

Krisis

Tijdschrift voor actuele filosofie

ANNEMARIE MOL

IS GEMBER GOED?
NORMATIEVE KWESTIES

Krisis, 2013, Issue 2

www.krisis.eu

Tjop, tjop, tjop.¹ Het grote mes, de houten plank, de gember steeds kleiner. Dan gaat het mes dwars om de fijngehakte gember plat te drukken. De cellen kapot. Zo. Dit kan de pan in.

*

Terwijl de wetenschappen feiten beschrijven, neemt de filosofie afstand. Vandaaruit zet ze (contrafactisch) zaken neer die dwars tegen de bestaande feiten in durven gaan. Het gaat in de filosofie niet om dat wat het geval is, maar om de gaten en scheuren daarin. Om dat wat beter het geval zou kunnen wezen. Om goed en niet-goed; oordelen en normatieve stellingen.

*

*In Birma helpt gember tegen hoesten.*² Is dat goed? *In Congo wordt gember geplet en gemengd met sap van een mangoboom. Het mengsel, Tangawisi-sap, is een panacee.* Is dat goed? Of geloof je het niet? *In China is gember goed tegen de verkoudheid.* De zin zegt het al: goed.

*

Als de groenten, met gember, knoflook, kruiden en al, stevig gewokt zijn, gaan ze over de rijst die al in de kommen zit. Dampend. Dat eten we dan met stokjes, want een beetje hedendaagse eter hanteert de instrumenten die bij het eten passen. Als we gember kunnen importeren (die immers niet in Nederland groeit) dan ook stokjes. Langzaam eten? Is dat goed? In China gaat met stokjes eten snel. *In Peru helpt een infusie van gember in heet water tegen maagpijn.*

Normen zijn niet altijd en overal contrafactisch

In de wetenschap verschijnen *normen als feiten*. Of iets ‘helpt’ of niet, valt te meten. *Dat de dagelijkse consumptie van gember helpt tegen spierpijn na het rennen*, is onderzocht. Het is gemeten en nu is het een normatief feit. Over gember? Ja, maar niet over gember alleen. Ook de dagelijks gember etende, rennende medemensen, bereid en in staat om over hun spierpijn te rapporteren, zijn cruciaal. Gember die onder de grond groeit als rizoom van de gemberplant voedt de bladeren van de plant. Is dat goed? Wel voor de bladeren van de plant, maar niet tegen spierpijn.

*

In de keuken verschijnen *normen als instructies*. Hak de gember en voeg haar toe aan de overige ingrediënten. Blijkbaar (het blijkt uit de gegeven opdrachten) is gember een verrijking van je gerecht. Maar wat voor soort verrijking? In het Nederlands vragen we dan: is het *gezond* of is het *lekker*? Want die termen evoceren bij ons de verschillende normatieve registers die in verband met gember van overwegend belang zijn.

*

Terwijl je eet, zijn je *normen vervat in je daden*. Soms zijn die woordeloos. Je mag niet praten met volle mond. Je brengt je stokjes naar je mond en neemt een hap, met gember en al. Deze activiteit incorporeert een aantal waarderingen tegelijk. Bijvoorbeeld: dit is *eetbaar*. En: de kok is te vertrouwen (deze gember is niet giftig) en de handelsketens ook (in dit

Krisis

Tijdschrift voor actuele filosofie

ingrediënt zitten zingerone, shogaolen en gingerolen – maar geen rare hoeveelheden van, pak weg, lood of cyaankali). En wie weet: *lekker!*

Oordelen is een verspreide activiteit

Als gember lekker is, *waar* is dat dan zo? In de geurende keuken, de smaakvolle hap, je tevreden buik? Waarschijnlijk ook in het besef dat je gember eet. Bij ruiken, proeven en buik-voelen, lopen feitelijkheid (dit is gember) en waardering (dit is lekker) in elkaar over. Nog een hap. En nog een. Maar de waardering – lekker – is niet met de gember – het object van waardering – gegeven. Zo zijn er mensen zat die gember *niet* lekker vinden. Eten die mee? *Als je een glas erg koud water drinkt, of een slok neemt met een flinke dosis alcohol erin, proef je je volgende hap stukken minder.* Je kunt dus een goede gast zijn en er toch geen last van hebben dat je gember ‘eigenlijk’ vies vindt. Je proeft dankzij kou of alcohol immers maar zo weinig dat je het oordeel ‘vies’ niet eens hoeft te vellen. Gember die je niet proeft, is ook niet vies. Hap, kauw, slik, weg. *Gember stimuleert de speekselvorming en dat maakt slikken gemakkelijker.*

*

Oordelen gaat de relatie tussen een waarderend subject en een object van waardering dan ook te buiten. Er speelt nog van alles in mee. Hoe de gember gehakt is, aan welke overige ingrediënten hij is toegevoegd, wat het subject net gedronken heeft en wat ze nog wil doen die dag. *Gember helpt tegen de misselijkheid van zee- en autoreizen.* Gember evalueren is een activiteit die je onderneemt te midden van allerlei andere activiteiten. *Met je vrienden aan tafel zitten.* Het is deel van een zich ontrollend (of stuiterend) leven.

*

Dat het vellen van alledaagse oordelen lijkt op het afmeten van een object aan een standaard, is dan ook een vergissing. Een versimpeling. Het geldt voor sommige situaties, maar niet voor andere. Als je wilt weten of je

Annemarie Mol – Is gember goed? Normatieve kwesties

bloed een te laag Hb-gehalte heeft (of je bloedarmoede hebt), kun je in je vingertop prikken, een paar druppels bloed naar buiten duwen en hun kleur vergelijken met een kleurenstaal met verschillende tinten rood. Hoog, normaal, laag, afwijkend. Maar zodra de situatie ingewikkelder wordt – *is gember goed?* – gaat dit model niet meer op. Dan hangen oordeel en waardering niet alleen af van hier de gember en daar de criteria (genoteerd op een briefje; geïncorporeerd in je smaakzin), maar van de diverse vloeibare netwerken die aan elk van beide vastzitten. Handelsketens, kok, etensstijlen, stokjes, de temperatuur van het water, de overige gasten aan tafel. Of je die dag nog van plan bent om een zeereis te maken.

Dromen staat niet buiten, maar maakt deel uit van het leven

Maar wacht eens even, is dit wel filosofie? Poneren al deze verhaaltjes niet juist weer feiten, feiten *over* normativiteit weliswaar (en of ze waar zijn is ook nog maar de vraag) maar desalniettemin proposities? Er wordt hier geen enkele duidelijke normatieve stellingname ingenomen. Dit is geen *pleidooi* voor of tegen gember, of zelfs maar voor of tegen gember onder die dan wel deze omstandigheden.

*

Gember is goed. Die zin mag dan geen pleidooi zijn, maar het is wel een droom. Een mooi register, de droom. En ja, ik zou willen dat gember goed was voor mijn spijsvertering en tegen de pijn in mijn darmen; of liever nog tegen de pijn in mijn voet. Dan at ik elke dag gember en had ik nergens meer last van. En in Congo zouden ze het ook willen, want daar *wordt gember geplet en gemengd met sap van een mangoboom* en is het *mengsel, Tangawisi-sap, een panacee.* Een panacee, als dat geen droom is.

*

Maar het is nog een veel wildere droom (en een gevaarlijkere) om te denken dat je overal buiten zou kunnen staan, tegenover de realiteit, om van daaruit contrafactisch te wezen. In de realiteit heb je immers een lichaam,

daarbuiten niet. Je zou er dan ook geen hoest hebben, geen verkoudheid, maagpijn, misselijkheid of pijn in je voet. Je wilde er niets, geen boeken lezen, niet lachen of reizen, je zou er niet hoeven koken. Daar stond je boven. Maar waarom zou je dan, als je contrafactisch was, geïnteresseerd zijn in gember? Waar was die dan? Een rare obsessie, dat filosofische verlangen om de feiten te buiten te gaan. Om je te onttrekken aan de activiteiten. Het leven, het gedoe.

Bij eten gaan waarderen en vernietigen samen

Breng de stokjes naar je mond. Neem een hap. Waar ruikt-ie naar? Kauwen. Terwijl je kauwt, mag je niet praten, maar kauwen neemt geen afstand, integendeel. Het neemt in. De gember (en de groenten, en de rijst) waar je eerst buiten stond, zitten na de maaltijd in je. Verteren die hap. Incorporeren en verdergaan. Na je maaltijd kun je rennen zonder spierpijn te krijgen of zeereizen maken zonder misselijk te worden. Leven. Dat is een andersoortige norm, niet die van het oordeel, maar die van het geboren worden, ademen, eten, ziek zijn, beter worden, reizen, lopen, lachen, met je vrienden aan tafel gaan.

*

*In 2009 was de wereldwijde productie van gember 1.618.627 ton. Gember wordt verbouwd in op zijn minst India, China, Japan, Indonesië, Nepal, Thailand, Australië, Nigeria en de West-Indische eilanden. Het zou mogelijk zijn om te onderzoeken hoe de velden waar die 1.618.627 ton groeien, eruitzien. En welke dieren (wormen, insecten, vogels, muizen, slangen) daar nu leven, en welke andere (wormen, vogels, tijgers, enzovoorts, enzovoorts) er zijn weggejaagd of niet meer geboren worden. Welke planten (ik ken hun namen niet) er verdrongen zijn. Hoe het oogsten in zijn werk gaat. Wie de benodigde landbouwwerkzaamheden op zich nemen en wat die mensen zelf te eten krijgen. *India is mondiaal gezien zowel de grootste producent als de grootste consument van gember. 33% van de Indiase gember wordt geproduceerd in Kerala.* Is dat goed? Voor wat; voor wie? De details, daar gaat het om. Op welke manier de export gember wordt ge-*

scheiden van de gember die naar de lokale markten gaat. Wie er, met welke machines, ademende plastic zakjes met groene opdruk om afgepaste hoeveelheden gember doet, zodat ze beter hanteerbaar zijn in verre, koude supermarkten.

*

Als de schil jong is, kun je hem meekoken, maar een ietsje oudere schil haal je van de wortelstok af. Gebruik een goed mes, stevig, breed, zwaar. Tjop, tjop, tjop. Eten is vernietigend. Er wordt bij gehakt, er vallen spaanders. Doden bovendien. Door landbouwgif geplaagde boeren. Verjaagde dieren; verdrongen planten. En uiteraard de organismen die wij (wij mensen, op onze diverse wijzen) eerst opkweken en verbouwen, dan transporteren en vervolgens koken, kauwen en verteren. Eten. Is dat goed? Wel voor degene die eet – als ze gember eet. Lekker. En gezond. *Gember wordt al 5000 jaar gebruikt vanwege zijn goede invloed op de gezondheid.* Maar verder is dat een lastige vraag. Tegelijk feitelijk en normatief. Sommige soorten van vernietiging zijn onvermijdelijk. Welke niet?

Annemarie Mol is als hoogleraar Antropologie van het Lichaam verbonden aan het Amsterdam Institute for Social Science Research. Ze schreef onder andere: 'Dit is geen programma. Over empirische filosofie', in *Krisis*, 2000: 6-26.

© De Creative Commons Licentie is van toepassing op dit artikel (Naamsvermelding-Niet-commercieel 3.0). Zie <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/3.0/nl> voor meer informatie.

¹ Met dank aan de ERC voor de Advanced Grant AdG09 Nr. 249397 voor onderzoek naar *The eating body in Western practice and theory* en aan het onderzoeksteam: Filippo

Bertoni, Sebastian Abrahamsson, Emily Yates-Doerr, Rebeca Ibanez Martin, Anna Mann, Els de Vogel en Cristobal Bonelli.

² Bij het schrijven van deze tekst heb ik dankbaar gebruik gemaakt van de volgende websites:

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Gember>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Ginger>

<http://top5ofanything.com/index.php?h=7a31105c>

<http://www.wikihow.com/Dull-Your-Taste-Buds>