

'We zijn bang geworden voor ons eten'

Ruim vier jaar onderzoek deed de Britse architecte Carolyn Steel naar verleden, heden en toekomst van onze steden. Ze kwam tot de conclusie dat de steden vooral door één ding worden gevormd: voedsel. Het boek dat ze erover schreef, werd een bestseller. | door Jeroen Junte

De hongerrige stad, dat klinkt als een nietsontziend monster dat alles wat voor zijn voeten komt verslindt. Is de toekomst werkelijk zo donker?

"Er is iets fundamenteel mis in de ontwikkeling van onze steden. Steden bestaan slechts 2 procent van het aardoppervlak, maar leggen beslag op 75 procent van de beschikbare voedsel- en energievoorraden. Er wordt verwacht dat in 2050 meer dan driekwart van de wereldbevolking in steden zal wonen. Kan dat goed gaan? Ik denk van niet."

Weg met de steden dus?

"Dat zeg ik niet. Ik ben geboren in hart-

je Londen. Ik houd van de stad. Steden hebben ons ook vooruitgang gebracht. Het voedselprobleem in de steden overigens niet nieuw. In het Rome van het begin van de jaartelling woonden een miljoen mensen. Ook toen waren er enorme problemen om alle inwoners te voeden. Om de haverpot waren er voedselrellen. Maar er zijn nog andere problemen bij gekomen. De milieuvriendelijkheid, het watertekort, de energietoestand, de kloof tussen het welvarende Westen en de rest van de wereld worden allemaal vergroot door de toenemende urbanisatie. Daarbij komt de productie van voedsel steeds verder onder druk te staan."

Klopt. Maar voedsel moet voor de beschikbare landbouwgrond concurreren met de teelt van gewassen voor bio-industrie. Indirect wordt ons voedsel aanbod dus beïnvloed door de olieprijs. Daarbij veranderen ook onze voedselgewoonten. Tegenvoerwoord is de gemiddelde Brit tachtig kilo vlees per jaar, en ik heb geen enkele reden om aan te nemen dat dit in

Nederland minder is. Honderd jaar geleden was dat maar 25 kilo. In China ligt de vleesconsumptie nu nog ver onder het Europese gemiddelde van een eeuw geleden, maar het stijgt explosief. Hoe dat komt? Doordat steeds meer Chinezen in steden gaan wonen. Nu al wordt tenderde van de granproductie gebruikt als veevoer. Dan ja, de wereldwijde voedselproductie komt steeds meer onder druk te staan."

Ooit leefden stad en platteland in harmonie samen?

"De eerste steden ontstonden ongeveer twaalfduizend jaar geleden, na de opkomst van de landbouw. Toen werd het efficiënter om gezamenlijke nederzettingen te bouwen, die zouden uitgroeien tot steden. Stad en platteland waren toen afhankelijk van elkaar. Tegenvoerwoord is er sprake van eenrichtingsverkeer. Steden worden zelfs als superieur beschouwd. Het onderwijs, het cultuur aanbod, de politiek, het is allemaal geconcentreerd in steden. Daar is vooruitgang. Ik hoorde van het tv-programma *Beer zoekt Proust* dat zo'n succes is bij jullie, waarbij stadsvrouwen zo ook



Carolyn Steel: 'Mensen die in de stad wonen, zien niet hoe hun vlees wordt geproduceerd'

gaan naar een stoere boer. Onze opvatting van het platteland wordt gekleurd door dit soort valse romantiek. Van het platteland ontstaat een oneerlijk beeld van wulvend graan en koetjes in de wei. Maar in Groot-Brittannië komt het vlees komt helemaal niet van koeien op ons platteland, maar uit megalaten in Polen en Rusland. De appels worden in de winter vervoerd vanuit Nieuw-Zeeland, nota bene de andere kant van de wereld!"

Waar gaat het dan mis tussen stad en platteland?

"Bij de industriële revolutie. Tot die tijd was de groei van steden beperkt door geo-

grafische omstandigheden. Als ze te groot werden, was het simpelweg niet mogelijk om iedereen te voeden. Daarom woonde in 1890 amper drie procent van de bevolking in steden. Maar door de komst van de spoorwegen en stoomschepen werd de voedselaanvoer enorm verbeterd. Voedsel kon zelfs buiten de steden worden bereid, omdat het gekoeld naar de stad kon worden getransporteerd voordat het bederf. Vanaf dat moment werd de voedselhandel overgelaten aan de vrije markt. En dat heeft duidelijk niet goed uitgepakt."

Bent u een antikapitalist?

"Natuurlijk ben ik een antikapitalist!

Iedereen die de huidige voedselcultuur analyseert, zal tot de conclusie komen dat regulering noodzakelijk is. Ook inwoners van het Westen zijn de dupe van de voedselcultuur. Tachtig procent van de voedselvoorziening in Groot-Brittannië is in handen van vijf bedrijven. Dat is helemaal geen vrije markt meer. Deze vijf bedrijven schermen voedsel af van ons dagelijks leven. Mensen die in de stad wonen, zien niet hoe hun vlees wordt geproduceerd, weten niet hoe moderne akkers eruitzien. Ze worden doen gehouden. De Britten doen driekwart van hun boodschappen in supermarkten, en in 2050 zal dat naar schatting 95 procent zijn. Dan heb je het dus over voerperak eten waaraan je vaak niet eens kunt zien wat het is of wat erin

'De helft van de Britse schoolkinderen vindt vers fruit vies, omdat ze de smaak niet gewend zijn.'

zit. Daardoor vervreemden mensen van de bereiding van hun voedsel, en van het samen eten. In Groot-Brittannië is een op de drie maaltijden een kant-en-klaar maaltijd. In Californië wordt een op de zeven maaltijden in de auto gegeten. Is een samenleving daar bij gebaat? Ik denk van niet."

Op weg naar dit interview heb ik in mijn auto een voerperak broodje kaaan gegeten.

"Jij bent er te minnate nog van bewust dat dat geen normale manier is om een maaltijd te eten. Er groot een generatie kinderen op voor wie dat de normaalste zaak van de wereld is. Die elke ochtend een drinkyoghurt in de auto krijgen. Die niet weten hoe een zongepierde verse tomaat smaakt. Juist in je kinderjaren worden je eetgewoonten bepaald. Meer dan de helft van de Britse schoolkinderen vindt vers fruit vies, omdat ze de smaak niet gewend zijn. Dat is triest."

Een is cultureel bepaald. Is het in andere werelden dan zo anders?

"Inderdaad. In Azië wordt een koe of lam helemaal opgegeten, tot en met de tong en de darmen. In de westerse cultuur



haken we daar onze neus voor op. Dierment? Bah! Maar wat een verspillings is dat, een dier voeden en slachten en er vervolgens de helft van weggegooid. En de helft die we wel eten, mag er niet uitzien alsof het van een dier komt. We wandelen ons een niet meer, we zijn er bang voor."

En dat is allemaal de schuld van vijf bedrijven?

"Zover wil ik niet gaan. Maar vast staat wel dat zolang deze vijf bedrijven de voedselketen controleren, er niets zal veranderen."

Dus moet de overheid ingrijpen?

"Zolang het eigen volk te eten heeft, zal een overheid niet geneigd zijn in te grijpen. Een gegarandeerde voedselvoorziening staat namelijk garant voor een stabiel politiek klimaat."

Wat is dan de oplossing?

"Shitopia. Dat is een niet bestaand woord uit de Griekse Oudheid. *Shit* betekent voedsel, *topos* betekent stad. Shitopia is dus een stad waar voedsel centraal staat. Voedsel moet meer in steden worden verbouwd. In Detroit is inmiddels een kwart van alle granen afkomstig van *urban farming*, waarbij daken en bankliggende stukken grond worden gebruikt als landbouwgrond. Ook moet er een betere aansluiting tussen stad en platteland komen. Het teruglopen van de bevolking is een inimmens probleem op het Europese platteland. Maak het interessanter voor mensen om naar het platteland te verhuizen met gratis internet, kleine scholen en grotere huizen. Zo wel voedsel als mensen moeten beter worden gespreid. Voedsel moet weer bepalend worden voor de omringing van een stad, niet als voorwerp."

'Bijna alle menselijke processen zijn te verklaren vanuit voedsel. Zelfs de liefde.'

Alta, vroeger was alles beter?

"Welnee. Ik zeg heus niet dat de pre-industriële samenleving beter was. Die was verschrikkelijk. De werkhouders schillen waren nog groter dan nu, wat tot grote hongersnooden leidde. Ik geloof vung in een ecologische stad gebaseerd op nieuwe technologieën. We moeten voedsel niet langer zien als het probleem, maar als de oplossing."

Hoe komt een architect zo diep verzeild in de wereld van voedsel?

"De interesse in voedsel heb ik altijd gehad. Mijn grootouders hadden een hotel. Daar zat ik als kind altijd al in de keuken. Ook als architect was ik gefascineerd over de vraag hoe nummes als de keuken en een eetkamer in beter kunnen aansluiten bij de rest van een gebouw. Toen ik als een aanstelling kreeg als hoogleraar stedelijke ontwikkeling aan de Londen School of Economics, ontdekte ik voedsel als een manier de stad te analyseren. Om mijn boek te schrijven nam ik een substaal van mijn eigen architectuurpraktijk in Londen. Die duurt inmiddels al vier jaar."

Inmiddels bezet u de hele wereld aan de hand van voedsel?

"Een beschouwt elk aspect van onze samenleving. In de jaren vijftig werd bijvoorbeeld de keuken volledig geautomatiseerd, waardoor vrouwen veel minder tijd kwijt waren aan koken. Door de komst van de koelkast was een keer per week boodschappen doen genoeg. Daardoor konden vrouwen buiten de deur gaan werken. Bijna alle menselijke processen zijn te verklaren vanuit voedsel. Zelfs de liefde. Met een kun je een man voor je winnen. Al heeft het bij mij nog niet gewerkt, haha."

Wat staat er vanavond bij u op tafel?

"Ik ben uitgeput om bij mijn collega's in Wageningen te komen eten. Zo zie je maar weer: eten is ook een geweldige

sociaal bindmiddel, al zijn we er dan van vervreemd geraakt. We weten niet beter of het eten is er gewoon. De helft van ons voedsel wordt getransporteerd, voor groenten en fruit is dat zelf bijna negatieve procent."

Daar betekent toch ook meer keuzes?

Aannas, kivi en mango vond je twintig jaar geleden niet in de supermarkt."

"Maar waarom liggen er dan maar vijf soorten appels in elke supermarkt? Omdat we het hele jaar door dezelfde appel willen eten. Er zijn maar een paar soorten appels die sterk genoeg zijn om 's zomers hier te kunnen groeien en in de winter de reis van Nieuw-Zeeland naar Europa te doorstaan. Daarom eten we allemaal granny smiths, een verselijke appel die smaakt als een Nederlandse tomat. Zo verschrakt het voedselaanbod."

Maar groente en fruit van het seizoen moeten we ook uitsluitend biologisch vlees eten, neen ik aan?

"Uiteraard. Maar vooral minder vlees. Alle beschikbare Britse landbouwgrond is niet eens genoeg om onze kerstkalveren biologisch te houden. Laat staan dat we elke dag biologisch vlees zouden eten."

Vlees wordt iets voor de rijken?

"Door de productie van vlees zo goedkoop te maken dat iedereen het kan betalen, los je de welvaartsverschillen niet op. Voedsel is al te goedkoop. Het is het allerbelangrijkste in ons leven, maar we bezichtigen op eten om op vakantie te kamperen. U pleit dus voor een mentaliteitsverandering?"

"Dat is de enige oplossing. Er begint al iets te veranderen, kijk maar naar de opkomst van *slow food* en de hernieuwde belangstelling voor steegerichten en seizoensgroenten."

Is dat niet vooral een trendy hype? Na de nieuwe culinaire zijn nu ineens de vergeeten groenten en omni's stoffopje in de mode."

"Het is een begin. Elke grote verandering begint klein. Maar het begint langzaam door te dringen dat we meer aandacht moeten schenken aan ons eten. Het is het belangrijkste in ons leven."

Carolyn Steel: *De hongerrige stad*. Carolyn Steel. *NAT Uitgeverij*. €19,95.

De *Baite in Amsterdam* organiseert op 17 maart een debatavond met Carolyn Steel over de weg van voedsel naar de stad.