

De stad vreet zichzelf op

'Urbanibalisme' in tijden
van wereldoorlogen, opstandige
communes en biopolitieke
belegeringen

In oorlogstijd wordt de gangbare voedselketen doorbroken en begint de stad zichzelf op te eten, zoals Wietske Maas en Matteo Pasquinelli aantonen met enkele historische voorbeelden. Vanuit dit gegeven, dat zij 'urbanibalisme' noemen, ontwikkelden zij een recept voor het therapeutisch drankje, *Ferment Brussel*, dat een toost op gemeenschappelijke leefvormen wil zijn als tegengif tegen opkomende vormen van nationalisme.

“No work, no spuds. No work, no turnips, no tanks, no flying fortress. No victory.”

Propagandafilm *Victory Garden*, uitgebracht door het Amerikaanse ministerie van Landbouw, 1943.

“Un espace de vie privé de Tiers paysage serait comme un esprit privé de l’inconscient. Cette situation parfaite, sans démon, n’existe dans aucune culture connue.”

Gilles Clément, *Manifeste du Tiers Paysage*, 2004.

Spitten voor de overwinning! Engeland in oorlog en aan de schop, 1941-1945

Lang voor de huidige voedselcrisis, de opkomst van het duurzaamheidsjargon en avant-‘gardens’ in de kunst was stedelijke landbouw al een serieuze onderneming. Ook vroeger al werd land in de stad bewerkt ter voorbereiding op of tijdens oorlogen. In de vroege Middeleeuwen werden steden vaak ontworpen met stukken grond binnen de verdedigingsmuren voor de teelt van een voorraad groenten om tijdens de talrijke belegeringen op te teren. Ook de *hortus conclusus*, de kloostergang van de abdij, was een ‘enclave’ van het platteland die moest worden bewerkt en beschermd tegen aanvallen van de barbaren.¹ In onze tijd worden op Cuba, dat nog altijd met een Amerikaans embargo te maken heeft, platte daken, openbare pleinen en ingestorte gebouwen op inventieve wijze omgebouwd tot plekken om dagelijks voedsel te verbouwen.

1. Rob Aben en Saskia de Wit, *The Enclosed Garden: History and Development of the Hortus Conclusus and its Reintroduction into the Present-day Urban Landscape* (Rotterdam: Uitgeverij 010, 1999).

Toen tijdens de Tweede Wereldoorlog de Duitsers veel schepen die voedsel naar Groot-Brittannië vervoerden tot zinken brachten, groeide de campagne *Dig for Victory* (spitten voor de overwinning) uit tot een nationale plicht. Dankzij de hoge opbrengst van de oorlogstuinen konden de Britten brandstof sparen en een groter deel van het binnenlandse budget reserveren voor troepen en wapens. In de Amerikaanse propaganda werd duidelijk gesteld: “Een overwinningstuin is als een aandeel in een vliegtuigfabriek. Het draagt bij aan de overwinning en brengt nog rente op ook.”² En Carolyn Steel verklaart: “Tegen het einde van de oorlog leverden naar schatting anderhalf miljoen volkstuinjes in Groot-Brittannië een tiende van de voedselproductie van het land en de helft van alle fruit en groente (...) Vaak komt het productieve potentieel van een stad pas aan het licht als de normale voedsellevering ontwricht raakt.”³

2. Claude Wickard, minister van Landbouw, in *Victory Garden*, film uitgebracht door het Amerikaanse ministerie van Landbouw, 1943 (www.archive.org/details/victory_garden).

3. Carolyn Steel, *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* (Londen: Chatto & Windus, 2008), p. 316.

'Dig for Victory' campagneposter die het Britse ministerie van Voedsel in 1939 uitbracht.



'Your Food in War-time', omslag van *Public Information Leaflet* no. 4, Londen, Lord Privy Seal's Office (de oplage was 15 miljoen).



Meer dan een goed gereguleerde stadsecologie dwingt het scenario van een oorlog tot onderkenning van de vaak vergeten natuur in het stedelijk landschap. Het is deze ruimte die hovenier Gilles Clément aanduidt als het ‘derde landschap’, een ‘overschot’ vol biologisch potentieel dat tussen het eerste landschap van de natuur en het tweede, door de mens geschapen landschap groeit.⁴ Clément wil de autonome kracht van de verwaarloosde en ongecultiveerde ruimten van de omgeving benadrukken en gebruikt daarom nooit de term ‘ecologie’. Toch is zelfs in een wereldstad de heerschappij van het beton niet absoluut. Een recent voorbeeld van grootstedelijk verzet – guerrillatuinieren en zaadbommen – toont aan dat steden geen afzonderlijk ecosysteem zijn maar een terrein waar nog steeds ‘onbedoeld’ vegetatie kan binnendringen.

Tussen de oude barbaren en de moderne biopolitiek is de oorlog van karakter veranderd. De gepacificeerde en alles en iedereen verzoenende politieke horizon van de ‘duurzaamheid’ doet denken aan een oorlogstijd zonder oorlog, een belegering door een onhoorbaar geestenleger.⁵ En het is ook realistischer en meer in lijn met het huidige politieke denken om niet langer uit te gaan van een externe vijand. In het domein van de ‘duurzame ontwikkeling’ hebben we de grenzen van onze eigen belegering getrokken.⁶ Het imperatief van duurzaamheid en ‘minder consumeren’ wordt in de praktijk door een breed maatschappelijk spectrum onderschreven, van anarchistische krakers tot prins Charles van Wales.⁷ Wat ooit de collectieve coördinaten van conflict waren, wordt nu individueel verinnerlijkt en gedepolitiseerd. De patriottische oorlog vóór een voedseloverschot is van het ‘thuisfront’ verplaatst naar het ‘innerlijk front’ en is veranderd in een oorlog tégen een overschot, onderbouwd door een sterk geïndividualiseerde berekening van de energieconsumptie, de koolstofdioxide voetafdruk, CO₂ uitstoot van de adem, inname van dierlijke proteïnen enzovoort. In de mantra ‘consumeer minder’ klinkt iets door van een wedergeboren protestantse ethiek: ‘verlang minder’. Op basis van een zogenoemde radicale agenda oefent opnieuw een biopolitiek regime zijn heerschappij uit.⁸ Stedelijke land-

4. Gilles Clément, *Manifeste du Tiers Paysage* (Parijs: Éditions Sujet/Objet, 2004).

5. Het geestenleger was een tactische misleidingseenheid van het Amerikaanse leger in de Tweede Wereldoorlog. Het kreeg de unieke opdracht om zich voor andere legereenheden uit te geven om de vijand voor de gek te houden, met behulp van opblaasbare tanks en artillerie, geluidswagens, valse radio-uitzendingen en zelfs komediespel.

6. Zie: Michael Hardt en Antonio Negri, *Empire* (Cambridge/MA: Harvard University Press: 2000). Negri heeft recentelijk met name kritiek geuit op de vormen van ‘zacht activisme’ in de grote stad die gemakkelijk denken te ontsnappen aan het ‘biopolitieke schema’ van het kapitalisme, inclusief de experimenten in stedelijke landbouw. Zie: A. Negri, C. Petcou, D. Petrescu, A. Querrien, ‘Qu’est-ce qu’un événement ou un lieu biopolitique dans la métropole?’, in: *Multitudes nr. 38: Une micropolitique de la ville: l’agir urbain* (Parijs: Editions Amsterdam, 2008).

7. Zie: Amir Djalali (met Piet Vollaard), ‘The Complex History of Sustainability’, in: *Volume nr. 18: After Zero* (Amsterdam: Archis Publishers, 2008).

8. Kritieken à la Žižek over een ‘ecologie zonder natuur’ schieten tekort in het bieden van een alternatieve beschrijving van de *bios* en verwerpen het spontane leven van het ‘derde landschap’. Zie: Timothy Morton, *Ecology without Nature: Rethinking Environmental Aesthetics* (Cambridge/MA: Harvard University Press, 2007).

bouw en duurzame ontwikkeling roepen onwillekeurig het spookbeeld van oorlog en belegering weer op.

Zwanen jagen en tulpen stoven: Nederland in bezettingstijd, 1943-1944

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd nog een ander pamflet algemeen verspreid in het Verenigd Koninkrijk, dat de burgers instrueerde hoe ze konden 'eten voor de overwinning'.⁹ Maar deze cuisine à la 'binnenlandse veiligheid' gold simpelweg een meer spaarzaam huishouding en negeerde het onaangeboorde surplus aan eetbare zaken in de stad dat andere delen van Europa, die zwaarder waren getroffen door de oorlog, zoals Nederland, noodgedwongen wel erkenden. In vreedstijd worden etenswaren uit restruimten die vaak vervuild zijn meestal als onbehoorlijk en smerig beschouwd. Vooral binnen de verschillende richtingen in de ecologie staat respect voor een 'wilde', niet door mensen aangetaste omgeving buiten de grenzen van de stad voorop. Maar er is ook altijd een spontaan surplus aan eetbare zaken in de stad, dat zich onttrekt aan de stedelijke ecologie, de voedseldistributiekanaalen en de activistische stedelijke landbouw. Door de gangbare voedselketen te doorbreken heeft de oorlog zichtbaar gemaakt dat de stad een organisme op zich is: de stad 'wordt eetbaar', maar begint bovendien zichzelf te kannibaliseren: 'urbanibalisme'.

9. Jill Norman, *Eating For Victory: Healthy Home Front Cooking on War Rations* (Londen: Michael O'Mara, 2007).

De Hongerwinter van 1944-1945 werd versneld door de spoorwegstaking in september 1944. De nazi's zochten vergelding door alle voedseltransporten naar Nederland tegen te houden. Deze uitputtingsoorlog trof de Randstad het hardst. Duizenden inwoners waren gedwongen eten en brandstof bij elkaar te scharrelen. Keukens werden geïmproviseerde laboratoria waar vrouwen en mannen experimenteerden om verteerbare pap te maken van veevoer en 'slagcrème' en stoofpot van suikerbieten.¹⁰

Door het opschorten van de bloemenexport van het land had de tulpenindustrie van het Westland hele bergen bloembollen in voorraad liggen. Toen de medische autoriteiten

10. De term 'slagcrème' werd gebruikt voor een culinair nevenproduct van de suikerbiet. Slagcrème was populair omdat het er heerlijk uitzag en de honger onderdrukte.

verklaarden dat die vanwege het hoge zetmeelgehalte eetbaar waren, begonnen boeren hun voorraden als voedsel te verkopen. De Plaatselijke Commissie inzake Huishoudelijke Voorlichting en Gezinsleiding gaf een circulaire uit waarin manieren aan de hand werden gedaan om de bollen als soep, puree of biscuits te bereiden. Niet alleen ging de bereiding van de bollen sneller en bleken ze smakelijker dan suikerbieten, ze werden ook gewaardeerd als het patriottische voedsel bij uitstek. De tulpenbol werd het symbool van de Hongerwinter.

Naarmate de Hongerwinter zich voortsleepte en de wanhoop toenam, begon de Amsterdamse bevolking handigheid te krijgen in het jagen op ‘stedelijk wild’ – katten, honden, paarden, duiven, tot meeuwen aan toe. Frans Lavell, destijds acht jaar oud, herinnert zich nog dat zijn grootvader door een kinderverhaal over een middeleeuwse koning die zich tegoed deed aan zwaan werd geïnspireerd om er in het Amsterdamse Zuiderzeepark een te gaan vangen. Lavell vertelt over de onbeholpen pogingen van de twee om een zwaan te doden die zichzelf en zijn kameraden nog bleef verdedigen toen zijn kop eraf was: ”Gossiemijsne, wat was dat beest sterk! Geef me dertig van die zwanen en ik jaag alle Duitsers uit de kazernes aan de Sarphatistraat!”¹¹ Net als de tulpenbol – een zinnebeeld van het Nederlandse kapitaal – kreeg de opgejaagde zwaan een nieuwe betekenis als nationaal symbool. Tulp of zwaan eten was niet alleen een kwestie van overleven maar ook een daad van opstandige kookkunst.

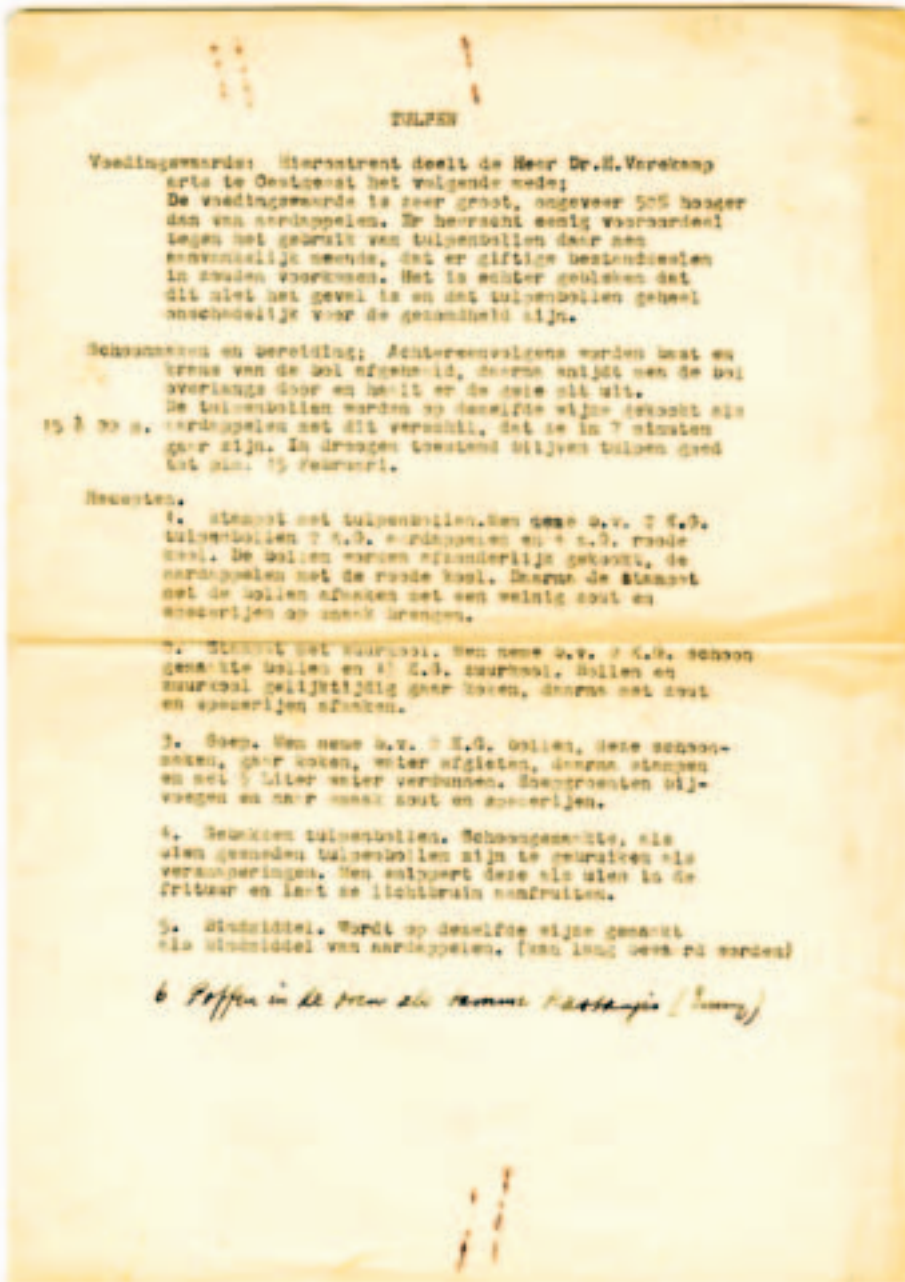
In Amsterdam en in vele andere delen van Europa had de oorlog een onbekend potentieel blootgelegd, een verborgen ‘derde landschap van voedsel’, om Clément’s concept weer aan te halen.¹² Clément ontwerpt geen duurzame tuinen maar onderhoudt een spontane relatie met de levende restanten van de natuur om ons heen. Op zijn kaarten worden de nauwe tussenruimten, de grenzen en de parasitaire oppervlakken van het stadslandschap benadrukt. Hij wil ‘biologische deuren’ en ‘corridors’ openen tussen die restructies en zo de biodiversiteit informeel door de stad laten circuleren. Clément houdt echter geen rekening met de eetbare zaken, de spontane voedselbronnen die buiten elke planmatige landbouw (het tweede landschap) om groeien. We stellen het urbanibalisme dan ook voor als het ‘derde landschap van voedsel’, het openen van ‘culinaire corridors’ die de verschillende *Umwelts* van het stedelijk leven doorkruisen.

Afgezien van oorlogen is het water altijd de belangrijkste vijand van Nederland geweest. Het Nederlandse landschap is ‘gemaakt’ door land te veroveren op de zee, en de culinaire traditie zou je een zelfde ‘kunstmatigheid’ kunnen toedichten. De hypermoderne ingenieurstechnieken van het land, het hydrologische systeem waarmee water wordt weggepompt uit de bebouwbare polders, zullen niet opgewassen zijn tegen de stijging van het zeewater. Als de voorspellingen ten aanzien van de klimaatverandering juist zijn, zal de bodem van de Randstad in toenemende mate door water worden geïnfiltreerd. Vooruitlopend op deze overgang heeft het in Rotterdam gevestigde bureau Bergen Kolpa Architecten een compleet

11. Frans Lavell, ‘Kerstzwaan’, zelf gepubliceerd artikel, 2008.

12. De laatste decennia heeft Nederland een indrukwekkende lijst publicaties geproduceerd over de verschillende facetten van stedelijke ecosystemen. Zie: Ton Denters, *Stadsplanten: veldgids voor de stad* (’s-Graveland: Fontaine Uitgevers, 2004); Johan van Zoest en Martin Melchers, *Leven in de stad. Betekenis en toepassing van natuur in de stedelijke omgeving* (Utrecht: Uitgeverij Knv, 2006); Martin Melchers en Geert Timmermans, *Haring in het IJ. De verborgen dierenwereld van Amsterdam* (Amsterdam: Stadsuitgeverij, 1991); Remco Daalder, *Stadse Beesten* (Amsterdam: Lubberhuizen, 2005.)

Getypt vlugschrift over de voedingswaarde van tulpen (50% meer dan aardappelen) en vijf recepten: tweemaal voor een stampot, voor soep, voor gebakken tulpenbollen en de tulpenbol als bindmiddel. De handgeschreven notitie zegt: "6. poffen in de oven als tamme kastanjes." © Verzetsmuseum Amsterdam



nieuw voedselecosysteem en een nieuwe culinaire kijk op Nederland bedacht.¹³ In plaats van de ‘defensieve’ interventies van een gemechaniseerde landbouw stelt Van Bergen Kolpa kleinschalige dynamische landbouw voor in een landschap waarin een frequentere uitwisseling plaatsvindt tussen zout en zoet water in de zee, lagunes, duinen, kreken en polders. Hun 2040 *Flow-Food* menu toont het culinaire potentieel van een natter klimaat: een salade van gerst met Nederlandse moeraskruiden als waterkers, wilde bieslook, paardenbloemblaadjes, watermunt; lamszadel met pastinaak en zeelavendel; oesters in een aspicschotel van zeewater en agar-agar met zeekraal. Het ‘derde landschap van voedsel’ in Nederland maakt een nieuwe kookkunst noodzakelijk.

13. Van Bergen Kolpa Architecten, ‘Food and the Randstad Metropolis’, in: *Volume nr. 18: After Zero*, op. cit.

‘En ze aten de dierentuin op.’ De Parijse commune onder beleg, 1870-1871

Niet alle belegeringen zijn enkel een kwestie van uithongering. Sommige bleken op een creatieve vreugdevolle en decadente ‘uitbreiding van het eetbare’ uit te draaien, zoals het geval was op de barricaden van de Parijse Commune die in 1870-1871 tegen de Pruisen vocht. De Parijzenaren waren culinair nieuwsgierig, “verwikkeld in een proces van ontdekking en schepping”, zoals Rebecca Spang schrijft.¹⁴ De verfijnde culinaire traditie, waarin ‘materie werd vergeestelijkt’ en het eetbare werd getransformeerd tot respectievelijk een esthetische ervaring, een met hartstocht beleden gespreksonderwerp en niet in de laatste plaats een politiek gebaar, had duidelijk een verrijkende en vernieuwende invloed op het noodgedwongen ‘urbanibalisme’ van de belegering. Een spotprent uit 1871 van een slagerij in Montmartre waar katten-, ratten- en hondenvlees wordt verkocht, toont echter een minder verheven verschijnsel: “Tijdens de belegering werden naar schatting vijfduizend katten geslacht en opgegeten. Een jong katje, zo ontdekte men, smaakte als eekhoorn, maar malser en zoeter.”¹⁵

14. Rebecca L. Spang, ‘And They Ate the Zoo: Relating Gastronomic Exoticism in the Siege of Paris’, *MLN*, jrg. 107, nr. 4, Franse uitgave (sept. 1992).

15. *Current Opinion nr. 4*, New York: Current Literature Pub. Co, 1890, p. 379. Voor een dagboekverslag van het eten van paarden-, honden, katten- en rattenvlees, zie: Nathan Sheppard, *Shut Up in Paris* (Londen: Richard Bentley and Son, 1871).

De meest legendarische, barokke en groteske gebeurtenis was de opoffering van de olifanten Castor en Pollux uit de dierentuin van de Jardin des Plantes. Het dramatische einde van de olifanten werd in de laatste dagen van december 1871 opgetekend in de *Gazette des Absents*, een tweemaal per week verschijnend periodiek dat tijdens de belegering werd uitgegeven en werd bezorgd per ballon om de omsingelende Pruisische strijdkrachten te ontlopen. Een restaurantmenu van 25 december, de negenennegentigste

Auguste Charpentier, *Rat ayant servi à l'alimentation pendant le siège de Paris, 15 janvier, 1871* (Een rioolrat diende als voedsel tijdens het beleg van Parijs, 15 januari, 1871). © Musée Carnavalet, Parijs



dag van het beleg, vermeldt *consommé d'éléphant*, naast *cuissot de loup*, *sauce chevreuil* (wolvenlende met hertensaus), *terrine d'antilope aux truffes* (terrine van antilope met truffels), *civet de kangourou* (kangoeroe-stoofpot) en *chameau rôti à l'Anglaise* (gebraden kameel op zijn Engels). Natuurlijk profiteerden de armste Parijzenaren niet van de beslissing 'de dierentuin op te eten', en er was ook geen dringende noodzaak om dat te doen. Sommige slaggers begonnen zelfs te speculeren door paardenvlees te verkopen als exclusief olifantenvlees en daarmee alleen schijnbaar de traditionele 'hippofagie' te vervangen.¹⁶

16. Spang, 'And They Ate the Zoo', op. cit. *Hippophagie* is Frans voor het eten van paardenvlees.

De studie van het eten van dieren in oorlogstijd verdient het uit te groeien tot een nieuwe discipline, iets tussen de 'polemozoölogie' en de 'polemogastronomie' in (terwijl de 'conventionelere' 'polemobotanie' is gewijd aan het onderzoek hoe flora wordt verspreid en beïnvloed door de oorlog). Deze discipline zou ten tijde van het beleg van Parijs van cruciaal belang zijn geweest. Spang stelt het aldus: "In de vijftig jaar voorafgaand aan het beleg concentreerden de gastronomische gidsen (geschreven om de eter te helpen een 'slimme tacticus' te worden die het 'op kon nemen' tegen de restauranthouder) zich op het correct identificeren van de afzonderlijke componenten van een schotel. De bedreven eter, die werd vergeleken met Adam in de Hof van Eden, blonk uit in het geven van de enige juiste naam aan een schotel. En tijdens de belegering kon de eter zich van zijn beste kant laten zien. In december 1870 houdt het correct benoemen van een schotel ook het bij de naam noemen van een dier in. 'Fantastische kookkunst', of die nu werd beoefend, verwacht of besproken, gaf zowel aan maaltijden als aan gesprekken materiële substantie."¹⁷

17. Ibidem.

Het beleg breidde het scala aan eetbare zaken dusdanig uit dat ook de beroepen en producten die normaal gesproken in het domein van de *non-food* thuishoorden er fundamenteel door veranderden. "Nu handel buiten de stad onmogelijk wordt, wisselen de Parijse kooplui onderling van functie; elke winkelier wordt een kruidenier. Kappers en zilversmeden verkopen gevogelte in 'een unieke ommekeer in de handel en een bizarre gedaanteverandering van winkels'. Toch wijst niets erop dat de honger de specialisatie van winkels en goederen volledig kan doen verdwijnen. In deze context betekent het beleg geen hongersnood, maar een uitbreiding van het eetbare, het verkoopbare en het opmerkenswaardige. De voorraad van een parfumeur wordt uitgebreid met 'min of meer gedeparfumeerde oliën' (botervervangers), maar blijft in het domein van de reukzin door het aanbod van haring en uien."¹⁸

18. Ibidem.

Deze radicale en inventieve keuken werd ook opgeëist door de arbeidersbeweging, die niet alleen voedsel eiste om in oorlogstijd te

Menu van een Parijs restaurant met op de kaart 'consommé d'éléphant', geroosterde kameel en andere dieren afkomstig uit de dierentuin. De datum geeft 25 december 1870 aan, 'de 99ste dag van het beleg'. © Archives François de la Jousnelinière, Parijs



overleven, maar ook voedsel voor een moderne revolutie en culinair genoeg als een constituerend en materialistisch recht voor de commu- nards zelf. In zijn gastronomische roman *La vivandiera di Montélimar* benadrukte Gianni-Emilio Simonetti de geëmancipeerde rol van de vrouwen van de Commune – profeminsten die zowel op de culinaire als op de militaire barricaden streden.¹⁹ Het beleg van Parijs bracht ook de *légumiste* Élisée Reclus voort, een geograaf en anarchist die pleitte voor een vleesloos dieet als vorm van rebellie, en pionier van de dierenrechtenbeweging.

19 Zie: Gianni-Emilio Simonetti, *La vivandiera di Montélimar. Il secolo delle rivolte logiche e la nascita della cucina moderna nelle memorie di una pétroleuse* (Rome: Derive Approdi, 2004).

Om wat voor culinaire beweging vraagt het stedelijk landschap? Hedendaagse esthetische uitingen als voedselontwerp, moleculaire cuisine en bio-art zijn alleen in schijn vernieuwend en schieten slecht wortel in de ecologische grond omdat ze voedsel primair voorstellen als een object om aan te morrelen of een genetische code om te programmeren. Ze raken slechts aan het oppervlak van het eetbare en dringen nooit door tot de levende materie (niets is minder spontaan dan bio-art die met het DNA speelt). Wat dit betreft vormen oude recepten, de recente *slow food*-projecten of het ‘urbanibalisme’ in tijden van oorlog wellicht eerder de belichaming van een meeromvattende ‘wetenschappelijke’ kennis dan het technische determinisme van het laatste biotechnische patent. Zowel de techno-fetisjistische cuisine als het eco-ascetisme laten de *bios* als levende, bloeiende en gistende substantie buiten beschouwing.

Tegenover het nuchtere vitalisme herinnert de Franse filosoof Michel Serres ons in zijn boek *Le parasite* aan de dystopische dimensie van de natuur. De natuur is niets anders dan een eindeloze keten van parasieten die elkaar opeten, tot de onzichtbare aan toe: “het fruit bederft, de melk wordt zuur, de wijn wordt azijn, de groenten rotten, de graanpakhuizen zitten vol ratten en snuitkevers. Alles gist, alles rot. Alles verandert.”²⁰

Micro-organismen nemen ons lichaam na onze dood mee terug naar de natuur: ook verrotting is leven. Een ongeziene wereld van bacteriën, schimmels en gisten maakt ook deel uit van ons dagelijks dieet: ze ademen met ons en eten met ons (in ons spijsverteringskanaal).

20 Michel Serres, *Le parasite* (Parijs: Grasset, 1980); Engelse vert.: *The Parasite* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1982), pp. 156-183.

Bier en brood zijn overal in Europa anders, juist omdat de microflora overal anders is, en vooral in de stad. Dankzij de kennis over en het bondgenootschap met deze microscopische en steeds voortwoekerende wereld van parasieten heeft de mensheid de strijd tegen veel virussen en schadelijke bacteriën gewonnen. Gist was waarschijnlijk het goddelijke instrument [!] dat het wonder bewerkstelligde van water die in wijn verandert en ons een nieuw leven schonk, aldus Serres: “[Ambrozijn] is het

brouwsel dat de menselijke bevolking van de Vruchtbare Sikkal en van het gebied nog verder ten oosten van de Hof van Eden, behoedde voor bepaalde besmettelijke ziekten die in de meren en binnenwateren worden aangetroffen. Bier, wijn en brood, gegist, mousserend, bederfelijk voedsel, leken een bescherming tegen de dood. Dit waren onze eerste grote overwinningen op de parasieten, onze rivalen (...) Van de Olympiërs tot het Laatste Avondmaal hebben we de overwinning gevierd waaraan we ons leven danken, de eeuwigheid van de fylogeneze, en die hebben we gevierd op haar natuurlijke plek, de tafel.”²¹

21. Ibidem.

Steden gisten altijd, en naties ook. Maar de cultus van een zich steeds uitbreidend leven is ook onderhevig geweest aan de nodige gevaarlijke en ethocentristische interpretaties, die de basis vormden van de nazi-ideologie. Hitlers concept van *Lebensraum* diende als voornaamste rechtvaardiging van de Duitse agressie in Oost-Europa, die land en ruwe materialen voor een *Großdeutschland* moest opleveren. De stedelijke bevolking moest door uithongering worden uitgeroeid, teneinde een landbouwoverschot te creëren om Duitsland te voeden.

Ferment Brussels. Een toast op gemeenschappelijke leefvormen.
Brussel, 2030

Als er al een conclusie te trekken is, dan zou dat een recept zijn dat de praktijken van het ‘urbanibalisme’ omarmt als waardevol tegengif tegen de opkomende vormen van nationaal conflict in Noordwest-Europa. Dit recept bevindt zich in Brussel, een passende bestemming en knooppunt in een reis van de Nederlandse Hongerwinter naar het beleg van de Parijse Commune, langs de betwiste scheidslijn tussen Wallonië en Vlaanderen en naast de gastronomische breuklijn tussen de mediterrane en de noordse cultuur.

Ferment Brussels is een stedelijk hydromiel of ambrozijs (hetzelfde mythologisch drankje als van de Griekse goden en de eerste alcoholische drank van de mens): een therapeutisch drankje en een bron van alcohol gemaakt van ingrediënten vergaard binnen het grootstedelijk landschap en uit de onzichtbare microflora daarvan. Het is gemakkelijk te maken door een deel water te mengen met twee delen stedelijke honing.²² Laat dit brouwsel gisten met toegevoegde stadsplanten. Daarvoor kunnen doodgewone stedelijke plantenwortels als herderstasje, distel of klis worden gebruikt. Vervolgens worden alle ingrediënten samengevoegd, verhit en in een groot, luchtdicht af te sluiten glazen vat gegoten en daar vier weken in bewaard. De

22 Stadshoning is verrassend weinig vervuild: bij de verwerking van nectar tot honing elimineren de bijen alle verontreinigende stoffen. Bovendien zijn er in de stad meer bijen in vergelijking tot het platteland, vanwege de onkruidverdelgers die in de landbouw worden gebruikt. Zie het imkerproject en de door Marc Wollast uitgevoerde zuiverheidsanalyse: www.apisbruocsella.be

Luchtdicht vat tijdens het fermenteren van het hydromiel *Ferment Brussels*. De temperatuur wordt gecontroleerd door een bureaulamp verbonden met een thermostaat in een ongebruikte koelkast. Amsterdam, oktober 2008 (www.urbanibalism.org)



gisting moet binnen vierentwintig uur op gang komen, of kan worden versneld door de wort te doordrenken met een paar druppels plaatselijk bier (Brussel heeft een speciaal bier, het Lambiek, dat geschikt is voor dit recept, want het gaat spontaan gisten door een inheemse gistsoort genaamd *Brettanomyces bruxellensis*).²³ Om een bruisend en modern ambrozijs te verkrijgen kan *Ferment Brussels* een week lang in een veerkrachtige sodafles worden gedaan om de gisting tot een zeer dicht schuim in te dikken. In de fles transformeert het onzichtbare sociale *Ferment Brussels* de stedelijke honing tot een levenslustige (*convivial*) alcoholische drank.

23 Om precies te zijn hebben we een Lambiek gebruikt dat wordt gemaakt in de Brasserie Cantillon (www.cantillon.be). Voor meer details over dit recept, zie: www.urbanibalism.org

De Latijnse term voor feest, *convivium*, betekent letterlijk ‘samenleven’: samen eten bij wijze van gemeenschapsleven. In bredere zin is *convivium* op te vatten als de ‘gemeenschap van levende dingen’ (zoals in herbarium of bestiarium). De dimensie van het *convivium* zou belangrijker moeten zijn dan de beperkte en individuele productie van welke ecologisch correcte stedelijke landbouw dan ook. Wat het groene kapitalisme nooit graag zal willen delen is de winst die wordt vergaard op de nieuwe gronden van de duurzame landbouw en hernieuwbare energie. De allereerste alcoholische drank van de mensheid wordt hier aangeboden als memento van het zeer verre verleden en de zeer verre toekomst, als een toast op opstandige en gemeenschappelijke leefvormen. Dit ambrozijs is gericht tegen de mogelijke splitsing van België en gewijd aan de onmogelijke splitsing van het ecosysteem, aan de onzichtbare en bloeiende wereld van schepselen die deel uitmaken van ons dagelijks voedsel, ons welzijn en benevelde geestestoestanden, en in het bijzonder aan ons allen – onzichtbare producenten van toegevoegde waarde voor het opkomende regime van het groene kapitalisme.