Louise O. Fresco

Ons voedsel

Een levenslang verhaal

2023 Prometheus Amsterdam

De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op enig recht, wordt verzocht contact op te nemen met Uitgeverij Prometheus, Postbus 1662, 1000 BR Amsterdam.

© 2023 Louise O. Fresco
Omslagontwerp Tessa van der Waals
Foto omslag plainpicture/Tabitha Genoveva Harter
Foto auteur Marjoleine Boonstra
Lithografie afbeeldingen BFC, Bert van der Horst, Amersfoort
Zetwerk Elgraphic
www.uitgeverijprometheus.nl
ISBN 978 90 446 5120 1

1

Een handvol zure druiven

Ofwel: waarom alles wat we eten een verhaal heeft

Op het middaguur zijn de cicaden zo luid dat ze het geluid van mijn voetstappen overstemmen. In de warme maar zachte wind bewegen zachtjes de graspluimen en hier en daar wat bladeren. Geen mens of dier te zien. Het is augustus, 37 graden in de halfschaduw van de Andalusische *dehesa*, dat golvende landschap met zijn typische mengeling van droge grassen en struiken met hier en daar een geïsoleerde eik. Er valt hier meer regen in de herfst en de winter dan de droge vegetatie doet vermoeden. Op de kalkgrond verdampt het regenwater ogenblikkelijk of het sijpelt de grond in. Ik ga zitten met mijn rug tegen een eik, al geeft die nauwelijks schaduw. Ineens zie ik rechts, op ooghoogte, een lage struik met diepblauwe, bijna zwarte vruchten. Bij nadere inspectie blijken het kleine druiven te zijn, slechts een paar trosjes per plant. Ik kan de verleiding niet weerstaan. Ze zijn zuur maar sappig en onverwacht sterk geparfumeerd. Terwijl het sap van mijn vingers druipt, vraag ik me af hoelang die ongesnoeide, hoog opgeschoten wijnstruiken daar al staan. Dit veld ziet eruit alsof het al decennia is verwaarloosd, net als de rest van de vallei. De smalle terrassen waar ooit gerst of, op de lagere plekken, misschien wel

tarwe werd verbouwd, zijn vandaag de dag nauwelijks meer dan oneffenheden op de helling.

De vondst van de druiven geeft een onverwachte diepgang aan het landschap. Dit is niet zomaar aardige of fraaie natuur die de bescherming van een nationaal park verdient. De dehesa is een oud cultuurlandschap, ontstaan uit een open mengeling van eikenbos en gras. Geen ongerepte natuur, maar zorgvuldig beheerd. Hier wordt traditiegetrouw gegraasd, kurk van de kurkeik gewonnen, gejaagd op wild, en er worden hakhout, paddenstoelen en nuttige planten verzameld. Met als hoogtepunt natuurlijk de eikels voor de varkens die de beroemde Iberische ham opleveren. Het is een zorgvuldig onderhouden systeem, want de grote eiken moeten de ruimte krijgen en niet worden beconcurreerd door te veel gras en struiken, waar landbouw, natuurbeheer, verzamelen en jagen in theorie met elkaar in evenwicht zijn. In de lager gelegen delen worden met irrigatie soms citroenen of, als het 's winters niet te veel afkoelt, sinaasappels verbouwd. Oorspronkelijk vaak als collectief of feodaal eigendom, maar naarmate de arbeid voor het gezamenlijke onderhoud in de dorpen afneemt steeds meer privaat land, of beschermd onder de moderne wetgeving voor natuurgebieden.

Maar hoe kwamen die druiven daar? Zou iemand ze, zo hoog boven het dorp, nog plukken? Of zijn ze voer geworden voor de vogels, waarmee ze in feite van cultuurplant weer onderdeel van de natuurlijke vegetatie zijn geworden? Wie weet zijn ze veel eerder door vogels verspreid via hun uitwerpselen. Of via de uitgespuugde pitjes van de

herdersjongens. Dan zijn deze druiven dus niet aangeplant. Ik zoek ter bevestiging naar een ent in de struik dicht bij me. Die is er niet, wat het onwaarschijnlijk maakt dat deze wijnrank ooit deel uitmaakte van een door mensen aangeplante wijngaard. De Etrusken hebben al eeuwen voor het begin van de westerse jaartelling het enten uitgevonden, en bijna alle aangeplante wijnstokken zijn geënt op een onderstam. Maar soms werden ook de onderstammen ziek en werd er naarstig gezocht naar een alternatief, dus geen ent vinden zegt nog niet alles. Die paar druiven roepen zo veel vragen op. Wanneer wordt een soort die door de mens is gedomesticeerd weer wild? En hoe wild is wild, hoeveel genetische veranderingen treden er op als de mens er niet meer is om de beste planten te selecteren? Wie eten de vruchten en hoe verspreidt het zaad zich, anders gezegd: zijn kleine en zure vruchten een evolutionair voordeel of niet?

Hoe het ook zij, de geschiedenis van de druiven gaat veel verder terug dan een toevallige bezoeker zou denken. Waren ze hier al aan het einde van het Romeinse Rijk? Kwamen ze met het kalifaat van Córdoba (of juist niet, gezien het verbod op alcoholische dranken, ook al werden druiven wel als fruit gegeten)? Of zijn ze nog ouder? Niet deze planten natuurlijk, maar de oorspronkelijke druiven van deze subsoort? Zouden de Feniciërs ze al hebben achtergelaten, zoals sommige bronnen beweren? In een rechte lijn zit je hier niet zo ver van de Middellandse Zeekust, waarlangs de Feniciërs en de Grieken navigeerden. Archeologen dateren de domesticatie van de druif nog verder terug, zo'n zes- tot achtduizend jaar, in het gebied tussen de

Zwarte Zee en het huidige Iran. Van daaruit werden druiven over het hele Middellandse Zeegebied verspreid, waar op verschillende plaatsen weer een eigen, secondaire domesticatie ontstond, dus de ontwikkeling van lokale rassen. Dat was het geval in de Balkan en in Hongarije. Bovendien bestaan er al met al zo'n zeventig nauw verwante druifachtigen van de familie *Vitis*. Zonder DNA-analyse valt er alleen maar te speculeren over deze wilde, gedomesticeerde of verwilderde druiven. Het is bekend dat sommige wilde druiven zich weer spontaan hebben gekruist met de eetbare druif, de *Vitis vinifera*. Misschien zijn deze druiven ooit eerst in zuidelijk Griekenland ontwikkeld, naar Italië verhuisd, en dan, meer dan tweeduizend jaar geleden, door de Romeinen verder verspreid vanuit Magna Grecia, het zuidelijk deel van het Italiaanse Schiereiland, waar Griekse kolonisten ze al eeuwen eerder hadden geplant. Een van de bekende druivenrassen daar, net zo donkerblauw en geparfumeerd als deze in de dehesa, heet *primitivo* – een naam die niet verwijst naar een 'primitieve' oorsprong maar naar de vroege oogst, al vanaf de tweede helft van augustus. Die druiven geven een geurige wijn, zoals de primitivo di Manduria, die je, als je hem eenmaal geproefd hebt, niet licht vergeet.

Achter deze kleine zure druiven die ik toevallig op een bergflank in Andalusië ontdekt heb gaat dan ook het resultaat schuil van vele duizenden jaren van selectie van individuele wijnranken door Perzen, Grieken, Romeinen, Saracenen, Byzantijnen en Spanjaarden. Vergilius schreef al dat er net zoveel variëteiten druiven zijn 'als zand in de Libische woestijn'. Zelfs in hun verwilderde vorm, zoals ze daar in de dehesa bij Ronda woekeren, belichamen die

kleine blauwe trossen de wederwaardigheden van vele beschavingen. Wellicht is dit onnodige ballast voor wie zin in druiven heeft, maar eten is weten. Het is net als met een schilderij, een opera of een natuurgebied: wie meer weet ervaart meer.

Hoe zal het deze druiven in de toekomst vergaan? Het Spaanse platteland, vooral de Meseta Central, de Spaanse hoogvlakte, loopt leeg. Er zijn dorpen waar alleen nog een enkele bejaarde overleeft, geïsoleerd van iedere dienstverlening. De huizen in de dorpen worden niet meer onderhouden, winkels zijn er allang niet meer. De snelwegen en hogesnelheidstreinen doorkruisen de hoogvlakte maar stoppen niet. De zomer wordt heter en droger, en de winterregens zijn onvoldoende om de watervoorraad in de bodem te herstellen. De hitte stijgt tot langzamerhand ondraaglijke niveaus. Alle klimaatmodellen voorspellen dat de binnenlanden van het Iberisch Schiereiland zo droog zullen worden als delen van Noord-Afrika. Tenzij er nieuwe mogelijkheden worden gevonden, zoals grootschalige groene wind- en zonne-energie, zijn veel dorpen ten dode opgeschreven. Zullen de verwilderde druiven die ik toevallig heb gevonden overleven op het residuele vocht van de winterregens, daar waar de bodem dieper is, of zullen ze verdwijnen net als de graanteelt, de graasgronden voor de schapen en geiten en wie weet zelfs de kurkeiken?

Terug naar de druiven. Want wat is voedsel? Behoren druiven en wijn daar wel toe? Ze bevatten calorieën en worden door mensen geconsumeerd, vers, gedroogd of vloeibaar, met of zonder fermentatie. Je kunt ze roosteren in de oven

voor bij een ricotta of koken, bijvoorbeeld bij vis of kip. Dat in de islam en enkele andere religies het nuttigen van alcohol niet toegestaan is, doet niets af aan het feit dat druiven voedsel zijn of een ingrediënt in voedsel, denk aan vullingen van gebak met krenten of de onvolprezen Nederlandse combinatie van krentenroggebrood. Hoewel druiven volgens Noord-Europese normen geen volledige maaltijd vormen, is het eten van druiven met kaas wel degelijk ingeburgerd als een begerenswaardig en calorierijk tussendoortje dat de lunch kan vervangen. En ook hier komt de geschiedenis om de hoek, want krenten, die gedroogde kleine druiven, niet te verwarren met de grotere rozijnen, ontlenen volgens de overlevering hun naam aan de stad Korinthe. Denkend over rozijnen en krenten besef je ineens dat die een bijproduct van zijn van de druiven- en wijnteelt. Alleen perfecte, dat wil zeggen onbeschadigde druiven van een bepaalde grootte kunnen als tafeldruiven op de markt komen of als grondstof voor wijn dienen. De kleine, beschadigde en van de tros gevallen druiven worden gedroogd tot rozijnen en krenten, en tegen een veel lagere prijs verkocht.

De definitie van voedsel is een mijnenveld. Naar analogie van het oude grapje over de omschrijving van 'liefde': je herkent het bijna altijd direct, maar niemand kan het exact definiëren. Het gaat immers niet alleen om wat theoretisch eetbaar of drinkbaar is, maar ook om wat acceptabel is. Een astronautenpil is eetbaar en, afgezien van het ontbreken van vezels, verantwoord van samenstelling, maar weinig mensen zullen een pil als voedsel herkennen. In tijden van acute schaarste en wanhoop eten mensen alles, van het stof uit lege meelzakken tot aarde en lijm, zoals tijdens de grote hongersnoden in Oekraïne onder Sta-

lin of in Cambodja onder de Rode Khmer. Wie kan Charlie Chaplin vergeten die zijn schoenzool opat in *The Gold Rush*? Dat was niet alleen een grap, eerder bittere humor, want het eten van leer kennen we letterlijk uit vele verslagen over historische hongersnoden. Aarde, lijm, gras of bedorven voedsel zijn niet acceptabel, ook al zijn ze in extreme omstandigheden eetbaar.

Druiven, zelfs zure, verwilderde druiven, kunnen doorgaan voor eetbaar. Maar daarmee is nog weinig gezegd. Het woord voedsel verhult een wereld. Of liever, vele werelden. Voordat iets voedsel wordt is er immers al zoveel gebeurd. Landbouw, visteelt, verwerking, vermarkting, distributie, aankoop en bereiding. Heel weinig mensen in de wereld zijn in staat om een van die stappen over te slaan omdat ze volledig in hun eigen voedsel kunnen voorzien. Zelfs achter iets wat ogenschijnlijk zo van het land komt – een tros druiven, een appel – schuilt een heel verhaal. Niet alleen van aanplant en snoeien, bemesten, beschermen tegen ziektes en plagen, en oogsten, maar ook het verhaal van de genetische veranderingen die zich over vele millennia hebben voltrokken via de selectie van zaden en van onderstammen, en enttechnieken. En dus, afgezien van een paar nieuwe gewassen zoals de kiwi, een verhaal van millennia aan vakkennis, onderzoek en experimenteren, om nog maar te zwijgen van de arbeid, transport en bewaring die aan iedere hap voorafgaan. En van markten of winkels, groot en klein, waar de appel of druiventros uiteindelijk terechtkomt, vers, of gedroogd tot appelpartjes, verwerkt tot sap of een alcoholische drank, en appelmoes, of gedroogd tot krenten en rozijnen.

Over alles wat we eten – over ieder gerecht, ieder ingrediënt – kun je een verhaal vertellen, een verhaal van reizende soorten, groeiende lokale ervaringen en internationale wetenschap, rationalisatie en efficiëntie van de productie, handelsstromen en bedrog, net als van verloren tradities en verzwegen kennis. Dat verhaal hoeft niemand paraat te hebben (anders zou je geen hap door je keel krijgen), maar het verhaal bestaat wel, ook al blijft het ongezegd en onbekend. Er bestaan waarschijnlijk net zoveel verhalen als er mensen, ingrediënten en gerechten zijn. Honderden miljarden dus, allemaal anders en niettemin ook variaties op thema's van schaarste en overvloed, geschiedenis, passie en smaak. Eten is weten, niet alleen van feiten, maar ook van het hoe, waarvandaan, wanneer en waarom.

Sommige verhalen behoren tot de gedeelde geschiedenis van de mensheid, bijvoorbeeld hoe vanaf negenduizend jaar geleden bakkers in Mesopotamië en Egypte langzamerhand geleerd hebben brood te bakken van tarwe, eerst zonder, toen met zuurdesem en enkele millennia later met gist, afkomstig van bier of druivenmost. Of hoe eendeneieren bewaard konden worden, zij het niet de beroemde, geheel overdreven duizend jaar, maar zo'n honderd dagen, dankzij een mengsel van ongebluste kalk en houtskool. Ieder gerecht, ieder ingrediënt heeft een verhaal, al worden die historische verhalen niet vaak verteld in de familiekring, en zelden onderwezen op school. De eerste verhalen die je als kind hoort zijn voornamelijk individuele associaties en herinneringen. Grootouders en ouders vertellen over wat er gegeten wordt en werd, nu en vroeger, wat lekker is, of juist niet, hoe het bereid wordt. Grote

en kleine geschiedenis horen bij elkaar, samen vormen ze dat grote netwerk van verhalen dat de menselijke evolutie begeleidt. Uit talloze verhalen van migranten komt naar boven dat ze bij het weerzien van familieleden, in het land van herkomst of in het land van aankomst, onmiddellijk herinneringen ophalen aan wat ze hebben gegeten, hun lievelingsgerechten en alles wat ze nog willen bereiden.

Ook in het klein vormen die verhalen een deel van ieders eigen leven, alleen al omdat niemand volledig onverschillig kan staan tegenover voedsel. Zonder voedsel overleef je niet, dat is evident, en die biologische drijfveer is de basis van hoe we ons tegenover voedsel verhouden. Maar daarboven komen de verhalen van goed en kwaad. Verhalen over voedsel, individueel en collectief, zijn niet alleen romantisch maar ook rauw en realistisch. Wie grootouders of ouders heeft die de Tweede Wereldoorlog hebben meegemaakt, of een andere oorlog, of als vluchteling ontberingen hebben doorstaan, begrijpt iets van voedselgebrek, al is het uit de tweede of derde hand. De beruchte bloembollen maar ook de saaiheid van de te lang gegaarde maaltijden op het petroleumstelletje. De wanhoop van een moeder in de rij bij de distributie van pap voor haar kind, de machteloze woede van een vader zwervend door de stad om nog ergens iets eetbaars, al is het uit de vuilnisbakken, voor zijn gezin te verzamelen. Met lege handen thuiskomen is onmogelijk. Het zijn verhalen die maar langzaam en soms helemaal niet verdwijnen, omdat iedere generatie weer andere vragen stelt.

Zonder voedsel ben je niet wie je bent, ook dat leer je in je vroege jeugd, net als dat je nu eenmaal dingen moet eten omdat ze 'goed' zijn. Wat je eet is je identiteit en je autono-