

Hoe hongrierig is onze stedelijkheid?

Jan Mertens in gesprek met Carolyn Steel

De Britse architecte Carolyn Steel schreef een aantal jaar geleden het boek Hungry City, onlangs in het Nederlands verschenen. Steel was eind maart in Leuven, voor een debat georganiseerd door Voedselteams. Voor het debat hadden we een kort gesprek met deze erg gedreven vrouw.

Het lijkt misschien een wat rare combinatie: denken over de ruimtelijke organisatie van steden en voedsel. Maar zo raar is het helemaal niet als je het in een historisch perspectief zet. In de oude steden vind je nog overal de tentakels van de voedselstromen terug, in namen van straten en pleinen die verwijzen naar de aanvoer van vee, vis en graan. Voedsel werd tot diep in de stad gebracht. Door de modernisering werd het gemakkelijker voedsel langer te bewaren, over grotere afstanden te vervoeren en op grotere schaal te produceren. Het moderniseringsproces betekende in een aantal opzichten ook een vervreemding van de met de bodem verbonden processen van voedselvoorziening.

Het verhaal van Carolyn Steel gaat daarop verder. Niet zozeer in een antistedelijk verhaal, maar wel als een analyse van de stedelijke levensstijl, als een cultuur die in zekere zin 'ontkoppeld' is en daardoor volledig de niet-duurzame kant opgaat. Door voedsel opnieuw in te bedden in een cultuur die er weer waarde aan wil geven, en dat ook letterlijk en figuurlijk zichtbaar te maken in de stedelijke sfeer, kunnen we het tij keren volgens Steel. En als dat allemaal wat abstract klinkt, een project als Voedselteams is een mooi voorbeeld van wat zij voor ogen heeft.

Kun je zeggen dat de huidige steden tot op zekere hoogte vastzitten in een abstracte geglobaliseerde stedelijke levensstijl en daardoor ook hun 'sense of place' hebben verloren?

Er is in veel opzichten een scheiding gekomen tussen het leven in de steden en het hinterland waar het voedsel geproduceerd wordt. Steden kunnen echter niet bestaan zonder landbouw. Mensen die leven in een stedelijke cultuur zien de voedselproductie niet meer. Het voedselsysteem is voor veel stedelingen onzichtbaar geworden. Als we het wel zouden zien, zouden we ook anders gaan eten. Met de sterke urbanisatie zijn ook de voedinggewoonten veranderd, zijn mensen bijvoorbeeld meer vlees gaan eten.

Is de voedselproductie zelf ook abstract geworden?

Ja, inderdaad. Veel mensen denken echt dat voedsel gewoon uit de supermarkt komt. Voedsel wordt behandeld als een ander product, terwijl het in werkelijkheid een sociale en culturele constructie is. Zelf vind ik die ontwikkeling steeds meer raar. Voedsel is uit het hart van onze samenleving weggehaald. Omdat we het niet meer zien, heeft het ook ons waardesysteem veranderd. Er is een schisma in dat waardesysteem. We betalen de werkelijke kost van voedsel niet meer. Als we een visie willen van een ander model, dan moeten we voedsel letterlijk en figuurlijk gaan herwaarderen. Concreet moeten we ons bijvoorbeeld afvragen hoe we een model als Voedselteams kunnen opschalen.

Ligt het probleem in de omvang van steden, in het architecturaal en ruimtelijk ontwerp, of gaat het meer om een algemeen cultureel probleem? Hebben we niet gewoon de kennis verloren over wat voedsel werkelijk is?

Toen ik met dit alles begon, richtte ik me nog erg op steden. Nu ben ik eigenlijk meer bezig met modellen van wonen die zich meer richten op voedsel. Het grootste deel van Europa is nu een stad. We zouden opnieuw moeten invullen wat we verstaan onder stedelijke tegenover landelijke gebieden.

Moeten we geen onderscheid maken tussen enerzijds de stad en anderzijds een ongebalanceerde stedelijke levensstijl? Men zou kunnen denken dat uw pleidooi in zekere mate antistedelijk is. En dat terwijl er heel veel ecologische voordelen zijn aan wonen in de stad. Veel mensen die in het zogenaamde 'buitengebied' wonen, willen daar tegelijk 'stedelijk' leven en zorgen zo voor een grote voetafdruk.

Ik wil zeker geen antistedelijke positie innemen. Via de focus op voedsel wil ik kijken naar de voedselsystemen. Er is inderdaad een ruimtelijke paradox tussen landelijke gebieden en stedelijke levensstijlen. Ik ben geïnteresseerd in de tussenzones tussen de twee sferen, daar kunnen we dingen doen. In zo'n omgeving kun je dingen doen en weer visueel maken. Dat sluit ook aan bij de visie van Von Thünen, die in de 19^{de} eeuw een model uitwerkte voor de stad waarin onmiddellijk rond de stad fruit en groenten zouden worden geproduceerd. Wat ik wil doen is via voedsel onze manier van wonen en leven in vraag stellen.

De meeste Europese steden zijn relatief klein en hebben vaak een behoorlijke levenskwaliteit. Hoe kunnen we de ecologische voordelen van die steden verbinden met een opnieuw ingebedde voedselcultuur?

Je moet je de vraag stellen waar je het best kunt beginnen. En zoals gezegd is Voedselteams een interessant model. Het blijkt steeds weer dat fruit en groenten voedsel zijn waar mensen voor willen betalen, dus daarmee zou je kunnen beginnen.

In uw boek heeft u het over het creëren van een 'sitopia'. In plaats van ons te zeer te richten op de manier waarop we de huidige stedelijke levensstijl kunnen voeden, zou het beter zijn na te denken over een andere en wenselijke 'voedsel-ruimte'. Hoe zouden we dat kunnen doen? Hoe kunnen we vertrekken van bestaande steden, en niet te zeer in abstracte visies over 'de' stad en 'het' platteland?

Sitopia is een manier om naar de maatschappij te kijken doorheen voedsel. Idealiter slagen we er opnieuw in om voedsel terug in het midden van onze maatschappij te zetten. Dat zou onder meer een verschuiving in onze voedselcultuur impliceren. De manier waarop we onze kinderen opvoeden zou anders zijn. Maak van de klassen keukens. Zo kun je alles aanleren en integreren. In een meer pragmatische zin kun je denken aan financiële steun voor een meer ethisch voedselsysteem. Er zou ook kunnen gedacht worden aan opleidingsprogramma's voor lokaal voedsel. Maak letterlijk en figuurlijk ruimte voor voedsel, bijvoorbeeld voor iets als Voedselteams. Lokaal en seizoensvoedsel zou maximaal moeten ondersteund worden. Om goede voorbeelden op te schalen kan er gedacht worden aan een voedsel festival.

U vraagt meer aandacht voor voedsel. Maar als je naar de Britse televisie kijkt, dan word je zowaar overdonderd door kookprogramma's. Is dat dan geen paradox?

Het is veeleer een symptoom dan een paradox. Het goede eten laten we over aan die kookprogramma's. Ik denk dat in een land als België de voedselcultuur in veel sterkere mate intact is gebleven, en dat is een goede zaak.

Moeten we onze consumentistische cultuur niet aanpakken? Hoe kunnen we voedsel opnieuw de plaats en waarde geven die het verdient? Wat voor soort verhaal kunnen we daarvoor gebruiken?

We moeten in zekere zin de economie weer in balans brengen. Dus geen kosten externaliseren. Het industriële voedsel is te goedkoop. We zouden mensen de echte kost moeten laten zien van industrieel voedsel. We zouden moeten laten zien hoe een levend platteland er uitziet. Het is belangrijk terug het contact te herstellen met de seizoenen. Dat sluit trouwens ook beter aan bij wie we werkelijk zijn als mens. Laat mensen ervaren wat echt en goed voedsel is. Mijn rol is na te denken over inspirerende beelden en een verhaal, ik ben niet zozeer op het terrein zelf aan de slag.

Tijdens het debat werden enkele van de standpunten van Carolyn Steel nog verder uitgewerkt. Ze gaf een uitgebreid historisch overzicht van oudere steden en stedelijke patronen, maar ook van allerlei visies die in de loop der tijd werden ontwikkeld op de gewenste stad. Ook de invloed van de moderne technologie werd duidelijk. Door de ontwikkeling van het spoor was het niet meer nodig dieren zoals daarvoor steeds in de steden te slachten. Steden konden zich zo stilaan losmaken van hun geografie, en voedsel werd meer een commerciële dan een ruimtelijke en cultureel ingebedde onderneming. Nu is er industriële vleesproductie, en wordt er nagedacht over dingen als 'varkenstorens' die op industrieterreinen worden voorzien. Het industriële voedselsysteem heeft echter een enorm prijskaartje: enorme hoeveelheden regenwoud worden elk jaar gekapt, de helft van het voedsel dat in de VS wordt geproduceerd wordt weggegooid, voor elke calorie aan voedsel zijn er tien nodig om het te maken. 'Goedkoop' voedsel bestaat niet. Als we alle externe kosten zouden internaliseren, dan zou een hamburger geen 2 maar 200 dollar kosten, zo werd in India berekend.

Op veel plaatsen in de wereld verdwijnt voedsel uit de steden. En dat gaat verder dan de grote supermarkt aan de rand van de steden. In New York zijn er verschillende *food deserts*, en dat zijn net de gebieden waar de armsten leven, wat zo ook leidt tot obesitas. Een andere ontwikkeling is die van het *supermarket urbanism*. Grote ketens zoals Tesco kunnen hele stukken stad opkopen. Ze bouwen dan een grote supermarkt, met daarbovenop nog wat appartementen. Zo worden heel wat Britse steden omgevormd en wordt de ruimtelijke structuur nog meer aangepast aan de hedendaagse voedselcultuur.

Met haar ideeën wil ze geen utopia die als een blauwdruk opgelegd zou kunnen worden. Haar concept van sitopia kan begrepen worden als een voedsel-plaats, het is bedoeld als een niet-utopisch woord. Sitopia is dus geen concrete stad. Het komt erop aan terug een beetje meer filosoof te worden, terug te leren kijken doorheen voedsel, en

daarbij ook de symbolische waarde ervan te zien. Als we het debat zouden vernauwen tot de vraag of we industrieel dan wel biologisch de bevolking moeten voeden, dan missen we een belangrijk punt, zo stelt Steel. We zouden eigenlijk eerst moeten vragen welke maatschappij we willen en pas daarna zien welk voedselmodel daarin past.

Als een keten als Walmart zegt volledig te kiezen voor *local food*, dan is dat niet de oplossing. Het gaat immers ook over de voedselnetwerken. Een coöperatieve voor goed voedsel zoals Park Slope Food Coop in New York, met nu al 30.000 leden is wel een goed initiatief. In Londen heb je de Growing Communities, die ook met een voedselabonnement werken. Uiteindelijk is de vraag misschien niet zozeer hoe we de wereld kunnen voeden, maar wel wat het goede leven is.

Het boek De Hongerige Stad is uitgegeven bij NAI Uitgevers. Meer informatie over Carolyn Steel op <www.hungrycitybook.co.uk> . Meer informatie over de Nederlandse vertaling op <www.dehongerigestad.nl> . Meer informatie over Voedselteams op <www.voedselteams.be> .