

EETGENOT

Jacques Meerman

# **Eetgenot**

OVER VOEDSELPRODUCTIE  
EN LEKKER ETEN

Noordboek

Als de mens eet, sterven planten en dieren.

*Jack Vance, 'The World-Thinker' (1945)*

Baas in eigen bek!

*Vrij naar een feministische strijdkreet*

Dit boek is opgedragen aan alle nieuwe generaties,  
maar vooral aan Benjamin, Laila, Liv, Minke, Momo,  
Noa, Sol en Stella

# Inhoud



**Allereerst 9**

**Lekker 11**

*Waarin ik twee soorten van genot onderscheid*

**Supermarktfruit 21**

*Zou jij fruit hebben gegeten als je nog kind was geweest?*

**Wat van jezelf is 31**

*Waarom het ene lekker is en het andere vies*

**Nog even over verschillen en overeenkomsten 49**

*Verrassende raadsels rond rijst, arancini en nasiballen*

**Tussen je oren 55**

*Over proeven met je ogen*

**Koken en eten 65**

*Ofwel: genderstrijd*

**Restaurants als mancave 79**

*Nouvelle cuisine, molecuair, lokaal*

**Oorlogseten 93**

*Ofwel: gedwongen lokaal*

**Vegetariërs en veganisten 101**

*Het vlees- en het dierloze denken*

**Dieren doden 107**

*Wie het wel of niet mag en wanneer*

**De dood en het leven erna** 117  
*Over uiterste houdbaarheidsdata*

**Mensen eten** 127  
*Allerlei vormen van kannibalisme*

**Moderne plantkunde** 135  
*Over idyllen en ander ondergronds leven*

**Genot tussen gezondheid en fabriek** 145  
*Een historisch uitstapje*

**Na de Tweede Wereldoorlog** 155  
*Barsten in het bondgenootschap*

**Eten uit de fabriek** 165  
*Plusen en minnen*

**Voedingkunde** 183  
*Weten we dan helemaal niets?*

**De eenentwintigste eeuw** 195  
*Creativiteit op alle fronten*

**Het plafond** 207  
*Ofwel: grenzen aan de groei*

**De ramp** 213  
*Het kan altijd nog erger*

**Afscheid met een zuigzoen** 225

**Bronnen** 229

# Allereerst



Een inleiding is eigenlijk onnodig: de titel zegt al genoeg. Het boek gaat over lekker eten, over de vele manieren waarop je lekker kunt eten en de vele mensen die je dat misgunnen. Dokters, columnisten, fabrikanten, wetenschappers, supermarktbazen en -baasjes, vegans, influencers... Wie wel eens een krant leest, tv kijkt, boodschappen doet of over het internet zwerft, wordt bedolven onder redenen om niet te genieten. En als het even tegenzit, geloof je ze ook nog. Dat zou jammer zijn. Daarmee bedoel ik niet dat er niets aan de hand is. We leven in de schaduw van een klimaatramp en ik kan niet over eten praten zonder het over de opwarming van de planeet te hebben. Dat ben ik dan ook van plan, maar wees gewaarschuwd: ik vertel daarover een ander verhaal dan de meeste andere eetschrijvers doen.

Maar voordat ik daaraan begin, stel ik me eerst even voor. Ik ben schrijver en vertaler van culinaire teksten, heb dikke boeken op mijn naam over onder andere de geschiedenis van de Nederlandse en de mediterrane keukens en leef al heel lang tussen twee culturen: deels in een Nederlandse stad, deels op het Andalusische platteland. Leven in een andere cultuur is leven in een wereld met andere waarden, reacties, jeugdherinneringen en kookgewoonten, en die wereld heb ik me eigen gemaakt. Als kind vond ik Nederlands eten saai en vanzelfsprekend, en natuurlijk raakte ik in Andalusië verslaafd aan gazpacho's, gefrituurde aubergines met keukenstroop, amandelsoep met druiven, varkensmaag met kikkererwten, vis in mayonaisesoep, rijst met citroen... Avonturen!

Juist de confrontatie van die twee schijnbaar tegengestelde keukens bleek onverwacht inspirerend. Eenmaal ingeburgerd als Andalusiër kon ik met een frisse, buitenlandse blik terugkijken op Nederlandse eetgewoonten. De ooit zo saaie, slome gerechten waren ineens nieuw, exotisch, geraffineerd, creatief, opzienbarend...

Stamppot van rauwe andijvie! Hete bliksem! Macaroni met ham en kaas! Bruinebonensoep! Kapucijners met keukenstroop en spek! Erwtensoep met pootjes en rookworst! Ze zijn (bijna) uniek in de wereld. En als je ze aandachtig, onbevooroordeeld en liefdevol klaarmaakt, zijn ze precies even lekker als carbonara, risotto ai funghi of tagliatelle met ragù.

Diezelfde frisse buitenlandse blik maakte duidelijk dat bijna alle Nederlanders (behalve jij en ik) diep getroebeld zijn. In elk geval tot aan ‘corona’ gingen we graag op vakantie in bijvoorbeeld Frankrijk of Spanje en genoten dan terecht met volle teugen van de keuken daar. Omgekeerd ontvingen we graag toeristen, maar als die kwamen, hielden we onze eigen culinaire schatten verstoep – alsof we ons ervoor schaamden. En dat doen we misschien ook wel. Het zijn namelijk niet alleen de bovengenoemde dokters tot en met influencers die ons dwarszitten. We gooien ook zelf zand in onze zintuiglijke machinerie. En dat is nergens voor nodig.

Een groot deel van dit boek gaat daarover. Ik ben zo opgewekt mogelijk gebleven, want goed eten brengt een blij lach op ons gezicht en dat is precies wat we nodig hebben. Evengoed is het klimaatprobleem dringender en dreigender dan ooit. Het werpt zijn schaduwen vooruit met bosbranden, overstromingen, smeltend ijs, mislukte oogsten, verdwijnende planten, uitstervende dieren, halveringen van veestapels, stromen klimaatvluchtelingen en veganisme. Daar krijgen we aan tafel ook onherroepelijk mee te maken. Als de sociale en materiële ontwrichting zo groot wordt als bijna alle serieuze onderzoekers vrezen, staat de komende generaties een nieuwe werkelijkheid te wachten waarin ze hun weg moeten zien te vinden, en dat gaat beter als er ook iets te genieten en te beminnen valt. Dit boek is niet in de laatste plaats een poging om te zien of de moderne plantkunde daarbij kan helpen, en zelf heb ik juist dit onderdeel extra fascinerend gevonden. Maar planten zijn niet de enige bron van genot.

Bij het schrijven van dit boek heb ik veel hulp gekregen van bijna iedereen die ik benaderd heb, en daar ben ik dankbaar voor. Een van hen verdient bijzondere vermelding: Michiel Korthals, emeritus hoogleraar landbouwfilosofie in Wageningen en docent aan de Slow Food-academie in Pollenzo (Italië). We zijn het zeker niet altijd eens, maar aan onze vele lange discussies bewaar ik de beste herinneringen.



# Lekker

## *Waarin ik twee soorten van genot onderscheid*



*Mijn Spaanse buurman Juan is geitenhoeder en leidt zijn kudde elke dag langs mijn huis. Zelfs 's zomers is het hier meestal een kleurig paradijs met veel groen. Dat komt doordat er 's winters een riviertje door mijn dal stroomt. Extra feestelijk is dat ik kan zien wat die passerende geiten eten. Van dat eten maken ze melk en van hun melk gaat Juans vrouw requesón voor me maken. Wat de Italianen ricotta noemen. Ik ben gelukkig.*

Ik zou nu kunnen vertellen wat ricotta is en hoe je het maakt. Hoe je het overgebleven vocht van de 'gewone' kaasmakerij voorziet van melk- en citroenzuur en soms wat zout, waarna je alles tot 80 à 90 graden verhit, zodat de nog resterende vloeibare eiwitten (albumine, globuline) alsnog stremmen. Ik had mijn verhaal dan kunnen opfleuren met bijvoorbeeld de nuttige tip dat ricotta en requesón heel bederfelijk zijn, of anders met nutteloze weetjes over Italianen die er met vijgentakjes in roeren, over het stiekeme zoetje in de smaak dankzij kleine beetjes lactose en over de bijzonderheid dat juist requesón van geitenmelk extra veel vitamine A en weinig foliumzuur en B12 bevat. Maar daarmee weet je nog steeds niet waarom requesón zo lekker is.

De requesónsmaak zelf kan niet de enige reden voor mijn geluk zijn. De hele omgeving werkt namelijk aan mijn geluk mee. De zon schijnt en het water kabbelt. Juan is aardig. Als ik opkijk van mijn laptop, zie ik iets verrukkelijks gebeuren. De geiten eten en maken melk aan. Een deel daarvan is voor mijn requesón bestemd, waar ik me nu al op verheug. Kakelverse requesón is namelijk écht lekker zacht, luchtig, onnadrukkelijk fris, lichtzuur en inderdaad een tikje zoet.

Een andere belevenis werkt die complexe herinnering in mijn hoofd verder uit.

*Ik was een jaar of acht en op vakantie op een vrijwel zelfvoorzienende boerderij. Lang geleden dus. Ze hadden daar eigen varkens voor de*

*hammen in de schouw en de reuzel voor op brood. Eigen bos voor meubilair. Eigen groente en fruit. Eigen brood uit de houtoven. Geen trekkers, maar paarden. Koeien met bijbehorende stier. Twee keer per dag mocht ik met een van de boerendochters mee om de koeien naar een hoek van het weiland te dirigeren. Daar werden ze met de hand gemolken. Het zonnetje scheen. Stront geurde in het gras. Soms hield de boerendochter een koeienspeen schuin en spoot dagverse melk in mijn mond. Vers! Vet! Warm! Zoet! En dan ook nog al die erotische bijbetekenissen waarvan ik niet veel – maar al wel iets – begreep.*

Deze tweede herinnering overlapt de eerste voor een groot deel, maar is uitgebreider. Het zonnetje en het groen spelen nog steeds hun rol, maar het zintuiglijke en spirituele kader is breder. De melksmaak krijgt gezelschap van een rijke gras- en strontgeur. Je beseft dat al het eten onder je handen ontstaat – het supermarktparadijs, waarin ‘dagverse melk’ gerust twee weken oud kan zijn, is ver weg. Vers, vet en warm herinneren onwillekeurig aan de moederborst. Ook spuitende melk druipt van de erotiek. En dan heb ik het nog niet eens over het bijna onvoorstelbare feit dat je als achtjarig jongetje met een stok in je hand een twintigtal veel grotere beesten voor je uit kunt *nudgen*. Die wiegelende konten staan nog steeds haarscherp op mijn netvlies. Achteraf gezien ben ik als jongetje daar op dat weiland – tussen de zomerse vlaaien en de koeientiet – van mijn katholieke geloof afgevallen, want wie het aards paradijs kent, heeft geen belangstelling meer voor het hiernamaals.

De twee herinneringen hebben gemeen dat het lekkere en het geluk eigenlijk niet te benoemen zijn. Je kunt de heel verschillende factoren die daarbij een rol spelen, afzonderlijk analyseren en benoemen, maar die betekenen pas écht iets als ze ineens samenvallen in een explosie van zintuiglijke en emotionele ervaringen op alle niveaus van je (onder)bewustzijn. Je zou zo iets extase kunnen noemen. In mijn beleving is er sprake van extase als je ervaring zich aan elke beschrijving en analyse onttrekt. Je beleeft de dingen heel helder en intens zonder ze ooit aan iemand anders te kunnen uitleggen. Je voelt het bij de overweldigende schoonheid van de natuur, de vervoering waarmee je ook zonder pillen of drank een stuk muziek kunt beleven, het genot van klaarkomen, de hallucinerende smaak van een straal verse, warme, vette melk rechtstreeks uit de koe. Als ik het over genot heb, bedoel ik zulke ervaringen, die je in het beste ge-

val alleen met nietszeggende woorden als ‘lekker’ kunt benoemen. Even hevig zijn ervaringen waarvan je moet huilen of urenlang geen woord kunt uitbrengen. Antropoloog en Harvard-professor Richard Wrangham heeft het over ‘foie gras, zo boterzacht en mals dat één hapje ervan [...] een volwassen man aan het huilen brengt.’ Harold McGee, keukenexpert en medegrondlegger van de moleculaire gastronomie, vertelt over een simpel klaargemaakt sneeuwhoen in het beroemde Londense restaurant St. John, waarvan hij urenlang met stomheid geslagen was. En in *de Volkskrant* van 2 februari 2020 zag recensent, kok en filosoof Hiske Versprille ergens in een restaurant grote stukken vlees op een Amerikaanse *smoker* liggen en sloeg spontaan aan het peinzen: ‘Goede brisket [runderborst – JM] is sappig, zacht, rokerig, bouillonnerig onder een bijna drop-toffee-achtige korst, het is zo’n vleesgerecht dat alle evolutionaire toeters en bellen doet rinkelen alsof het Moeder Natuur zelf is die in je oor fluistert dat dít het eten is waarvoor je bent geboren.’ Dat stotterende geleuter... dat is genot. Alleen al de *aanblik* van eten kan zo veel jubel wekken, zeker als je kok én filosoof bent. [ McGee, *De geuren van de wereld* • Wrangham, *Koken* ]

Toch hebben veel mensen een heel ander idee van ‘lekker’. Ze verbieden je dat woord te gebruiken en vinden ‘lekker’ een slap excuus om niet exact te hoeven proeven. Van hen moet je de noodzaak van dat woord juist wegnemen door heel aandachtig en tot in de kleinste details te analyseren en te benoemen wat je proeft of ruikt (of voelt, hoort, ziet). Rond dat mechanisme bestaat een hele wereld met een eindeloze reeks boeken, tijdschriften, vakopleidingen, proeverijen, eigen regels, borrelpraatjes, soms zelfs speciale kleding en in ieder geval een eigen woordenschat waarin een ‘neus’ geen lichaamsdeel is en een ‘hartnoot’ niets met muziek of cashews te maken heeft. In die wereld leer je wijndruiven onderscheiden, maar ook jaargangen van wijnen en de grondsoorten waarop de druiven voor die wijnen groeien. Je moet zelfs de kattenpis in de sauvignon blanc kunnen proeven en ook de vanille in sommige blauwe druivenrassen.

Daar is niets mis mee. Het kan ook fijn zijn om iets wél te kunnen benoemen. Jij en ik hebben allebei wel eens ervaren dat je jarenlang dagelijks een bepaald huis kunt passeren zonder dat je er iets bepaalds aan ziet. Totdat iemand je op een detail wijst dat je altijd over het hoofd hebt gezien en waar je vanaf dat moment elke keer met

plezier naar kijkt. Echte extase is dat misschien niet, maar benoemen kan wel degelijk blijdschap geven.

*Het is april. We zijn net een half jaar getrouwd en liggen te slapen. Buiten brengt een windje de bladeren aan het rillen. Iets verderop kwaken kikkers. Ruim vóór zonsopgang schrik ik wakker van een hels kabaal. Een hysterische vogel zet het buiten op een tetteren en rukt me uit mijn nachtrust. 'Hou gvd je muil, ja!?' 'Sst,' fluistert mijn vrouw. 'Dat is een nachtegaal.'*

Ze had gelijk, en het was een leerzame ervaring. Mijn woede was meteen weg. Een nachtegaal is niet zomaar een vogel. Een nachtegaal betekent lente, liefde, groeizaamheid en virtuoze zang. Ik had hem in Nederland nooit horen zingen, maar kende hem natuurlijk uit de literatuur als een symbool, niet alleen van liefde, maar vooral ook van *verboden* liefde. De nachtegaal begint al in het donker te zingen, kondigt fraai en luidruchtig de dageraad aan en wekt daarmee de geliefden, van wie er minstens één de benen moet nemen. Ik ging luisteren en kijk er sindsdien elk jaar opnieuw naar uit.

Het kan heerlijk zijn om te kunnen definiëren wat je hoort (ziet, ruikt, proeft, voelt). Iemand met een goed muzikaal gehoor geniet van de thema's, tegenthema's, doorwerkingen en modulaties in een symfonie. Een wijnkenner geniet van de zwarte bessen, chocolade, vanille en tabak in een goede rode wijn. Genieten hangt in zo'n situatie samen met kunnen benoemen. De nachtegaal bewees dat perfect: ik genoot pas toen ik wist wie hij was. Maar in dit boek is 'lekker' iets anders. In dit boek is genot per definitie onbenoembaar.

Laat ik daar maar meteen een voorbeeld van geven: een pastaproeverij. Veel mensen vinden dat Italianen er hysterisch over doen, en dat vond ik vroeger ook. Want hoe ingewikkeld kan het zijn? Water, bloem, hooguit een eitje. Een kind kan de was doen. En het is *natuurlijk* onzin om te denken dat de vorm van de pasta ook maar iets uitmaakt. Pasta = pasta, en alleen snobs protesteren als je bolognese-saus opdient met spaghetti in plaats van tagliatelle. Alleen al het feit dat geen twee Italianen dezelfde combinaties lekker vinden, bewijst dat het allemaal flauwekul is.

Toch is gemakkelijk te bewijzen dat de vorm wel degelijk iets uitmaakt. Steek eerst een paar gare pastavlindeers en daarna een paar slierten spaghetti in je mond. Die voelen anders aan en dat ande-

re mondgevoel beïnvloedt de sfeer van het gerecht. Ook dat kun je moeiteloos controleren. Kook dunne spaghetti, dikkere spaghetti en iets bredere linguine beetgaar. Geef ze hetzelfde sausje van kaas, boter en peper. En proef. Spaghettini worden jongemeisjesachtig, linguine blijken een stevige hap en de spaghetti blijven ergens daartussenin hangen. Als jij een wijsneus was geweest, zou je hebben tegengeworpen dat ‘sfeer’ niet hetzelfde is als ‘smaak’. En dat is strikt genomen zo. Maar ‘strikt genomen’ maakt voor je genot niets uit. Genot is nooit strikt. Echt genot ramt gewoon door alles heen.

Dat vraagt om nog een ander experiment, niet met drie verschillende pastavormen, maar met dezelfde pastavorm en steeds een andere saus. Delicatessenwinkelier Luigi P., mijn vrouw Gerrie L., onze vriendin Dorothea S. en ik kochten een pak fabriekstagliatelle en maakten twee verschillende tagliatelledegen zelf: het ene van grove, harde pastabloem (*semola*), het andere van de zachtere Italiaanse bloem nummer 0. En we maakten er drie verschillende sauzen bij: van tomaat, van ansjovis en van salie. Zo kregen we in totaal negen combinaties, waarover ieder zijn oordeel gaf.

Dat was absoluut niet eensluidend. Gerrie vond de fabriekspasta met de drie sauzen lekker en alle drie de *semola*’s heerlijk (die met ansjovis zelfs ‘heerlijk super’). Maar haar absolute winnaar was de bloem nummer 0 met salie. Dat was ook Dorothea’s favoriet (op haar proefformulier driemaal omcirkeld met een uitroepteken erachter) en ook haar zilveren medaille ging naar de *semola* met ansjovis. Luigi werd extra blij van tomaat met *semola*, maar was ook heel tevreden over de ansjovis met *semola* en de tomaat met bloem nummer 0. En voor mij was tomaat met nummer 0 de openbaring: ‘Halleluja’ staat er op het formulier. Een beetje experimenteren is kortom de moeite waard: met enige mazzel en vasthoudendheid kom je je eigen openbaring tegen.

Ik vat de resultaten van de proeverij nog even samen. 1. Niemand had voor zijn of haar genot een nauwkeurige analyse van de ingrediënten nodig. 2. Iedereen proefde de verschillen tussen de drie degen duidelijk. (De Italianen hebben dus gelijk: meel + water is niet per se hetzelfde als meel + water.) 3. Maar de verschillen betekenden voor iedereen iets anders. Dus is het logisch dat ‘geen twee Italianen dezelfde combinaties lekker vinden’. 4. De fabriekspasta eindigde bij geen van de deelnemers op een ereplaats. Over fabrieken gaan we het dan ook nog vaak hebben.

Valt er nog meer te zeggen over die woordeloze ‘heerlijk supers’, ‘halleluja’s’ en uitroeptekens? Jazeker. Door hersenspecialisten bijvoorbeeld. Zij denken dat genot wezenlijk is voor ons als mens, zo wezenlijk zelfs dat het bij minstens alle andere zoogdieren ongeveer net zo werkt als bij ons: ze hebben hetzelfde genotcentrum in de hersenen, op de plaats waar het dopaminehormoon tot stand komt. Als andere zoogdieren net zo’n genotcentrum hebben als wij, dan moet het al hebben bestaan toen de zoogdieren zich van de andere gewervelde dieren losmaakten – vele miljoenen jaren geleden. De diepe worteling en de kracht van dat centrum is aangetoond met een bekende proef. Laboratoriumratten kregen de keus tussen twee knoppen: als ze op de ene drukten, kregen ze voedsel, als ze op de andere drukten, activeerden elektroden hun genotcentrum. De ratten gaven de voorkeur aan het genot en drukten op de bijbehorende knop tot ze verhongerden of uitgeput instortten. [ Berridge, ‘*Affective neuroscience of pleasure*’ ]

Jij en ik zijn natuurlijk geen ratten. Wij storten ons niet met huid en haar op elke vorm van plat genot tot we erbij neervallen. Daar zijn we te verstandig voor. Bovendien werken andere mechanismen als veiligheidsklep. Als je verzadigd bent van Bach en truffels, gaan je genotcentra minder lustig werken. Maar je blijft dan wel openstaan voor andere genietingen, zoals drank of drugs, en ruilt bijvoorbeeld de ene verslaving in voor een andere. Dat schiet dus niet per se iets op.

Een extra complicatie is de mogelijkheid dat een deel van het genot zich afspeelt op onbewust niveau, een niveau waarop woorden geen rol spelen. Geleerden hebben daarover gespeculeerd. Als ze gelijk hebben, zou dat verklaren waarom je je genot vaak zo slecht kunt analyseren, en waarom het zo moeilijk is om in woorden uit te drukken wat je zo glashelder voelt. Eigenlijk bestaan er gewoon geen woorden voor de hevige, maar gelaagde openbaringen die ik extase noem, maar we hebben in de loop van de tijd wél listen bedacht om dat probleem te omzeilen. De Franse lekkerbek Brillat-Savarin citeerde twee eeuwen geleden een dame die een fijnproever herkende aan ‘de waarheid, tederheid en geestdrift’ waarmee hij of zij het woordje *bon* [‘lekker’] uitsprak: niet het woord zelf drukte het genot uit, maar de manier waarop het klonk. Ook Dorothea’s omcirkelingen en uitroeptekens tijdens de pastaproeverij waren een manier om iets uit te drukken dat ze niet kon benoemen. [ Brillat-Savarin, *Het wezen van de smaak* ]

Hoe dan ook, als genot deels onbewust is, zou dat tevens kunnen verklaren waarom heel veel mensen het zo moeilijk vinden om blijvend iets op te geven waarvan ze genieten: alcohol, vlees, drugs, tabak, zoetheid, seks... Als genot zo diep in het onbewuste wortelt, is het logisch dat een 'oorlog' van de overheid daartegen lang niet altijd succesvol is. En als de strijd wel slaagt, is het nog maar de vraag wat ervoor in de plaats komt. Geef je je sigaretje na het eten op om daarna verslaafd te raken aan iets anders?

Die mogelijkheid is niet uit de lucht gegrepen. De Britse journaliste Joanna Blythman, die de voedselindustrie doorlicht en op wie ik nog terugkom, noemt diverse onderzoeken waaruit blijkt dat je van *calorievrije* zoetstoffen in je koffie en thee dikker kunt worden dan van gewone suiker. Hoe kan dat? Als de wereld logisch in elkaar zat, zou dat toch helemaal niet moeten kunnen? Een van de mogelijke verklaringen is dat je genotcentra wel de zoete smaak registreren, maar de bijbehorende calorieën missen en dat gebrek gaan compenseren met suikerbommen zoals chocoladehagel (zelfs de 'pure' variant kan voor twee derde uit suiker bestaan – kijk maar op de etiketten). Dat schiet dus inderdaad niet op.

[Blythman, *Swallow This*]

Nog even over het genotcentrum. Als genot zo diep in ons onbewuste verankerd is, mag je aannemen dat het verschijnsel oeroud is. Dat is natuurlijk nooit rechtstreeks te bewijzen, maar archeologen maken aannemelijk dat 'lekker' als smaakvoorkeur heel diepe wortels heeft. *Homo habilis*, de 'handige mens', die rond twee miljoen jaar geleden uitstierf, hanteerde al gereedschappen, maar leefde nog grotendeels in de bomen en at – zoals uit zijn grote kiezen blijkt – vooral plantaardig. Deze soort maakte plaats voor de *Homo erectus* (de 'rechttoppe mens') met de relatief kleine tanden, kaken en mond van tegenwoordig. Hij moet een heel ander eetpatroon hebben gehad dan zijn voorganger. Zijn armen en benen bewijzen dat hij de bomen met hun bladeren en fruit verruilde voor de vaste grond waar knollen en voedzame wortels groeien. Daar kon hij ook jagen en bemachtigde er dus meer vlees. Het is moeilijk rechtstreeks te meten, maar *erectus* zal ook een kort maag-darmstelsel hebben gehad. Wij als moderne mensen hebben nog steeds een relatief simpele spijsvertering en korte darmen, want die zijn naast het gebit kenmerkend voor een omnivoor en in nog sterkere mate voor een carnivoor.

Vlees eten is natuurlijk minder vanzelfsprekend dan het gezien vanuit een moderne supermarkt lijkt. Voor een *erectus* was vleesconsumptie zo'n enorme ingreep dat zijn hele anatomie moest worden aangepast. En dat kan in betrekkelijk korte tijd gebeurd zijn. De vleeseterij had trouwens ook andere, even fundamentele gevolgen. *Erectus* kan pas definitief uit de bomen zijn afgedaald, toen hij veilig op de grond kon slapen en vijandige roofdieren kon zien aankomen. Maar op diezelfde grond was hij pas echt veilig toen hij het vuur had leren beheersen. Hij hield de wilde dieren daarmee extra ver uit de buurt... en kon leren koken.

Toch is daarmee nog niet verklaard waarom een planteneter als de *habilis* dan wel *erectus* zo veel moeite ging doen om vlees te eten. Als ik bijvoorbeeld een koe een braadworst aanbied, wil ze daar niets van weten, zoals ook elke poes haar neus ophaalt voor een mals roosje broccoli. Waarom wilde de *Homo erectus* dat vlees dan wel? Het gedrag van onze naaste verwanten werpt daar misschien licht op. Onderzoekers hebben herhaaldelijk gezien hoe wilde chimpansees urenlang op taai vlees kauwden en het uiteindelijk gefrustreerd lieten liggen ten gunste van fruit. Ook is vaak waargenomen dat chimpansees van een prooi alleen de zachte ingewanden en het merg eten en niet omkijken naar de rest. Je kunt je gemakkelijk voorstellen dat de overgang van een plantaardig naar een omnivoor dieet in de loop van enkele tienduizenden jaren ongeveer op die manier verlopen is. Maar dan nog is de reden van al dat gedoe niet eenvoudig te begrijpen, tenzij je aanneemt dat onze al bijna menselijke voorouders zich door een *smaakvoorkeur* lieten leiden en ondanks hun vegetarische anatomie een geheime hunkering hadden naar vlees. Je gelooft daar misschien niets van, want het past niet in het moderne denkraam. Maar ook daarmee is het verschijnsel niet verklaard.

Wacht sowieso nog even met je ongeloof. Toen het vuur eenmaal bedwongen was, ging namelijk de wereld van het koken open. En dat had enorme consequenties. De Engelse antropoloog en primatoloog Richard Wrangham laat overtuigend zien dat gaar voedsel (ook gaar vlees) gemakkelijker verteerbaar is en bovendien voedzamer dan rauw voedsel, en wel omdat het zacht en goed kauwbaar is. Veel dieren zijn het overgrote deel van de dag bezig met (her)kauwen en verteren en houden daar desondanks nauwelijks genoeg energie aan over. Ons, mensen, kost dat daarentegen nauwelijks



tijd. We kunnen heel veel eten en hebben al dat voedsel in een paar uur verteerd. Dat betekent twee dingen. Onze voorouders hielden genoeg energie over om grotere hersenen te ontwikkelen en ook om met die hersenen interessante dingen te doen, zoals nieuwe gereedschappen ontwikkelen en goden verzinnen. Maar dat is nog niet eens het grootste wonder. Het grootste wonder is dat veel dieren een duidelijke voorkeur hebben voor gaar voedsel, *ook als ze dat nooit eerder hebben gegeten*: wat de boer niet kent, eet hij dus wel degelijk – mits het gaar is.

Wrangham citeert een hele reeks onderzoeken waaruit dat blijkt. Dieren weten intuïtief hoe hun spijsvertering werkt en eten op basis daarvan. Dat geldt natuurlijk ook voor de eerste mensachtigen en mensen. Maar hoewel het vuur gevaarlijk is, namen ze de moeite om het te leren beheersen. Ze moeten ergens in de diepte beseft hebben dat gare ingrediënten (ook vlees) lekkerder, kauwbaarder en voedzamer zijn dan ongere, en dat hebben ze misschien dankzij bosbranden geleerd. Als dat zo is, is ‘lekker’ niet iets wat je zo leert benoemen omdat je eraan gewend bent, maar drukt dat woord een genot uit dat zelfs ouder is dan het vuur. En dan moet dat genot een combinatie zijn geweest van ‘kauwbaar’, ‘gezond’ en ‘energierijk’. Klinkt dat onlogisch? [Wrangham, *Koken*]

In mijn en andermans ervaring reikt het genot heel diep. Mijn eigen genot is nog steeds diep genoeg om urenlang sprakeloos te zijn en met tranen in mijn ogen voor me uit te kijken. Diep genoeg om mijn leven en denken te veranderen. Voor de mensheid als geheel is het vermoedelijk diep genoeg geweest om van planteneters alleseters te maken en daarvoor onze hele eetmachinerie te reorganiseren. Kun je je daartegen verzetten? Bijvoorbeeld door alleen nog maar planten of alleen nog maar dieren te willen eten? We gaan het zien, en anders ons nageslacht wel.