel de wereld laat zien zoals hij werkelijk is.

Dit idee werkt ze verder uit in *Sitopia: How Food Can Save the World* (vertaald in het Nederlands als *Wat gaan we eten? Sitopia: hoe goed eten de wereld kan redden*), het vervolg van *Hungry City*, dat nu in de winkels ligt. Het is een doorwrocht maar toegankelijk geschreven boek waar Steel acht jaar aan heeft gewerkt en waarin ze filosofie, wetenschap en geschiedenis aan voedsel verbindt. *Sitopia* is een zelf verzonden term die 'de plek waar je eet' betekent (*sitos*, 'voedsel' + *topos*, 'plek'), maar die ook zeker verwijst naar *Utopia*, het beroemde werk waarin de zestiende-eeuwse Engelse humanist Thomas More de ideale staat omschrijft. *Sitopia* is filosofischer dan zijn voorganger, maar gaat in feite verder waar *Hungry City* eindigde. Het probeert de vraag 'hoe te leven?' te beantwoorden met een voedselbril op.

Waarom is voedsel zo goed toegerust om dit soort vragen te beantwoorden?

'Omdat we letterlijk gemaakt zijn door voedsel. Tegen de tijd dat we volwassen zijn is ieder atoom in ons lichaam gemaakt uit maaltijden die we in ons leven hebben gegeten. Dat is een eigenaardige gedachte, een beetje ontwrichtend ook wel. De meeste mensen willen er liever niet te lang bij stil staan. Terwijl het fundamenteel is.'

De hele wereld in een kom soep

Sitopia bespreekt de lessen en de invloed van voedsel. Beginnende op het bord leidt Steel de lezer via diens eigen lichaam, zijn

'Tegen de tijd dat we volwassen zijn is ieder atoom in ons lichaam gemaakt uit maaltijden die we in ons leven hebben gegeten. Dat is een eigenaardige gedachte.'



Een kom soep 'Je moet je gewoon concentreren op het plezier dat in je lichaam is voorgeprogrammeerd als je jezelf voedt.'

huis uit, de samenleving in. Daarna voert de reis over stad en land de natuur in om uiteindelijk te eindigen in het hoofdstuk tijd. ‘Voedsel speelt op al deze schalen een belangrijke rol. En overal leert het ons iets, tot aan onze dood toe. Sommige dingen zijn zo fundamenteel belangrijk voor ons dat we ze niet meer zien. En voedsel is hier het primaire voorbeeld van. Neem een kom soep. Als jij honger hebt en ik geef je een kom soep, dan zal je die herkennen als eten en vrolijk gaan eten. Het is zo’n alle-daags gegeven dat je geen seconde stilstaat bij wat het echt is. Als je dat wel doet, dan is de complexiteit ervan overrompend: de wortels die erin zitten, waar zouden die verbouwd zijn? Laten we zeggen: op een Duitse biologisch bewerkte akker. Dan zijn er letterlijk triljoenen microben en bodemorganismen die potentieel een rol hebben gespeeld in het leven van die wortel. Vermenigvuldig dat met de laag menselijke complexiteit: economie, politiek, cultuur die allemaal een rol hebben gespeeld in hoe die wortel in je soep tot stand is gekomen. En dat is allemaal nog voor het proces van soep maken. Denk aan de cultuur en vaardigheid van de chef. Wat voor mes gebruikte hij? En wie maakte het mes?’ Steel pauzeert en kijkt loodrecht in de camera van haar laptop, mijn werkkamer in. ‘Je hebt de hele wereld in die kom soep. Je ziet het alleen niet direct; je ziet gewoon een kom soep.’

Dat doet me denken aan je eerste dag op de middelbare school: je krijgt voor het eerst natuurkunde en je docent introduceert het vak door te zeggen dat natuurkunde het allerbelangrijkste vak is dat je zult krijgen. ‘Want alles gedraagt zich volgens natuurkundige wetten.’ De scheikundeleraar claimt hetzelfde, want ‘de hele wereld bestaat uit chemicaliën’. De wiskundeleraar beweert dat de hele wereld uit wiskunde bestaat. Tot de docent Spaans die zegt dat de essentie van het bestaan ligt in een beginner cursus Spaanse taal en cultuur.

Steel lacht: ‘Nou, ik denk dat ik het met allemaal eens ben, behalve met die docent Spaans natuurlijk. Maar voedsel gaat nog

verder. Het omvat natuurkunde, wiskunde en zelfs een cursus Spaans voor beginners. Ik grap vaak dat, als ik in god zou geloven, voedsel mijn god zou zijn. Want het is overal. Ieder levend wezen is potentieel voedsel voor een ander levend wezen. Wij eten elkaar. Dat klinkt duister, maar mijn punt is juist dat het dat niet is. Het is simpelweg hoe het werkt. In zekere zin is de levende wereld een nooit eindigende maaltijd waarbij alles uiteindelijk al het andere opeet. In de basis is het een nette maaltijd waarbij de disgenoten zich aan een aantal regels houden, wat de essentie is van een ecosysteem.

Toch gaat mijn boek eigenlijk niet over voedsel. Voedsel is slechts het medium. Ik gebruik het om alle gesprekken te voeren die nodig zijn om te weten wat een goed leven is. En dat is een vraag die je zonder zo’n vehikel bijna niet kunt beantwoorden. Voedsel heeft de kracht om zowel de materiële wereld als alle grote intellectuele ideeën te overstijgen en aan elkaar te verbinden. Er is niets anders dat dat kan. Ik ben het althans nog niet tegengekomen.’

Je hebt wel een uitgesproken mening over voedsel. Uit je boek blijkt een duidelijke voorkeur voor biologische teelt en een duidelijke afkeer van industriële landbouw. Je vindt dat stadsbewoners veel meer zouden moeten doen aan de productie van hun eigen voedsel. Allemaal thema’s die vaak worden afgedaan als ‘romantisch’ en niet in staat om de wereld te voeden.

‘Ik zie mezelf zeker niet als een romanticus of een revisionist. En hoewel ik inderdaad voorstander ben van teeltsystemen die meer oog hebben voor de natuur en ecosystemen dan de industriële landbouw, wil ik benadrukken dat ik gangbaar werkende boeren prima snap. Ik denk alleen dat in zekere zin slachtoffer zijn van het systeem, hoewel ze zichzelf waarschijnlijk niet zo zien.

Mensen zijn geëvolueerd om in kleine groepen te opereren. Eerst als kleine groepen jager-verzamelaars, maar totdat het industriële tijdperk doordrong tot het platteland werkten boeren ook zo. Fami-

‘Kapitalisme ontzegt mensen de mogelijkheid iets nuttigs te creëren met zowel hun eigen handen als hun verstand. Want dat is niet efficiënt.’

lies, uitgebreid met hulp uit de buurt, bewerkten gezamenlijk het land. Veel werk gebeurde met de hand. En dat was natuurlijk zwaar en soms vreselijk en ik ben dankbaar dat machines een boel ellendige taken kunnen verlichten. Maar dat neemt niet weg dat de voldoening van iets maken met je handen intrinsiek verweven is met wat het betekent om mens te zijn. En het neemt ook niet weg dat het moderne boerenland een schim is van wat het was op sociaal niveau. Tegenwoordig zitten de modernste boeren in hun eentje op een peperdure trekker omgeven door beeldschermen en sensoren, en moeten ze uitrekenen met hoeveel kunstmest per hectare de grond voldoende opbrengt om rendabel te zijn.’

Dat is niet ‘een goed leven’?

‘Kapitalisme ontzegt mensen de mogelijkheid iets nuttigs te creëren met zowel hun eigen handen als hun verstand. Want dat is niet efficiënt en “dat kost geld”. Dat argument is nu 150 jaar oud. Het klassieke voorbeeld van Adam Smiths speldenfabriek: door de taken te verdelen schiet de productiviteit omhoog. Maar die arbeiders zitten monotoon de hele dag hetzelfde te doen. Dat is niet wat het betekent om mens te zijn. Als je mensen de mogelijkheid en vaardigheid geeft om zelf iets zinnigs te maken, dan is het overduidelijk dat we intrinsiek gedreven zijn om zo te leven.

En dit is waar ik weer terugkom bij voedsel, want dat is een van de elementen in onze levens die we nog niet volledig hebben weten te mechaniseren en die nog niet zijn ontdaan van alle menselijk interactie. Soms omdat het niet anders kan – bijvoorbeeld omdat het maar niet lukt om een machine te maken die beter bessen kan plukken dan mensenhanden dat kunnen – en soms omdat we er gewoon te veel van houden – zoals koken. We waarderen eten nog.

Dat is ook een van de onverwachte positieve kanten – want die waren er ook – van de coronapandemie: de lockdown die mensen dwong om thuis te blijven. We

vonden het in eerste instantie geweldig om een tijd lekker voor ons scherm te zitten, maar al snel kregen we daar genoeg van. Opeens wilden we tuinieren, naar het park. We realiseerden ons dat, als we toch drie keer op een dag moesten eten, we er maar beter van konden genieten. We gingen en masse brood bakken want we waren toch thuis. We ontdekten hoe therapeutisch het kan zijn om deeg te kneden.

Dat zegt me dat wat mensen leuk vinden, wat ze denken dat ze leuk vinden en wat ze leuk vinden als je ze er de mogelijkheid toe geeft, drie verschillende dingen zijn.’

In het voedseldebat wordt desalniettemin vaak neergekeken op dergelijke standpunten. ‘We hebben er geen tijd voor: we moeten de wereld voeden,’ zeggen critici.

‘In voedsel komen meerdere crises samen, maar dat is juist een reden om uitvoerig stil te staan bij de vraag waar al die problemen vandaan komen en hoe we ze zouden kunnen oplossen.

Een paar jaar geleden was ik op een soort duurzaamheidsconferentie waar ik een geëngageerde maar ook nogal gestresste directeur van Shell tegen het lijf liep. Hij was gefrustreerd, want hij liep er al een paar dagen rond met heel veel vragen maar had nog geen veelbelovende antwoorden gehoord. Of ik die had. Ik zei: “Wat we nu nodig hebben, en snel ook, is filosofie.” Nou, dat maakte hem nogal boos. Hij wilde graag dat ik iets zou zeggen als “algen gaan de wereld redden”. Of “kweekvlees gaat het verschil maken”. Maar die houding gaat ervan uit dat er een soort oplossing is; die is er niet.

Dat is waarom ik E.F. Schumacher *Small is Beautiful* (1973) zo’n geweldig goed boek vind. De eerste zin alleen al: “Een van de meest noodlottige vergissingen van onze tijd is de gedachte dat het productievraagstuk is opgelost.” Je kunt dat vraagstuk helemaal niet “oplossen”. Er is geen “oplossing” voor het leven! Je leeft je leven! Iedere dag kom je problemen tegen, dat hoort erbij. Het is een dynamisch proces.’

**'Eten vertelt ons
precies wat je nodig
hebt. Dat is waarom
ik denk dat voedsel
waarderen zo
belangrijk is voor
een goed leven.'**

Het noodzakelijke omarmen

De stroeve ontmoeting tussen Steel en de Shellman is tekenend voor een belangrijk thema in *Sitopia*: het verschil tussen de twee belangrijkste denkrichtingen over de grootste problemen (of: 'uitdagingen', voor de positief ingestelden) waar de mensheid voor staat. In het ene kamp zitten de 'technofixers' die op zoek zijn naar een technologische oplossing om ons uit de problemen te helpen. 'In dat kamp plaats ik ook de *life hackers* – de mensen die eten maar een lastige noodzakelijke tijdverspilling vinden. Een voorbeeld daarvan is Rob Rhinehart, de uitvinder van Soylent, een soort maaltijd vervangende milkshake-achtige drab waarmee je in één klap aan al je dagelijkse voedingsstoffen kan komen.

Het technofix kamp wil dat eten goedkoop en makkelijk is. Je moet er vooral niet over hoeven nadenken. Hoe het verbouwd, verwerkt, getransporteerd en gekookt wordt is voor deze mensen in beginsel saai en een afleiding. Dus maken we het proces efficiënter en goedkoper, zodat de mensheid tijd overhoudt om andere, "leuke" dingen te doen. Maar wat dan?

Het andere kamp – het kamp waarbij ik me thuisvoel – noem ik het Epicurische kamp. De Oud-Griekse filosoof Epicurus wordt over het algemeen totaal verkeerd begrepen. Epicuristisch betekent "genotzuchtig"; een epicurist is een lekkerbek, een smulpaap. Iemand die dol is op goede wijn enzo. Maar het is letterlijk het tegenovergestelde. Epicurus zegt dat onze lichamen gericht zijn op plezier omdat we leven en een stimulans nodig hebben om eten en een warm plekje en dergelijke te zoeken. Als je het vindt, geeft je lichaam je een beloning. Epicurus zegt: "Het grootste plezier dat je als mens kunt kennen, is het stillen van echte honger." En ik moet erkennen dat, de zeldzame keren dat ik echt hongerig ben geweest – want mensen in het Westen ervaren weinig echte honger, omdat we eten vóór we hongerig worden – en ik eet... nou, *oh my god!* Het maakt niet uit wat je eet, het genot is enorm. Dát is waar Epicurus op doelde en dat is dus ook wat ik denk dat je moet nastreven.'

Dat betekent dus ook dat je zeker niet teveel moet eten en al helemaal niet alleen wat je superlekker vindt.

'Ik noemt het: het omarmen van het noodzakelijke. In plaats van te zeggen dat je niet gelukkig kunt zijn als je niet drie vakanties per jaar en een superjacht hebt, moet je je gewoon concentreren op het plezier dat in je lichaam is voorgeprogrammeerd als je jezelf voedt.'

Dat klinkt erg zen.

'Ze noemen Epicurus niet voor niets "de boeddhist van het Westen". Ik noemde eerder het alledaagse van een kom soep. Dat is waarom eten zo goed werkt om onze problemen te zien en op te lossen. Het vertelt ons precies wat je nodig hebt. Als je in staat bent om dat gewoon te laten gebeuren, dan leidt je een goed leven. Je krijgt plezier van de zaken die ons direct beïnvloeden. Dat is waarom ik denk dat voedsel waarderen zo belangrijk is voor een goed leven. Het betekent dat je – in plaats van ervoor weg te rennen, zoals iemand als Rob Rhinehart doet met zijn Soylent – omarmt wat het leven werkelijk is.'