



De helft van Ambrogio Lorenzetti's fresco 'De gevolgen van goed bestuur voor (stad en) platteland' (ca. 1338) in het stadhuis van Siena Foto Bridgeman Art Library

rd Glaeser en architecte Carolyn Steel over een toekomst van veel hoogbouw en verticale boerderijen

'Haal de boeren de stad binnen'

Architecte Carolyn Steel verdiepte zich in de 'spijsvertering' van de stad. Over stedelijke kringlopen en eetschizofrenie: 'Iedereen zit met een afhaalmaaltijd op schoot naar *Masterchef* te kijken.'

MAARTJE SOMERS

Het komt vast doordat ze als kind veel in het hotel van haar grootouders in Bournemouth rondliep, waar de schitterende gerechten op de tafels in de eetzaal in niets leken op de hectiek in de keuken, verborgen achter klapdeuren. Carolyn Steel werd architecte, maar was daar niet tevreden mee: „Ik was altijd veel meer geïnteresseerd in hoe gebouwen gebruikt werden, bijvoorbeeld om in te koken. Voedsel is zo'n dwingend element dat het huizen, landschappen en steden mede heeft vormgegeven.”

Haar roeping vond ze in een langdurig onderzoek naar 'het spijsverteringsstelsel van de stad'. Hoe komt het eten erin? Hoe wordt het verwerkt en gebruikt? En wat gebeurt er met de resten? Het resultaat, *The Hungry City*, verscheen na zeven jaar noeste arbeid in 2008. Nu is het in het Nederlands vertaald.

De hongerige stad is een rijk cultuurhistorisch boek, een kijkje achter de klapdeuren van het buffet dat elke moderne westerse stad is, barstensvol perfect eten. Wie wist dat het Sumerische Uruk goed georganiseerde gemeentelijke tuinderijen had, anno 3500 v.Chr.? Dat de Londense 'spoomelk', 's oaktends op de trein gezet in Devon of Somerset, vaak gekarnd aankwam?

Het boek is daarnaast een pleidooi voor een duurzamer voedingsstelsel dan het huidige. Dat is succesvol – de wereld produceert ongeveer 3.000 calorieën per persoon per dag, maar ook verspillend, vervuilend en grondstofintensief. Het is uit het oogpunt van water en olieverbruik zelfs niet heel lang meer houdbaar, zeker niet als er in 2050 9 miljard mensen zijn.

Van nostalgie naar een geïdealiseerd verleden – een verwijt dat mensen die de voedingsindu-

strie ter discussie stellen nogal eens ten deel valt – wil Steel niks weten. Toch – was er niet één moment in de geschiedenis van stedelijk eten, dat haar als ideaal voorkomt?

„In mijn boek beschrijf ik het beroemde fresco uit 1338 van Ambrogio Lorenzetti in het stadhuis van Siena: *De gevolgen van goed bestuur voor stad en platteland*. Je ziet de ommuurde stad, golvende velden, muilezels die beladen met graan de poort door komen. Natuurlijk is dat een geïdealiseerde situatie, maar je kunt zeker zeggen dat de late Middeleeuwen de *golden age of ecology* waren: in de landbouw werden de cycli van de natuur nagebootst. Op het fresco heerst een balans tussen het rurale en het urbane, er is goed, krachtig bestuur en een levendige handel.”

Er wordt nu meer en beter voedsel geproduceerd.

„Inderdaad hebben we sindsdien geleerd hoe we meer en beter kunnen produceren. Maar we verspillen en vervuilen ook meer, en we gebruiken kennis niet democratisch. Arme mensen

'We zwijmelen weg bij ambachtelijkheid maar eten vooral veel rotzooi'

hebben nog altijd minder toegang tot vers eten. We hebben ook nieuwe problemen veroorzaakt. Diabetes, obesitas, gevaar van dierziekten, pesticiden en antibioticagebruik. Ook zijn bodems door intensieve landbouw sterk verarmd. De hoeveelheid voedingsstoffen in een tomaat of appel is in de laatste eeuw sterk verminderd.”

Om uw soort eten te produceren zijn veel boeren nodig. Maar de wereldgeschiedenis is juist het verhaal van de trek naar de stad.

„Ja, de mens is nu eenmaal een sociaal dier, de groep biedt bescherming tegen ontberingen en schaarste. Toch: als mijn boek féts laat zien, dan is dat hoezeer stedelingen hun band met het platteland onderhielden. Met de seizoenen verhuisde men van stad naar platteland en terug, marktkoopliden en boeren reisden op en neer.

„Juist die band is doorgesneden toen grootschalige, industriële landbouw en voedselproductie na de Tweede Wereldoorlog hun intrede



Carolyn Steel Foto Roger Cremers

deden. In mijn boek wijs ik ook op het modernisme, dat naast de industrialisatie een belangrijke rol speelde in een contraproductieve functiescheiding: voor rommel was geen plaats meer. Niks moestuin, dieren, niks verrotting of bloed. Alleen strakke oppervlakken en parken, dat was wat een stad moest zijn. De toekomst is weer aan die vermenging van functies, in een gesloten kringloop. Een voorbeeld? Stadslandbouw met woontorens die ook boerderij zijn: groente onder ledlampen in de kelder, draaiend op zonne-energie en rioolwater.”

Onze huidige relatie met eten noemt u schizofreen. Waarom?

„Ik noem de Britse houding tot voedsel schizofreen. Het hele land zit met kant-en-klaarmaaltijden op schoot naar het kookprogramma *Masterchef* te kijken. Dat is symptomatisch. We zwijmelen weg bij ambachtelijkheid terwijl we ons volproppen met rotzooi.”

In Nederland is het weinig anders.

„Britten waren de architecten van de industriële revolutie, Nederlanders van de intensieve, industriële landbouw. Beide volkeren zijn van voedsel vervreemd en in beide landen sterven de boeren uit. Daarom is de huidige voedselrevolutie zo goed. Die zorgt dat er weer een boerenleven mogelijk is.”

Onder 'de voedselrevolutie' verstaat Carolyn Steel het conglomeraat van stedelijke lekkerbekken dat supermarkt, fastfood en industrie afwijst. In de VS zijn de boerenmarkten on-

danks de crisis nog steeds in opkomst. In Groot-Brittannië probeert kok Jamie Oliver het eten op scholen te veranderen en in Nederlandse binnensteden floreert de Marqt, de delicatessenwinkel die lekkerbek en boer direct koppelt.

Al deze initiatieven komen van de stedelijke bovenlaag.

„Natuurlijk. De elite heeft altijd anders willen eten dan de massa. Nu de massa zalm en champagne bij de supermarkt koopt, wil de elite vergeten groenten van de dichtstbijzijnde akker. Dat een elite het voortouw neemt, geldt onder tusschen natuurlijk voor elke revolutie. Maar ik denk dat we dat voorstadium snel zullen passeren. In de VS is bijvoorbeeld echt iets aan het veranderen, doordat de kosten van diabetes en overgewicht er de pan uitrijzen. Ook dierziekten hebben telkens een schokeffect. De olieprijs stijgt weer hard, waterproblemen doemen op, China koopt in rap tempo landbouwgrond in Afrika. We zitten op de Titanic en we varen op de ijsberg af. Dat dringt steeds beter door”

Hier lacht Carolyn Steel schaterend.

Wat stelt u voor?

„Om brandstof te sparen moet je voedingsstelsels zoveel mogelijk regionaliseren. Lokaal waar dat kan. Je moet proberen van de stad en het platteland eromheen weer een kringloop te maken. Tweederde van Wenen stookt op huisvuil. In de Londense wijk Tottenham werd vroeger uitstekende recycleworst gemaakt van de varkens die daar de etenresten aten, maar op de industrie gerichte regels verbieden dat nu.

„Daarbij moet er meer respect en wettelijke ruimte komen voor onofficiële voedingsstelsels. In de sloppen zijn geen supermarkten, toch hebben mensen daar minder honger dan op het platteland. Wat zijn daar dan de netwerken? Kijk ernaar en leer ervan, want naar zo'n fijnmazig stelsel moeten we toe. De rand van de stad, het overloopgebied, moet in ere worden hersteld. Een stad is niet langer als een zon, met één centrum en een periferie. Een megapolis is als een klont cellen, waarin onderling van alles wordt uitgewisseld, een soort van conglomeraat van stadstaten – een 21ste-eeuwse versie dus van het fresco van Lorenzetti.”

Carolyn Steel: *De hongerige Stad*. Nai Uitgevers, 340 blz. € 19,95