

## 'Ik eet, dus ik ben'

Eten is niet alleen voeding. Wat wij eten, hoe wij eten, met wie wij eten en wat wij erbij denken en doen als wij eten of niet eten, het hangt samen met onze geschiedenis, onze cultuur, ons zelfbeeld en onze identiteit. Ook anderen hebben oordelen over wat wij wel of niet eten. Zit je alleen thuis op de bank voor de tv met een zak paprikachips of eet je met vrienden in een industrieel pand gele paprikasoep met viooltjes? Zeg mij wat u eet, en ik zal u zeggen wie u bent. Zelf voor ons eten zorgen, alleen of samen met anderen eten, wel of niet aan tafel eten, het is een uiting van wie wij zijn of willen zijn. En het hangt samen met gezondheid en ziekte. Reden genoeg voor de Vereniging voor Filosofie en Geneeskunde om haar jaarcongres eind 2018 over dit thema te organiseren: 'Ik eet, dus ik ben'. Dat congres vormt de basis van dit themanummer.

We openen met een bijdrage van Michiel Korthals, als filosoof verbonden aan de University of Gastronomic Sciences (Italië). In zijn betoog laat hij zien hoe de moderne consument steeds meer vervreemd is geraakt van wat hij eet. We hebben vaak geen idee hoe ons voedsel wordt geproduceerd of waar het vandaan komt. Het gevolg is dat inkopers van supermarkten, meer dan wij zelf, bepalen wat op ons bord ligt. De keuzes die hierbij worden gemaakt zijn gericht op een zo goedkoop mogelijke productie. Daarbij wordt onvoldoende beseft dat voeding de verbinding onderhoudt tussen lichaam en geest. Onze huidige, vervreemdende, wijze van voedsel produceren en consumeren doet geen recht aan deze fundamentele verbinding. Voedsel wordt op grote schaal geproduceerd in monoculturen. We hoeven niet meer te bewegen om ons voedsel te verkrijgen. En de sociale interactie die voortvloeit uit het zelf bereiden en gezamenlijk eten van een maaltijd wordt afnemend benut. De hieraan gerelateerde schadelijke effecten op gezondheid en milieu zijn omvattend. Korthals meent dat voedselvaardigheden wijd verspreid zouden moeten worden gepropageerd. Hij doelt hiermee op kritisch kiezen, bereiden en eten van voedsel. Hij voorspelt dat het opvolgen van deze concrete aanwijzing een positieve invloed zal hebben op zowel het milieu als de volksgezondheid. Hij meent daarom dat voedselvaardigheden belangrijke voorwaarden zijn voor gezondheidsvaardigheden.

Een tweede bijdrage aan dit nummer is van KNAW-onderzoeker Marieke Hendriksen. Zij laat een historisch licht schijnen op smaak en smaakontwikkeling. Aan de

hand van denkbelden van twee 17e-eeuwse Nederlandse artsen laat zij zien dat smaak en smaakbeleving aanzienlijk veranderen in de loop van de tijd. Opvallend is dat een beargumenteerde visie op wat gezond zou zijn, de goede smaak mede bepaalt. Bijvoorbeeld in de 17e eeuw meenden artsen dat goede gezondheid afhankelijk zou zijn van een juiste verhouding tussen basisch en zuur. Daarom keurde men destijds, in tegenstelling tot de huidige tijd, het nuttigen van citroenen en vis af maar werden voedingsmiddelen zoals boter, suiker en ongezouten vlees als aanbevelenswaardig beoordeeld.

De ethici Eric van de Laar en Nico Debets plaatsen de toenemende aandacht voor voeding en leefstijl in het licht van een, volgens hen, veranderend zelfverstaan van de geneeskunde. Dat veranderende zelfverstaan maken zij op uit concrete initiatieven die in aanvulling op het medisch-technisch kunnen, gericht zijn op de existentiële kant van ziekzijn, en op beter leren leven met ziekte. Zij vinden dat een positieve ontwikkeling, maar zien waar het leefstijl en voeding betreft ook nieuwe risico's. Juist omdat leefstijl en voeding vaak van oordelen over identiteit en waardigheid vergezeld gaan – 'dikke mensen zijn lui' – rijst de vraag hoe geneeskunde zich tot dit soort maatschappelijke oordelen te verhouden heeft in haar adviezen. De auteurs vinden dat hier een taak ligt voor de geneeskunde. Een veranderend zelfverstaan dat beter leven met ziekte serieus neemt, noopt tot een kritisch correctieve houding ten opzichte van negatieve oordelen over leefstijlgerelateerde ziekten. Met publiek actorschap kan geneeskunde daar vorm aan geven.

Saïda Aoulad Baktit is Islamitisch geestelijk verzorger in het Radboudumc en bespreekt in de praktijk regelmatig culturele en religieuze verschillen die aan de orde zijn in patiëntenzorg. Eten – of juist vasten tijdens de Ramadan – is daarin vaak een gesprekspunt. In dit themanummer staat Baktit daar uitgebreid bij stil in een interview. Geestelijk verzorger Ingrid Neijnens en vaatchirurg Ellen Rouwet staan in een daaropvolgende bijdrage stil bij de relatie tussen aandacht en eetgedrag. In de rubriek Beelden van de Moraal bespreken Guido Camps en Hilde Buiting op basis van de documentaire *Super Size Me* (2003) de gezondheidsrisico's van ernstig overgewicht. Waar ligt eigenlijk de verantwoordelijkheid om in te grijpen?

Tijdens het jaarcongres hield wetenschapsonderzoeker Bart Penders een wijsgerige en sociologische beschouwing over voedselhypes (niet in dit themanummer). Tot verbazing van menig arts overstijgt de populariteit van niet-wetenschappelijk-onderbouwde voedselhypes

royaal de acceptatie van de grondig onderbouwde dieetadviezen van het Nederlands voedingscentrum. Penders relateert dit aan een misvatting van de aard van het wetenschappelijk bewijs. We zijn geneigd te denken dat een wetenschappelijk bewijs op objectieve wijze de situatie in de zuivere natuur beschrijft. Maar Bruno Latour heeft laten zien dat er altijd cultuur verweven zit in het wetenschappelijk bewijs. Het wetenschappelijk bewijs is niet zonder meer een weerspiegeling van de natuur, maar steeds een hybride constructie van natuur en cultuur. Dieetauteurs, en ook de marketingafdeling van bijvoorbeeld Unilever, maken hiervan gebruik. Zij benutten hun overredingskracht om hun denkbeelden te realiseren. Wetenschappers zetten, tevergeefs, juist alles in het werk om deze vermenging van cultuur en natuur tegen te gaan. Zolang artsen vasthouden aan dit wetenschappelijk ideaal, zullen zij de aansluiting met de realiteit, en daarmee de publieke geloofwaardigheid, verliezen. Bart Penders adviseert wetenschappers om trots te zijn op hun vermogen om hybrides te construeren en juist te investeren in de kracht en kwaliteit van relaties. Dan zal de betekenis van voedselhypes afnemen.

We sluiten dit themanummer af met een prikkelende column van Phyllis den Brok. Zij richt zich op de therapeutische en pedagogische kracht van eten en drinken. Den Brok stelt dat als iemand eigenmachtig kan eten en drinken, diegene de competenties heeft om zelfstandig te kunnen wonen. Door het organiseren en nuttigen van de dagelijkse maaltijd therapeutisch in te zetten, weet zij de zorgvraag van zorgbehoevenden uit te stellen. Professionele hulpverleners hebben de neiging om zelfzorg over te nemen, waardoor zorgvragers in een negatieve spiraal terecht dreigen te komen. Phyllis den Brok laat zien hoe hulpbehoevenden zowel fysiek als mentaal in beweging komen door zelf, eventueel facetten van, de maaltijd te verzorgen. Het lijkt een concrete uitwerking van Korthals' stelling uit het openingsartikel van dit themanummer: 'Voedselvaardigheden zijn voorwaarden voor gezondheidsvaardigheden'.

*Eric van de Laar* (Vereniging voor Filosofie en Geneeskunde)

*Ingeborg Engelberts* (Vereniging voor Filosofie en Geneeskunde)

*Gert Olthuis* (Tijdschrift voor Gezondheidszorg en Ethiek)

## Nieuwe 'look' voor TGE

Vanaf januari 2020 verschijnt TGE in een nieuwe vormgeving op A4-formaat.

Zo blijft de presentatie van de inhoud eigentijds en aantrekkelijk.

We hopen dat u als abonnee de nieuwe vormgeving waardeert en dat u TGE nog lang met interesse leest.