

CARLA BERGHUIS<sup>1</sup> EN JOSEPH WACHELDER

DE POLITIEK VAN SLOW FOOD<sup>2</sup>

Krisis, 2009, Issue 2

[www.krisis.eu](http://www.krisis.eu)

Op donderdag 9 november 1989 viel de Berlijnse Muur. In datzelfde weekend presenteerde in Parijs, in hotel Méridien, het van origine Italiaanse Slow Food zich als een internationale beweging. Toeval uiteraard. Maar ook weer niet helemaal. De val van de Berlijnse Muur betekende een doorbraak in de politieke verhoudingen tussen Oost en West. Met de Berlijnse Muur viel het geloof in het staatscommunisme, dat werd ingevuld voor een liberale democratie gebouwd op kapitalistische principes. De val van de Berlijnse Muur luidde ook de expansie van de EU in. Sedert 1989 is Europa, meer bepaald de EU, aan de oostkant alleen maar gegroeid. En sinds 1 januari 2002 dragen wij het symbool van de EU, de euro, daar waar het zich het best doet voelen. Iedere betaling herinnert, in principe, aan de macht van de EU, op financieel en regelgevend gebied. Het uitroepen van de internationale Slow Food-beweging, zo willen wij hier betogen, markeert evenzeer een omkeer in de politieke verhoudingen, of doet in ieder geval een poging daartoe.

Een op zich beschouwd vrij onbeduidend voorval tijdens de slotmanifestatie van Terra Madre, op zondag 26 oktober 2008, kan dat illustreren (Philpott 2008). Terra Madre is een nevenactiviteit van de Salone del Gusto, de inmiddels drukbezochte Slow Food-beurs in Turijn. Terra Madre, we komen er later nog uitgebreid op terug, wil een internationaal forum bieden voor voedselgemeenschappen. Onderdeel van de slotbijeen-

komst was een videoboodschap van de Italiaanse minister van Buitenlandse Zaken, Franco Frattini. Oktober 2008 stond in het teken van wereldwijd hoog oplopende voedselprijzen. Toen Frattini de G8 begon te prijzen om de vele honderden miljoenen dollars die zij ter bestrijding daarvan hadden ingezet, ving het aanwezige publiek aan te morren. In hun ogen had het westen immers veel te weinig gedaan. Tegelijkertijd hadden de leiders van de economische grootmachten geen oog voor de directe oorzaken van de voedselcrisis: de stimuleringsprogramma's voor biobrandstoffen, unfaire handel en het uit de markt drukken van kleinschalige producenten. De speech van Frattini ging onder in rumoer. Het boegbeeld van Slow Food, Petrini, moest eraan te pas komen om het publiek terecht te wijzen. Hij hield het gehoor voor dat je altijd moest blijven luisteren, en zeker naar je politieke tegenstanders. Bovendien, zo merkte hij op, was het publiek nu de belangrijkste boodschap van de Italiaanse minister van Buitenlandse Zaken ontgaan. Frattini had aangekondigd dat Slow Food, tijdens de aanstaande G8-bijeenkomst, bij monde van Vandana Shiva of Alice Waters, haar visie op de wereldvoedselproblematiek zou mogen uiteenzetten. Te midden van exploderende voedselprijzen en een wereldwijd om zich heen grijpende kredietcrisis, meende de Italiaanse regering dat Slow Food wellicht een alternatief kon aandragen.

Terwijl over het reilen en zeilen van de EU vele meters tijdschriften en boeken worden volgeschreven en de kredietcrisis maandenlang voorpaginanieuws vormde, spreekt het politieke belang van de Slow Food-beweging allerminst vanzelf. Maar Slow Food is meer dan een gezelligheids- of belangenvereniging van smulpapen. Doel van dit artikel is de politieke betekenis van Slow Food uiteen te zetten en te analyseren. We zullen dat doen in de vorm van een drieluik. Het eerste luik geeft zicht op de institutionele dimensie. Het standpunt van Louise O. Fresco over Slow Food vormt daarvoor een geschikt uitgangspunt. Want Louise Fresco dicht Slow Food weliswaar politieke betekenis toe, maar haar analyse raakt, onzes inziens, niet de kern en is op een bepaalde manier zelfs misleidend. Fresco schildert de Slow Food-beweging, met haar streven naar ambachtelijk geproduceerd, traditioneel bereid en regionaal verankerd voedsel, af als een reïncarnatie van de luddieten. Zij het nu in een sympathiekere vorm. Fresco's analyse, zo zullen wij in de paragraaf *Nieuwe*

*spijswetten?* betogen, schiet tekort en gaat voorbij aan de politieke vernieuwing die Slow Food brengt. Om daar zicht op te krijgen worden in de paragraaf *Een politieke beweging* de historische wortels van Slow Food blootgelegd. Daaruit blijkt dat de gangmakers achter Slow Food een activistische achtergrond hebben en op zoek waren naar een alternatief voor het communisme. Italië blijkt een uitstekende voedingsbodem voor buitenparlementaire actie. De Italiaanse initiatiefnemers achter Slow Food presenteerden in Parijs dan ook geen partij, die binnen de context van de bestaande nationale politieke kaders zou moeten functioneren, maar een globaal opererende beweging. Die beweging zou gebruikmaken van het medium dat in de jaren negentig de wereld veroverde: het internet. De analyse van Fresco miskent twee belangrijke aspecten van de Slow Food-beweging. Enerzijds het belang van technologische innovatie voor Slow Food, die zich niet tot de wijnbouw beperkt, maar ook hielp mensen bij elkaar te brengen. Anderzijds, en belangrijker, propageert Slow Food een alternatief buiten de kaders van de gevestigde instituties. Het door Zijdeveld aangereikte conceptuele onderscheid tussen instituut en institutie stelt ons, in de paragraaf *Netwerken in een snelle tijd*, in staat om Slow Food als een politieke beweging te karakteriseren, die zich richt op één thema, met als organisatievorm een netwerk.

Slow Food is een globale beweging, opgezet door politieke activisten die teleurgesteld waren in het communisme. Maar waar staat de beweging voor? Niet alleen institutioneel, ook inhoudelijk predikt Slow Food politieke vernieuwing. Dat komt aan bod in het middenstuk dat aanvangt met de paragraaf *Tempo giusto*. Het vorige millennium leek in een absolute overwinning van het superkapitalisme te eindigen. Anno 2009 moeten de overheden weer alle zeilen bijzetten om de financiële crisis, begonnen in de bankensector, te bezweren. Sinds 1989 proclameert Slow Food een alternatief voor de, aan het kapitalisme eigen, belangentegenstelling tussen kapitaal en arbeid. Slow Food wil die oppositie doorbreken en poogt de krachten van zowel consumenten als producenten te bundelen rondom streekproducten. Het streven naar een gezonde, smakelijke en in vriendenkring genuttigde maaltijd blijkt een geschikt uitgangspunt om een aantal paradoxale effecten van de modernisering aan de kaak te stellen. Impliciet sluit Slow Food daarmee aan bij abstracte analyses van de modernisering door theoretische sociologen als Hartmut Rosa. De

versnelling die samenhangt met het proces van modernisering blijkt spanningen en kritiek op te roepen. Slow Food gebruikt dat kritisch potentieel om nieuwe leefpatronen te bepleiten, waarvoor een beroep gedaan wordt op de traditie. Een belangrijke inspiratiebron daarbij vormen coöperatieve organisatievormen. Zo wordt de klassieke tegenstelling tussen producenten en consumenten ondergeschikt gemaakt aan hogere principes. Dat is onderwerp van de paragraaf *Bij de tijd of ouderwets?*

Het laatste paneel van het drieluik thematiseert de kansen en bedreigingen van Slow Food als politieke beweging. Daarbij wordt een buiten- en binnenperspectief onderscheiden. Slow Food probeert de maatschappij van onderop te veranderen en begint met het (h)erkennen van een basale kwaliteit van ieders leven, voedsel. De beweging bewandelt nieuwe wegen om haar idealen, die ze deels aan de traditie ontleent, te realiseren. Een analyse van haar functioneren leert dat de beweging daarbij tegen gevestigde instituten aanloopt, zoals de voedselwetgeving van de EU. Maar het is niet alleen de macht van die instituten die in de weg zit. Het zijn vooral ook ingeslepen denkpatronen, noem het ideologie, waar Slow Food tegenaan loopt. Een verandering van consumptie- en productiepatronen dwingt de beweging zich uiteen te zetten met bestaande praktijken van regelgeving en controle en te experimenteren met nieuwe mogelijkheden. Dat raakt het hart van de actuele politiek die op zoek is naar een nieuwe balans tussen de autonomie van consument en producent enerzijds en regelgeving, controle en overheidsingrijpen anderzijds. Slow Foods (globale) roep om ambachtelijke productie en lokale, korte ketens tussen producent en consument staat haaks op het geïnstitutionaliseerde wantrouwen van de huidige voedselwetgeving die toegesneden is op industriële producenten en die aan de kant van de consument geen enkele kennis veronderstelt. Dat buitenperspectief op de beweging is onderwerp van de paragraaf *Trust the tradition*. In de paragraaf *Tussen merk en beweging* worden tenslotte de voor- en nadelen van de losse organisatiestructuur van Slow Food besproken. Daarmee zijn we aanbeland bij het binnenperspectief op de beweging. Door de losse vorm van institutionalisering kon de beweging snel groeien. Maar het netwerkarakter maakt de beweging ook vatbaar voor krachten die de belangentegenstellingen tussen producenten en consumenten weer het primaat geven.

## 1 Nieuwe wegen

### 1.1 Nieuwe spijswetten?

Louise Fresco's *Nieuwe spijswetten. Over voedsel en verantwoordelijkheid* is een fascinerend boek. Fresco is een gedreven persoonlijkheid, die hart heeft voor de voedselproblematiek van onze wereld en die zich bij het oplossen daarvan wil baseren op een wetenschappelijk fundament. Iemand die bovendien meermaals pleit voor dialoog en fair debat, en een genuanceerde positie inneemt. Fresco constateert dat aan de ene kant de afgelopen dertig jaar een enorme sprong voorwaarts gemaakt is in het lenigen van de allergrootste mondiale honger. Aan de andere kant moet ze constateren dat, in 2005, nog steeds 1,2 miljard mensen in extreme armoede leven van een budget van minder dan een dollar per dag (WHO Poverty and Health). Bovendien, zo merkt ze op, weten we ons in het westen met de overvloed geen raad. Er lijden meer mensen aan overgewicht dan mensen honger hebben. In 2005 kampten 1,6 miljard mensen met overgewicht, terwijl 400 miljoen mensen leden aan obesitas (WHO Overweight and Obesity).

Jarenlang heeft Fresco zich als adjunct-directeur van de FAO, de Food and Agriculture Organization van de Verenigde Naties, met het wereldvoedselprobleem beziggehouden. Nu is ze als universiteitshoogleraar verbonden aan de Universiteit van Amsterdam. *Nieuwe spijswetten* brengt haar genuanceerde positie scherp in beeld. De voedselconsumptie en -productie vereist om tal van redenen blijvend onze aandacht. Enerzijds kijkt ze tevreden terug op wat er is bereikt. Anderzijds is een grote inspanning nodig om de problemen waar we voor staan op te lossen. Ook haar oplossingsstrategie klinkt genuanceerd. Ze noemt zichzelf een optimist, die vertrouwen heeft in de vooruitgang van wetenschap en techniek. Maar ze ontkent niet dat de inzet van wetenschap en techniek ook kritisch geëvalueerd dient te worden. En ze onderschrijft dat die kritische benaderingswijzen een belangrijke bijdrage vormen aan het politieke debat. Ondanks al die nuances houdt haar analyse een bepaalde onbalans die uiteindelijk leidt tot eenzijdigheid. Fresco geeft bij het bevechten van de voedselproblematiek de hoofdrol aan wetenschap en techniek. Maar ze heeft zelf ondervonden dat deze twee de problemen niet alleen kunnen

oplossen. Er is meer nodig. Fresco's evaluatie van de critici van het bestaande beleid doet onzes inziens echter onvoldoende recht aan hun ideeën.

Fresco deelt de critici van het vigerende voedsel- en landbouwbeleid in in twee groepen: schaduwdenkers en lichtzoekers. Schaduwdenkers gaan er vanuit dat de vooruitgang die wetenschap en techniek gebracht hebben in haar tegendeel zal verkeren. Het ecologisch systeem is simpelweg te complex, en de combinatie van onwetendheid en overmoed zal ons, op een gegeven moment, in het verderf storten. Schaduwdenkers zijn er in meerdere variëteiten: neomalthusianen, ecologisch eenkennigen, biotechnologisch bevreesden en voedselverontrusten. Waar de schaduwdenkers voor de toekomst vooral onheil en verderf verwachten, streven de lichtzoekers het nieuwe heil na, en gaan daarbij te rade bij de spiritualistische traditie of bij zogenaamd natuurlijke leefwijzen. Zoals gezegd staat Fresco niet geheel afwijzend tegenover beide groeperingen. Hoewel ze hun denktrant als onwetenschappelijk afwijst, hebben beide groeperingen wel degelijk een functie. De paradoxale kracht van de schaduwdenkers ligt erin dat hun uitspraken 'geen *selffulfilling prophecies*, maar *selfdenying prophecies*' zijn (Fresco 2006b: 46). Hun stem wordt gehoord en politiek, wetenschappers en ingenieurs nemen bijtijds maatregelen. Op hun beurt brengen de lichtzoekers culturele veranderingen tot stand: 'Het lichtzoeken heeft de wereldwijde consumptiemaatschappij herschapen' (54). '[D]e schaduwdenkers en de lichtzoekers [zijn] meer dan een curiositeit. Zij vertegenwoordigen een belangrijke onderstroom in de wereldsamenleving. Voor de toekomst maakt het bijzonder veel uit wat en hoe we zullen eten' (65-66).

Om een aantal redenen weet Fresco's redenering, en de consequenties die daaruit volgen, ons niet te overtuigen. Op de eerste plaats creëert Fresco een tegenstelling die geen recht doet aan de werkelijkheid. In realiteit bestaat de scherpe tegenstelling die Fresco creëert tussen door wetenschap- en techniekverlichten enerzijds, en door magisch denken gedreven schaduwdenkers en antirationalistische lichtzoekers anderzijds, niet. Zij stelt:

‘Schaduwdenken is een vorm van magisch denken. [...] Schaduwdenkers blijven daarmee vasthouden aan het primitieve beeld van de mens als speelbal van machten buiten zijn controle. Technologie heeft de goden vervangen, maar de vrees voor de machteloosheid is gebleven en is misschien zelfs versterkt nu via de media alles onmiddellijk en op wereldwijde schaal wordt beleefd. [...] Per definitie is een dergelijk denken vaak associatief, zelden rationeel en meestal slechts gedeeltelijk op feiten gebaseerd’ (47).

In de praktijk blijken natuurwetenschappers echter vaak verdeeld, en ligt de interpretatie van de feiten niet zo eenvoudig. Nog belangrijker is echter dat Fresco wetenschap inengt tot de natuurwetenschappen en, diensgevolge, de sociologie en cultuurwetenschappen geheel buiten beschouwing laat. Dat heeft niet alleen consequenties voor haar interpretatie van de lichtzoekers, maar ook voor de oplossingsrichting die zij voorstaat.

Het lichtzoeken noemt Fresco ‘het halfbroertje van het schaduwdenken [...], het omhelzen van een persoonlijke weg naar de verlossing van het technologische kwaad dat ons bedreigt’ (49). Daarmee is het lichtzoeken bijna per definitie een irrationele onderneming, een zoeken naar spiritualiteit of nostalgie naar een ongerept verleden: ‘Zoals het schaduwdenken antitechnologisch is, zo is het antirationalisme inherent aan het lichtzoeken’ (53). Het merkwaardige is echter dat Fresco dat lichtzoeken niet afwijst. In ieder van ons schuilt wel iets van een Schaduwdenker of Lichtzoeker. Deze blijken bovendien op nogal wat medestanders te kunnen rekenen: ‘De mens leeft niet bij brood alleen, [er] groeit de behoefte aan het verhevene’ (65). De denkbeelden van lichtzoekers en schaduwdenkers blijken maatschappelijk van groot belang: ‘Voor een herziening van de maatschappelijke waardering voor voedsel en landbouw, ecologie, consumptiepatronen en verdelingsvraagstukken biedt het gedachtegoed van lichtzoekers en schaduwdenkers een draagvlak’ (66). Maar de consequentie van Fresco’s redenering is dat er voor die maatschappelijke aanhang eigenlijk geen solide argumenten zijn: ‘Dat draagvlak is bij uitstek moralistisch, gezien de sterke waardeoordelen die de schaduwdenkers en lichtzoekers erop nahouden over goed en kwaad, of het nu producten, landbouwmethoden of energieën betreft’ (66). Tegelijkertijd vindt ook Fresco dat er een nieuwe bewustwording over het belang van

voedsel en landbouw tot stand moet worden gebracht. In dat verband neemt zij de term nieuwe spijswetten in de mond. ‘Eten is geweten, en geweten vraagt weten’ (120). En hoewel zij geen religieuze of juridische implicaties aan die wetten wil verbinden, is haar teruggrijpen op een niet seculier vocabulaire veelzeggend. Doordat zij in haar analyse de sociologie, de politieke wetenschappen en de cultuurwetenschappen buiten de deur heeft gehouden, vormen religie en moraal een voor de hand liggend contrapunt ten opzichte van wetenschap en waarheid.

Onder de lichtzoekers schaart Fresco ook de in 1989 opgerichte Slow Food-beweging. Ze staat daar in het geheel niet onwelwillend tegenover – Fresco zat in de jury die oprichter Carlo Petrini in 2002 de Siccio Mansholt-prijs toekende – maar overtuigen kan het haar gezinszins:

‘Hoe inspirerend de oorspronkelijke intentie ook moge zijn, in extreme vorm is het benadrukken van streekgebonden producten en autarkie elitair: zonder afhankelijkheid van voedsel van elders zou de wereldbevolking niet gevoed kunnen worden en zouden arme landen niet kunnen exporteren. Regionale fijnproeverij in romantische restaurants aan verborgen landweggetjes is alleen weggelegd voor wie daarvoor de middelen (inclusief de vervoermiddelen) heeft’ (107/108).

Fresco maakt daarmee natuurlijk een punt. Maar naar onze mening heeft ze in haar analyse van Slow Food te weinig oog voor de institutionele en inhoudelijke vernieuwing die de beweging voorstaat en de politieke dimensie daarvan.

De oplossingsstrategieën die Fresco voorstaat, borduren voort op traditionele politieke inzichten en maken gebruik van bestaande instituten. Ze wil organen als de FAO effectiever maken en bepleit nieuwe spijswetten. Ze gelooft in wetten en missives die van boven komen. De Slow Food-beweging is juist ontstaan uit ontevredenheid met bestaande politieke tegenstellingen en instituten. Slow Food is een nieuw soort politieke beweging die van onderop gekomen is, een *grass roots*-beweging. Met Slow Food stipelde oprichter Carlo Petrini een marsroute uit die het hoofd moest bieden aan specifieke problemen in de Italiaanse politiek en politieke cultuur. Deels door de nood gedwongen, manoeuvreerde Petrini

tussen het communistische geloof in de overheid enerzijds en de liberale toevlucht tot de vrije markt anderzijds. De Slow Food-beweging is een voorbeeld van een netwerk in een laatmoderne samenleving, dat zich laat inspireren door coöperatieve structuren. De geschiedenis van Slow Food toont de verwevenheid van de beweging met politiek activisme en coöperatieve structuren.

## 1.2 Een politieke beweging

Het valt niet mee de oorsprong van Slow Food te reconstrueren. Daar zijn een aantal redenen voor aan te wijzen. Ten eerste is Slow Food geboren op Italiaanse bodem, wat, voor wie die taal niet machtig is, een hindernis opwerpt om primaire bronnen te raadplegen. De grote gangmaker Carlo Petrini bijvoorbeeld spreekt geen Engels. Van groter belang is echter dat Slow Food inmiddels over een uitstekend georganiseerd pr-apparaat beschikt waar vragen om informatie, ook al zijn die gesteld aan onafhankelijke kranten, door worden afgehandeld. Zo overkwam het ons dat een vraag voorgelegd aan verschillende Italiaanse dagbladen uiteindelijk via *La Stampa* beantwoord werd door een journalist die bij de persafdeling van Slow Food werkte. Nog belangrijker is echter dat het ontstaan van Slow Food in een politiek turbulente periode te situeren valt. Dat valt fraai te reconstrueren uit de twee belangrijkste boeken die het verhaal van Slow Food uit de mond van voorman Petrini optekenen. In het eerste boek, in het Nederlands vertaald als *Slow Food. Over het belang van smaak* (Petrini 2004), wordt vooral de ideologie van Slow Food benadrukt en uiteengezet. Over de context waarin deze ideeën ontstonden, vernemen we zo goed als niets. Pas toen de naam van Slow Food gevestigd was, achtte Petrini de tijd rijp om meer inzicht te geven in de ontstaansgeschiedenis. Wie het recentere, goed geschreven boek van Padovani en Petrini, oude strijdmakkers en beiden journalist, over de Slow Food-beweging erop naleest komt meer te weten over de beginperiode. Maar ook hier wordt het de lezer niet makkelijk gemaakt. Het boek is volgens een strikte chronologie opgezet, behalve de aanloop tot Slow Food. Het boek begint met de oprichting van Slow Food in de jaren 1982-1986. Nog eens wordt het overbekende verhaal opgedist over Petrini's ergernis

wanneer hij in Rome op de Spaanse trappen getuige is van de opening van een vestiging van fastfoodgigant McDonald's, gevolgd door de officiële oprichting van Slow Food in het chique Parijse Hotel Méridien. Maar de aanloop tot Slow Food, die pas in het hoofdstuk daarna aan de orde komt, valt nog steeds slechts met veel moeite te reconstrueren.

Het waren, politiek gezien, turbulente tijden. In Italië staan de late jaren zeventig, begin jaren tachtig, bekend als *gli anni di piombo*, de jaren van de kogel (McCarthy 2000). Frustratie en ontevredenheid over de economische en politieke situatie in Italië mondden uit in terrorisme uit zowel rechtse als linkse hoek. Fascistische groeperingen pleegden verschillende aanslagen waaronder de bloedige bomaanslag op het station in Bologna waarbij 85 mensen omkwamen. De overheid stelde links voor de aanslag verantwoordelijk en onschuldige linkse activisten werden door de politie hardhandig opgepakt. Hierdoor werd de kloof tussen de overheid en de linkse groeperingen nog groter. Er ontstonden linkse terroristische splintergroeperingen waarvan de Rode Brigade het bekendst geworden is. In 1978 ontvoerden zij de christendemocratische politicus (en ex-premier) Aldo Moro om hun eis, de vrijlating van gevangenen Brigadleden, kracht bij te zetten. De regeringscoalitie kwam onder vuur te liggen maar gaf niet toe. Hierop volgde in 1978 de executie van Moro die dood werd aange troffen in de kofferbak van een auto, die, hoe symbolisch, geparkeerd stond tussen het regeringsgebouw en het partijkantoor van de PCI, de communistische partij. Petrini was toentertijd actief als radicaal links politicus in Bra en maakte deel uit van de Circolo Leonardo Cocito, genaamd naar een antifascistische verzetsheld uit de Tweede Wereldoorlog. Deze *circolo* trachtte de lokale bevolking te bewerken via hun illegale radiozender Radio Bra Onde Rosse, Radio Bra Rode Golven. De klanken die de ether ingingen verstomden plotsklaps na de moord op Aldo Moro. Beseften Petrini en zijn vrienden dat de Rode Brigade te ver was gegaan en dat het zo niet verder kon?

Er zijn nog andere contextuele factoren die helpen om Slow Food als politieke beweging te situeren en te duiden. Toen het internationale politieke engagement tegen zijn grenzen aanliep – het internationaal georiënteerde communisme wankelde op zijn grondvesten en ultralinks in Italië had bloed aan zijn handen – richtte Petrini zich meer op de regio.

Hij was al vertegenwoordiger voor de communistische partij in Bra en ging zich meer voor de streek, Piemonte, inzetten. In Piemonte vond hij gehoor voor zijn links-anarchistische ideeën. Ten tijde van de Tweede Wereldoorlog was Piemonte het centrum van het partizanenverzet tegen Mussolini. In de jaren zeventig had het geïndustrialiseerde noorden van Italië zwaar te lijden onder de neergang van de Italiaanse industrie. De traditionele boerenbevolking was verarmd, onder andere omdat veel boeren naar de fabrieken waren getrokken. Petrini trok zich het lot van de boeren en arbeiders aan. Een coöperatie werd opgericht om allerlei streekproducten goedkoop aan te kunnen bieden aan de verarmde inwoners van Piemonte. In 1975 werd daarnaast een politieke boekwinkel geopend, de Cooperativa Libreria La Torre, die ook als cultureel centrum fungeerde. In zijn directe omgeving zag hij waar de industrialisatie toe leidde. De traditionele cultuur van een eens zo rijk gebied als Piemonte was vernietigd. In 1980 richtte Petrini de Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo, de vriendenclub van de Barolo op. Enerzijds om de communisten te confronteren met het recht op genieten. Anderzijds om de vele streekwijnen van Piemonte mee te laten profiteren van de uitstraling van hun dure, luxe streekgenoot.

In 1982 gaf Petrini een beslissende draai aan de Arcigola, de voorganger van Slow Food. De Langhe Arci organiseerde trektochten en vakantiecampen voor stadskinderen, maar Petrini koos ervoor om zich te concentreren op de winstgevende activiteiten van de restaurants en van de wijnhandel. In de kringen van Arci stuitte dat op verzet. Maar Petrini won de strijd. Het kon ook nauwelijks anders; hij stond met de rug tegen de muur (Petrini en Padovani 2006: 39). Petrini was de organisator van het muziekfestival Canté i'eu in Piemonte, en betrokken bij de inzamelingsacties om de slachtoffers van de aardbeving in Campinia en Basilicata – drieduizend doden en driehonderdduizend ontheemden – van matrassen te kunnen voorzien. Het muziekfestival sloot met een tekort, en Petrini werd ervan beschuldigd geld dat ten bate van de aardbevingsslachtoffers was ingezameld te hebben ingezet om de tekorten van het muziekfestival mee aan te zuiveren. Over deze affaire weiden de boeken van Petrini en Padovani vanzelfsprekend niet uit. Het volgende citaat uit *Slow Food revolution* laat ons enkel gissen naar de ware toedracht:

'I [Petrini] had just returned to the city council and found myself at the center of a double frontal attack. On the one hand, because of the Irpinia funds for the earthquake relief; on the other, there were some anonymous letters accusing me of allocating public funds to the Canté i'eu. It looked as though everything was becoming a bitter political fight, and it's probably true that we had pushed the establishment too far, too. In the meantime, while I waited for Piemonte to make its promised contribution to the festival, suddenly the provincial government backed out and blocked the payment. It was a tough year, 1980' (Petrini en Padovani 2006: 39).

Petrini koppelt charisma aan een goed gevoel voor marketing, en slaagt erin om netwerken te creëren. Dat laatste is van belang om een belangrijk kenmerk van de Slow Food-beweging te kunnen plaatsen. Slow Food verbindt een regionale oriëntatie met het smeden van (inter)nationale netwerken, zowel in materiële als in virtuele zin. De activiteiten van Slow Food bleven niet beperkt tot Piemonte. Al snel knoopte Petrini contacten aan met het armere en minder geïndustrialiseerde zuiden van Italië. Maar het netwerk kreeg ook ras een internationaal karakter. Ook al overwogen bij de oprichtingsbijeenkomst in Parijs de 'expats', de ervaring van Andrea van Gemst, de voormalige voorzitter van Slow Food Nederland, maakt duidelijk dat Petrini er alles aan deed om een internationaal netwerk tot stand te brengen. Als net afgestudeerde cultuurfilosofe aan de universiteit van Groningen, maakte Van Gemst, daartoe aangemoedigd door vrienden uit haar omgeving, haar interesse in de beweging duidelijk aan Petrini. Hij zorgde ervoor dat korte tijd later een koerier op de stoep van de nuchtere Nederlandse Van Gemst stond met informatie en tickets voor de oprichtingsbijeenkomst in Parijs. Intuïtie, overredingskracht (noem het charisma) en praktisch inzicht: Petrini heeft absoluut de sleutelrol in het Slow Food succesverhaal. Van Gemst (2007): 'Vrijdag had ik gebeld, een week of wat later stond er een koerier voor de deur met een heel pakket aan informatie en die donderdag zat ik in de radiostudio. Een maand later zat ik in Parijs en woonde de oprichtingsvergadering bij van Slow Food!'

Die koppeling van regionale oriëntatie aan (inter)nationale netwerken is het politieke activisme van de Slow Food-beweging blijven kenmerken. De politiek van Slow Food is zowel globaal als lokaal. Slow Food is bovendien

een buitenparlementaire politieke beweging. Ook dat valt te verklaren uit haar Italiaanse achtergrond. De Italiaanse politiek wordt in de hele twintigste eeuw gekenmerkt door grote tegenstellingen tussen links en rechts. Journalisten hebben altijd een belangrijke stem gehad bij het stemming maken. Buitenparlementaire actie speelde steevast een prominente rol. De revolutionaire beweging van de futuristen, één van de spraakmakende avant-gardebewegingen uit het interbellum, ligt nog scherp in ons geheugen. Marinetti was eveneens journalist. Natuurlijk was het futuristisch kookboek (Marinetti 1932) een geintje. Daarin werd onder meer een grotere invloed van wetenschap en technologie op de voeding van de Italianen bepleit. En werd de pasta als weekmakend element van de Italiaanse strijdgeest in de ban gedaan. Het Slow Food-manifest vormt het spiegelbeeld daarvan. De manifestvorm werd overgenomen. De maaltijd werd een politiek wapen. In een noot geven Petrini en Padovani (2006: 71) achteraf aan dat het Slow Food-manifest bewust met de erfenis van het futurisme speelde. De Italiaanse futuristen lanceerden hun beweging in 1909 overigens ook vanuit Parijs.

### 1.3 Netwerken in een snelle tijd

De bovenstaande geschiedenis laat zien dat Slow Food voortkomt uit politiek activisme. Slow Food blijkt in de coöperatie, en de regionale oriëntatie, een serieus politiek alternatief te zien. Voeding is het aangrijpingspunt geworden om politiek te bedrijven. Dat maakt het interessant terug te komen op Louise Fresco's oordeel over Slow Food. Ook Louise Fresco komt in *Nieuwe spijswetten* met voorstellen om het wereldvoedselprobleem op te lossen. Zij acht bewustwording op het gebied van voeding evenzeer noodzakelijk. Fresco spreekt van nieuwe seculiere spijswetten die mensen bewust moeten maken van wat ze eten. 'Eten is weten, eten is geweten', kernachtiger laat zich haar pleidooi nauwelijks samenvatten (Fresco 2006b: 122). Naast de zegeningen van wetenschap en techniek verwacht Fresco veel heil van een efficiënter en effectiever maken van bestaande instituten. Dat is enerzijds verklaarbaar en anderzijds toch ook opmerkelijk. Lange tijd heeft Fresco de positie van adjunct-directeur van de FAO vervuld, de Food and Agriculture Organization van de Verenigde

Naties die als slogan hanteert 'Helping to build a world without hunger'. Maar in mei 2006 heeft Louise Fresco haar ontslag aangeboden, omdat zij ontevreden was met het gevoerde beleid. Haar afscheidsbrief is via de *Guardian Unlimited* uitgelekt. Ze stelt daarin dat

'the Organization has been unable to adapt to a new era. We are caught in a vicious circle where appreciation by most member countries for specific normative subjects such as Animal Health, Codex Alimentarius or IPPC contrasts fundamentally with their negative appraisal, and hence the funding, of the Organization as a whole. FAO has been reluctant in adjusting to the shifting views on development assistance and in building coalitions. In major international fora such as the Multilateral Environmental Agreements and the CGIAR, our contribution and reputation have declined steadily. Unfortunately, its leadership has not proposed bold options to overcome this crisis. The way the budget has been allocated in the last biennia undermines the Organization's credibility and thus confirms the members' impression that FAO is unable to manage its priorities' (Fresco 2006a).

Hoewel Louise Fresco dermate teleurgesteld was in het reilen en zeilen van de FAO dat ze ontslag nam, houdt ze in haar *Nieuwe spijswetten* een pleidooi voor het efficiënter maken van bestaande instituten. En ook al is het maar een vorm van (overigens geslaagde) retoriek, ook in de spijswetten weerklinken oude, religieuze instituties. Vormt Petrini's Slow Food-beweging niet een veel effectiever strijdmiddel in onze snelle tijd dan de bestaande politieke instituties?

De onmacht van de gevestigde politiek is de laatste jaren uitgegroeid tot volksvermaak. Links en rechts, provocerende bloggers en columnisten van respectabele kranten, constateren eensgezind dat de politiek achter de feiten aanholt. Om over mogelijke oplossingen daarvoor weer totaal van mening te verschillen. Die onmacht van de politiek is niet alleen een Nederlands verschijnsel. En het thema beperkt zich evenmin tot de populaire pers. Politieke denkers leggen een verband met globalisering. Guéhenno (1993) bijvoorbeeld betoogt dat politieke besluiten steeds vaker worden genomen in subnationale of juist supranationale netwerken in plaats van op een nationaal niveau door politici die eigenlijk daartoe zijn

geroepen. Dit soort van netwerken, die zowel uit individuen als uit rechtspersoonlijkheden kunnen bestaan, zijn gefocust op specifieke interessegebieden. Daardoor zijn ze aan de ene kant zeer gesloten en aan de andere kant heel open, namelijk voor iedereen met een specifieke, relevante expertise (Ankersmit 1997: 50). In het huidige tijdsgewricht kunnen maatschappelijke problemen zich heel snel openbaren en verspreiden. Om snel met adequate oplossingsstrategieën te komen, vereist grote vakinhoudelijke competenties. Netwerken, waarin uiteenlopende ‘autoriteiten’ als politieke toezichhouders functioneren, nemen steeds meer functies van traditionele bestuurlijke en politieke gremia over.

De opmars van netwerken gaat ten koste van bestaande organisatievormen. Met Zijdervelds onderscheid tussen instituties en instituten vallen deze veranderingen nader te preciseren. Voor Anton Zijderveld zijn instituties universele patronen van gedrag; instituten zijn de historisch contingente en cultureel specifieke realisaties daarvan. Instituties reguleren collectieve gedragspatronen en hoeven niet noodzakelijk te ontfaan in knellende, vastliggende instituten (Zijderveld 2000: 38; 83). Als instituten zo ervaren worden, zullen deze veranderen. Maar de basale behoefte aan afstemming van gedrag zal daardoor niet veranderen. Moderniserende maatschappijen kennen volgens Zijderveld *institutional transformations*, geen *Institutionsabbau*. (Zijderveld 2000: 98) In Zijdervelds analyse sluiten netwerken<sup>3</sup> en instituties elkaar dan ook niet principieel uit. Netwerken zijn voluntarische creaties die, nagenoeg bij definitie, traditie ontberen. Instituties worden daarentegen juist gekenmerkt door hun traditie. Maar zoals gezegd, beide sluiten elkaar niet principieel uit.

‘In a fully modernized society, certainly in an ICT-society with scores of virtualities, flexibilities and contingencies, institutions will be thin and ephemeral rather than thick and traditional. However, [...] in such a late- or post-modern society networks will gradually become thicker than thinner, if they are to be functional and useful at all. We are thus moving towards a society and culture with thin institutions which in a sense carry thick networks’ (Zijderveld 2000: 122).

De instituten krijgen langzamerhand minder betekenis. Maar de netwerken zullen, als ze een zekere duurzaamheid bereiken, zich ontwikkelen

tot instituten of para-instituten: ‘Such networks will eventually, when they develop durability and density, become “thick” networks and gradually grow into institutions or para-institutions’ (Zijderveld 2000: 127).

## 2 Nieuwe idealen

### 2.1 Tempo giusto

Waar staat Slow Food voor? Uiteraard maakt Slow Food zich druk om voedsel. Maar het is allerm minst een one-issue beweging. Integendeel, Slow Food heeft vele doeleinden, die ook nog eens verschillen al naar gelang wie men spreekt: ecogastronomie, het belang van smaak, het behoud van biodiversiteit, een regionale keuken, het recht op genieten, een andere eetcultuur. De naam van de beweging bevat twee ingrediënten. En het is met name het label *slow* dat door tallozen is opgepakt om op allerlei andere activiteiten te plakken. In 2004 bracht Carl Honoré zijn *In praise of slow. How a worldwide movement is challenging the cult of speed* uit. Honoré breidde Petrini’s roep om Slow Food uit naar andere domeinen: *slow cities, slow medicine, slow sex*. Inmiddels wordt het label *slow* gebruikt om zeer uiteenlopende activiteiten te karakteriseren, zowel in de profit, Slow Travel bijvoorbeeld, als in de non-profitsector, Slow Art. In alle gevallen gaat het erom dat met *slow* een ervaring, beleving of handelwijze wordt uitgedrukt die haaks staat op onze maatschappij die een immense versnelling doormaakt.

Petrini verwoordt in Honoré’s *In praise of slow* zijn zoektocht naar het *tempo giusto* als volgt:

‘If you are always slow, then you are stupid – and that is not at all what we are aiming for, [...] Being Slow means that you control the rhythms of your own life. You decide how fast you have to go in any context. If today I want to go fast, I go fast; if tomorrow I want to go slow, I go slow. What we are fighting for is the right to determine our own tempos’ (Petrini in Honoré 2004: 16).



En het is duidelijk dat hij de balans in het leven niet vindt in de snelle snack, maar vooral in de zorgvuldig bereide maaltijd die met vrienden genoten wordt. Ook hier vormt de Italiaanse (eet)cultuur een belangrijke inspiratiebron. Groepsgewijs genieten met vrienden en familie van 8 tot 11 uur 's avonds, niet zelden met producten uit eigen tuin. Slow Food is in ieder geval een tegenzet op de versnelling die de maatschappij rondom ons kenmerkt, niet in de laatste plaats in het fastfood.

Een uitgebreide analyse van die versnelling van onze samenleving geeft Petrini niet. Hij is weliswaar van huis uit socioloog, en plaatst ook wel enige rake opmerkingen hieromtrent in zijn *Slow Food revolution* (Petrini en Padovani 2006), maar dat kan niet tippen aan de omvang en diepgang van Hartmut Rosa's Habilitationsschrift *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*.<sup>4</sup> Volgens Rosa moeten de ontwikkeling van de moderne, en vervolgens laatmoderne samenleving primair begrepen worden als een veranderende omgang met de temporele dimensie, en niet de ruimtelijke. Met zijn *Beschleunigungsthese* wil Rosa overigens niet beweren dat alles steeds sneller gaat. Integendeel, sommige processen, waar bijvoorbeeld een lijfelijke afhankelijkheid meespeelt, kunnen eenvoudig niet sneller. Een zwangerschap neemt nog altijd negen maanden in beslag. Wie dagelijks met de auto naar zijn werk heen en weer pendelt en geregeld in de file staat, zal heus niet zeggen dat alles sneller gaat. Maar verkeersopstoppingen zijn ongewenst. In onze samenleving is, met name door de technologieën die wij inzetten, snelheid een groot goed geworden.

Rosa onderscheidt drie niveaus waarop versnelling zich manifesteert. Het eerste niveau betreft de doelgerichte versnelling van welbepaalde handelingen, door middel van techniek. In de context van eten valt daarbij te denken aan de magnetron die het ontdooien van ingevroren voedsel en het opwarmen van restanten of geprefabriceerde eenpersoonsporties bespoedigt. Kant-en-klaarmaaltijden krijgen steeds meer schapruimte in de supermarkt. De beweging om meer en meer gebruik te maken van halffabrikaten is al veel langer aan de gang. Kijk naar het succes van het Maggiblokje dat veel sneller resultaat oplevert dan het zelf trekken van soep. Een tweede niveau van versnelling ziet Rosa bij de afwisseling van trends en maatschappelijke voorkeuren. Wie bij de tijd wil leven moet de

mode nauwkeurig bijhouden. Het voorspellen van trends, trendwatching, is zelfs een beroep geworden. Geregelde restaurantbezoekers zullen de trend versnelling kunnen beamen. Waar de *gutbürgerliche Küche* garant stond voor een maaltijd met een grote mate van herkenbaarheid, volgen de trends in het restaurantwezen zich steeds sneller op. In de afgelopen twee jaar hebben de tapas, het fingerfood en het moleculaire koken met zijn delicate schuimen de trendy keuken bepaald. Terwijl het op dit moment alweer gonst van de geruchten over de opleving van de Aziatische en vooral de Chinese keuken. Maar het meest doet de versnelling zich voelen op het derde niveau, dat Rosa typeert als de versnelling van het tempo van het leven. Juist doordat nieuwe technologieën in allerlei maatschappelijke domeinen hun intrede doen, krijgen we de indruk dat we steeds sneller moeten reageren. We krijgen het steeds drukker, althans zo lijkt het. De mobiele telefoon, het e-mailverkeer en het internet zijn daar natuurlijk drijvende krachten achter. We ervaren steeds kortere responstijden.

De ervaren toename in levenstempo laat ook op het gebied van eten zijn sporen na. We zijn sneller gaan eten, niet alleen fysiek maar ook cultureel organisatorisch. De lange lunchpauzes die bijvoorbeeld in Groot-Brittannië, Frankrijk en Spanje als teken van beschaving en cultuur golden, zijn op hun retour. Ze zijn simpelweg niet meer van deze tijd. Een geheel andere oplossingsstrategie bestaat in *multitasking*. We lunchen bijvoorbeeld aan ons bureau terwijl we nog snel de laatste wijzigingen in een notitie doornemen. En we kunnen simpelweg een aantal langzame activiteiten door snellere vervangen. De pizzakoerier bezorgt een dampende, maar nog vaker lauwwarme, maaltijd bij ons thuis wat ons de gelegenheid geeft nog snel een dringend telefoontje te plegen. En wie heeft nooit om de grootste drukte op het werk de baas te kunnen, onderweg naar huis een kant-en-klaarmaaltijd besteld om die, eenmaal thuisgekomen, te nuttigen met de vork in de ene en de telefoon in de andere hand? Alle bovengenoemde versnellingsstrategieën lijken in dit voorbeeld bij elkaar te komen: sneller kauwen, *multitasken* en de bereiding uitbesteden.

Bovenstaande sociologische analyse kan het snelle succes van Slow Food en de navolging die het concept 'slow' in allerlei andere contexten heeft

gevonden verklaren. Juist in die versnelling van het persoonlijk leven ervaren we de toegenomen tijdsdruk die de moderne maatschappij aan ons oplegt. Zoals Rosa betoogt, worden in de moderne en laatmoderne samenleving uiteenlopende functies en deelgebieden via de tijdsdimensie op elkaar afgestemd. Daar manifesteren zich dan ook de spanningen. Het gebruiken van de maaltijd is een voor de hand liggend aangrijpingspunt om aan die toegenomen tijdsdruk te ontsnappen. Eten is een sociale activiteit die meer plezier geeft wanneer vrienden of familie mee aan tafel schuiven. De meesten onder ons hebben goede herinneringen aan maaltijden gebruikt in familieverband. Samen eten is samen delen. Eten heeft bovendien een cyclisch karakter. In het ritme van de dag creëert het vaste ankerpunten, zij het vroeger meer dan nu. We variëren permanent op het repertoire van smaakervaringen dat we in de loop van ons leven opbouwen. Het volgen van de seizoenen in het bereiden van de maaltijd – iets wat Slow Food aanvankelijk sterk benadrukte – is een ander aspect van een cyclische tijdsbeleving die in de voormoderne tijd nog algemeen gangbaar was (Koselleck 1989).

Vanuit dat perspectief, zou men kunnen stellen, is Slow Food vooral een heimweebeweging van conservatieve traditionalisten. Of, om aan te sluiten bij het vocabulaire van Rosa, een *Entschleunigungsinsel* waar men even op krachten kan komen alvorens weer als herboren de ratrace te hernemen. Ontegengesteld zit er wat waars in beide constatering. De meeste leden van Slow Food Nederland zijn van middelbare leeftijd, die met heimwee terugverlangen naar de wittebonensoep van hun moeder, of de puree van raapsteeltjes met jus van tante Gé. Zo beschouwd, is men geneigd te zeggen, betuigt Fresco de Slow Food-beweging met haar benaming van lichtzoekers nog te veel eer. Het zijn eerder nostalgische oprispingen, die goed gedoseerd, net als een vakantie, een dienst bewijzen aan onze samenleving die highspeed verder trekt. Mits goed gepland kan Slow Food onze krachten aanvullen. Een historisch verantwoorde maaltijd, genoten in het weekend, is een aardig gespreksonderwerp voor de drukbezette manager. De prijs van al dat Slow Food noodzaakt wel dat er door de week goed verdiend wordt. En op zaterdag met de Audi Q7 naar de boerenmarkt. Toch doet dit beeld geen recht aan Petrini's onderneming. Carlo Petrini, die sociologie studeerde aan de universiteit van Trento, politiek activist in de jaren tachtig, beoogt met het *tempo giusto* de burger

zijn autonomie terug te geven, om de vervreemding en de tijdsdruk die hij in de maatschappij ervaart het hoofd te bieden. Slow Food doet een beroep op de traditie om een andere toekomst gestalte te geven.

## 2.2 Bij de tijd of ouderwets?

Slow Food verhoudt zich op een ambivalente manier tot onze tijd. Enerzijds opereert de beweging als een netwerk, gebruik makend van communicatietechnologieën als het internet. Dat maakt Slow Food tot een globale, maar vluchtige organisatie. Anderzijds vraagt Slow Food om respect voor de traditie, het ambacht en de regio. In haar pleidooien voor het herstel van de traditionele eetcultuur, met een regionale oriëntatie, klinkt heimwee door naar een tijd die voorgoed voorbij lijkt. Maar in die ambivalenties van ambacht en moderne technologie, van regionale oriëntatie en globale beweging, zo betogen wij, ligt juist het interessante en uitdagende van de Slow Food-beweging.

Slow Food heeft de macht van de consument weten te mobiliseren. En dat is misschien wel de machtigste groep in onze samenleving. Liberalen wisten dat natuurlijk al heel lang. Linkse mensen ontdekten een aantal decennia geleden dat politiek via de boodschappenkar viel te bedrijven. Najaar 1970 startte Esau de Plesis de Boycot Outspan Aktie, gericht tegen de apartheid: *Pers geen Zuidafrikaan uit*. De bloedsinaasappelen verdwenen uit de winkels. Enkele jaren later zette het Angola Comité een, eveneens succesvolle boycotactie van koffie uit Angola op (Webdossier 'Nederland tegen apartheid' – jaren '70 (1)). Hier werd de macht van de consument nog vooral als verzet ingezet, door producten niet aan te schaffen, bij wijze van exit-optie. De wereldwinkels en Fair Trade probeerden vervolgens het consumentengedrag om te buigen. De marketing van de Fair Trade-producten liet (aanvankelijk) echter te wensen over (Merckx 2006). Dat vak nu beheerst Petrini als geen ander, en hij is er niet vies van het in te zetten voor de goede zaak. Maar Slow Food heeft voor de consument geen simpele boodschap. Met het kopen van het product is die niet klaar, maar begint het pas. De consument wordt voorgehouden dat hij of zij zich moet verdiepen in de geschiedenis van het product, in de

traditionele bereidingswijzen, en de specifieke smaakrijkdom van het artisanale product. De koop is ingekaderd in een verhaal, en moet aanzetten tot studie. Althans in theorie.

Maar Slow Food is geen consumentenbelangenorganisatie. Talloze kleine, vaak ambachtelijke producenten lopen, met name in de EU, tegen de steeds hardere eisen op wat betreft hygiëne, voedselveiligheid en registratie van de productie. Multinationals zijn veel beter toegerust en berekend op die stringente regelgeving dan een kleine producent. Ook voor kleine producenten maakt Slow Food zich hard. Het ongelimiteerd namaken van streekproducten is een halt toegeroepen. Slow Food, met haar Ark van de Smaak heeft daar een rol in vervuld.

Slow Food poogt de krachten van zowel consumenten als producenten rondom streekproducten te bundelen. Wie weet dat Slow Food voortgekomen is uit een coöperatie zal dat streven kunnen plaatsen. Dan dringt zich onmiddellijk de vraag op in hoeverre de coöperatie een achterhaald instituut is? Men is primair geneigd deze vraag met een volmondig ja te beantwoorden. De coöperatie is een instituut dat opkwam in de eerste moderniseringsgolf in de negentiende eeuw en landbouwers in staat stelde om gezamenlijk de investeringen die de mechanisatie met zich meebracht te kunnen dragen. Er ontstonden tegelijkertijd verbruikerscoöperaties. Ook toentertijd waren marxisten gecharmeerd van dit instituut. Achterhaald? In de landbouw, denk aan de wijnproductie, zijn de coöperatieve structuren nog niet geheel verdwenen. En terwijl de Nederlandse Rabobank tien jaar geleden nog regelmatig in het nieuws kwam met interne zorgen over haar besluitvaardigheid als gevolg van haar coöperatieve structuur, vent ze die nu in reclamespotjes breed uit: 'Een bank die het anders doet.' Door de kredietcrisis kan de coöperatie zich anno 2009 zelfs als 'verantwoorde bedrijfsvorm' afficheren, althans volgens de bestuursvoorzitters van Rabobank, PGGM en Univé – allemaal coöperaties uiteraard (Heemskerk, Van Rijn en Velzel 2009). De kredietcrisis heeft het Slow-concept ingang doen vinden in de financiële wereld. Woody Tasch heeft recent een NGO opgezet om investeerders te vinden voor duurzame, lokale producenten<sup>3</sup> (Sutterfield 2009; Tasch 2008). *Slow money* moet een alternatief bieden voor *fast money*, een term

die volgens Tasch weinig uitleg behoeft: 'Everyone is beginning to understand what that is' (Sutterfield 2009).

Om de levensvatbaarheid van coöperaties te beoordelen heeft het zin te rade te gaan bij de socioloog Zijdeveld. Deze hamert er in zijn columns voor het *Financieele Dagblad* herhaaldelijk op dat niet alleen de vrije markt en de overheid maar ook coöperatieve structuren een middel zijn om menselijke activiteiten op elkaar af te stemmen. Kunnen coöperatieve structuren (opnieuw) een voet aan de grond krijgen in onze maatschappij? In het eerder aangehaalde boek *The institutional imperative. The interface of institutions and networks*, stelt Zijdeveld dat als netwerken een zekere duurzaamheid willen verkrijgen, ze kenmerken van een institutie kunnen gaan aannemen.

'These flexible networks will then easily institutionalise into "thick" networks. As such, they will, of course, subsequently easily function also as transitions to established institutions [...]. They may remain para-institutional, but they may also function as stepping stones to the traditional institutions and thereby contribute to their own transformation. They may even evolve into new institutional patterns. However, it will not be easy to come up with convincing examples of such totally new institutions' (Zijdeveld 2000: 127).

In een recente aanscherping van haar *mission statement* vraagt Slow Food aandacht voor *voedselgemeenschappen*. De consumenten worden daarin coproducten van het voedsel dat uiteindelijk verorberd wordt. Consumenten, producenten, horeca, wetenschap en technologie worden verzameld rondom hetzelfde ideaal: een maaltijd die op de regionale keuken is geïnspireerd, bereid met smaakvolle, duurzaam geteelde producten. Het interessante van voedselgemeenschappen is dat ze zowel een materiële als een sociale component hebben. Daarmee sluiten ze aan bij een conceptuele vernieuwing die vanuit het wetenschaps- en techniekonderzoek, met name onder invloed van Bruno Latours Actor Network Theorie, in de sociologie begint door te dringen (Law en Hassard (red.) 1999). In het kader van Zijdevelds analyse dringt de vraag zich op in hoeverre de voedselgemeenschappen die Slow Food thans centraal stelt tot zo'n nieuwe institutie uit kunnen groeien. Die vraag staat centraal in

het derde luik. Een karakteristiek van voedsel zou daarbij misschien kunnen helpen. Het is een basale levensbehoefte. En klaarblijkelijk zo basaal dat er geen institutie is die zich erom bekommert.

### 3 Nieuwe kansen, bedreigingen en onzekerheden

#### 3.1 Trust the tradition

Geen institutie die zich om voedsel bekommert? En de FAO dan, de voormalige werkgever van Louise Fresco? In de terminologie van Zijdeveld betreft het hier eerder een instituut dan een institutie. Bovendien benadert de FAO voedsel voornamelijk als een verdelingsvraagstuk, dat zich op wereldschaal, en dus primair in de ruimtelijke dimensie afspeelt. De kwaliteit en de sociale en culturele betekenis van voedsel laat de FAO koud. Toegegeven, in armere landen heerst nog steeds honger, terwijl rondom ons overgewicht een groeiend gezondheidsprobleem vormt. Er is op bepaalde plaatsen in de wereld inderdaad te weinig, en op sommige continenten eet men zich dood. Maar herverdeling van voedsel leidt niet vanzelfsprekend tot een oplossing voor overgewicht. Obesitas is ook een groot probleem in arme landen, vooral in steden: 'Once considered a problem only in high-income countries, overweight and obesity are now dramatically on the rise in low- and middle-income countries, particularly in urban settings' (WHO Overweight and Obesity). Dat komt onder andere door de opmars van fastfood aldaar.

Ook de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit is meer een instituut dat zich met regelgeving bezighoudt, dan een institutie die de betekenis van eten in brede zin koestert. De VWA is bekend (en berucht) om haar HACCP-richtlijnen. Dat staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Daarmee beoogt de VWA de voedselveiligheid te garanderen. Op incidenten en voedselschandalen is gereageerd met steeds strengere controles. Bij het opstellen van de uitgebreide protocollen werd 'de sector' betrokken. Belangrijke industriële producenten zijn inderdaad uitgenodigd. Maar voor ambachtelijke, kleinschalige producenten vormt de regelgeving wat betreft voedselveiligheid een hindernis die niet of slechts

tegen onacceptabel hoge kosten genomen kan worden. De eisen die de EU aan voedselproducenten stelt, doen daar nog een schepje bovenop. We interviewden voor dit artikel onder anderen een Groningse geitenhouder en kaasmaker die opmerkte dat de aanscherping van de Europese richtlijnen in 1997 de productie van haar zachte witschimmelkaas onmogelijk dreigde te maken (Kuppens 2007). De hygiënewetgeving kwam als een zwaard van Damocles boven haar hoofd te hangen. Van de ene op de andere dag werd het product waar deze kaasmaker jaren aan gewerkt had, omschreven en afgedaan als *high risk food*. Ze kreeg een handelsverbod en was in het begin zelfs verplicht om iedere partij te laten controleren (wat toen tweehonderdvijftig gulden kostte), anders was het 'einde, uit'. Nu moet haar kaas twaalf keer per jaar op pathogene bacteriën worden gecontroleerd. Gewone Goudse krijgt twee keer per jaar een controle. Haar collega's van rauwmelkse geitenkaas in Frankrijk en in Italië worden overigens maar vier keer per jaar gecontroleerd. In Nederland neemt normaal gesproken de overheid vier controles per jaar voor haar rekening. Maar soms schiet dat erbij in, en moet de geitenkaasmaker de twaalf controles zelf betalen om de certificaten op tijd te kunnen overhandigen aan de inspectie. Dat is 120 euro per onderzoek maal twaalf! Een grote kostenpost voor een kleine producent. Een ander voorbeeld. De registratie en certificering van basisproducten, en met name de kosten die daarmee gepaard gaan, maken het economisch gezien vrijwel onmogelijk met regionale producten te werken. Het is veel goedkoper om een kleine partij gecertificeerde hop uit Tsjechië te betrekken dan de certificatie van de kleinschalige productie van je buurman rond te krijgen.

De zich op een ambachtelijke traditie beroepende kleinschalige producenten varen een andere koers dan de VWA met haar HACCP-aanpak. De traditie suggereert productiewijzen die hun validiteit door de jaren heen bewezen hebben. De HACCP-aanpak daarentegen ontleedt het productieproces en is op zoek naar potentiële risico's. In de praktijk blijkt het minimaliseren van risico's fnuikend voor ambachtelijke, kleinschalige productiewijzen. Slow Food heeft met haar Ark van de Smaak een lijst van producten opgesteld die teloor dreigden te gaan. Aan de andere kant heeft de Keuringsdienst van Waren velen behoed voor voedselvergiftiging of erger. De fundamentele vraag dient zich hier aan hoeveel risico we met

ons voedsel willen lopen? Die kwestie verdient het om op meerdere niveaus te worden behandeld.

Welbeschouwd is het vanzelfsprekend dat Slow Food in deze problematiek verzeild is geraakt. Door zich te keren tegen (bepaalde aspecten van) versnelling die het proces van modernisering heeft voortgebracht, raakt men als vanzelf andere aspecten van die modernisering. Voedselzwendelaars, maar ook hun bestrijders, maken gebruik van de inzichten en verworvenheden van moderne wetenschap en technologie. (Wilson 2008) Op de juridificering van de samenleving is onder anderen door Jürgen Habermas gewezen. Dat risico's centraal zijn komen te staan in de postindustriële samenleving, is de centrale these van Ulrich Becks *Risikogesellschaft* (1986). G. Mazzalovo en M. Chevalier (2004) hebben uiteengezet dat een belangrijk aspect van merknamen gelegen is in het vertrouwen dat deze klanten inboezemen. Zij reageren in hun boek *Pro Logo. Brands as a factor of progress*, op Naomi Kleins bestseller *No Logo* (2000). Klein uitte kritiek op de hedendaagse dominantie van merkproducten, die in haar ogen de keuzevrijheid van consumenten aantasten. Mazzalovo en Chevalier betogen daarentegen dat de merknaam op een fles sterke drank ons de verzekering geeft dat wij geen methylalcoholvergiftiging hoeven te vrezen. Globale merken, risico's, controle, vertrouwen en keuzevrijheid: het zijn sleutelwoorden in het actuele debat over de inrichting van de markt voor consumptiegoederen.

Slow Food zal die discussie aan moeten gaan. Een keurmerk is een mogelijkheid, maar is onzes inziens een traditionele oplossingsstrategie die de weg van juridificering bewandelt. Een keurmerk staat haaks op de losse organisatievorm van het netwerk, en de korte ketens die het vertrouwen tussen producenten en consumenten in een regio bewerkstelligen. Een alternatief voor een keurmerk zou in de ICT gezocht kunnen worden. Wat zou er gebeuren als producenten die aan een lokale voedselgemeenschap willen deelnemen verplicht worden een forumfunctie op hun website in te richten waar consumenten hun ervaringen met lokale producten kunnen uitwisselen? Dat zou wel eens een heel snelle manier kunnen zijn om potentiële gevaren te signaleren. En misschien wel effectiever dan de huidige HACCP-richtlijnen. Maar uit het huidige debat over risico's en risicobeheersing vallen ook andere suggesties te destilleren.

Wat te denken van een spiegeling van het *precautionary principle*? Dat laatste behelst dat bij innovaties die wetenschappers en ingenieurs niet absoluut vertrouwen, in die zin dat ze geen kwalijke effecten teweegbrengen, er een pas op de plaats moet worden gemaakt. De innovator moet kunnen garanderen, in ieder geval zeer aannemelijk maken, dat er geen nadelige consequenties zullen optreden. Een spiegeling van dit principe zou kunnen inhouden dat traditionele productiewijzen getolereerd worden, totdat overtuigend aannemelijk is gemaakt dat zij gezondheidsrisico's inhouden. *Trust the tradition*, kortom. Dat uitgangspunt verschilt natuurlijk enorm van de HACCP aanpak, waar men op zoek is naar potentiële risico's. 'Trust the tradition' impliceert een cultuuromslag, niet alleen bij de regelgevende instanties, maar ook onder consumenten. De consument krijgt een grotere eigen verantwoordelijkheid, en zal meer worden aangespoord zich te verdiepen in (de herkomst van) zijn voedsel. Dat kan alleen als enerzijds de voedselketens korter worden en anderzijds de mogelijkheden van nieuwe communicatietechnologieën worden geëxploreerd.

Wij willen hier geenszins pretenderen een kant-en-klare oplossing te bieden hoe te laveren tussen de belangen van voedselveiligheid, globale merken, kleinschalige, ambachtelijke productiewijzen en smaakdiversiteit. Maar we zijn er wel van overtuigd dat voedselgemeenschappen naar nieuwe oplossingen moeten zoeken om de balans tussen regelgeving en vertrouwen vorm te geven. Daar ligt, politiek gezien, een van de grootste uitdagingen, zowel voor Slow Food als voor de regelgevende en controlerende instanties.

### 3.2 Tussen merk en beweging

Of Slow Food een rol van betekenis zal kunnen spelen wordt niet alleen bepaald door de uitkomst van haar confrontatie met regelgevende en controlerende instanties. Het is ook de vraag of de beweging voldoende controle houdt over haar netwerk. Netwerken zijn namelijk losse organisatievormen, die moeilijk van bovenaf vallen aan te sturen. Uit (een beperkt aantal) interviews die wij hebben afgenomen met leden,

consumenten en producenten blijken de motieven achter de interesse in Slow Food zeer uiteen te lopen. Sommige convivia lijken hun website vooral als reclamemedium voor lokale bedrijven te gebruiken. Een aantal geïnterviewden zien de Slow Food-beweging dan ook als een buitengewoon geslaagde marketingcampagne. Een wijnhandelaar sprak bewonderend over het commercieel talent van Petrini omdat die erin geslaagd was in Bra een opslagruimte, ter grootte van het Maastrichtse Vrijthof, gevuld te krijgen met de meest prominente Italiaanse wijnen. De eerdergenoemde ambachtelijke fabrikant van geitenkazen daarentegen roemde Petrini omdat hij een belangrijke bondgenoot vormt in de strijd tegen een op hol geslagen voedselbureaucratie van de EU. Sommige leden wisselen ‘adresjes’ uit en benadrukken de gezelligheid van de samenkomsten. Voor anderen vormt Slow Food de aanleiding voor een radicale breuk met hun jachtige bestaan. We spraken een mevrouw die haar baan als informaticadocent had opgegeven, haar huis had verkocht en thans bivakkeerde in het tuinhuis van haar volkstuintje.

Deze ambivalente motieven verklaren het succes van Slow Food, maar wijzen tegelijkertijd ook op haar bedreigingen. Het Slow Food-netwerk kon enkel haar huidige omvang bereiken door een heel divers publiek aan te spreken. Op zaterdag met de SUV bij de delicatessenwinkel een ambachtelijk geitenkaasje uit de Vercors halen is een deel van het verhaal. Voedsel blijkt een uitermate geschikt distinctiemiddel. Maar op de fiets bij de boerenwinkel een Boeren Goudse halen is een ander deel van het verhaal. Zowel links als rechts worden geconfronteerd met ongewenste effecten van de doorgaande versnelling van de maatschappij. De maaltijd blijkt, om uiteenlopende redenen, een geschikt aangrijpingspunt om zich daarmee uiteen te zetten. Slow Food is een nieuw soort beweging, die problemen signaleert en attaqueert waarbij ze traditionele politieke tegenstellingen, die nog uit de tijd van de eerste versnellingsgolf dateren, overbrugt. Links en rechts heffen in grote harmonie met elkaar het glas op het terras van de kleinschalige brouwer.

Maar dat is wel erg optimistisch gedacht. Zonder marketing was Slow Food nooit geworden wat het nu is. Inmiddels is Slow zo’n sterk merk dat wie een vakantiehuisje wil huren op de site van Slow Travel terecht kan. Slow heeft evenveel met commercie als met idealen te maken. Petrini

schijnt zich die ambivalentie te realiseren. Hij laat zich er in ieder geval niet in afkeurende zin over uit. En hij poogt evenmin een keurmerk of een Slow-politie in het leven te roepen. In plaats daarvan zwengelt hij de politieke en ideologische discussie aan door naast de *Salone del Gusto*, het tweemaaljaarlijkse treffen van smulpapen in Turijn, de conferentie *Terra Madre* te beleggen. Sedert 2004 worden voedselgemeenschappen van over de hele wereld daar met elkaar in contact gebracht om hun ervaringen uit te wisselen (Irving e.a. 2006). Met *Terra Madre* zoekt Petrini bewust de confrontatie op met de wereldwijde voedselproblematiek: honger op de ene plek terwijl in het westen tonnen aan voedsel worden weggegooid. De Groningse geitenkaasmaakster die wij gesproken hebben vond in *Terra Madre* de ziel van Slow Food: ‘Terra Madre zorgt ervoor dat je je sterker voelt worden, dat je in een netwerk wordt binnengesloten. Zij geven je daar ook technische middelen voor: via een weblog kan je contacten leggen met collega-producenten uit de hele wereld’ (Kuppens 2007). Anderen daarentegen zoeken de ziel van Slow Food in de bodem van een fles Barolo.

De Slow Food-beweging is te interessant om haar als een exponent van een bonte verzameling ‘lichtzoekers’ af te schilderen. De (intuïtieve) diagnose die Slow Food stelt van de problemen van de laatmoderne samenleving blijkt sociologisch hout te snijden. De therapie die zij voorstelt blijkt door uiteenlopende groepen geapprecieerd te worden. Wat is onze prognose? Veel, zo niet alles, zal ervan afhangen of Slow Food erin slaagt de voedselgemeenschappen inhoud en betekenis te geven. De idee van de consument als coproducent kan daarbij helpen. Dat voedselproducenten en -consumenten elkaar nodig hebben is een historische constante. En de mens is een sociaal wezen. Samen eten is vanzelfsprekend, in Zijdervelds vocabulaire een antropologische noodzakelijkheid. Lukt het Slow Food de voedselgemeenschappen tot een hecht netwerk te smeden? Is het begin van de eenentwintigste eeuw het moment waarin de massamarketing van voedsel plaatsmaakt voor een meer persoonlijke, regionale bejegening van producent en consument? Het lijkt op het eerste gezicht onwaarschijnlijk, maar toch ook niet onmogelijk. De persoonlijke benadering van consumenten middels het vormen van *communities* begint zelfs in de internationaal geïntendeerde luchtvaart van de grond te komen (Van Dijk 2007: 1). De specifieke materialiteit van voedsel zou het weleens

tot een gidsproduct kunnen maken voor een nieuwe maatschappij en een nieuwe politiek.

Carla Berghuis is in augustus 2007 afgestudeerd aan de Faculteit der Cultuurwetenschappen aan de Universiteit Maastricht. Als groot voorstander van smaakdiversiteit en korte distributieketens heeft zij samen met haar man een bierbrouwerij opgericht. Theorie wordt aan de praktijk getoetst, want in samenwerking met andere producenten van streekproducten creëert zij in Malmedy een netwerk waarin consument, producent en gastronomische wereld nader tot elkaar worden gebracht.

Joseph Wachelder is als UHD verbonden aan de vakgroep geschiedenis van de Universiteit Maastricht. Aanvankelijk opgeleid als theoretisch fysicus is hij thans werkzaam als wetenschaps- en cultuurhistoricus, met als specifieke aandachtsgebieden de zintuigen, media, popularisering van kennis en onderwijs. Enkele recente publicaties: 'Toys as Mediators'. In: *Icon: Journal of the International Committee for the History of Technology*, 13 (2007): 135-169, en (met Maaike Lauwaert en Johan van de Walle), 'Frustrating Desire: Repens and Repositio in Digital Games or the Attraction and Distraction of Digital Games'. In: *Theory, Culture & Society*, (2007) 24 (1), pp. 89-108.

## Literatuur

Ankersmit, F. (1997) 'Democratie en representatie. Netwerken en de democratische staat'. In: *Feit & Fictie* 3, pp. 49-66.

Beck, U. (1986) *Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne*. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.

Dijk, B. van (2007) 'Luchtvaart wil grip vergroten op reizigers. KLM bouwt "webcommunity"'. In: *Het Financieele Dagblad* zaterdag 19 mei.

Fresco, L.O. (2006a) Resignation letter of Louise Fresco, ADG, FAO, Sunday May 14, [Guardian Unlimited](http://observer.guardian.co.uk/world/story/0,,1774156,00.html), geraadpleegd 9 mei 2007 op <http://observer.guardian.co.uk/world/story/0,,1774156,00.html>.

Fresco, L.O. (2006b) *Nieuwe spijswetten. Over voedsel en verantwoorde-lijkheid*. Amsterdam: Bert Bakker.

Gemst, A. van (2007) Interview met Carla Berghuis, d.d. 16 januari.

Guéhenno, J.M. (1993) *La fin de la démocratie*. Parijs: Flammarion.

Heemskerk, B., M. van Rijn en E. Velzel (2009) 'Verantwoorde bedrijfsvorm. Coöperatie als antwoord op roerige tijden'. In: *Het Financieele Dagblad* zaterdag 17 januari.

Honoré, C. (2004) *In praise of slow. How a worldwide movement is challenging the cult of speed*. Londen: Orion Books.

Irving, J., S. Milano, B. Minerdo, G. Novellini en R. Ponzio (red.) (2006) *Terra Madre. 1600 food communities*. Bra (Cuneo): Slow Food Editore.

Klein, N (2000) *No logo. No space, No choice, No jobs: taking zim at the brand bullies*. Londen: Flamingo.

Koselleck, R. (1989) *Vergangene Zukunft. Zur Semantik geschichtlicher Zeiten*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Kuppens, H. (2007) Interview met Carla Berghuis, d.d. 10 maart.

Law, J. en J. Hassard (red.) (1999) *Actor Network Theory and after*. Oxford: Blackwell/The Sociological Review.

Marinetti, F.T. (1982 [1932<sup>1</sup>]) *La cuisine futuriste*. Parijs: Éditions A.M. Métailié

Mazzalovo, G en M. Chevalier (2004) *Pro logo. Brands as a factor of progress*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.

McCarthy, P. (2000) *Italy since 1945*. Oxford: Oxford University Press.

Merckx, L. (2006) *Belgische pralines, (in) een wereld van verschil. Over chocolade, pralines en identiteitsvorming in een geglobaliseerde wereld*. Scriptie Cultuurwetenschappen Universiteit Maastricht.

Petrini, C. en G. Padovani (2006) *Slow Food revolution. A new culture for eating and living*. New York: Rizzoli.

Petrini, C. m.m.v. M. van Dinther en H. van der Meulen (2004) *Slow Food. Over het belang van smaak*. Amsterdam: Mets & Schilt.

Philpott, T. (2008) *Terra Madre notes. Shiva to address the G8?* Geraadpleegd op 20 januari 2009 op <http://gristmill.grist.org/story/-2008/10/31/63027/129>.

Rosa, H. (2005) *Beschleunigung. Die Veränderung der Zeitstrukturen in der Moderne*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Slow Travel, geraadpleegd op 10 mei 2007 op <http://www.slowtrav.com/>.

Sutterfield, R. (2009) Slow Money. Woody Tasch, Plenty Magazine, januari, geraadpleegd 12 juni 2009 op <http://www.mnn.com/business/finance/stories/q-a-woody-tasch>.

Tasch, W. (2008) *Inquiries into the nature of slow money. Investing as if food, farms, and fertility mattered*. White River junction VT: Chelsea Green Publishing Company.

Webdossier 'Nederland tegen apartheid' – jaren '70 (1), geraadpleegd 10 mei 2007 op [http://www.niza.nl/detail\\_page.phtml?text10=70erjaren1&nav=n2i&username=guest@niza.nl&password=9999&groups=NIZA](http://www.niza.nl/detail_page.phtml?text10=70erjaren1&nav=n2i&username=guest@niza.nl&password=9999&groups=NIZA).

WHO Overweight and Obesity, geraadpleegd 17 mei 2007, op <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/index.html>.

WHO Poverty and Health, geraadpleegd 17 mei 2007, op <http://www.who.int/hdp/poverty/en/>.

Wilson, B. (2008) *Swindled. The dark history of food fraud, from poisoned candy to counterfeit coffee*. Princeton en Oxford: Princeton University Press.

Zijderveld, A.C. (2000) *The institutional imperative. The interface of institutions and networks*. Amsterdam: Amsterdam U.P.

© De Creative Commons Licentie is van toepassing op dit artikel (Naamsvermelding-Niet-commercieel 3.0). Zie <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/nl> voor meer informatie.

---

<sup>1</sup> Dit artikel is gebaseerd op de doctoraalscriptie van Carla Berghuis waarop zij in Augustus 2007 is afgestudeerd in de Cultuurwetenschappen aan de Universiteit Maastricht. Joseph Wachelder fungeerde als scriptiebegeleider.

<sup>2</sup> We danken de anonieme referenten van *Krisis* en Ton Brouwers voor hun commentaar.

<sup>3</sup> 'I see a network as a set of reciprocal, usually informal, often rather anonymous bonds between actors (individuals or collectivities), which is set up and maintained for the promotion of private interests, and usually lacks a fixed, vertical hierarchy of power' (Zijderveld 2000, 121).

<sup>4</sup> Met dank aan René Gabriëls die ons op Hartmut Rosa attenteerde.

<sup>5</sup> Met dank aan Jaap Toet.