

LUCA CONSOLI

## Slow Food

Voor deze gelegenheid heb ik mijn bijdrage als een viergangen-etentje opgesteld, met wat ongebruikelijke (intellectuele) producten en (intellectueel) streekgebonden opvattingen. U mag oordelen of het een smakelijke tractatie is geworden of een slappe hap.

Een viergangen-maaltijd plus amuse in kort bestek gaat al *linea recta* in tegen de opvattingen van Slow Food, maar dat zullen we op de koop toe moeten nemen. Ik zal in deze bijdrage eerst ingaan op de filosofie van de beweging, vervolgens zal ik bespreken hoe deze filosofie omgaat met de begrippen ‘duurzaamheid’ en ‘cultuur’, en als toetje zal ik iets vertellen over Slow Food als niet zozeer duurzaam maar ethisch deugzaam.

### *Amuse*

Bij wijze van amuse een enkel woord over mijn enigszins ongebruikelijke intellectuele geschiedenis. Ik ben afgestudeerd en gepromoveerd als theoretisch fysicus, met specialisaties in exotische gebieden zoals string theory en semi-analytische modellen van atomistische dynamische wrijving tussen incommensurabele oppervlakken. Maar fysica en filosofie houden zich beide naar mijn mening in feite bezig met dezelfde activiteit, namelijk het beantwoorden van fundamentele vragen over de werkelijkheid. Via die weg ben ik eerst in de ethiek en de filosofie verzeild geraakt, recentelijk ook nog in de theologie en nu mag ik mijn brood (en veel meer voor erbij!) verdienen als universitair docent Wetenschap en Samenleving en als senior

onderzoeker Theologie en Natuurkunde. Mijn gevarieerde intellectuele achtergrond is, samen met mijn Zuid-Europese opvoeding, ook de aanleiding geweest om na te denken over de betekenis van Slow Food.

### *Antipasto*

Ik zal met een bekentenis beginnen: ik ben gek op Slow Food en ik ben er ook nog lid van! In dit opzicht zal ik u geen objectief beeld kunnen geven, maar dat is altijd een utopie. Ondanks de partijdigheid van mijn betoog is het toch belangrijk om even stil te staan bij het zelfbeeld dat de beweging heeft, en om dat te doen zullen we ons naar de geschiedenis en naar de statuten wenden.

Wat is dan eigenlijk Slow Food? Wat houdt het in? Een beetje geschiedenis met namen en data is altijd nuttig, iets wat de vaderlandse onderwijsgoeroes inmiddels ook weer ontdekt hebben. De beweging is ontstaan in Italië in 1986 – het heette toen Arcigola – en is in 1989 officieel opgericht als internationale organisatie in Parijs, toen vijftien landen het *Slow Food Manifest* ratificeerden. Hier hebben we al een hint van de culturele inbedding van de beweging, die zijn ideële en geografische wortels dus heeft in twee landen, Italië en Frankrijk, waar eten veel meer dan voedsel is, drinken veel meer dan zuipen of het bereiken van je vochtquota (in water of spiritus), en tafelen verheven wordt tot een culturele en emotionele ervaring. Hierover straks meer, bij de primo en secondo.

De beweging heeft zich vervolgens uitgebreid in vele landen, eerst in Europa, vervolgens in de VS, daarna in het Verre Oosten (Japan) en telt momenteel wereldwijd circa tachtigduizend leden. In de laatste jaren is er een verdere beweging op gang gekomen om Slow Food activiteiten in een nog uitgebreidere context te plaatsen, met initiatieven als de ‘Ark van de Smaak’ – ‘om vergeten smaken te redden’, ik citeer uit de *Slow Food Gids* – en *Terra Madre*

(Moeder Aarde), een ‘internationale conferentie van voedselgemeenschappen’; dit laatste wordt overigens door Slow Food als een ‘revolutionair initiatief’ bestempeld.

Welke uitgangspunten hanteert Slow Food? De beweging verzet zich (en ik citeer weer uit de Gids en uit de website [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)) ‘tegen de op snelheid en productiviteit gerichte wereld van Fast Life en Fast Food’ en doet ‘een oproep om te genieten zonder haast maar met aandacht voor smaak, milieu en gemeenschap’. Met andere woorden, de Slow Food beweging zet zich in voor ‘lekker, puur en eerlijk eten’; sterker nog, ‘we geloven in het recht op het genieten, in eten met een goede smaak die wortelt in de gastronomische traditie. We zetten ons in voor een voedselproductie waarin rekening wordt gehouden met het welzijn van het milieu, de planten, de dieren en onze eigen gezondheid’. De oprichter van Slow Food, Carlo Petrini, vat het samen als volgt: ‘Het ritme van het leven laat zich niet dwingen. Genieten van het leven betekent leren om alles zijn eigen tijd te laten’.

Dit klinkt allemaal wel en goed, geweldig zelfs. Het lijkt alsof Slow Food erin geslaagd is om twee tegengestelde polen bij elkaar te brengen, te weten: genot en maatschappelijke verantwoordelijkheid.

### *Primo*

U merkt het misschien al, Italianen zijn niet goed in het verborgen houden van hun onderliggende gevoelens, maar deze ‘ideale combinatie’ wekt in mij enige scepsis. Allereerst zal ik trachten die scepsis uit te drukken en kort te onderbouwen.

Dat een beweging als Slow Food zich als maatschappelijk verantwoord (en duurzaam bezig) moet presenteren is bijna verplicht. Hiervoor zijn interne en externe redenen. Extern: we leven in een maatschappij (en daarmee doel ik specifiek op onze welvarende Westerse maatschappij,

beide specificaties – welvarend en Westers – zullen straks weer aan bod komen) waar een zekere politieke correctheid en een sterk onderliggend schuldgevoel ten opzichte van minder gefortuneerde delen van de wereld zo'n houding verwachten van soortgelijke bewegingen. Eten en genieten is prima, mits men zich van het probleem van bijvoorbeeld duurzaamheid bewust is en men er ook iets aan doet (of beweert er iets aan te willen doen). Laat ik meteen een belangrijke kanttekening plaatsen: het is verre van mijn bedoeling om duurzaamheid en milieuvriendelijkheid in verband met voedselproductie en -consumptie te bagatelliseren of als onbelangrijk te beschouwen. Het tegendeel is waar; waar het mij hier specifiek om gaat is te evalueren of een beweging als Slow Food inherent aan zulke maatschappelijke verantwoordelijkheden kan voldoen. Dit gezegd hebbend, wil ik meteen een tweede kanttekening plaatsen: dat Slow Food in zijn documenten zulke doelstellingen nastreeft, beschouw ik ook zeker niet alleen als het zwichten voor maatschappelijke druk. Velen binnen de beweging zijn er oprecht van overtuigd dat het behouden van biodiversiteit en ambachtelijke tradities een werkelijke bijdrage kunnen leveren aan een meer respectvolle houding tegenover de natuur en onze planeet.

Hoe nobel en prijzenswaardig deze houding ook is, ik denk dat Slow Food dit niet waar kan maken, en wel om een aantal redenen. De doelstelling om ambachtelijke productiewijzen te behouden (dus een *conservatief* begrip) komt niet overeen met de doelstelling om milieuvriendelijke en duurzame productiewijzen te handhaven, tenzij men een idyllisch beeld heeft van hoe het 'vroeger' was. Trouwens, dat deze houding van 'vroeger was alles beter, en milieuvriendelijker, enz.' behoorlijk wijdverspreid is kan waarschijnlijk verklaren waarom men toch denkt dat de twee geschetste houdingen gemakkelijk te rijmen zijn. Drie voorbeelden wil ik geven om mijn twijfels te onderbouwen. Houdt u alstublieft nog steeds in het achterhoofd dat ik een grote enthousiasteling van Slow Food ben:

Een typisch Slow Food product is *foie gras*. Wel, dat het een goddelijke lekkernij is staat (in elk geval voor mij) buiten kijf, met het ‘recht op genieten’ komt het dus helemaal goed. Dat het een ambachtelijke en zeer cultureel gewortelde productiewijze vergt, staat ook vast. Maar milieuvriendelijk? We zouden een erg breed begrip van milieuvriendelijkheid moeten hanteren om dat te bewerten.

Ambachtelijke productiewijzen zijn vaak zeer inefficiënt en economisch weinig rendabel. Om dat bijzondere soort appeltje dat alleen in dat kleine dal in de Alpen nog voorkomt te behouden, moeten we veel grond verbruiken om een paar tere bomen te laten groeien, met als resultaat zeer kleinschalige productie, hoge prijzen, en dus het creëren van een niche (en luxe) product dat op geen enkele manier aan een duurzame voedselproductie op internationaal niveau bijdraagt. Sterker nog: deze producten worden alleen een succes in een geglobaliseerde wereld waar mensen veel geld kunnen besteden aan reizen om die producten te vinden of te importeren, zonder dat dit geld de lokale economieën op een betekenisvolle manier ondersteunt. In dit opzicht is Slow Food een rechtstreekse tegenhanger van de no-global beweging (niet dat dit een slechte zaak is, integendeel). Hier wordt ook duidelijk waarom zonder een welvarende westerse maatschappij een beweging als Slow Food niet zou kunnen bestaan.

Voedingsmiddelen die door Slow Food worden gecertificeerd (de zogenaamde Presidia) moeten dus op traditionele wijze geproduceerd worden. Dat betekent o.a. het niet gebruiken van sommige technologische innovaties die vaak wel degelijk een fundamentele bijdrage aan duurzame productie kunnen leveren of de levensomstandigheden van dieren aanzienlijk kunnen verbeteren.

Als nodige kanttekening hierbij: vaak is het wel het geval dat wat de Slow Food filosofie oplevert (in termen van productie, biodiversiteit, enz.) duurzame en/of milieuvriendelijke aspecten heeft, maar mijn punt is dat deze effecten

bijkomstig zijn, en niet ingebakken in de Weltanschauung van Slow Food.

### *Secondo*

De eerste conclusie of, tenminste, het eerste punt wat ik hopelijk aannemelijk heb gemaakt, is dan dat het hoofddoel van Slow Food niet duurzaamheid kan zijn. Waar het in feite om gaat is het behouden van een bepaald onderdeel van de cultuur en, aangezien eten een van de fundamentele behoeftes van de mensheid is, zelfs een van de steunpilaren van een cultuur.

Dat duurzaamheid een ondergeschikte rol speelt blijkt ook als we gaan kijken naar de criteria waaraan de producten die zich willen kwalificeren voor de Ark van de Smaak moeten voldoen. Ik citeer weer uit de website:

‘Voor opname in de Ark van de Smaak gelden de volgende criteria. Het product moet:

- ambachtelijk en op kleine schaal worden gemaakt door meerdere producenten,
- gastronomisch interessant zijn (smaak, samenstelling, culinaire toepassing),
- *historisch en cultureel gebonden zijn* aan een bepaalde streek of stad
- op korte of middellange termijn met uitsterven worden bedreigd,
- en mag geen bestaand handelsmerk zijn.’

Hier is evident cultuur het sleutelwoord. Maar als we verder nadenken over de verhouding tussen cultuur en duurzaamheid, moeten we vaststellen dat Slow Food laat zien dat deze verhouding op zijn minst problematisch is. Een bepaald begrip van duurzaamheid blijkt zelfs incompatibel met het behouden van culturele waarden en tradities. Deze claim wil ik nog wat aannemelijker maken door te verwijzen naar de kwestie van biobrandstof, een kwestie

die in andere hoofdstukken van dit boek ook wordt besproken. Het verbouwen van graanproducten en peulvruchten voor het vervaardigen van biobrandstof lijkt op het eerste gezicht duurzaam *par excellence*: we maken ons los van de afhankelijkheid van steenkool en aardolie, het milieu wordt schoner en we verbouwen in gebieden (Afrika) waar andere soorten producten niet zo goed gedijen. Dit is niet twee vliegen in één klap, dit is beter dan DDT!

Maar: voor *wie* is deze oplossing duurzaam? Eigenlijk voor de westerse, welvarende maatschappij, die eerst de problemen gecreëerd heeft en vervolgens stukken van andere continenten gebruikt om de duurzame oplossing te vinden! Dan wordt voorbijgegaan aan het intrinsiek bestaansrecht van die gebieden. Bovendien, de infrastructuur (wegen, gebouwen etc.) die gebouwd moet worden om zo'n gebied efficiënt te maken, vernietigt de bestaande plaatselijke voorwaarden. Duurzaamheid zoals wij die vaak in het Westen verstaan en toepassen komt dan neer op een declaratie van (culturele) superioriteit, en leidt tot teloorgang van stichtende culturele tradities.

Met andere woorden, duurzaamheid wordt vaak op een 'uitwendige' manier geïnterpreteerd, zonder rekening te houden met de 'inwendige' mens en de manier waarop hij of zij via zijn of haar cultuur zich tot de wereld verhoudt. Dit is gevaarlijk terrein, ik ben me er van bewust. Want waar trek je de grens? Wanneer mag je een traditie afwijzen? En zijn vele tradities niet gewoonweg wreed en onmenselijk? Is het dan niet een goede zaak dat we 'beter weten'? Food for thought...

### *Dolce*

Het zou inderdaad gemakkelijk zijn om te concluderen dat Slow Food niets meer is dan een stelletje 'elitaire lekkerbekken', zoals een weinig flatterend artikel van het week-

blad van de Universiteit Wageningen een tijdje terug aankondigde. Tegen deze positie wil ik me met dit toetje nadrukkelijk verzetten, en zo de utopische kanten van Slow Food terug op Aarde brengen.

Zoals gezegd, liggen de wortels van de beweging in het Zuiden van Europa, met name in Italië, een land waar dus alles wat met voedsel te maken heeft een zeer belangrijke status geniet. Een land en een gebied bovendien waar smaak en smaakvariatie altijd voorop hebben gestaan en dat dus een lange en cultureel stichtende gastronomische traditie kent. Een treffend voorbeeld: een van de tradities in Liguria is het voorbereiden van een Paastaart. De ‘echte’ liefhebbers hebben hierover een duidelijke mening: de taart moet 33 lagen bevatten, de leeftijd van Jesus toen hij gekruisigd werd, volgens de christelijke traditie. En anders? ‘Anders zul je het aan de smaak merken!’. Smaak, cultuur en traditie als onlosmakelijk geheel.

Een land en een gebied dat volledig deel uitmaakt van onze westerse wereld, waar dus eten en drinken en tafelen op een bepaalde manier worden geïnternaliseerd en een specifieke waarde hebben. Slow Food is dus het product bij uitstek van een welvarende, westerse maatschappij dat een specifieke culturele en economische niche inneemt, de producten waarvan lang niet voor iedereen weggelegd zijn. Wat is dan de belangrijkste eigenschap van deze beweging? Het is wat ik een ‘deugdelijk gastronomisch hedonisme’ zou willen noemen, en ik zal, tot slot, uitleggen wat ik met dit begrip bedoel.

Het zou gemakkelijk zijn om de Slow Food beweging te bestempelen als decadent bijproduct van een rijke cultuur die het zich kan veroorloven om aan smaak een dominante plaats te geven, een moderne vorm van ‘egoïstisch hedonisme’ (en ik gebruik hier het woord in de populaire betekenis, de filosofische nuancerings moet ik even weglaten), specifiek nog: een ‘gastronomisch hedonisme’. Deze kwalificatie zou de diametraal tegengestelde positie zijn ten opzichte van het idyllische beeld van Slow Food als

onbegrensd goed voor de mensheid, maar de kwalificatie is vooral onterecht.

Wat de Slow Food beweging kan bereiken – en dit is wel inherent aan de basisprincipes – is het verheffen van het hedonisme tot een expliciete morele deugd: genieten van lekker eten heeft niet zozeer en niet alleen de functie van het verzadigen van eetzucht of een puur lichamelijke behoefte, maar is de schakel tussen de materiële en de spirituele en morele wereld. Voedsel dat aan de Slow Food beginselen voldoet wordt een ethisch object, dat in gemeenschap genuttigd wordt, dat de gemeenschap tot uitdrukking brengt (het belang van tradities en van de culturele inbedding krijgt nu pas zijn echte betekenis), dat de dankbaarheid van de mens voor de wereld en zijn producten vertaalt in een soort van ‘spirituele orgie’ waar we bezig zijn met niets minder dan ‘the perfection of our nature’, het vervolmaken van onze natuur, zoals Leon Kass schrijft in zijn prachtige boek *The Hungry Soul*. Eten en genieten worden een manier om onze ziel te voorzien van spiritueel genot en, omgekeerd, om aan voedsel en zijn oorsprong een spirituele natuur toe te kennen die tegelijk ook de moraliteit van de gemeenschap vertaalt. Verre dus van ‘elitaire lekkerbekken’ of ‘decadente vreetzakken’: de Slow Food aanhanger geeft gestalte aan de inherente moraliteit van de praktijk als ‘virtuous community of practitioners’. Deze uitdrukking heb ik ontleend aan de deugdethicus Alistair MacIntyre (niet toevallig een bekeerde katholiek en vaak geïnterpreteerd als een conservatieve denker), in zijn eveneens prachtig boek *After Virtue*.

Misschien klinkt dit alles nog utopischer en idyllischer dan de eerder besproken visie over de combinatie van genot en maatschappelijke verantwoordelijkheid en zijn we dus weinig opgeschoten. In zeker opzicht is dit ook zo, maar dan toch met het cruciale verschil dat het ‘deugdelijk hedonisme’ volgens mij eigen is aan de beweging is en deze in een zeer speciale positie plaatst in de wereld van voedsel.

Ik wil graag mijn betoog besluiten niet met eigen woorden – we staan tenslotte allemaal op de schouders van reuzen – maar met een uitspraak van chef-kok Thomas Keller die in mijn ogen de perfecte vertaling vindt in de Slow Food beweging: ‘Eten moet je ziel raken’.