

DE SNACKENDE MENS

101 “Afhap” momenten

Gezien door het oculair van StrangeArt

Voor Anne-Chris en Noah

Februari 2011

ISBN 978-94-91150-X-X

NUR 653

© StrangeArt

Info StrangeArt@xs4all.nl

Tel: 085 87 86 420

e-Book met "Masterrights" (weggeven mag, graag zelfs, wijzigen niet)

*Een foto, digitaal, in groot formaat hebben?
Stuur een e-mail.*

Niets leukers dan op een zaterdagmiddag over de markt te slenteren. Een diversiteit aan mensen en er wordt voluit gesnackt.

Genietende gezichten, zonder gêne het lekkere naar de mond brengend, de mond openen en al kauwend het eetbare wegslikken, en dat alles zonder mes en vork. Het is een heel intiem moment, dit in de mond stoppen, een handeling die zich normalerwijs in kleine gezinskring afspeelt.

Dit snacken is "klasseloos", nette heren in pak, in joggingbroek, dames met "net uit bed haar" of "net van de kapper". Je ziet aan de mensen dat dit niet het enige voedsel is wat men nuttigt. Het is gewoon de lekkere trek die bevredigd wordt.

Waarschijnlijk staat één van de gefotografeerde personen morgen in de keuken een drie sterrenmaaltijd te koken, een ander let de volgende dag op de calorieën

Om dit fenomeen, het klasseloos snacken zonder mes en vork, als uiting van

"Gebeurtenissen in de openbare ruimte" weer te geven worden in dit boek 101

snackende mensen afgebeeld, bij voorkeur "geklikt" tijdens het "afhap" moment.

Het idee van dit e-Book is gevormd na het zien van een fotoboek van Anne Geene, "De encyclopedie van een volkstuin".

Haar fotoboek handelt over een volkstuin. Anne Geene fotografeerde met bijna wetenschappelijke precisie de biotoop van een volkstuin. Haar fotoboek geeft een complete visuele weergave van alles wat er groeit, bloeit, kruipt, zwemt en vliegt, op en langs en over volkstuin 235.

Dit boek bekijkend, fotografeerde ik de biotoop van de Apeldoornse weekmarkt, slechts een enkel deel van de marktbiotoop, het element "De snackende mens".

Dit e-Book is deel 3 van de serie "Gezien". Het eerste deel, met beelden van karakteristieke koppen, is eerder verschenen. Deel 2 bevat opnames in een coffeeshop. Zie de internet pagina <http://www.xs4all.nl/~rrump/e-Book/index.htm> voor meer informatie over deel 1 en 2.

Na het doorworsten van de 101 foto's, ziet u nog 4 artikelen over eten. Deze artikelen gaan op verschillende wijze in op de rol van voedsel.

Het eerste artikel gaat over de verschillende rollen die de consument heeft als het over eten gaat.

Het tweede artikel is een lofzang over de rol van productiebedrijven bij de voedselvoorziening.

Het derde artikel gaat over anorexia, het tegendeel van ongelimiteerd snacken.

Tot slot, als vierde artikel de mening van Renate Dorrestein over eten in de literatuur.

Afsluitend, herkent u zich zelf, uw burens of een verre kennis, of is er interesse in een foto, schroom niet, stuur een e-mail naar StrangeArt@xs4all.nl, vermeld in de R-mail het fotonummer en het digitale bestand wordt toegezonden.



001









005



























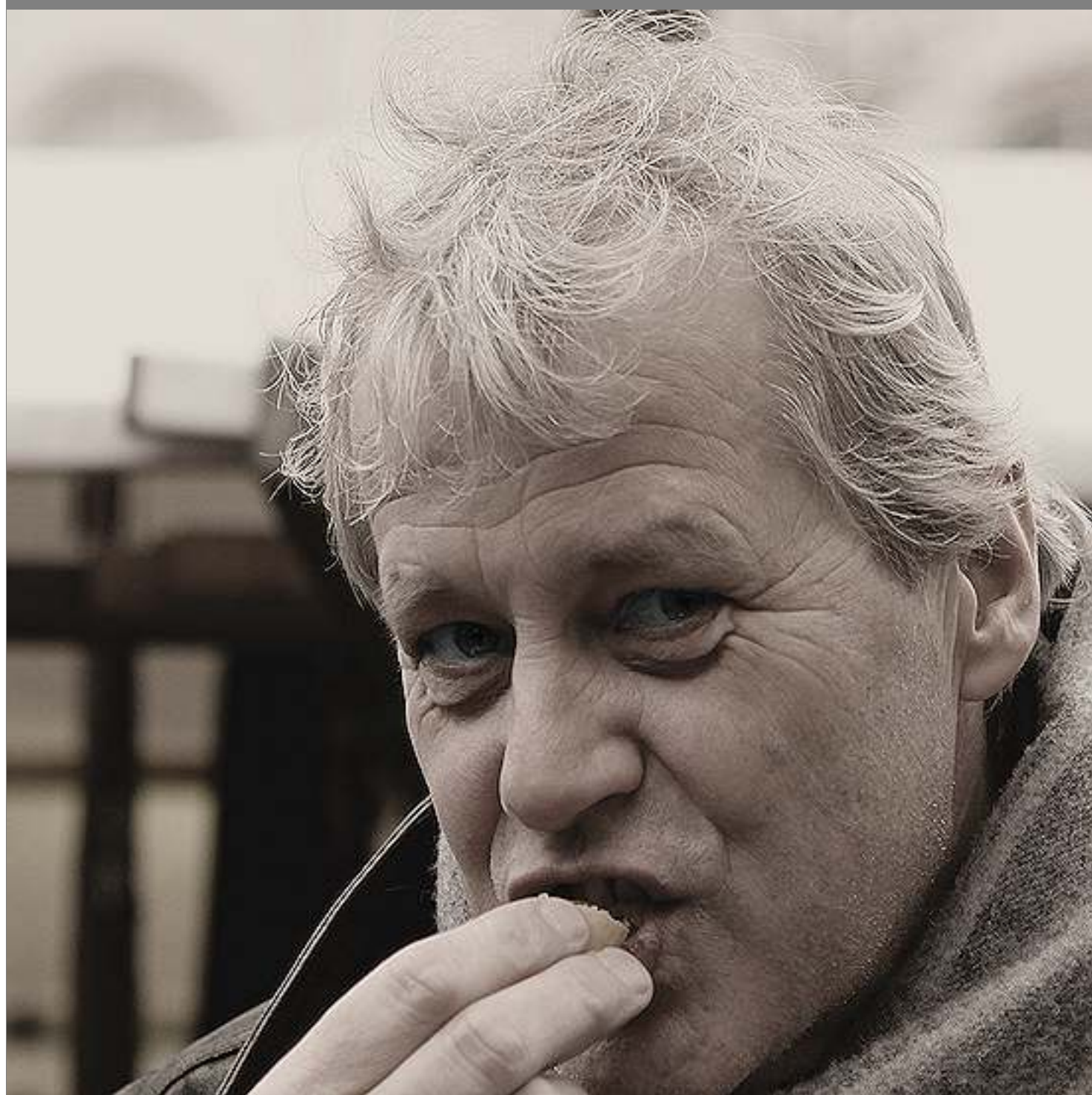






























































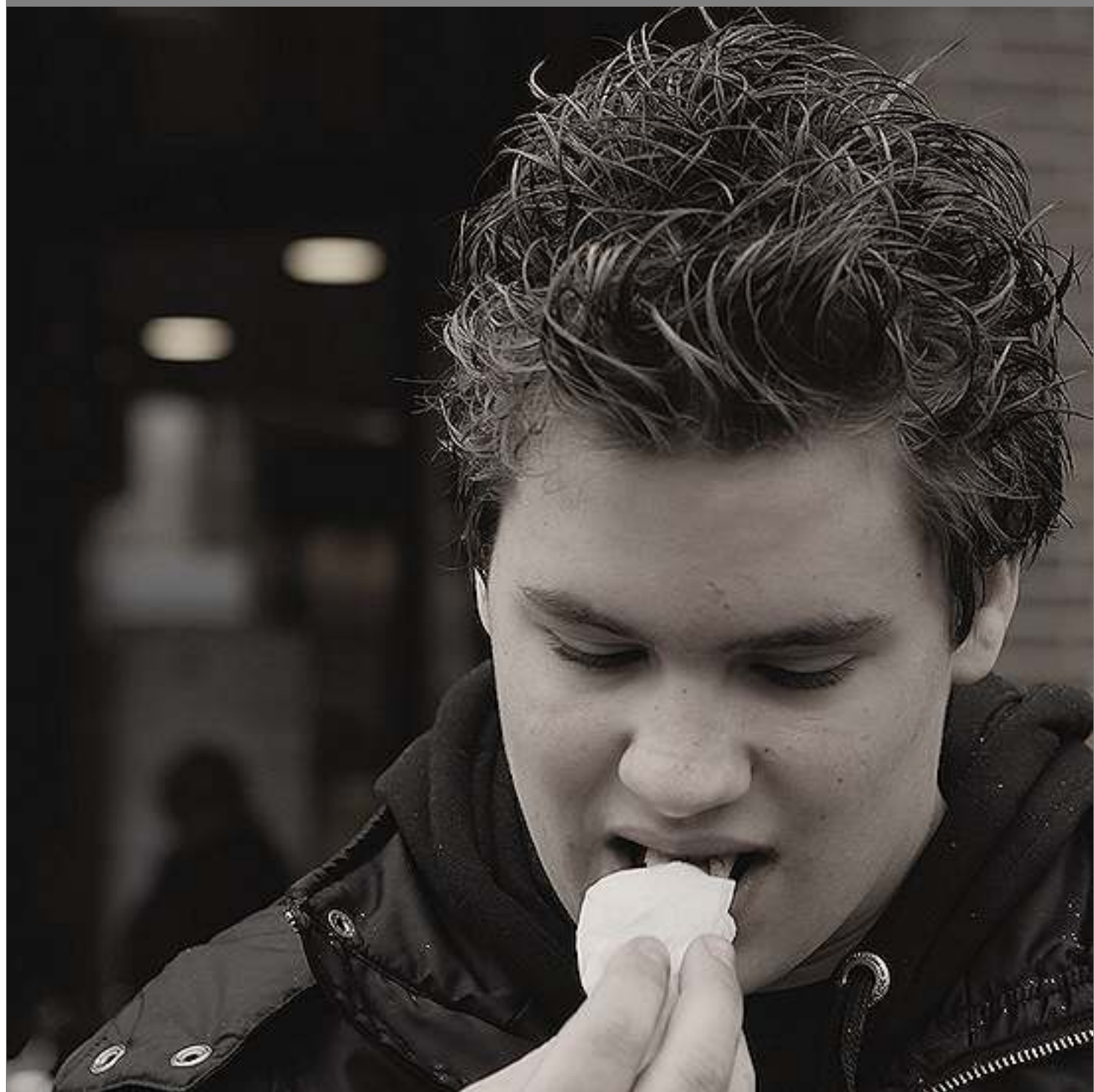




























































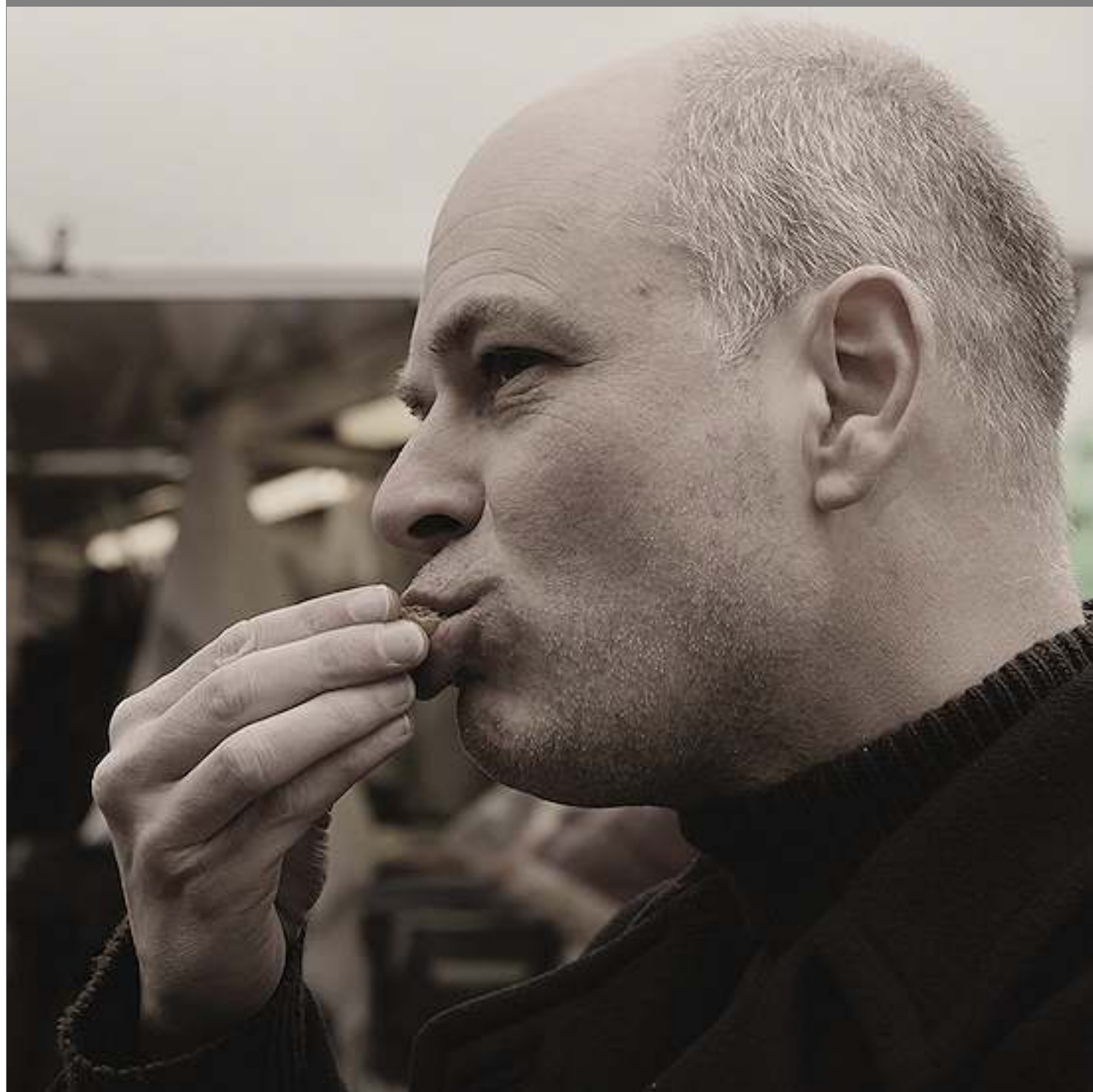












































Consumenten tussen vreten en geweten

Behalve dat consumptie meerdere gezichten kent, is dit evenzeer van toepassing op consumenten. Het portret van de levensmiddelenconsument als nutmaximaliserende koopjesjager is net zo goed een karikatuur als het eendimensionale profiel van de calorieverslindende veelvraat, de nonchalante gemakconsument of de meedogenloze gezondheidsfreak. Het corresponderende uitgangspunt is daarom dat consumenten een diversiteit aan gedaanten aan kunnen nemen. Ze hebben meerdere zielen in hun borst, om Goethe te parafraseren, die plaats bieden aan zowel platte prijsredenen ('geen cent te veel') en verheven principes ('voor een betere wereld') als aan verlangens naar pragmatisme ('lekker gemakkelijk') en plezier ('lang leve het genieten'). Soms willen ze achteloos eten zonder te willen weten, op het volgende moment ontpoppen ze zich tot kritische culinaire connaisseurs. De ene keer gaat de gulzige voorkeur uit naar een eenvoudige en snelle hap, de volgende keer naar een avondvullende kooksessie waarin hard gewerkt wordt met en gesmuld van exquise spijsen. Op het ene moment hecht men aan vers en caloriebewust eten, op het andere moment gaat er niets boven ongegeneerd snacken. Nu eens wordt er streng op gelet dat een voedingsmiddel biologisch is geproduceerd, om er even later op uit te zijn de goedkoopste productvariant te kiezen. Op het ene moment wordt een fastfoodrestaurant bezocht en op het volgende een sterrenrestaurant. De inherente ambivalenties van consumptie en consumenten vereisen een sociologie die een breed raamwerk hanteert. De veelsoortige, snelwisselende en rijkgeschakeerde voedselconsumptiepraktijken vragen om een benaderingswijze waarbij de vele bipolariteiten die hierboven de revue zijn gepasseerd hun (gelijkwaardige) plaats kunnen vinden binnen een continuüm dat reikt van *vreten* tot *geweten*.

Uitsnede uit: Consumptie verplicht; Een kleine sociologie van consumenten tussen vreten en geweten, Dagevos, H. en E. de Bakker. Rapport 2008-013 LEI ISBN/EAN: 978-90-8615-225-4

Voedsel componeren

Allerlei bezwaren tegen hedendaags eten komen samen in het woord 'chemisch'. Landbouwmethoden die het milieu vergiftigen, kippensoep met gemodificeerd maïszetmeel, geharde plantaardige olie, smaakversterkers E621-E635 en 0,1% kip, en eenzame consumenten die een kant- en klaarmaaltijd naar binnen werken voor de TV. Ons gevoel zegt dat dat niet gezond is. Maar hoe vergaat het mensen die 100% chemisch eten? En wat betekent dat voor het eten uit de supermarkt?

Het Amsterdams Medisch Centrum heeft een patiënt wiens darm 25 jaar geleden grotendeels is weggenomen bij een operatie. Hij kan dus niet eten. Hij verhongert echter niet, want 's nachts als hij slaapt loopt de inhoud van een kunststof zak met voedingsstoffen via een infuus in zijn aderen. Er zit geen melk of pap in die zak, want zijn bloed kan de eiwitten uit melk en het zetmeel uit pap niet afbreken. Dat kan alleen de darm; die breekt eten af tot zijn simpelste onderdelen. Het zijn die onderdelen die de patiënt zonder darm rechtstreeks in zijn bloed krijgt gepompt. De infuusvloeistof bevat de essentiële bestanddelen van een normale voeding: 16 aminozuren – de bouwstenen van eiwit –, 13 vitamines, 6 mineralen zoals calcium, 9 sporenelementen zoals chroom, een flinke dosis glucose (druivensuiker) en vet met de essentiële omega-3 en omega-6 vetzuren. Dat zijn samen 48 bestanddelen, en daar kan het lichaam van leven.

De farmaceutische fabriek maakt sommige van die 48 stoffen uit eten en andere worden gesynthetiseerd, net als plastic of verf. Dat is een kwestie van prijs. Uit aardolie, delfstoffen en lucht kunnen alle voedingsstoffen worden gesynthetiseerd, maar sommige zijn goedkoper te fabriceren uit melk. Voor de voedingswaarde maakt dat niet uit; de synthetische vitamine C uit kunstvoeding verschilt even weinig van vitamine C uit sinaasappels als een euro uit Deventer van een euro uit Delfzijl.

Meestal is die kunstvoeding tijdelijk, om de darm tijd te geven zich te herstellen na een operatie, maar zo'n 200 mensen in Nederland zijn er permanent op aangewezen. Ze leiden een redelijk normaal bestaan, ze hebben banen en gezinnen en sommigen doen aan sport, wielrennen bijvoorbeeld, of skydiven. Er zijn baby's geboren met darmafwijkingen waardoor ze levenslang per infuus moesten worden gevoed, en toch zijn ze opgegroeid tot gezonde tieners, ze halen hun zwemdiploma en ze worden verliefd. Als u zelf dagelijks zo een zak kunstvoeding leegdrinkt hoeft u nooit meer te eten, behalve vezel voor de stoelgang. Je kunt dus gezond blijven op 100% chemische voeding.

Ook eten uit de supermarkt bevat veel chemie. De lijst met ingrediënten op pakjes, zakjes en flacons omvat vertrouwde begrippen als aardappel, varkensvlees en melk maar ook chemisch klinkende termen: gemodificeerd zetmeel, verdikkingsmiddelen, voedingszuren, stabilisatoren, smaakversterkers, emulgatoren, kleurstoffen, antiklontermiddelen. E-nummers dus. Waar is dat voor nodig? En kan het kwaad?

Tweehonderd jaar geleden waren er minder dan een miljard mensen, de meesten waren fulltime bezig met het produceren van voedsel en toch leden ze honger. Nu zijn we met zeven miljard mensen, de meesten van hen produceren zelf geen eten, en toch is vetzucht nu een groter probleem dan ondervoeding. Die overvloed aan voedsel danken we aan de toepassing van wetenschap en technologie – plus heel veel aardolie en aardgas – in landbouw en veeteelt. Zonder de levensmiddelenindustrie zouden we echter weinig hebben aan al die dode planten en dieren. De industrie zorgt ervoor dat er zo min mogelijk verloren gaat tussen de akker en uw keukenkastje. Voedselproductie gaat in pieken; wie tomaten in zijn tuin kweekt komt in augustus om in de tomaten en gooit een deel weg. De levensmiddelenindustrie gooit niets weg: in het tomatenseizoen maakt ze tomatenpuree die u kunt eten wanneer het u uitkomt, plus honderden andere producten. De industrie verwerkt ook dingen die u niet lust tot eetbare producten. Landbouw, veeteelt en levensmiddelenindustrie zijn samen zo efficiënt dat u met een paar uur werken genoeg kunt verdienen om voor een week eten te kopen. U hoeft niet meer in het zweet uws aanschijns uw brood te verdienen: er is brood zat.

Die overvloed heeft een prijs. Dode planten en dieren zijn niet houdbaar. Zodra ze sterven worden ze aangevallen door bacteriën, schimmels en ander ongedierte. Er moet dus geconserveerd worden, maar liever niet in blik, want dat oogt en smaakt niet vers; we willen dat het eten er uit ziet alsof het dezelfde dag is geoogst of geslacht. Dat vereist technologisch ingrijpen en het toevoegen van conserveermiddelen. Ook willen we dat er gezond vet in zit, of juist minder vet, het moet rijk aan vezel zijn zonder dat je hoeft te kauwen, en de tomatenketchup moet gemakkelijk uit de fles lopen en toch niet van je patat afdruipt. Bovendien moet zelfs iemand die niet kan koken in 10 minuten een warme maaltijd kunnen bereiden. En ten slotte moet een boodschappenkar vol eten minder kosten dan een tank benzine.

In antwoord op al die eisen hebben levensmiddelentechnologen een vergaande rationalisatie doorgevoerd. Een levensmiddel mag geen grillige prima donna zijn; het moet in een fabriek op een standaard manier in elkaar worden gezet uit componenten die op een voorspelbare manier in elkaar grijpen. Levensmiddelentechnologen componeren een nieuw voedingsmiddel van achter de computer. Hoe moet het ruiken, smaken en er uit zien? Hoeveel calorieën, vitamines, eiwit? Wat voor geluid moet het maken als je er op kauwt? Hoe lang moet het goed blijven op het winkelschap? Dat is allemaal beheersbaar dankzij gestandaardiseerde grondstoffen en vergaande kennis over hun eigenschappen en interacties. Als de receptuur klaar is kan de computer meteen de orders uitsturen. Als de prijs van de rietsuiker stijgt, gaat er fructose-glucosesiroop in en wordt de rest van de receptuur aangepast. Zo blijft het product goedkoop, altijd hetzelfde en altijd leverbaar.

Moderne voedingsmiddelen zijn vrij van schadelijke bacteriën en virussen, er zitten slechts minieme hoeveelheden landbouw- en ander gif in die voor de gezondheid waarschijnlijk verwaarloosbaar zijn, en de verdikkingsmiddelen, conserveermiddelen, kleur-, geur- en smaakstoffen die nodig zijn om aan onze wensen te voldoen zijn goed onderzocht; wat schadelijk is, is verboden. Zo zijn de E-nummers overgebleven: die E betekent dat het is gekeurd en veilig bevonden. Er zit veel chemie in ons eten, maar ongezond is het niet.

Eten is natuurlijk meer dan alleen gezondheid. Ik kook zelf zo min mogelijk uit pakjes en zakjes, ik vind het niet lekker en niet gezellig. Maar de chemie die ons met zijn zeven miljarden van eten voorziet verdient iets meer waardering.

Martijn Katan , NRC 31-12-2010

Met slagroom gooien

Voor schrijfster Renate Dorrestein is eten het equivalent van het leven. Zelf kan ze niet echt koken, op stampot na. Een gesprek over eten of gegeten worden, diëten en de taart als leerobject. ZE FORMULEERDE ooit zelf het cliché: altijd draven in vrouwenboeken de soufflés en appeltaarten weer plichtmatig op; vrouwelijke auteurs hebben het bij voorkeur over vlierbloesembeignets en in de boter drijvende broccoli. Renate Dorrestein moest er niets van hebben. Ze schrijft, stelde ze, om zich tweemaal te stellen tegen een werkelijkheid die vooral voordeel biedt aan net die helft van de mensheid waartoe zij niet behoort, en daarbij is het juist de kunst om aan de vrouwelijke alledaagsheid, 'aan vergieten en pannelappen te ontstijgen'. Maar sindsdien, sinds dat essay 'Opzij, opzij voor de barbarij' uit de bundel *Wie weegt de woorden* (1985) waarin schrijfsters programmatisch over het schrijven bespiegelen, heeft Dorrestein een trits romans geschreven waarin het, heel alledaags vrouwelijk, om eten draait. XANDRA SCHUTTE 'Eten is het equivalent van het leven zelf', zegt ze nadat we hebben plaatsgenomen en in de glooiende tuin van haar Aerdenhoutse huis. 'Het is: eten of gegeten worden. Eten biedt

daarmee een geweldig metaforenapparaat voor het schrijven.'

Ik denk dat het zich bij op de voorgrond kwam sinds *Het perpetuum mobile van de liefde*. Het schrijven daarvan was een daad van exorcisme. Hoe bizar en ongerijmd mijn boeken daarvoor ook waren, ze hadden in feite maar één thema: de zelfmoord van mijn zusje en mijn schuldgevoel daarover. Na mijn vierde roman, *Een nacht om te vliegeren*, drong tot me door dat ik in mijn boeken steeds personages van daken, torens en rotsen duwde, maar dat ik ze niet te pletter liet vallen omdat ik ze vleugels gaf. Ik besepte toen dat ik mijn thema, de geschiedenis van mijn zusje, kenbaar moest maken. Haar geschiedenis had alles met eten te maken; de feministische theorieën over anorexia en boulimia waren haar op het lijf geschreven. Pas daarna werd het eten een literaire metafoor.

Na *Het perpetuum* wilde ik met slagroom gooien als tegenwicht. Dat werd *Vóór* alles een dame, dat rare taartenboek. Daarna bedacht ik dat eten natuurlijk ook iets is waar vrouwen niet alleen onder lijden, maar dat ze het koken ook beroepsmatig kunnen uitoefenen en in klinkende munt kunnen omzetten. Toen kwam *Het hemelse gerecht*. En op dit moment ben ik een boek aan het schrijven over honger. Over die kant van de zaak had ik nog nooit gedacht.'

Juist de absolute alledaagsheid van eten vindt ze aardig: 'De vergelijking met voedsel is nooit vergezocht, eten heeft iets dat onmiddellijk herkenbaar en gewoon is.' Dat wordt haar niet door iedereen in dank afgenomen; Maarten 't Hart publiceerde een 'idióót' stuk in *Hollands Maandblad* over *Want dit is mijn lichaam*, het boekenweekgeschenk dat ze dit jaar schreef. Zijn verwijt: al dat kokkerellen en eten fungeert als ongeïnspireerde stoplap in het boek. Kennelijk hebben mannen moeite met die bij uitstek vrouwelijke metafoor, oppert Dorrestein, misschien wordt ze daarom vooral door vrouwen gelezen.

IN *HET PERPETUUM* mobile van de liefde (1988) hekelde Dorrestein de nauwe band tussen vrouwen en eten - 'Vrouwen en voedsel! Zeg je het een, dan zeg je het ander!' - het dwingende vrouwelijke schoonheidsideaal met alle eetobsessies van dien en de griezige peristaltiek van het gezin waarin meisjes worden klaargestoomd voor hun latere taak als 'hoedster en voedster'. *Vóór* die roman over de verzengende verhouding die haar zusje met eten onderhield, had Dorrestein al de nodige journalistieke stukken over vrouwelijke eetproblemen op haar naam staan.

Dorrestein: 'Eten was in de vrouwenbeweging een issue en het was min of meer vanzelfsprekend dat ik erover schreef. Naar anorexia werd in die tijd voor het eerst serieus gekeken. Waarschijnlijk fascineerde het mij vanwege de verbinding met mijn zusje, maar ik schreef die stukken zonder eigenlijk in de gaten te hebben dat het zich recht onder mijn neus afspeelde. Mensen met zo'n verslaving zijn zo verschrikkelijk sluw. Ik heb boulimia daarna nog een keer in mijn omgeving meegemaakt en ik heb het weer niet gezien.

Bij die eetproblemen gaat het om meer dan om het slankheidsideaal. De verborgen agenda is dat vrouwen geen ruimte mogen innemen. Vrouwen hebben per definitie nergens iets over te vertellen, het enige waar ze de baas over zijn, is hun lichaam, dat ze op die manier aan hun wil onderwerpen. Je kunt natuurlijk zeggen dat aan mannen ook in toenemende mate een schoonheidsideaal wordt opgelegd, maar iets zegt mij dat jongens sowieso minder snel tot zelfverminking overgaan dan vrouwen en meisjes omdat zij nog een territorium buiten henzelf hebben. Ze zijn gewend om te opereren in de maatschappij. Ik kan me voorstellen dat een jongen zich overgeeft aan vandalisme; een meisje vandaliseert zichzelf, want haar eigen lichaam is de arena waarin zij optreedt.'

In *Vóór* alles een dame (1989) veegde Dorrestein op een frivoler manier de vloer aan met het destructieve slankheidsideaal. Hoofdpersoon is de kolossale mevrouw Meerman, kooklerares aan een internaat voor moeilijk opvoedbare meisjes en schrijfster van het 'klassieke standaardwerk' *Wie kookt* heeft de macht. Het boek bevat behalve een roman in dagelijkse afleveringen ook verjaardagen van schrijfsters, vrouwelijke aforismen en recepten, en gaat bovenal om de taart als leerobject. De meest onwaarschijnlijke taarten paraderen door het boek: van strawberry vol-au-vents tot kweeperensoufflé, van tort morelowy krakowsky tot éclairs au chocolat.

'Het begon als een grap', vertelt Dorrestein. 'Ik vond het heel logisch dat de meisjes taarten leerden maken, want op de aardappel ben je snel uitgestudeerd. Maar het was een heel moeilijk boek om te schrijven, al die korte afleveringen die op een pagina moesten passen. Zo'n ingenieuze vorm is eigenlijk niets voor mij. Vóór alles een dame is mijn meest programmatische boek. Het is geschreven in de tijd van de oprichting van de Anna-Bijnsprijs en de discussie over de vrouwelijke stem. Het onmatig bakken van schuimtaarten is ook een metafoor voor het schrijven.'

'Veel mensen denken dat ik een fantastische kok moet zijn', vervolgt ze. 'Maar Het hemelse gerecht, waarin aan de lopende band wordt gepureerd, geblancheerd en gebraden, heb ik geschreven aan de hand van een stapel kookboeken. Daarin stonden heel poëtische zinnen over geheimzinnige handelingen die je moest verrichten - ik begreep er niets van. Ik denk zelfs dat dat het boek zijn eigenaardige atmosfeer heeft gegeven. Het was voor mij een toverachtige wereld: een keuken waarin vrouwen handelingen verrichten die buitenissig zijn en vol mysterie en aan het eind hebben ze de heerlijkste gerechten klaarstaan.'

Ik kan helemaal niet goed koken, ik kook zelfs vrij slecht. Ik heb twee of drie standaard successhotels voor als er gasten zijn. Het stelt echt niks voor. Terwijl ik wel elke dag kook, daar ben ik heel braaf in. Ik vind eten gewoon lekker. Dat prettige moment zal ik mezelf niet ontnemen, maar ik maak heel simpele dingen. Ik ben volstrekt doorgespecialiseerd in de stampot.'

Toen Dorrestein vanwege de ziekte ME, waaraan ze nu zo'n acht jaar lijdt, op een 'verpletterend saai' dieet moest en haar een lange lijst voedingsmiddelen verboden werd, voelde ze zich bij voorbaat in haar levensvreugde en de kwaliteit van haar bestaan aangetast. 'Je hoort het van iedereen die te maken krijgt met een zwaar dieet. De eerste reactie is: nu wordt het leven nooit meer leuk. Je bent gewend, ook als je helemaal geen eetproblemen hebt, om jezelf te troosten met een kersenbonbonnetje of een borreltje. Bij alles waar je hulp of steun nodig hebt, grijp je naar de koelkast. Iedereen doet dat. Dus je denkt ook: hoe moet ik mezelf gelukkig houden zonder al deze hulpmiddelen? Maar na twee, drie maanden was het dieet doodgewoon.'

HELE AKKERS RIJST en boekweit heeft ze inmiddels weggegeten, en een geheel nieuwe wereld, die van de reformwinkels en de voedsel etiketten, heeft ze leren kennen. 'Ik heb een hekel aan die vreselijke eco-winkels', fulmineert ze. 'Ik snap niet waarom het er allemaal zo godvergeten duur moet zijn en waarom ze er nog geen stukje kaas kunnen afsnijden. Idealisme verhindert blijkbaar enige praktische inslag. Je wordt niet goed geholpen, er is nooit iemand bij de kassa. Geld is geloof ik ook heel problematisch in die sector.'

In haar boekenweekgeschenk Want dit is mijn lichaam heeft Dorrestein het een en ander van haar natuurvoedingservaringen verwerkt. De personages zijn hun eigen schepper, althans, vooral van hun lichaam. Ze fitnesssen en lijnen niet alleen, er wordt ook volop tiengranenbrood, zeewier, tofuburgers, seitanballetjes en linzensticks genuttigd. Er zijn kortom mensen die volkomen vrijwillig, niet door ziekte of zwakte gedwongen, naar de reformkost grijpen. 'Gekken!' zegt Dorrestein beslist. 'Het is een filosofie die ik niet kan volgen. In zekere zin is het helemaal geen andere manier van leven, want ze hebben overal substituten voor. Ze hebben nepchocola en alcoholvrije wijn en alles zonder E-nummers. Dat gezondheidsvoer is blijkbaar op een gezonde manier geproduceerd en er zitten stoffen in die minder belastend zijn voor je lichaam. Intussen zitten ze carob te eten in plaats van chocola.'

Ik ben ervan overtuigd, ik ben er zelf ook het voorbeeld van, dat je met voeding heel veel teweeg kunt brengen. Maar om nou preventief je hele leven lang gierst te zitten kauwen... Het zijn natuurlijk ook mensen die allerlei andere dingen doen om de illusie van controle in stand te houden, daarom lopen ze er ook altijd zo vreugdeloos bij. Het zijn krampachtige mensen die op alle niveaus willen volhouden dat je het leven zelf bestiert. Het vervelende is dat ze tot op zekere hoogte gelijk hebben.'

In vroegere boeken schreef Dorrestein nog ferm dat ze achter het stuur zat van haar eigen lot. 'Een dame is altijd de architect van haar eigen bestaan en laat zich nooit de troffel uit handen slaan', heet het in Vóór alles een dame. In Want dit is mijn lichaam rekent ze juist sardonisch af met het idee dat je je eigen creatie kunt zijn. Die omslag heeft alles met het verlies van haar gezondheid te maken. 'Ik was altijd heel erg oordelend en veroordelend', beaamt ze. 'Ik had precies in de gaten hoe het allemaal moest en ik vond het ook nog nodig om het iedereen voor te schrijven. Heel vervelend voor Nederland. Dat ben ik helemaal kwijt. Ik denk nu bij alles heel milde dingen. Een vriendin van mij is krankzinnig verliefd geworden op een Cubaan die vijftientwintig jaar jonger is dan zij. Ik zou vroeger gezegd hebben: is dat nou verstandig? Nu heb ik iets van: geniet ervan! Je ziet wel waar het schip strandt. Alle clichés zijn waar: naast de ongemakken die ziekte geeft, geniet je op een vreemde manier toch ook meer van het leven.'

De zorgen om de slanke lijn zijn in de loop der jaren overgegaan in een gezondheidsrage. Het sleutelbegrip dat daarachter ligt, is controle. Dorrestein kan zich er wel iets bij voorstellen: 'In de jaren zeventig geloofden we in de maakbaarheid van de samenleving. Toen we daarin teleurgesteld raakten, trokken we ons terug op het lichaam. Nu is het lichaam maakbaar, maar de illusie is hetzelfde. Mijn ziekte heeft mijn ideeën over de mate van beheersing van je eigen bestaan natuurlijk grondig beïnvloed.' In de natuurlijke orde is het voor vrouwen slechts weggelegd om 'louter lichaam' te zijn, kloeg Dorrestein in Het perpetuum mobile en Vóór alles een dame. Jaren later wordt ze door haar ziekte zelf louter op haar lichaam teruggeworpen.

'Misschien wist mijn onderbewustzijn al dat dit me te wachten stond', spot ze. 'Ik vind het natuurlijk heel eigenaardig. Ik begon zelfs te denken: ik heb dit al schrijvend over mezelf afgeroepen. Wat is dit toch voor een vreemde vermenging van beroepsmatige preoccupatie en fysieke werkelijkheid? Maar het heeft een verkeerde volgorde. Je had je beter kunnen voorstellen dat ik was begonnen met ziek zijn, maar ik begon met erover te schrijven.'

Ze maakte alsnog een boek over haar ziekte, Heden ik, waarin ze zich vooral verzet tegen de 'gore alien' die zich in haar lichaam heeft genesteld en haar in een 'cocktail van koeievlaai en karnemelkse pap' heeft veranderd. 'Als ik het boek nu zou schrijven zou het een compleet ander boek zijn. Na een jaar of vier droomde ik op een nacht dat ik iets niet kon wat ik wilde doen, iets heel gewoons, en in mijn droom was het even gewoon dat ik het niet kon. Ik werd wakker en ik was zo ontdaan. Ik dacht: blijkbaar is het nu eindelijk op een diep niveau bij me doorgedrongen dat ik mijn gezondheid kwijt ben. Vanaf dat moment stond ik heel anders tegenover mijn ziekte en heb ik een manier gevonden om die het hoofd te bieden in plaats van me er alleen maar tegen te verzetten.

Heden ik zou veel minder woedend zijn. Het zou misschien toch iets hebben kunnen laten zien van de inzichten die je krijgt bij zo'n levensontwrichting, namelijk dat het niet het einde van je leven is. Dat dacht ik toen ik Heden ik schreef nog wel. Ik ben de laatste persoon op aarde om te reppen van ziekte winst en al dat soort galmende dingen, maar het is wel zo dat elke situatie meer dan één kant heeft. Ik vind het bijvoorbeeld echt een bevrijding om niet in de tijd te leven, om nooit meer verder te kijken dan de dag van vandaag. Ik word zenuwziek als ik mensen hoor over wintersportvakanties die ze nu al gepland hebben. Ik weet wel dat het zalvend klinkt, maar ik vind mijn leven zelf langzamerhand wel prettig. Het is een leven met beperkingen, dat blijft bestaan. En het is iets dat je niet zelf hebt gekozen, dat blijft ook bestaan. Maar er zitten gek genoeg kanten aan die iets gunstigs hebben. Ik denk dat een figuur als Meijken in Ontaarde moeders, die vijfendertig jaar onbeweeglijk in haar stoel zit, niet in mij was opgekomen als ik nog gezond was geweest.'

ETEN OF GEGETEN worden, in de natuur draait het erom. Renate Dorrestein kijkt haar tuin in: 'Het is hier een lopend buffet. Allerlei insecten gaan elkaar te lijf, kikkers en salamanders vangen van alles, mijn poes komt een muis binnenbrengen. Wij achten onszelf heerlijk het eindpunt van al die ketens, terwijl de wurmen ons ook weer opeten. Gods nederigste schepsels gaan met ons aan de haal. Ik heb een hele tijd van die beesten in mijn darmen gehad en dat voelde aan als een invasie. Ik had het gevoel dat de beesten voortijdig aan mij knaagden, ik vond het heel bedreigend. Ik heb een levendige fantasie en dat is een last in zulke omstandigheden. Al die knagende mondjes. Het is eigenlijk zo'n goor bedrijf, het leven. Als je aan iets gewoons denkt als de spijsvertering en de hele peristaltiek ervan - het is toch niet echt een leuke gedachte dat zich dat de hele dag in jou afspeelt. We zouden allemaal een ruitje van plexiglas moeten krijgen voor onze maag en darmen zodat we het aanschouwelijk kunnen volgen. Het is natuurlijk ook heel goed voor de beheersing van de gezondheid als je kunt zien hoe je darmflora erbij staat.

De Groene Amsterdammer 30-07-1997

Einde

Fin

Ende

End

Finem

τέλος

Sonunda