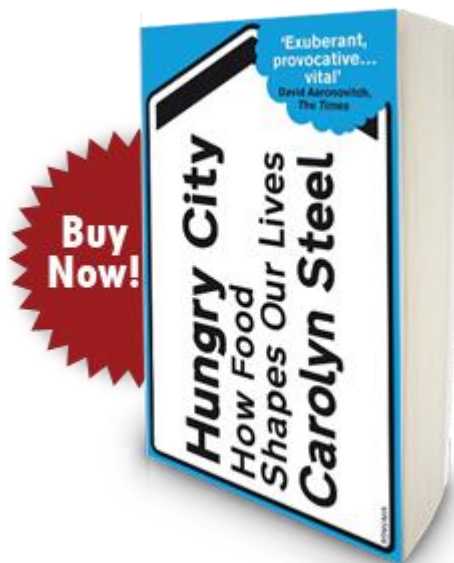


**The Book**

- [Inleiding](#)
- [1. Het land](#)
- [2. Het leveren van het Land](#)
- [3. Markt & Supermarkt](#)
- [4. De keuken](#)
- [5. De Tafel](#)
- [6. Afval](#)
- [7. Sitopia](#)

[The Blog](#)   [About Me](#)   [News & Events](#)

[Reviews](#)   [Buy The Book](#)



## Introductie

*De Hongerige Stad* is een boek over hoe steden te eten. Dat is de snelle definitie. Iets geleerder gezegd: de eeuwige motor achter beschaving. Het voeden van steden heeft aantoonbaar een grotere sociale en fysieke impact op ons en onze planeet dan al het andere wat we doen. Toch zijn weinigen van ons in het Westen zich bewust van dit proces. Voedsel komt op ons bord als bij toverslag, en we staan zelden stil om ons af te vragen: hoe zou het daar gekomen zijn.

Maar als je denkt dat elke dag voor een stad ter grootte van Londen, genoeg eten voor dertig miljoen maaltijden moet worden geproduceerd, geïmporteerd, verkocht, gekookt, gegeten en weer verwijderd, en dat iets dergelijks moet elke dag gebeuren voor elke stad op aarde, is het opmerkelijk dat stadsbewoners überhaupt te eten krijgen. Voedsel geeft steden vorm en vormt daardoor ons – evenals het platteland dat ons voedt. Elke dag bewonen wij ruimtes die door voedsel zijn gemaakt, en herhalen onbewust handelingen zo oud als de steden zelf. We zouden kunnen denken dat afhaal zaken een modern fenomeen zijn, maar 5000 jaar geleden stonden ze langs de straten van Ur, een van de oudste steden op aarde. Markten en winkels, kroegen en keukens, diners en afvalstortplaatsen waren steeds de achtergrond van het stedelijk leven.

*De hongerige stad* volgt de reis van het voedsel van het land naar de stad door middel van de markt en supermarkt, keuken en tafel, afvalplaats en weer terug, en laat zien hoe voedsel ons leven beïnvloedt en effect heeft op de planeet. Het laatste hoofdstuk vraagt hoe we kunnen voedsel gebruiken om steden in de toekomst te heroverwegen – om steden en hun achterland beter te ontwerpen en er ook beter te leven.

## 1. Het Land

Dit hoofdstuk gaat over het land waar het merendeel van ons voedsel wordt gekweekt, en over onze relatie daarmee. Het gaat over wat ik noem de 'paradox van steden': het feit dat, hoewel de meesten van ons wonen in steden, in een diepere zin verblijven wij op het land, en steunen op de wereld van de natuur die ons voedt, net zoals onze voorouders deden. De 'paradox' komt voort uit het feit dat we niet dit te erkennen.



Wij bewonderen de schoonheid van ongerepte wildernis, maar negeren de ware productieve landschappen die we creëren, in plaats daarvan fantaseren wij het soort van 'platteland' dat

we ons voorstellen net buiten onze stedelijke grenzen. De pluizige schapen en de gouden weiden van het Pastoralisme zijn deel van die trend, net als de edele sparren en de torenhoge pieken van de Romantiek. Uiteraard zijn beide een illusie. 'Constable Country' en de rest zijn even zeer stedelijke bedenkzels als de steden waar zij zijn ontstaan - zelfs het begrip 'platteland' zelf zou je een stads begrip kunnen noemen.



Niets van dit alles is nieuw: steden hebben eeuwen lang de natuur gekneed naar hun eigen beeld, en houden zichzelf voor de gek over de gevolgen. Het enige verschil is nu dat de industrialisatie de productie van levensmiddelen onzichtbaar heeft gemaakt, de schaalgrootte van onze waan en de omvang van onze vernietiging heeft vergroot.

Met steden die al naar schatting 75% van de middelen in de wereld consumeren, en met een aantal mensen dat zal verdubbelen tegen 2050, moeten we niet langer kijken naar de natuur door een one-way telescoop. Eten is wat de stad en het platteland verbindt. Dat gegeven moeten we gaan gebruiken als een manier van zien: dat beide essentieel zijn verbonden - dat je het een niet kan hebben zonder het ander.

## 2. Bevoorrading van de stad

Hoofdstuk twee gaat over de manier waarop voedsel de steden bereikt. Eten is niet iets dat je graag heel ver zou vervoeren: het is zacht en vochtig en heeft de neiging om te bederven. Dat maakt het transport ervan bijna net zo moeilijk als het verbouwen. In de pre-industriële wereld was het beheer van de voedselvoorziening het grootste probleem voor steden; dit stelde grenzen aan waar ze konden worden gebouwd en hoe groot ze konden worden. De enige manier om grote hoeveelheden voedsel te importeren was over zee, wat inhoudt dat door land ingesloten steden zoals Parijs geconfronteerd werden met een toenemende strijd om zich te voeden als ze groter werden, vaak met ernstige politieke gevolgen. Of Marie-Antoinette ooit heeft gezegd: 'Let Them Eat Cake' of niet, broodtekorten waren de sleutel tot de sociale onrust die leidde tot de Franse Revolutie.



Na de industrialisatie veranderde alles. Met de komst van de spoorwegen, samen met uitvindingen, zoals inblikken en invriezen, werd het mogelijk voor de eerste keer steden min of meer overal en in elke omvang te bouwen. Een belangrijk gevolg hiervan was dat de stedelijke autoriteiten hun greep op de voedselvoorziening begonnen te verliezen, en meer en meer een beroep deden op commerciële bedrijven om de stedelijke bevolking te voeden. Dat leek een goed idee op dat moment, maar het resultaat van vandaag is dat we volledig

afhankelijk zijn van transnationale ondernemingen om ons te voeden, die geen burgerlijke verantwoordelijkheid nemen en geen belangen behartigen anders dan geld verdienen. Dat brengt hen in een zeer machtige positie - vooral als je bedenkt hoe moeilijk het is steden te voeden zo groot als nu. Omdat het onzichtbaar gebeurt, denken we misschien dat het voeden van steden vandaag eenvoudig is. Dat is niet zo. Het is een zeer geavanceerd proces dat steunt op fenomenale vaardigheid in coördinatie en energie en het precies op tijd leveren die de voedselvoorraden zo klein mogelijk houden. Voedselzekerheid is een steeds urgentere, wereldwijde zorg, en niet alleen voor ontwikkelingslanden, maar voor ieder van ons.

### 3. De markt en supermarkt

Hoofdstuk drie gaat in op de manier waarop voedsel wordt gekocht en verkocht in de steden, en hoe dat invloed heeft op ons gebruik van de openbare ruimte. Als u naar het centrum van een stad gaat die gebouwd is voordat er auto's waren, kunt u er zeker een markt te vinden in het centrum. De markten waren ooit het sociale en fysieke knooppunt in steden, waar mensen niet alleen naartoe gingen om vers voedsel te kopen, maar ook voor nieuws en roddels.

Ze waren de plek waar het land naar de stad kwam, en waar seizoensgebonden festivals en openbare evenementen werden gehouden, en die andere maatschappelijke functies vervulde. Markten, met andere woorden, waren de openbare ruimte in de ruimste zin: de ruimte van de gewone man – gemeenschappelijk plekken waar alles kon gebeuren.



Vandaag de dag heeft het feit dat de meesten van ons voedsel kopen in de supermarkten de manier waarop we steden bewonen fundamenteel veranderd. In plaats van de stad in te gaan om eten te kopen, rijden we naar grote, anonieme dozen. Het maatschappelijk aspect van voedsel verkopen is verdwenen en daarmee veel van het karakter en het doel van onze binnensteden. Dat is meer dan alleen een schande. Degenen die de macht hebben over voedsel, hebben macht over ons en als je bedenkt dat 80 procent van de levensmiddelenhandel in Groot-Brittannië wordt beheerst door slechts vier supermarkten, geeft hen dat ongelofelijke macht, niet alleen over onze portemonnee, maar ook over ons lichaam. De nieuwste trend is dat grote supermarkten zoals Tesco stedenbouwkundigen worden, zij bieden de gemeenten beloningen om hen in staat stellen grote stukken van de

stad te bebouwen met megawinkels er middenin – om zo effectief gesloten markten voor hun bedrijf te creëren.

Het gaat hier niet alleen om keuze - het gaat om wat een stad wezenlijk is, en om het openbare leven, dat altijd haar essentie is geweest. In 1994, oordeelde het Hooggerechtshof van New Jersey dat winkelcentra de stadscentra hadden vervangen als de plaats van de vrijheid van meningsuiting, want dat waren de enige plaatsen waar mensen nog naartoe gingen. Ik vind dat eng, omdat de winkelcentra - en supermarkten - zijn geen openbare ruimte. Ze zijn privé-eigendom, met als enige doel om geld te verdienen voor hun eigenaren.

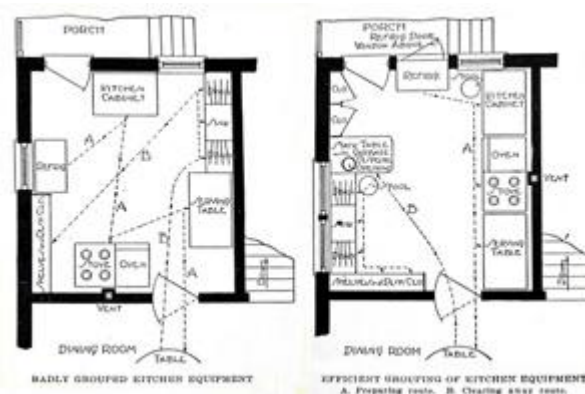
## 4. De Keuken

Hoofdstuk vier gaat in op de manier waarop het koken van invloed op de stedelijke ruimte, met name in de woning. Koken is een rommelige, smerige zaak, die in de meeste samenlevingen wordt beschouwd als laag in status - iets wat gedaan moet worden door vrouwen of andere personeelsleden. Het was pas in de 15e eeuw, toen de Italiaanse hofkoks begonnen hun recepten te publiceren, dat de professionele keuken in Europa een hogere status begon te krijgen, zoals de beroemde chef-koks die nu genieten.

Echter hoe beroemd chef-koks ook worden, koken blijft een kunst achter de schermen, gehuld in mysterie en geheimhouding. Koks hebben de macht ons tot verrukking te brengen, maar ze kunnen ons ook vergiftigen, waardoor de vraag wat ze in hun keuken aan het doen zijn, een zeer gevoelige is, en de keukens waarin ze koken zeer dubbelzinnig ruimtes.

Het feit dat zo weinigen in Groot-Brittannië kunnen koken, heeft verstrekende consequenties langs de gehele voedselketen. Mensen die niet koken, niet de plaatselijke markten en levensmiddelenwinkels ondersteunen, niet hun vrienden uitnodigen voor het diner, hebben geen macht over wat zij en hun families in hun lichaam stoppen en begrijpen de impact niet die hun voeding heeft op de planeet. Ernstig genoeg wordt die ene ruimte die ons juist zou moeten aanmoedigen om te koken - de huiselijke keuken - bedreigd.

Tweehonderd jaar geleden hadden alleen de rijkste huizen een keuken, maar nu we er allemaal een hebben, lijken we niet te weten wat ermee te doen. Zijn keukens het echte hart van het huis, een plek voor gezelligheid en vermaak, of een ondergeschikte dienstruimte om maaltijden op te warmen?



Terwijl wij steeds minder zelf koken en we meer uit eten gaan, worden de privé keukens in Groot-Brittannië steeds kleiner. Toch bepaalt de manier waarop we vandaag de dag huizen

bouwen of onze kinderen de keuze hebben om al dan niet zelf te koken - of in feite, in hoeverre ze de keuze hebben om te bepalen wat ze eten.

## 5. Aan tafel

Hoofdstuk 5 gaat over de fase in de reis van voedsel waar we wel iets over *moeten* weten: eten. We doen het allemaal meerdere keren per dag, dus je denken dat we er experts in zijn, maar nee. Meestal staan we nauwelijks stil bij wat we in onze mond stoppen - we zijn veel te druk bezig na te denken over iets anders. We hebben geleerd om voedsel te behandelen als brandstof, wat niet alleen vreselijke gevolgen heeft voor ons lichaam, maar afbreuk doet aan de structuur van onze samenleving. Omdat het voedsel in het verleden schaars was, werd het ook hoog gewaardeerd, en de gezamenlijke maaltijden waren belangrijke sociale gebeurtenissen. Hoewel dit ongetwijfeld zijn nadelen had, zoals het gebruik van tafelmanieren voor sociaal snobisme, het feit dat mensen regelmatig samen aten was ook zeer gunstig.

Door de geschiedenis heen, was de tafel de plek waar mensen leerden te delen, met elkaar om te gaan, te praten – er is geen andere plek waar je zo cultureel wordt bijgeschaafd. Maar nu steeds meer mensen alleen eten, wijst onderzoek er op dat we sociale vaardigheden verliezen die voor vorige generaties vanzelfsprekend waren.



Een even belangrijke functie van de gezamenlijke maaltijd, wat misschien een beetje ouderwets klinkt vandaag de dag, is de manier waarop de tafelmanieren regelen hoe en wat we eten. In de strijd tegen obesitas, kunnen gezamenlijke maaltijden een vitale rol spelen, omdat het meest krachtige mechanisme ter regulering van eetgewoonten ingezet kan worden: sociale druk.

## 6. Afval

Wat eten betreft, wat we weggoien, en waarom we het weggoien, is een rechtstreekse afgeleide van onze attitudes: de mate waarin we begrijpen of waarderen wat we eten. Het maakt deel uit van onze gastronomische cultuur - en het feit dat de Britse huishoudens een derde van het voedsel dat zij kopen weggoien vertelt u alles wat u moet weten over die cultuur bij ons.

Ons industriële verleden in Groot-Brittannië heeft de verbinding verbroken die wij hadden met voedsel, en ondanks de recente zogenaamde 'foodie revolutie', begrijpen de meesten van ons niet veel van voedsel en wij geven er ook niet om. We verspillen 10 miljard pond aan voedsel per jaar, omdat we niet wat eten eigenlijk is: het allerbelangrijkste in ons leven. Maar voedselverspilling is niet beperkt tot wat we weggooien - het hele moderne voedselsysteem is erop gebaseerd, van de manier waarop we voedsel produceren, transporteren, opslaan tot koken en eten. Op de schaal van de stad, onze houding tegenover voedsel bepaalt hoe goed we passen in een natuurlijke organische cyclus - zoals we allemaal uiteindelijk moeten doen om te overleven.

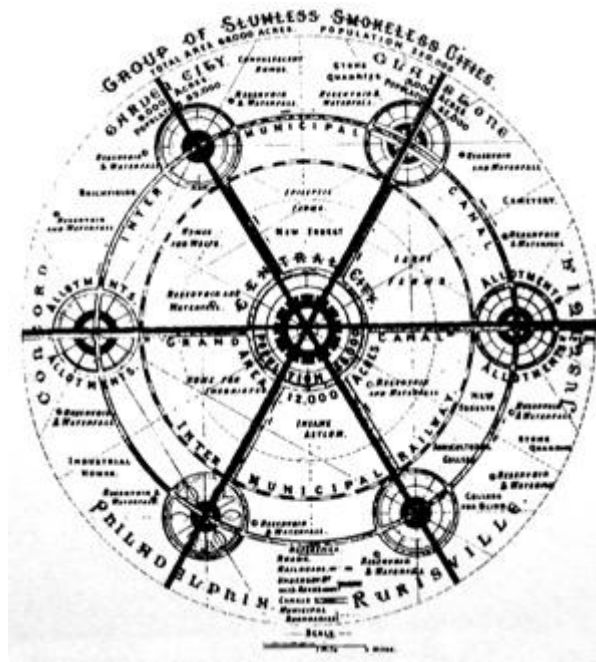


In de pre-industriële wereld, werd in steden bijna al hun afval gerecycled. Aangezien het meeste toch al direct voortkwam uit het voedselsysteem, was het ook gemakkelijker om te doen. Tegenwoordig is het veel moeilijker voor ons om ons afval te scheiden. De industrialisatie heeft er een veel complexer probleem van gemaakt, en postindustriële steden zijn over het algemeen uitgegroeid tot one-way consumptie machines. Echter, sommige steden, zoals Wenen, waar 60 procent van het huishoudelijk afval wordt hergebruikt, hebben laten zien wat er gedaan kan worden. Afval is gewoon een kwestie van houding.

## 7. Sitopia

Hoofdstuk zeven gaat over de toekomst, en vraagt hoe we voedsel kunnen gebruiken als een instrument voor het opnieuw bedenken van steden en de manier waarop we er leven. Het hoofdstuk van de titel - sitopia - is een verzonnen woord, dit komt uit het Griekse sitos, wat voedsel betekent, en topos, plaats. Dus het betekent 'voedselplek', in tegenstelling tot utopie ('goede plaats', of 'geen plaats'), een term die sinds Plato gebruikt wordt om een ideale - en dus onbereikbare - gemeenschap te beschrijven. Utopisme is het beste wat we hebben op het gebied van cross-disciplinair denken over het vraagstuk van wonen. Het probleem is dat het geen realistische benadering is, omdat het is gericht op perfectie.

Daarom stel ik sitopia voor als een praktisch alternatief. De wereld is al gevormd door voedsel, dus we laten we voedsel van nu af aan gaan gebruiken om de wereld beter vorm te geven.



Als je terugkijkt naar stadsgeschiedenis, besef je dat de dilemma's waar we vandaag voor staan, niets nieuws zijn. De omvang ervan mag ongekend zijn, maar de mensen zijn al zolang steden bestaan aan het piekeren over de vraag hoe een evenwichtige, werkbare, duurzame gemeenschap op te bouwen. Ik denk dat eten is de sleutel tot het denken over deze zaken – het voor de hand liggende antwoord dat ons al die tijd aanstaart, maar het was te groot om het te zien.

Eten is wat ons verbindt aan elkaar en aan de natuurlijke wereld, waardoor het een ongelooflijk krachtige medium voor denken en handelen in samenwerking. Het omvat al het leven - niet alleen wat noodzakelijk is, maar ook wat het leven de moeite waard maakt. Ik kan geen wereldrevolutie bedenken die krachtiger en positiever is dan een waarin we allemaal leren de wereld te zien via de voeding, en ik hoop dat het lezen van *De Hongerige Stad* u daartoe brengt.