

Weg met de keuken

‘En wat hebt u nu zelf deze middag gegeten, mevrouw?’

‘Oh? Niets. Ik heb nog niets gegeten. Het kwam er niet van.’

Het ding met historische verschuivingen is dat je ze niet meteen herkent. Je ziet alleen iemand die een pak ouder of een pak jonger is dan jij, en die iets zegt of doet wat jij vreemd, schokkend of belachelijk vindt. Soms is het een hele groep mensen, die allemaal volharden in belachelijkheid, en nog zal het niet meteen dagen dat voor je neus geschiedenis geschreven wordt.

Je verwacht bij geschiedenis natuurlijk ook iets groots, iets met wapens, uitvindingen, staatsleiders. Niet dat het over je middagen zal gaan. Maar daar stond ik, toen 34 jaar oud, voor een zaal in Leuven die gevuld was met een honderdtal zestigplussers. Ik had een uiteenzetting gehouden over duurzaam eten (omdat ik daar een boek over geschreven had). ‘En wat hebt u nu zelf deze middag gegeten?’ vroeg de moderator vol verwachting. Het was een uur of drie in de namiddag. Ik had een strak getimede, spannende werkdag met veel verplaatsingen. Eten was de laatste van mijn zorgen geweest, dat leek me logisch.

Voor mijn publiek was het helemaal niet logisch. Ik zag hun vertrouwen wegzakken. Hoe kon ik voor voedingsexpert doorgaan, als ik zelf mijn maaltijden verwaarloosde? Mijn verhaal over klimaatverandering en minder vlees eten was redelijk nieuw voor hen, en niet zo aantrekkelijk. Zeker niet als het ermee gepaard ging dat je je middagen oversloeg. Ze zagen iets verloren gaan.

De treurlunch

Vandaag ben ik daar meer mee bezig dan toen, met de dingen die verloren gaan. De kennis en vaardigheden die verloren gaan, de smaken, de betekenis van eten, de rituelen. De eetcultuur die afbrokkelt. En de nieuwe die in de plaats komt, natuurlijk. Daarover gaat deze tekst.

Ik zou dit niet hebben kunnen schrijven als ik mij tegelijk ook verantwoordelijk had moeten voelen voor drie goed georganiseerde maaltijden per dag, of, erger nog: elke dag rond halfzes ‘s avonds post zou moeten vatten achter een fornuis (‘Wat hebt u gisterenavond klaargemaakt, mevrouw?’ ‘Ik heb soep opgewarmd van eergisteren’). Ik zou geen krantenjournalist kunnen zijn en waarschijnlijk geen boeken kunnen schrijven. Ik heb geen kinderen, mijn man is ‘s avonds vaak op zijn werk, ik kus mijn twee handen: niemand verwacht dat ik kook. Als ik kook, doe ik dat omdat het me past. Of omdat ik zoveel zin heb om tomaten in te maken, dat ik er mijn slaap voor laat.

Er zijn steeds meer mensen zoals ik, die zich niets moeten aantrekken van vaste maaltijden en van wie niemand verwacht dat ze koken. Er zijn meer eenpersoonshuishoudens in ons land dan huishoudens met kinderen, en ook het aantal koppels zonder kinderen neemt toe, en het aantal mensen dat zich in een co-ouderschapsregeling slechts deeltijds over kinderen ontfermt.

Hun veranderende eetgewoonten zijn razend interessant voor marktonderzoekers, die graag goochelen met termen als *snackfast*: een reeks tussendoortjes in de loop van de voormiddag, die het ontbijt vervangt. De *sad desk lunch* oftewel eenzame picknick aan de computer neemt de plaats in van de gedeelde middagpauze. De voedingsindustrie houdt er maar beter rekening mee dat we in toenemende mate secundair eten: eten terwijl onze hoofdactiviteit iets anders is. Amerikanen spenderen vandaag al meer tijd aan secundair eten dan aan maaltijden.

Het keukenloze huis

Waar wachten we nog op om huizen zonder keukens te bouwen? Voor de Barcelonese architecte Anna Puigjaner is het geen retorische vraag (ter zijde: haar naam spreek je ongeveer uit als pu-dzja-nèr, met de klemtoon op het eind). Ze heeft zelf nog geen enkel keukenloos huis gebouwd, maar schreef er wel een doctoraat over, en werd daarvoor bekroond met de Weelwright Prize van Harvard University, die haar 100.000 dollar schenkt zodat ze haar onderzoek kan uitbreiden. Het voorstel dat ze daarvoor indiende heet, provocerend, Kitchenless City: verlos onze steden van de keuken. Anna Puigjaner gelooft 'dat gebouwen mensen moeten helpen om hun leven efficiënter te maken', oordeelde de jury van de prijs enthousiast. 'Ze streeft naar een architectuur die de kracht heeft om de last van ons huishoudelijke leven te verlichten.'

Anna Puigjaner provoceert graag. Ook op mij werkte haar verhaal – en de lof die ze ermee oogstte – aanvankelijk als een rode lap op een stier. Maar ik kan niemand noemen die zo'n interessant onderzoek doet naar eetcultuur.

Het woningtype dat ze in haar doctoraatsthesis tegen het licht houdt, maakte opgang in New York in de late negentiende eeuw: appartementen zonder keuken, maar wel met een gedeelde keuken, eetruimte en kok (de formule werd later weer opgeborgen omdat ze werd geassocieerd met het communisme, zegt Puigjaner). Met het geld van de Weelwright Prize zal ze andere historische voorbeelden onderzoeken én eigentijdse experimenten zoals de Sargfabrik in Wenen, een cohousingcomplex waarin de 112 woon-eenheden verbonden zijn met een gemeenschappelijke keuken en een restaurant. De Sargfabrik werd opgericht door burgers die het ideaalbeeld van het traditionele gezinnetje veel te dominant vonden, en de kwaliteitsvolle woningen in hun stad veel te duur. Maar Puigjaner reist ook naar de commerciële, hostel-achtige YOU+ International Youth Apartments in China: woonblokken met zeer kleine, keukenloze huurstudio's voor alleenstaanden onder de 45, die voor hun eten terecht kunnen in een cafetaria of een deelkeuken.

'Houd voor ogen dat maar een minderheid van de bevolking in een conventioneel gezin leeft', zegt Puigjaner in een interview met de architectuurwebsite Archdaily. Waarom sporen onze huizen niet met die realiteit? 'We hebben vandaag veel grotere, mooiere, beter uitgeruste privékeukens dan honderd jaar geleden. Maar we zijn niet meer gaan koken.' En Puigjaner vindt dat gewoon logisch, zegt ze: 'Huishoudelijk werk moeten we overlaten aan betaalde professionals, die het veel beter kunnen dan wij.' (Daar is de rode lap weer.)

Hello!

Kunnen gewone mensen niet goed genoeg koken? Of boodschappen doen? Tien jaar geleden zou het nog een vergezochte vraag geweest zijn, maar vandaag zie ik in mijn straat geregeld camionettes van het Duitse bedrijf Hello Fresh. Ze leveren maaltijdboxen:

pakketten met precies de juiste ingrediënten voor drie of vijf maaltijden op maat van jouw huishouden, die je alleen nog te bereiden hebt volgens het bijgesloten recept. Klanten van Hello Fresh (of zijn concurrenten Smartmat en Marley Spoon) vertellen je mogelijk dat ze dankzij hun maaltijdboxabonnement geen boodschappen meer moeten doen, maar ze moeten natuurlijk nog altijd naar de winkel voor appels, thee of afwasproduct. Wat Hello Fresh echt voor hen doet, is beslissen. Het is er voor mensen die wel zelf willen koken en daar meer dan genoeg geld voor hebben, maar onvoldoende zelfvertrouwen.

Puigjaner en Hello Fresh doen niet hetzelfde. Hello Fresh doet alsof het normaal is dat a) je zelf niet genoeg verbeelding of kennis hebt om te koken en b) het wel eenieders droom is om dat koken dagelijks tot een goed eind te brengen. Ook Puigjaner stelt dat we zelf niet goed genoeg koken, en haar oplossing is: stop met proberen! Haar voorstel is op het eerste gezicht schokkender.

Maar Puigjaner zegt niet dat we moeten stoppen met nadenken over ons eten. Ze suggereert dat uitbesteden tegelijk ook toe-eigenen kan zijn. Dat gemeenschappelijke keukens net kunnen samengaan met de hernieuwde belangstelling in de herkomst van eten, of met de gedachte dat je samen sterker staat. 'Uiteindelijk is een gemeenschappelijke keuken iets als een coöperatieve winkel, met als enige verschil dat je er gekookt eten koopt.'

De fanfare van honger en dorst

Ik vraag mij af wat Anna Puigjaner doet in haar vrije tijd. Hoe ontspant ze? Hoe voedt ze haar zintuigen? Hoe houdt ze het leven speels en boeiend? Hoe verwent ze de mensen die ze graag ziet?

Doet ze alleen maar dingen waarin ze een professioneel niveau haalt?

Vindt ze ook dat we bloembollen beter in de grond laten steken door geschoolde tuinaannemers? Dat we beter geld samenleggen voor een professionele fanfare dan dat we zelf trompet proberen te spelen? Dat mensen met kinderen het verhaaltje voor het slapengaan beter uitbesteden aan een jonge freelancer (met een letterkunde- of theaterdiploma uiteraard)? En heeft ze echt geen vrienden die lekker en weloverwogen koken hoewel ze eigenlijk geschoold zijn als graficus, kleuterleider of lasser?

Ik vraag me ook af hoe Anna Puigjaner de toekomst ziet. Een toekomst waarin we allemaal nog meer uren gespecialiseerd, betaald werk doen? Waarin thuis alleen maar een slaapplek is, ingericht, verzorgd en van proviand voorzien door mensen die daar meer verstand van hebben dan wij? Waarin je alleen leert koken als je daar een beroepsopleiding voor volgt?

Ik vraag me af wat Anna Puigjaner zou vinden van de woongemeenschap in Vinderhoute, die ik zelf leerde kennen toen ik er werd uitgenodigd voor een workshop. De bewoners hebben er ruime eengezinshuizen, elk met hun privékeuken, maar ook een professioneel uitgeruste gemeenschappelijke keuken met eetzaal. Daar wordt gemiddeld twee keer per week samen gekookt en gegeten. Het is bovendien een afhaalpunt voor het lokale voedselteam: een losse vereniging van burgers uit Vinderhoute die samen wekelijks seizoensgroenten bestellen bij een ecologische boer in eigen streek.

Hoe kun je groentenoverschotten bewaren zonder dat je een gigantische koelkast en diepvriezer nodig hebt? Rond die vraag hadden het voedselteam en de cohousing samen een workshop georganiseerd. We maakten zuurkool, tomatenpassata en tafelzuur van courgettes met curry.

Als het gaat over afbrokkelende eetcultuur en kookkunst die in vergetelheid raakt, wordt dat vaak geassocieerd met moeders die minder tijd doorbrengen in hun keuken, met de gezinsmaaltijd die onder druk staat. Maar hier was net ruimte en tijd voor nieuwe vaardigheden omdat een groep gezinnen hun eigen keuken en hun traditionele onderonsjes geregeld eens naar het tweede plan schoven.

Ik denk dat Anna Puigjaner er blij van geworden zou zijn. (En dat de Leuvense zestigplussers onder de indruk zouden zijn van mijn behendigheid met weckpotten!)

We hebben tijd

Dat we geen tijd meer hebben om te koken is tot dusver vooral een verhaaltje waarmee kant-en-klare sauzen worden verkocht. Het klinkt aannemelijk, maar het is niet waar, toch niet in Vlaanderen. Tussen 1999 en 2013 nam het aantal uren dat vrouwen wekelijks besteedden aan eten maken, af van 6 uur tot 5 uur en 3 minuten. Maar mannen gingen méér koken: wekelijks 3 uur en 11 minuten, terwijl dat in 1999 nog maar 2 uur en 34 minuten was. Tel mannen en vrouwen bij elkaar op, en in totaal is onze tijd voor de keuken slechts lichtjes afgenomen.

De cijfers komen uit tijdsbestedingsonderzoek van de Vrije Universiteit Brussel en zijn gebaseerd op een steekproef bij 3.260 Vlamingen. Die toont meteen ook het addertje in het gras: de tijdsdrukervaring neemt toe, vooral bij ouders van jonge kinderen. Het gevoel van tijdgebrek is het sterkst bij de deeltijds werkende ouders, die het grootste deel van de huishoudelijke taken dragen en vaak ook de maaltijden voor hun rekening nemen.

Het ideaalbeeld van het gezinnetje dat dagelijks aan de keukentafel zit rond de dampende ovenschotel (en de dampende ouder die die ovenschotel in een race tegen de tijd heeft bereid), zal steeds minder stimuleren. Er moet iets denkbaar zijn wat haalbaarder is voor mensen met, en aanstekelijker voor mensen zonder kinderen. Iets wat beter past bij wat we nodig hebben.

Samenkoken

Die zoektocht is natuurlijk al begonnen. In mijn thuisstad Antwerpen richtten twee jonge vrouwen Amador, op een 'deelkeuken' waar diners worden bijeengekookt voor telkens 24 mensen. Wie mee kookt, betaalt minder. Het doel is vooral gezelligheid, onder het motto 'kook en eet alsof je met velen op vakantie bent, maar dan om je hoek, zomaar een dag in de week'. Enkele wijken verder is de strijd tegen de *sad desk lunch* aangebonden: thuiswerkers die elkaar kennen als burens, hokken op informele basis samen in de lunchpauze.

Zelf deel ik met vrienden uit de buurt een volkstuin. Het samen tuinieren gebeurt met wisselend succes, maar levert meer op dan groenten en frambozen. We eten soms bij elkaar thuis, brengen elkaar weleens maaltijden als we veel gekookt hebben (of als we denken dat het deugd kan doen), wisselen tips uit om elk stuk van onze groenten tot iets lekkers te verwerken – mijn favoriet is het prachtige donkerrode loof van onze bull's blood-bietjes. We leveren elkaar met de fiets oogst aan huis (hallo, vers!). Boven een zak sla en lente-uitjes delen we lief en leed. Er is een verwantschap uit voortgekomen. Soms groeit zo'n culinair verbond uit tot iets groters. De Beek, dat zichzelf een voedselbewegingscollectief noemt, werd zes jaar geleden uit de grond gestampt door een tiental jonge gezinnen, koppels en singles die wilden zoeken naar een alternatief voor ons spijzieke voedselsysteem. Ze huren samen een oud atelier waarin ze met bijeengesprokkeld

materiaal een grote keuken installeerden, en legden contact met biotuiniers en -handelaars uit de buurt en de streek, waar ze regelmatig overschotten mogen oogsten of oppikken. Met die overschotten koken ze ongeveer wekelijks samen. Iedereen mag mee komen koken (gratis kookles) en iedereen mag voor een vrije bijdrage mee eten. De Beek noemt zichzelf weleens een doe-tank. Behalve kooksessies, inmaaknamiddagen en gastentafels zijn er ook soms infoavonden (over permacultuur of fietsreizen), kleiateliers en kledingruildagen.

Velt, de Vereniging voor Economisch Leven en Tuinieren, draagt de basisformule van De Beek sinds kort in heel Vlaanderen uit. Ze leidde dit voorjaar vijftien 'ecokoks' op tot coaches om samenkeukens op te richten en te begeleiden. Het resulteerde deze zomer en herfst in een lange reeks samenkoksessies, die plaatsvonden in parochiezaalen en cultuurcentra, maar ook op biooerderijen en in samentuinen.

Mama Marta

Nieuwer dan De Beek is Marta, een maandelijkse markt op zaterdag. Marta noemt zichzelf gewoon 'de mart van 't Stad', wat een beetje verhult dat er een kritisch onderzoek achter zit. Wat is duurzame landbouw, hoe kan de stad zich daartoe verhouden, hoe kunnen afvalstoffen weer grondstoffen worden, is ecologisch per definitie biologisch? Zeven jonge Antwerpenaars, verenigd in twee vzw's, breken er onophoudelijk hun hoofd over en werken hard aan een netwerk van geëngageerde landbouwers en ambachtsmensen. Maar hun markten zijn ook bijzonder fijne ontmoetingsplekken, waar je kunt ontbijten, brunchen, koffie drinken, wijn proeven en uiteindelijk zelfs blijven hangen tot na het opkramen, wanneer met de onverkochte verswaren een overschottendiner wordt bereid. Het gemak waarmee je bij dat alles vertraagt, de vriendschappelijkheid, het ontbijtbuffet met eenvoudig maar verzorgd eten, de gesprekken over recepten en smaken, het getik van bestek op servies... doen denken aan een ongecompliceerde familiebijeenkomst.

Enkele van de mensen achter Marta werken in de kunstensector en dat merk je: de markt is knap vormgegeven en heeft een zeker hipstergehalte. Maar het doel is onverhopen educatief. Marta moet een 'voedsel-leerpunt' zijn, schrijft de vzw Ondergrond op haar website, waar Antwerpenaars informatie vinden 'over duurzame landbouw, voedselproductie en innovatie'.

Red de refter

Het indrukwekkende parcours van Alle Dagen Honger begon met twee jonge vrouwen die een tijdje een appartement deelden. Al snel deelden ze ook de tomaten die de ene meekreeg uit haar geboortestreek, en de natuurwijn die de andere leerde kennen via haar vriend. En ontdekten ze dat ze allebei ontevreden waren over de behandeling die eten doorgaans krijgt in de media: te oppervlakkig. Hun eerste wapenfeit was een blog, maar daar kwam verbazend snel Krachtvoer uit voort, een tweedaags kritisch-gastronomisch festival dat duizenden mensen samenbracht rond documentaires, lezingen, gesprekken, workshops en proeverijen.

Alle Dagen Honger noemt zichzelf nu een culinair projectbureau, werkt mee aan diverse evenementen en onderzoekstrajecten, en spitst de volgende editie van Krachtvoer toe op onze grootkeukens. Hoe eten we vandaag in scholen, rusthuizen en ziekenhuizen? En hoe zouden we daar kunnen eten? Het wordt voor de gelegenheid geen breed

publieksfestival, maar een symposium voor 'beleidsmakers, chefs, wetenschappers, ouders, ontwerpers en hongerige geesten'. Werktitel: Red de refter.

En ja, daar ga ik Anna Puigjaner over mailen. Haar kitchenless city heeft doordachte gaarkeukens nodig. Maar ik wil haar ook zeggen hoe goed wij hier zelf kunnen koken.

Het ding met historische verschuivingen is dat je ze niet meteen herkent. Je ziet alleen iemand die vaak een pak ouder of een pak jonger is dan jij, en die iets zegt of doet wat jij vreemd, schokkend of belachelijk vindt. Of onwaarschijnlijk ambitieus en geïnspireerd. Soms is het een hele groep mensen, die allemaal volharden in ambitie, en nog zal het niet meteen dagen dat voor je neus geschiedenis geschreven wordt.

Meer weten & proeven

Het *voedselbewegingscollectief De Beek* heeft zijn keuken in de Van Diepenbeekstraat in Antwerpen, dicht bij de wijk Zurenborg. Een agenda met activiteiten vind je op debeekblog.wordpress.com. Wie op de hoogte wil blijven, schrijft zich (ook via die website) het best in voor de nieuwsbrief, want veel activiteiten worden last-minute georganiseerd, bijvoorbeeld wanneer er plots oogstoverschotten zijn waarvan confituur of tomatenpassata gemaakt kunnen worden.

Marta houdt elke eerste zaterdag van de maand van 9 tot 16 uur markt aan het Kattendijkdok in Antwerpen.

De volgende editie van *Krachtvoer* vindt plaats in Antwerpen in het voorjaar van 2017.

Bio

Dorien Knockaert is foodwriter en correspondentie 'De bacteriële revolutie' bij *De Standaard*. In 2012 verscheen van haar *Goed Eten. Een jaar lang proeven, koken en zoeken naar een eerlijke keuken*.