We moeten ’s middags weer warm gaan eten

Nederlanders eten te haastig, te krampachtig en ongezond. Kijk eens in de Week van de Smaak naar andere culturen.

Linda Roodenburg

De auteur is publiciste. Zij is maandag 20 september spreekster op de openingsavond van de zevendelige debatserie *De prijs van ons voedsel*, die onder verantwoordelijkheid van het Centrum voor Landbouw en Milieu in De Rode Hoed wordt gehouden. Thema van de avond is *De Hollandse maaltijd, vroeger, nu en straks*. Daarover spreken ook de Amsterdamse wethouder Maarten van Poelgeest en schrijver Midas Dekkers. De debatten staan onder leiding van Felix Rottenberg. *De Volkskrant* is mediapartner van de serie. Kaarten en programma: www.rodehoed.nl.

In de Week van de Smaak trekt de voorhoede van culinair Nederland onder het genot van ambachtelijk en kleinschalig geproduceerde heerlijkheden ten strijde tegen voedsel waarmee gerommeld is. De voedingsindustrie, de intensieve landbouw en dito veeteelt hebben de smaak van het eten verziekt. Het is gemanipuleerd, het komt van veel te ver, het is te goedkoop en te snel geproduceerd. Met desastreuze gevolgen voor smaakpapil, dierengeluk, milieu en biodiversiteit.

Hans van der Molen, voorzitter van Slow Food Nederland, zei het vorige week kort en krachtig in zijn lezing tijdens KunsthalKookt, het leukste culifestival voor ‘de echte smaak’ : ‘Wij willen de wereld verbeteren en ondertussen lekker eten.’ Deze ecogastronomische opstelling rekent niet alleen af met verkeerd eten, maar is ook een aanslag op het protestants-christelijke gedachtengoed dat Nederland al eeuwenlang in zijn greep heeft en alle vormen van genot met zonde en schuld verbindt.

Het is nauwelijks voorstelbaar dat een halve eeuw geleden alle Nederlanders ongeveer hetzelfde aten, op gezette tijden en altijd thuis. De Hollandse drie-eenheid van aardappels-groenten-vlees kwam uit de eigen streek en was te koop bij de groenteboer en de slager om de hoek. Melk kwam direct van de koe uit het weiland een eindje verderop, en kaas was verkrijgbaar in de smaken jong, belegen of oud. Avocado’s, mango’s, aubergines en vele andere inmiddels ingeburgerde producten waren onbekend, en voor (gedroogde) kruiden moest je naar de drogist. Wijn werd zelden gedronken, Fransen waren uit hun mond stinkende knoflooketers, en van olijfolie kregen Nederlanders diarree. Nasi goreng en bami speciaal van de afhaalchinees waren voor de meeste Nederlanders de eerste kennismaking met exotisch eten.

Daarna is het hard gegaan. Nu fietst een onvermoeibaar leger eetliefhebbers kilometers om voor verfijnde goedkope wijnen, struint boerenmarkten af voor de nieuwste vergeten groenten en handgehengelde vissen, en droomt van dineetjes bij moleculaire tovenaars die voor gastronomische prijzen smaakexplosies serveren in de vorm van schuimpjes, torentjes en andere hoogstandjes. Ongelooflijk hoe snel Nederland zich opgewerkt heeft van een culinair niemandsland tot een land dat, gemeten naar het aantal sterrenrestaurants per inwoner, tot de wereldtop behoort.

Maar in de strijd voor een betere eetwereld wordt een belangrijk gemis in eigen land over het hoofd gezien. Niet alleen wát we eten is belangrijk, maar ook met wie, hoe, wanneer en waar.

‘Tot straks’, grapte een tafelgenote onlangs in een toprestaurant toen de gerechten arriveerden en we ons allemaal bogen over onze eigen vierkante bordjes met zelfgekozen gerechtjes. En daarmee sloeg zij de spijker op zijn kop. Eten op gastronomisch topniveau is een eenzaam avontuur, net zoiets als kijken naar een prachtig schilderij of luisteren naar een dito symfonie: je hebt er geen gezelschap bij nodig.

Maar niemand eet graag alleen. Dat heeft te maken met geluk. Niet het geluk van die fantastische handgeperste olijfolie of die ene truffel uit de Piemonte, maar het geluk van eten met elkaar, om vriendschappen en familiebanden te vieren en te bevestigen.

Als we de kwaliteit van een eetcultuur afmeten aan de kwaliteit van de gezamenlijke, dagelijkse maaltijden en niet aan het aantal sterrenrestaurants, televisie kookprogramma’s of het aantal kookboeken per inwoner, dan bungelt Nederland plotseling ergens onder aan de culinaire evolutieladder. Met als dieptepunt niet de stamppot andijvie, maar het gebrek aan zorg, tijd en aandacht voor de dagelijkse kost in het algemeen en de middagmaaltijd in het bijzonder.

Nederland is het enige land ter wereld waar het niet vanzelf spreekt om ’s middags het werk of het lesprogramma een uur stil te leggen voor een lunch. Buitenlanders kijken verbijsterd naar de zakjes met boterhammen die uit de tas getoverd worden om in een mum van tijd met een glas melk weggespoeld te worden. Migrantenouders maken zich zorgen over hun kinderen die op school geen behoorlijke maaltijd geserveerd krijgen. Hoe kunnen ze met wat boterhammen en een pakje frisdrank de dag doorkomen?

Nog niet zo lang geleden aten de meeste Nederlandse gezinnen tussen de middag thuis. De middagmaaltijd was de hoofdmaaltijd waarvoor de man zijn werk onderbrak en naar huis fietste, net als de kinderen in de lange schoolpauze. Moeder kookte in de ochtend een eenvoudige doch warme maaltijd. ‘Nederig voedsel’, zoals Gerard Reve het noemde. Smakeloos en eentonig, zouden we nu zeggen. Eten dat in het nationale geheugen gegrift staat als de Hollandse Pot, zonder fratsen en af en toe nog best lekker. Zoals alles wat met de paplepel is ingegoten levenslang lekker blijft, afgezien van spruitjes en andere jeugdtrauma’s. De avondmaaltijd had niet veel om het lijf en bestond uit opgebakken restjes of soep met boterhammen.

> “Nederland is het enige land waar het werk of de les niet een uur stil ligt voor een lunch

In de jaren zestig veranderde dit eetpatroon. Het waren spannende tijden. Het leven versnelde en moderniseerde. Vader werkte niet meer op fietsafstand, moeder emancipeerde, en de warme middagmaaltijd schoot erbij in. Steeds meer kinderen moesten op school ‘overblijven’ in een leeg lokaal, met een huisgemaakt stapeltje boterhammen en een appel. De warme maaltijd verschoof naar de avond, waar hij in het gedrang kwam door een gebrek aan tijd voor inkopen en echt koken. Huiswerkbegeleiding, muziekles, uitlopende vergaderingen en files maken het voor alle gezinsleden steeds ingewikkelder om op dezelfde tijd thuis te zijn voor die ene warme maaltijd, waar je wel naar snakt na al dat brood en aanvullend gesnack overdag.

Dit is typisch Nederlands. In alle landen ter wereld is het beter georganiseerd. Er wordt niet overal gezond, genoeg, lekker of ecologisch verantwoord geluncht, maar men neemt er wel de tijd voor, en er is een infrastructuur die een volwaardige maaltijd overdag mogelijk maakt. In de kleinste Franse gehuchten lopen kinderen in optocht naar een *restaurant scolaire*, waar ze aan gedekte tafels een driegangenmenu voorgeschoteld krijgen; in al onze buurlanden hebben scholen een keuken met een kookploeg en een aparte ruimte waar leerlingen en docenten samen eten. Japan is het schoollunchparadijs. De middagmaaltijd gaat daar samen met leren koken en informatie over de herkomst van ingrediënten.

In Nederland eten kinderen hun broodtrommeltjes leeg aan hetzelfde tafeltje waar ze sommen maken. In hoog tempo, want de eettijd ‘gaat van de pauze af’, die toch al zo kort is. En hun ouders lunchen net zo minimaal. Doorgaans een vluggertje in de kantine of op de broodafwerkplek achter de computer. Er moet immers ’s avonds thuis nog écht gegeten worden.

En daar zit de kern van het probleem. Het gezin als hoeksteen van de samenleving zit zo diep in het warme eten gebakken, dat deze koste wat het kost in stand gehouden moet worden. Met medeleerlingen of collega’s mag niet worden gegeten. Alle maatschappelijke veranderingen die dat inmiddels onmogelijk maken, ten spijt. Daar moet nog steeds die christelijke moraal achter zitten, ook al zijn weinigen zich daarvan bewust.

Wat zouden ouders gebaat zijn bij een warme middagmaaltijd voor hun kinderen en voor zichzelf. Geen kookstress meer bij thuiskomst, een simpele maaltijd voldoet, en des te meer tijd blijft er over om bij te praten. Geen schuldgevoel meer over kant-en-klare maaltijden. De magnetron kan de deur uit, en de stapels diepvriespizza’s mogen allemaal tegelijk ritueel worden aangebrand.

Helaas, zo eenvoudig gaat dat niet. Steeds meer schoolleiders beseffen dat samen eten aan een echte tafel ontspannend, lekker en leerzaam kan zijn voor hun leerlingen. Dat na zo’n maaltijd de behoefte aan snacks tussendoor minder zal zijn. Als deze schoolleiders vervolgens een keuken en een aparte eetruimte in hun schoolgebouw willen realiseren, stuiten ze op weerstand. De overheid geeft geen geld voor de verbouwing, laat staan voor een bijdrage in de kosten van de maaltijden. En lang niet alle ouders hebben 3 of 4 euro over voor een warme schoolmaaltijd voor hun kind. Dat is pas armoede. Het geeft aan hoe weinig de Nederlander over heeft voor zijn dagelijkse kost.

Maar gelukkig bestaat De Nederlander niet meer. Immigranten hebben massaal niet alleen nieuwe smaken en gerechten ingebracht, maar ook eetgewoontes die de moeite van het afkijken waard zijn. De Week van de Smaak is een feest voor witte Nederlanders. Er valt nog heel veel mooi culinair zendingswerk te verrichten bij deze bevolkingsgroep. Een blik op hoe immigranten hun dagelijkse maaltijden waarderen en organiseren kan alle ogen openen en misschien zelfs inspireren tot een opwaardering van de eigen eetcultuur.