

VLEES

De column 'Hersenspinzel' wordt geschreven door Augustinus voor KBO-PCOB-Goes en verschijnt digitaal 2 x per maand

Is vlees nu een onderwerp voor een Hersenspinzel? Vroeger misschien niet, maar in de loop van veel tientallen jaren zoveel veranderd is er zoveel veranderd, dat het volgens mij nu wel kan. Vlees is een zo alledaags etensartikel geworden, dat je er niet meer omheen kunt. En bij alle klimaat-, milieu-, migratie- en andersoortige artikelen en debatten wordt vlees steeds meer genoemd als een product waarvan we veel minder eenheden moeten kweken. Was vroeger een stukje vlees voor veel mensen nog een traktatie. Nu is het een consumptie die door allerlei betweters beschouwd wordt als een overbodig product om (vaak) te consumeren. Of om het helemaal niet meer 'tot je te nemen', om het eens in deftige woorden te schrijven.

We moeten hier in het rijke Westen wel vaststellen dat er ontieligelijk veel vlees geproduceerd wordt. Maar om dan te zeggen dat we daarmee moeten stoppen, is wel heel erg van de verre gezocht. Bovendien is dat slechts voor een bescheiden deel van de westerse bewoners van deze aardbol weggelegd. Ik zou die toch niet graag allemaal iedere dag één euro cadeau willen doen. Voor heel veel bewoners van bijvoorbeeld de voormalige Oostbloklanden is het nog steeds een luxeartikel. En dat is, denk ik zo, ook aannemelijk voor een groot aantal bewoners van Afrika, Azië en Zuid-Amerika. We mogen dan wel zeggen dat er in feite minder koebeesten, varkenscreatures en andere loeiende, kukelende, kakelende, balkende, kwakkende en snaterende schepsels moeten worden geproduceerd. Maar dat zal niet het gezonde heil van de armere aardbewoners dienen. Zij kunnen met dat voor ons "overtollige" vlees hun maaltijden variëren, zodat ze niet weken achtereens steeds dezelfde voedingsstoffen binnen krijgen.



Een veel gehoorde reden om het kweken van vlees te verminderen is dat we het niet meer op geconsumeerd krijgen. Maar een andere reden is ook wat er door die beesten allemaal aan afval afgescheiden wordt, zodat het mensdom

niet meer weet waar ze daarmee moet blijven. Het gaat niet alleen om afval als stro en hooi, maar ook om wat er uit hun lijven komt en meestal op daarvoor niet geschikte plekken belandt. Extra je best doen om daarvoor een aanvaardbare oplossing te vinden, zal, zoals de gematigden onder de vleesgeleerden zeggen, meer aanslaan dan alleen maar domweg roepen dat de vleesstapel gehalveerd moet worden. Enne.... laten we eerlijk zijn. Een lekker mals stukje vlees van een met zorg behandeld dier is toch niet te versmaden? En moeten we mensen die helemaal geen vis eten, zoals ik, dan maar hele dagen eier- of vegetarische gerechten voor de neus zetten.

In mijn jeugd jaren moest ik eten wat de pot schafte. En als dat vis was, moest ik dat dus ook eten. Dit tot mijn eigenste grote verdriet, want ik vond dat de vis altijd stonk, vaak de graten zo groot waren en je veel moeite moest doen om het "vissenvlees" van de graat te krijgen. En daarna het voorzichtig te eten om erop attent te zijn dat er misschien toch nog graten in dat "vissenvlees" was achtergebleven. Enne.... we hoeven niet altijd het vlees van koe, paard, varken, geit of ander beest tot ons te nemen. Het vlees van gevleugelde vrienden als kalkoen, kip, eend, duif of welk ander vliegend of snaterend soort ook, is voor velen ook een delicatessen. En omdat we geen of weinig vlees meer mogen eten, moeten we dan ook minder melk en melkproducten verorberen?

Melk, per man driekwart kan, is toch goed voor elk? En de kip dan? "Kip. Is het meest veelzijdige stukje vlees". Dat krijgen we straks op de TV niet meer te horen, maar het is wel een waarheid als een koe. En een lekkere tournedos, varkenshaas, runderlapje of kotelet is ook niet te versmaden. Stel dat dit allemaal verdwijnt. Wat moeten de liefhebbers van onder andere het kluiven dan beginnen?

Laten we zuinig zijn op het vlees en de producenten daarvan. Verminder de productie geleidelijk aan en voorzie de landen waar ze nog volop vlees kunnen gebruiken om hun bevolking te voeden, daarvan in voldoende mate. Eet smakelijk.

Augustinus

Vroeger was dat voor de gemiddelde boer nog wel te behappen, maar daarvoor moet tegenwoordig extra mankracht of extra speciale machines worden ingeschakeld. Wat dat betreft mag het wel een onsje minder.

Maar om nu te zeggen dat we helemaal of grotendeels moeten stoppen met het consumeren van vlees en vleesproducten, gaat wel heel erg van de verre.