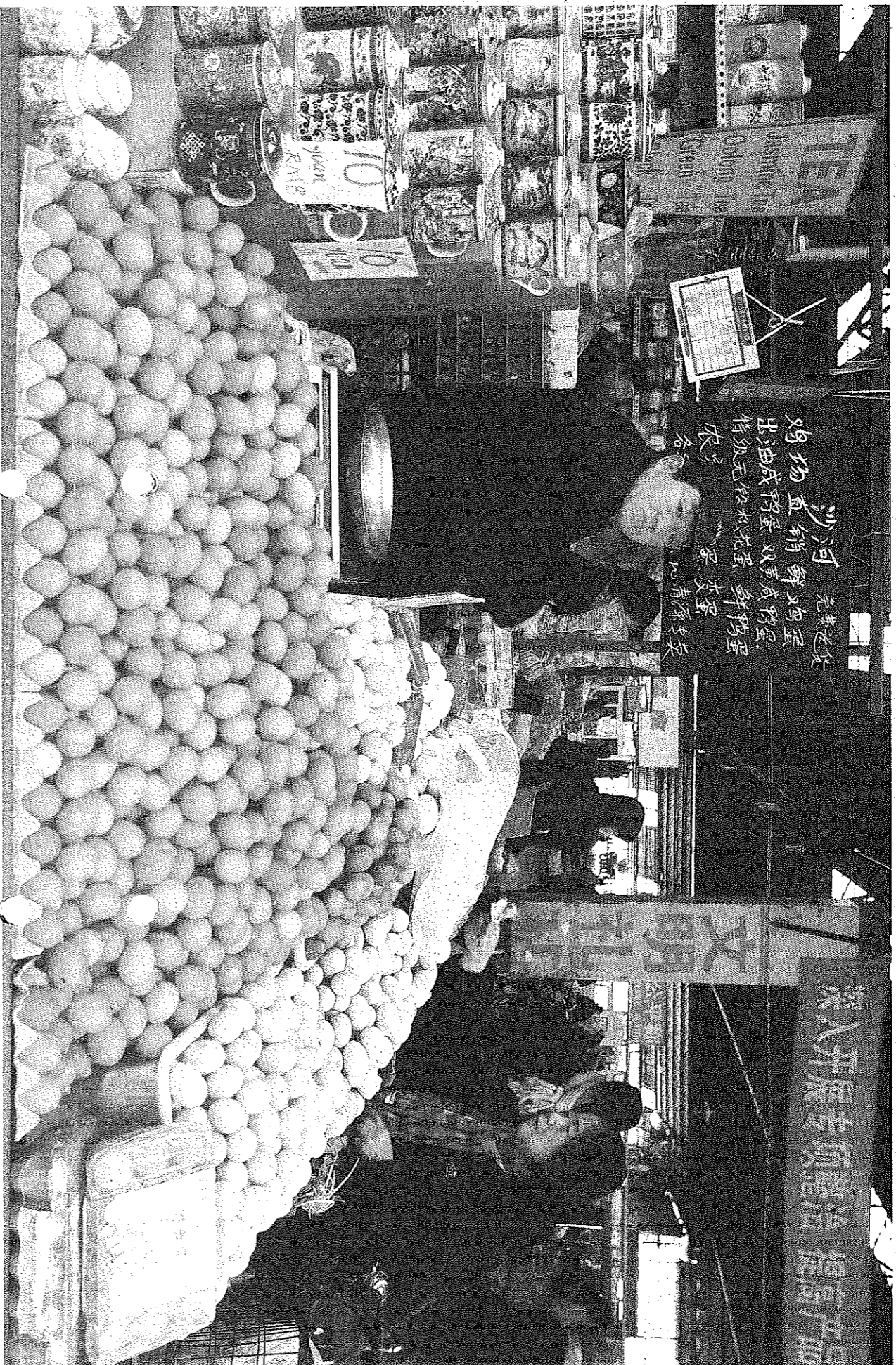


VRIJJE TRAP



Valse eieren: een bloeiende industrietakt in China. © eea

KATYV MATIYS

We kennen allemaal verhalen over pittatenten die dubieuze ingrediënten in hun vleesstoren draaien of festivalsnacks die je liever niet bij daglicht ziet. Sommige zijn niet meer dan stadsgenden, andere zijn hardgemaakt op microscopisch niveau. Ook in de hoogste gastronomische regionen lopen er bedriegers rond. Laatst nog getuigde een kok in een Nederlandse krant over de praktijken in een sterrenrestaurant waar hij ooit werkte. Klanten kozen een kreeft uit het aquarium. In de keuken kwam die in een tweede aquarium terecht, om 's avonds weer naar zijn oorspronkelijke plek te verhuizen. De nietsvermoedende lekkerbek kreeg een diepvrieskreeft op het bord.

De Engelse geschiedkundige Bee Wilson schreef net een huttengewoon meeslepende en informatief boek over verdaachte praktijken en voedselvervalsingen. In *Swindled. From poison sweets to counterfeit coffee – the dark history of the food cheats* (John Murray Pu-

blishers, 384 blz., 25,95 €) haalt ze feiten en fictie uit elkaar. Voedselzeldzamen en spookverhalen over vervuild voedsel zijn van alle tijden, zo blijkt. Negentiende-eeuwse bakkers zouden gemalen mensenbeenderen in hun brood hebben verwerkt. Daar was niets van aan. Meer nog, met brood werd weinig of niet gesjoemeld. Dat kon je niet zeggen van het gros van het aanbod in victoriaanse kruidenierszaken. *He sweeps his shop and sells the dust the poorest salt in town*, klonk het in een volksliedje. Vloerveegsels die als zout over de toonbank gingen, thee die as of vlierblaadjes bevatte en met lood gefeerde snoepjes: jammer genoeg waren dit geen enge fabeltypes. Wie geen centen had, was het vaakst de dupe. Wilson vertelt met dikensluisaanse allure over de avondmarkten waar de armensten verzelden. Ze kregen immers pas in de late namiddag hun karige loon. Omdat de vis er tegen de avond verlept uitzag, verlden de makkers immers hun kleuwen rood. Zo leek hij opnieuw zeevers.

Niet bij alle voedselvervalsingen zijn er sluwe snooedaards in het spel. Zo waren er in de negentiende eeuw welmenende kookboekenschrijvers die hun lezers de raad gaven een geldstukje of wat kopergroen aan hun groenten toe te voegen voor de kleur. Of wat te denken van de Romeinen die zee-water bij wijn goien om hem langer te bewaren? Wilson merkt op dat het fraude-etiket historisch bepaald kan zijn. In het Londen van de jaren 1850 was gezouten boter een vervalsing, nu niet meer. Romeinen kruidden hun wijnen met saffraan, kaneel of voolftjes. Wat nu zou leiden tot een voedselshandaal, heette toen culturele vernieuwing.

Dat Wilson haar lens vooral op Angelsaksische landen richt, heeft niet enkel met haar afkomst te maken. Londen was de eerste geïndustrialiseerde metropool. Op economisch vlak gold er het 'laissez-faire'-principe. In een cultuur waar handelaars en industrieën vrij spel kregen, kon je makkelijker weg met onfrisse praktijken. Wilson vergelijkt met

Parijs, waar de regering de touwtjes strak in handen hield. Ook in België was er meer overheidscontrole. In 1844 stierf een Belgische familie die brood met te veel koper in persulfat had gegeten. De bakker in kwestie kreeg een zware straf.

Wilson's hoofdstukken over het naoorlogse continent spreken al net zo tot de verbeelding als die over de victoriaanse steigies. Tijdens de oorlog nam de bevolking zijn toevlucht tot ersatz-kost. Eieren maakte men van maïs en aardappelen, 'lamsvlees' van rijst. Jam was een vervanger van vet vlees en boter.

Naarmate we onze tijd naderen, worden de voedselvervalsingen ingewikkelder en komt er meer chemie bij kijken. *Swindled* eindigt in China, waar valse eieren een bloeiende industrietak vormen. De productiekosten van volledig chemisch gefabriceerde en ongezonde 'eieren' zijn er lager dan die van natuurlijke.

Van de synthetische kersen en 'imitation jam' uit de jaren 1950 tot de met vitamine D verrijkte

SunnyFranks-frankfurters uit hedendaagse supermarkten, Wilson beschrijft het allemaal met flair en kennis van zaken. Ze is geen doempredikant die pleit voor een radicale terugkeer naar grootmoeders keuken. In haar boeken treden tal van radicalen aan die te ver gingen in hun pleidooi voor 'puur voedsel'. Sommigen waren zo bang voor besmetting dat ze volledig synthetisch voedsel ontwierpen. Astronautenvoer, zeg maar.

Uit onderzoek blijkt dat de gemiddelde pot pindakaas tot 30 insectfragmenten bevat per 100 gram. Hetzelfde geldt voor diepvriesspinazie, tomaatensap of gemalen kruiden. We eten gemiddeld 600 gram insecten per jaar, in alle onwetendheid. Dat is geen reden tot voedselpaniek, overigens, want ze zijn rijk aan proteïnen en bevatten geen vet.

In deze rubriek laat een medewerker van DSL zijn gedachten de vrije loop bij een boek of literair fenomeen.

Wijn met zeezout