

De rol van de voedselomgeving

Als er iets een duidelijke sociaal-ruimtelijke dimensie heeft, dan is dat wel eten. Mondialisering heeft er waarschijnlijk voor gezorgd dat deze sociaal-ruimtelijke verschillen alleen maar zijn toegenomen. Waar in de tijd van onze grootouders 'groente, aardappelen en vlees' in Nederland en België nog steevast de norm was, is daar tegenwoordig geen sprake meer van. Niettemin lijken er nog altijd wel degelijk grote verschillen te zijn in eetculturen tussen regio's. Het is bijvoorbeeld niet voor niks dat het aanbod van Albert Heijn supermarkten in Amsterdam anders is dan van die in Appingedam, en dat er zelfs tussen buurten flinke verschillen kunnen zijn qua assortiment. Waar kinderen binnen de Amsterdamse ring precies weten waar ze de klemtoon moeten leggen bij het woord *quinoa* en precies kunnen uitleggen wat het verschil is met *bulgur*, hangen Albert Heijns in de noordelijke provincies nog altijd vol met lokaal geproduceerde droge- en leverworsten en 'oude wijven koek'.

Ook bij de drankafdeling zijn de verschillen me wel eens opgevallen: let maar eens op de verhouding tussen respectievelijk *craftbier*, wijn en kratten Amstel of AH Pils in pakweg het centrum van Utrecht, Wassenaar of een oude arbeidersbuurt in Helmond. Mocht Ahold Delhaize ooit bereid zijn om haar verkoopdata beschikbaar te stellen aan een goede geografische onderzoeker, dan ben ik er van overtuigd dat er geweldig interessante bevindingen uit zullen komen. Het systematisch geocoderen van tweets of Facebook-berichten kan hierin overigens ook mooie inzichten verschaffen: zo ben ik bijvoorbeeld wel benieuwd uit welke hoek van het land de meest enthousiaste reacties tevoorschijn kwamen op het moment dat Lidl aankondigde een heuse frikandellentaart te gaan verkopen. En heeft iemand toevallig wel eens een kaart gemaakt waarop de bezoekers van de huishoudbeurs in beeld zijn gebracht?

Ik durf dan ook te beweren dat de persoonlijke ontwikkeling van iemands voorkeuren op het gebied van voeding voor een groot deel een 'buurteffect' is. Smaak wordt namelijk voor een groot deel bepaald door je directe omgeving: wat zie je de mensen eten, en wat wordt er zoal aangeboden qua eten in jouw buurt? De buurt in Glasgow waar ik een paar jaar geleden een tijdje woonde was in dat opzicht bijna een *food desert* te noemen, waar nauwelijks gezonde voeding te verkrijgen was. Niet gek dat het dieet van de gemiddelde hangjongere in de winkelstraat bestond uit kleffe gefrituurde snacks, die meestal werden weggespoeld met de mierzoete frisdrank *ln Bru*. In mijn huidige buurt in het centrum van Gent zie ik dan juist weer een heel andere dynamiek. Steeds meer oudere, 'oorspronkelijke' buurtbewoners genieten namelijk zichtbaar van een *flat white* bij de koffiebar om de hoek, van een veganistische zeewier-viandel bij de hippe frituur verderop, of bezoeken regelmatig het nabijgelegen restaurant dat haar menukaart dagelijks improviseert op basis van de toevallig aangeleverde (en dus altijd seizoensgebonden) groenten. Wanneer een generatiegenoot van hen echter op een plaats woont waar een 'wat de boer niet kent-mentaliteit' dominant is en 'grote porties voor weinig geld' de norm zijn, dan voelt die persoon zich zeer

waarschijnlijk bestolen als hij of zij een keer gaat eten in een hip restaurant met een kleine menukaart en bescheiden, doch artistiek opgemaakte porties.

Toch gaat dit buurteffect natuurlijk niet voor iedereen op. Zoals ook uit de wetenschappelijke literatuur over buurteffecten blijkt, speelt klasse even goed een belangrijke rol, evenals de toch vaak aanwezige generatiekloof. Vele ouderen in mijn buurt verkiezen namelijk nog altijd een pretentieloze kop zuur gepruttelde filterkoffie bij hun stamcafé boven een vier keer zo dure *latte* met sojamelk in de eerdergenoemde koffiebar ernaast. Misschien weegt het 'sociale' uiteindelijk dan toch sterker dan de 'ruimtelijke' component? Het is hoe dan ook belangrijk dat dit soort laagdrempeligere voorzieningen vooral blijven bestaan in alle gentrificeerde stedelijke buurten, juist om ouderen en mensen met een kleiner budget te blijven bedienen. Deze groepen zijn vaak minder mobiel, en zullen zich grotendeels vervreemd of zelfs weggepest voelen indien hun buurt slechts nog plaats biedt aan ecologisch-verantwoorde of exotische horeca-aangelegenheden. In plaats van afstand te creëren tussen bevolkingsgroepen, is eten eigenlijk juist een ideale mogelijkheid om mensen te laten verbrederen. Waar in veel andere culturen eten sowieso al een veel socialere en collectievere gelegenheid is, zijn er ook in Nederlandse en Vlaamse steden talloze mogelijkheden denkbaar om mensen via eten met elkaar in contact te laten komen. Thuisafgehaald is een mooi voorbeeld in dit opzicht, of het in de voormalige Amsterdamse gevangenis 'de Bijlmer Bajes' gevestigde restaurant waar iedere dag gekookt wordt door vluchtelingen. Een ander Nederlands voorbeeld is het initiatief 'Resto VanHarte', dat in verschillende steden buurtbewoners met elkaar in contact wil laten komen. In het verlengde van de spreekwoordelijke liefde gaan ook tolerantie, begrip en acceptatie misschien wel het gemakkelijkst 'door de maag.'

Tegelijkertijd is het ook zo dat een beetje sociaal-ruimtelijke differentiatie in eetculturen nooit helemaal moet verdwijnen, want zeg nou zelf: hoe saai zou het zijn als alle Belgen plotseling alleen nog maar vleeskroketten op een broodje gaan eten, of alle Nederlanders ze opeens lekkerder gaan vinden met garnalen erin?

Jorn Koelemaj, Hoofdredactie AGORA

COVERFOTO

Vlaamse friet op het food truck park in Krakau, Polen.
Foto: Demi van Weerdenburg

INFOGRAPHIC

Vormgeving: Richard Rijnks