

De contemporaine stedeling koketteert volgaarne met boekenwijsheid over voeding, die, contrair aan de etymologie, merendeels verkregen is via Google. Op welhaast rousseauiaanse wijze worden teloorgegane gerechten geïdealiseerd. Liefst vergaart de narcistische stedeling zijn mystieke nutriënten bij een marginale agrariër.

Onnavolgbare argumenten voor de preferentie passeren de revue in ellenlange discussies over de omineuze rol van hoogtechnologische voedselproductie die het mythische desoxyribonucleïnezuur contamineert. Voor scepsis is te midden van dit gekrakeel geen ruimte. Regionaal en seizoensgebonden zijn leidraad.

Gemakshalve wordt genegeerd dat aan het begin van het vorig millennium dit bittere noodzaak was met rigoureuze consequenties. Onze overgrootouders waren dagenlang in de weer met de weckpotten voor winterse voorraden. Dit proces wordt appertisatie genoemd naar een Franse suikerbakker die het begin achttiende eeuw ontdekte.

Seizoensgebonden deficiënties veroorzaakten, met name in sociaal-economisch gedepriveerde bevolkingscategorieën, gebreksziekten, zoals hypoproteïnemisch oedeem en ernstige diarree. Gedurende strenge winters voorafgegaan door een magere oogst, liep de mortaliteit flink op.

De florissante overvloed aan foerage in supermarkten en speciaalzaken maakte hieraan een eind, maar de geblaseerde bourgeois ziet dit als een omen. Liever vergaart hij zijn victualiën aan huis bij een rechtschapen landman. Sans gêne worden hoge voedselprijzen en abstinente kwaliteit gepreconiseerd.

Arglistig wordt ideologisch ingespeeld op de niet bijster goocheme hoogopgeleide consument. Het boudst is de combinatie van de regionale inclinatie met de supervoedselrage. Gretig kauwt men op gojibessen en Peruviaans kippenvoer, geïmporteerd uit verre contreien.

Zo verschillen we anno 2015 niet veel van de bijgelovige middeleeuwer met zijn peperdure mengsels tegen apocalyptische vergiftiging. Dat was niet weggelegd voor kwijnende paupers. Die volstonden met knoflook en dat werkte wel.