

Mijn naam is Ria de Jong

Ik ben de dochter van Bakker de Jong uit Amsterdam.

“Je bent geboren om half vijf ‘s morgens toen het eerste baksel de oven uitkwam,” zei mijn vader altijd, “een lekker volkorenbroodje.”

Mijn hele kindertijd woonden we boven onze bakkerij en winkel en ik ben opgegroeid met de geur van versgebakken brood, cake en speculaas.



Ik groeide ook op met wit uitgeslagen chocola of bonbons, met de ene dag bruine bolletjes mee naar school, en de andere dag zweeds melkbrood, net wat er die dag was overgebleven. De koekjes in onze trommel waren altijd gebroken en als er een cake nét iets te bruin geworden was, dan aten wij hem op.

Als kind at ik zelden een verse moorkop, maar wel veel afsnijdsels van tompoucen, appelcarrees en slagroompunten en in het weekend altijd gebak dat anders weggegooid werd.

Overgebleven brood werd bewaard in een grote beschuutkist en de volgende ochtend weer even lekker knapperig gebakken. En dat doen mijn man en ik op zondag nog steeds.

Kapjes, kruimels, de allerlaatste boterhammen, die werden gedroogd in de oven en daar werd paneermeel van gemaakt, dat doen wij nu ook nog steeds.

Het paneermeel werd in de winkel verkocht. En soms was er heel veel paneermeel, dan ging het naar ome Kees die varkens had.

Kortom: er werd bij ons niks verspild want wij aten de restjes grotendeels zelf op, soms met hulp van burens, tantes en ooms en de melkboer aan de overkant, maar er ging niks de vuilnisbak in. Dus je begrijpt dat 'eten weggooien' niet in mijn vocabulaire stond. Als kind niet, maar later ook niet. Ik gooide geen eten weg.

Ja, wel eens een restje risotto of een beetje spruitjesstampot. Of een halve fles cola waar de prik af was. Of het laatste stukje kaas, dat heel hard was geworden en beschimmeld. Maar verder gooide ik niks weg. Nou ja, soms vleeswaren die al een week in de ijskast lagen en ik niet goed meer durfde te eten. Of een overgebleven stuk taart van een feestje, want ja, alles zelf opeten is ook weer zowat, toch? Dus dat ging dan toch de vuilnisbak in.

Ergens is er een ommekeer gekomen, ben ik me veel bewuster geworden van wat er bij ons tóch in de vuilnisbak belandde.

Ik denk dat de documentaire Taste The Waste daar zeker aan bijgedragen heeft.

Die documentaire is echt schokkend. Je ziet hoe er in de hele voedselketen goed voedsel verspild wordt.

En met verspilling bedoel ik dan: voedsel dat voor menselijke consumptie bedoeld is, wordt niet gebruikt voor menselijke consumptie of wordt verbrand in de afvalovens.

Het begint al bij de boer op het land: te kleine, te bobbelige, beschadigde aardappels blijven op het land liggen, ik geloof wel een kwart van de hele oogst. De boer kan er niks mee en is blij als buurtbewoners ze komen rapen.

Zo niet, dan worden ze ondergeploegd.

Er is gefilmd bij Rungis in Parijs – de grootste versmarkt ter wereld. De vis die niet verkocht is, wordt direct vernietigd. Want tussen de verkoop en het bord zitten nog een paar dagen van transport en verwerking, en dan is het niet vers genoeg meer. Dan koopt de winkelier of kok het niet meer in, want dan kan hij het ook niet meer bewaren. Dus wordt het al in Rungis vernietigd. Terwijl er op dat moment niets aan mankeert.

En er wel vissers voor aan het werk zijn geweest, de vissen – en de bijvangst – zijn wel uit de zee – en dus uit het ecosysteem – gehaald, en dan worden ze niet eens opgegeten.

Dat vind ik dus schokkend.

Dat ligt niet aan Rungis, maar uiteindelijk aan de consument die in een restaurant wil kunnen kiezen uit alles wat er op de menukaart staat.

Of die per se die vis wil kopen die hij op zijn lijstje heeft staan. En het moet vers zijn want hij wil het zaterdag kopen om het zondagavond te kunnen voorzetten aan zijn gasten.

Eigenlijk kan dat dus niet, moet hij voor een gebraden kippetje kiezen. Maar dat doet hij niet. Dus speelt de handel daar op in en wordt de consument verwend.

In een andere documentaire zag ik een medewerkster van de Voedselbank met een tros overrijpe bananen in haar handen. “Ja”, zegt ze, “dit doet mij pijn”, en ze had tranen in haar ogen. Ze vertelde: “Ik kom uit Brazilië, en mijn burens daar hadden een kleine boerderij waar ze hun eigen eten teelden. Maar hun land werd onteigend, want er moest een bananenplantage komen.

Zij moesten daar wel gaan werken want er is geen ander werk. Nu verdienen ze wel geld, maar niet zo veel, en alles wat ze eerst zelf teelden, moeten ze nu kopen, en dat is veel en veel duurder. Ze leven nu eigenlijk in armoede.

En deze bananen zijn door de klanten van de supermarkt niet gekocht, zelfs de Voedselbank kan er niets meer mee, ze zijn té rijp, ze worden nu weggegooid. Dat doet mij pijn,” zei ze.

En dat deed mij ook pijn. Het laat mij zien dat voedselverspilling een stuk verder gaat dan alleen iets weggooien wat eigenlijk nog bruikbaar is, de impact is veel groter dan alleen je eigen portemonnee.

Het heeft effect op het inkoopbeleid van de supermarkt, op de groothandel, op het milieu, op de telers, vissers en boeren.

Overal ter wereld.

Dus gooi ik nog wel eens iets weg? Ja, toch wel, daar moet ik eerlijk in zijn, maar steeds minder. Van een restje pasta maakt mijn thuishok een ovenschoteltje of een salade. De overgebleven spuitjesstampot wordt omgevormd tot spuitjesstampotkoekjes.

Cola kopen we alleen nog in blikjes, voor als mijn schoonvader komt.

Het harde stukje kaas wordt ontdaan van schimmel en korst en gaat in het molentje om te raspen.

En over vleeswaren denken we beter na als we dat kopen: gaan we dit wel opeten deze week? Taart die overblijft kan in de vriezer, maar liever geven we het gewoon aan de gasten mee naar huis, want ja, alles zelf opeten is ook weer zowat, toch?

Ook op het werk spraken we hier natuurlijk wel over. Ik was met mijn collega aan het nadenken over een mini-boekje dat we wilden maken als cadeautje voor onze relaties en klanten, toen we ontdekten dat 2014 het EU-jaar tegen de voedselverspilling is.

Bingo!! Dat was een onderwerp waar we iets mee wilden doen.

We hebben nu een mini-boekje gemaakt met informatie, tips en recepten waarmee we consumenten willen inspireren om minder voedsel te verspillen en bewuster om te gaan met wat ze inkopen, wat ze koken en hoe ze bewaren.

Vandaag mag ik dit boekje aanbieden aan Jan Kooijman, voorzitter van Groene Hart – Kloppend Hart, de stichting die werkt aan versterking van het Groene Hart van Nederland.

Ik vind dat erg leuk, want na mijn kindertijd in Amsterdam, heb ik mijn tienerjaren doorgebracht in Wilnis en ging ik naar school in Uithoorn, waar ik de man van mijn hart ontmoette. Ik heb goede herinneringen aan het zwemmen in de Vinkeveense Plassen of in de Gagel bij Wilnis, en schaatsen op de Heinoomsvaart.

Dus de link met mijn hart ligt er zeker.

De link tussen ons boekje over voedselverspilling, en streekproducten en streektoerisme zie ik in het bewust omgaan met dingen die je aan het hart gaan, waar je hart naar uitgaat, of waar je hart sneller van gaat kloppen.

Als symbool hiervoor bied ik Jan Kooijman graag mijn groene hart aan, met daarin ons boekje over voedselverspilling.



Gruttersdijk 12 | 3514 BG Utrecht | www.jonghout.nl

JONGHOUT BOEKENMAKERS is het samenwerkingsverband van

RIA DE JONG | tekstschrijver | 06 – 11 24 70 61 | ria@jonghout.nl

JENNY LINDHOUT | illustrator en grafisch ontwerper | 030 – 272 47 20 | jenny@jonghout.nl