

**DE TOMAAT
EN DE BIZARRE WERELD
VAN VERS VOEDSEL**

Opgedragen aan Antoine Verbij (1951-2015)

Annemieke Hendriks

**DE TOMAAT
EN DE BIZARRE WERELD
VAN VERS VOEDSEL**

Nieuw Amsterdam Uitgevers

Dit boek is mede tot stand gekomen dankzij de steun van
Fonds Bijzondere Journalistieke Projecten, Amsterdam
Institut für die Wissenschaften vom Menschen, Wenen
ERSTE Stiftung, Wenen
Journalismfund.eu, Brussel
Fonds Pascal Decroos, Brussel

FONDS Bijzondere JOURNALISTIEKE PROJECTEN



Institut für die Wissenschaften vom Menschen
Institute for Human Sciences



ERSTE Stiftung



journalismfund.eu



FONDS PASCAL DECROOS
VOOR BIJZONDERE JOURNALISTEN

© 2016 Annemieke Hendriks

© 2016 Nieuw Amsterdam *Uitgevers*

Alle rechten voorbehouden

Tekstredactie Yulia Knol

Correctie René de Graaff

Ontwerp omslag Philip Stroomberg

Ontwerp binnenwerk Yulia Knol

Foto's Annemieke Hendriks

Omslagfoto Getty Images

Foto auteur David Ausserhofer

Het omslag is gedrukt op Valorise, papier met
vezels van restmateriaal van tomatenplanten

NUR 440, 686

ISBN 978 90 468 1419 2

www.nieuwamsterdam.nl/annemieke-hendriks



INHOUD

Inleiding

De mythische tomaat	II
---------------------	----

1 ZAAD

<i>Jos Looije over het zaad</i>	23
---------------------------------	----

Eigen tomaat eerst!

Zin en onzin over haar nationale identiteit	27
---	----

De angst voor het rode monster

Waar is die genetisch gemodificeerde tomaat?	34
--	----

Het goud uit de polder

Hollands familiebedrijf tart chemieconcerns	46
---	----

Bloemetjes en bijtjes

Hoe doet de tomaat ‘het’?	51
---------------------------	----

Gevonden of uitgevonden?

Patent verwerven op tomaateigenschappen	56
---	----

• Marktonderzoek

Land van herkomst	63
-------------------	----

EEN TUINDERSFAMILIE VEROVERT EUROPA I

‘Klein-Holland’ in de Oderbruch

Walter en Frank Schütz speuren naar Van Spronsen-erfgoed	67
--	----

2 KAS

Jos Looije over de kas 81

Een reisje langs de Niederrhein

De ruggegraat der natie bijeen 85

Bouwen voor de concurrentie

Wereldtomaat wenst passende behuizing 93

Warmte, water, licht

Overlevingspakket met bonussen 99

• Marktonderzoek

Seizoenen 107

3 TEELT

Jos en Vincent Looije over de teelt III

De Glazen Stad

Het Westland als tomatenbiotoop II5

Waterschaarste tussen berg en zee

In Spanje tikt de tijd anders I26

Blootgesteld aan zon en lange schaduwen

Roemenië tussen natuur en nieuwe tijden I34

Het verdriet van de tuinder

Van de veiling naar de bank I4I

• Marktonderzoek

Soorten en maten I48

EEN TUINDERSFAMILIE VEROVERT EUROPA II

Gevlucht naar het naoorlogse Westland

Gergely en Helga Kosdi-van Spronsen vinden een thuis I5I

4 SCHADE

- Vincent Looije over de schade* 161
- ‘Duurzaam’ als doodoener**
Het meest mishandelde woord van de eeuw 165
- De mythe van de lokale tomaat**
Oostenrijk in de ban van heimwee 176
- Grootschalig versus kleinschalig**
De wetenschap, de ethiek en de aardbol 188
- **Marktonderzoek**
Regionale tomaten 198

5 WERK

- Vincent Looije over het werk* 203
- Nog is Nederland niet verloren**
Poolse reddingsbrigades gerekruteerd 207
- Slavernij bestaat nog**
Zuid-Europa’s tomatenplantages 216
- **Marktonderzoek**
Verpakt en verreisd 222

EEN TUINDERSFAMILIE VEROVERT EUROPA III

- Telen in vaders voetsporen te Hajdúdorog**
Nederlander Sandor Kosdi wil in Hongarije aarden 225

6 GELD

- Jos Looije over het geld* 237
- Brussel als melkkoe en pispaal**
EU-subsidies voor land- en tuinbouw 241
- Een regeling op Hollandse leest**
Het uitgespeelde spel van superverenigde telers 250
- Tomaten en varkens**
Pecunia, politiek en pers van Sibiu tot Den Haag 257
- **Marktonderzoek**
Prijzen 268

7 SMAAK

<i>Jos en Vincent Looije over de smaak</i>	273
Een Limburger tegen heel Duitsland	
De Wasserbombe is hardnekkig genoeg	277
De tomaat als levenselixer	
Zin en onzin over de ‘lycopeenbal’	286
De tomaat als ziektekiem	
Zin en onzin over de ‘gifbal’	295
Nóg meer rode balletjes eten!	
De consument en de Acties-Tomaat	306
• Marktonderzoek	
Smaak	312

EEN TUINDERSFAMILIE VEROVERT EUROPA IV

De ondergang van de regionale tuinbouw	
Waar zijn nu die Oderbruch-tomaten voor Berlijn?	315

8 MARKT

<i>Vincent Looije over de markt</i>	325
Veel liefs uit Moskou	
De Russische importstop als uitvlucht en uitdaging	329
‘Food Chain Madness’	
Inwisselbare tomaten kruisen elkaar op het continent	339
‘Geiz ist geil’	
Detailhandel strijdt om gierige, gulzige koper	351
Hallo, daar zijn we weer!	
Berlijnse reünie met Europese vooruitblik	362
• Marktonderzoek	
Gesjoemel	371
Geïnterviewden	375
Verantwoording en dank	379

*One fresh tomato for dinner makes us happy in space. It came up
with us on Soyuz TMA-11M two weeks ago.*

Astronaut Koichi Wakata in 2013 vanuit de ruimte

De tomaat is een hopeloos geval.

Maarten 't Hart vanuit zijn moestuin

INLEIDING

DE MYTHISCHE TOMAAT

Koken is in. Moestuintjes zijn in. Verantwoord eten is nog meer in, althans in de media. Het ene na het andere boek en tv-programma verschijnt met tips over voedsel en ‘wat je er zelf aan kunt doen’. Wie probeert zijn leven met correct eten in te vullen, raakt daar behoorlijk van in de war. Over de tomaat leest de Nederlander nu eens dat het een onnatuurlijk kasproduct is, en dan weer dat hij, om de tuinders te helpen, er zo veel mogelijk van moet eten, vooral wanneer de Russen ‘ons’ er niet van afhelfen. Beide visies berusten op misverstanden. Niet verwonderlijk, want, zoals ik in dit boek duidelijk hoop te maken, de tomaat is met mythen omgeven.

Wie heeft ooit kunnen bedenken dat de Hollandse exporttomaat, die van uitheemse oorsprong is en in onze contreien alleen in de warmte onder glas gedijt, het nog eens tot nationaal product zou schoppen, ja, zelfs tot lokale trots? Wie, zoals ik, in Den Haag aan de rand van het Westland opgroeide, zag die tomatenmassa’s naast de deur nooit als een lokale specialiteit, zoals bijvoorbeeld de groene Scheveningse haring die je aan het staartje in je mond laat glijden. Tot voor kort maakte het een Hagenees ‘geen ene moer’ uit of die tomaat een paar kilometer verderop was gekweekt of in Verweggistan.

Maar nu staat een chef-kok op een foto in de krant met zo’n tomaat in zijn hand Westlandse tomatensoep aan te prijzen. Het bijschrift luidt ‘Koken van Nederlandse bodem’ en ‘Kook met het seizoen mee’. Alsof het in maart 2015, toen dit verhaal in *de Volkskrant* stond, tomatenseizoen was. Alsof die tomatenplanten in de Hollandse klei staan in plaats van op een laagje steenwol of kokos.

Hoeveel misleiding kan een mens verdragen? En welke mythen en misverstanden houdt hij zelf hardnekkig in stand? De Duitsers kennen de uitdrukking *Tomaten auf den Augen haben*. Met rode, moede ogen zie je een hoop over het hoofd. Als het over tomaten gaat laat men zich graag wat wijsmaken. Zowel de bio-industrie als de biowereld, toch elkaars tegenpolen, speelt hier graag op in. Op hun uitspraken over gezondheid, gif en genetica, duurzaamheid of inkomstenderving liften belangengroepen en bedrijven maar wat graag mee. Boude beweringen en grove generalisaties, vaak volledig *facts free*, strijden om media-aandacht. Die is doorgaans verzekerd: de tomaat raakt nu eenmaal de fijnste zenuw van de consument.

Zo zijn verse waren ‘uit de eigen regio’ in heel Europa de trend. De werkelijkheid op de Europese markt laat eerder het tegenovergestelde zien: de-regionalisering. Wie de schappen van zijn supermarkt of biowinkel bestudeert of op zijn lokale markt rondstruint, ziet druiven uit India liggen, appels uit Nieuw-Zeeland, tomaten uit Senegal en aardbeien uit Egypte. Tot zulke waren is de consument veroordeeld die, behalve ‘regionaal’, het hele jaar door alles wil kunnen eten, en dat zo goedkoop mogelijk. Hoe onlogisch het lijkt: verse waren uit het buitenland zijn vaak goedkoper dan die ‘van hier’. In het verhaal van de Nederlands-Duits-Hongaarse tuindersfamilie dat in dit boek is verweven, verwoordt de Oost-Duitse middenstander Frank Schütz zijn verwondering hierover: ‘Hoe kan het dat de Nederlanders hier goedkopere tomaten op de markt brengen dan wij zelf kunnen produceren?’

Daarmee is de eerste van vele paradoxen geïntroduceerd, schijnbare tegenstrijdigheden waarvan de wereld van vers voedsel is doordeesemd en die het zo lastig maken erin door te dringen. Keer de redenering om, en je hebt weer een fraaie paradox: steeds meer Europese consumenten zijn bereid extra te betalen voor regionale verse waar. Wat? Voor voedsel uit de buurt méér betalen dan voor dat van ver weg? Jazeker, en wel omdat veel mensen denken dat voedsel van dichtbij het meest veilige en verse eten is – en dáárom duurder is. Daar spelen producenten en handelaren graag op in.

De tomaat en de bizarre wereld van vers voedsel gaat over Europese voedselstromen én over lokale sentimenten. Maar naar recepten voor een juiste manier van leven in verwarrende tijden zoekt men in dit boek vergeefs. Ik wil de fascinerende wereld van vers voedsel inzichtelijk maken. Dat doe ik aan de hand van de tomaat. De tomaat is de meest geliefde groente in



Clevere, slimme tomaatjes uit Holland (volgens bordje) of Spanje (volgens verpakking) op de eerste rang in een Roemeense supermarkt. Voor de smaak zal het weinig uitmaken.

Europa, al hoeft dat niet per se in verse vorm te zijn. In haar verschillende stadia en met al haar nukkige behoeften brengt ze gigantische inkomsten voort, zeker voor Nederlanders. (Het zal even wennen zijn: ‘de tomaat’ is vrouwelijk.)

De tomaat is *fast food*. Zij is permanent in beweging, letterlijk en figuurlijk. De tomaat staat voor innovaties én gevaren in de wereld van vers voedsel. Er gebeurt zo veel rond en met de tomaat, dat je voortdurend op de rem moet trappen om alle ontwikkelingen te begrijpen. *Slow journalism* was het passende antwoord. Zeven, acht jaar lang heb ik de tomaat gevolgd op haar wegen door Europa, de Nederlandse exporttomaat voorop. Ik ben getuige geweest van alles wat ze op haar levenspad tegenkwam, van de wieg tot het graf, dus van het zaadje en het vruchtje tot in de supermarkt en op het bord van de koper.

De tomaat komt pas echt tot leven via de mensen die haar van productie tot consumptie bedenken, behandelen, produceren en begeleiden. Deze ‘spin-

doctors' van de tomaat zijn de werkelijke hoofdrolspelers in het boek. Zij zijn onder anderen zaadveredelaars, telers, biowetenschappers, campagnemakers, kassenbouwers, lobbyisten, smaaktesters, handelaren en winkeliers. Ik sprak mensen uit elke schakel van de voedselketen, inclusief de Brusselse politiek en de Wageningse ethiek. Niet alleen Nederlanders komen aan het woord, maar ook Duitse patent- en gifdeskundigen, Oostenrijkse bio-activisten en verder landbouwbureaucraten, marktkenners, uitzendmanagers, boeren en tuinders in diverse landen, waaronder Hongarije, België, Roemenië, Spanje en Polen.

Achter in dit boek is een lijst geïnterviewden opgenomen; nog veel meer mensen sprak ik terloops, ergens in Europa. Twee van mijn gesprekspartners bleken zulke geboren vertellers dat ze een speciale plek in dit boek hebben gekregen. Elk hoofdstuk begint met de visie van Jos en/of Vincent Looije op het onderwerp in kwestie. Dat hoeft niet mijn visie te zijn. Deze tomaten telende broers combineren hun brede blik met humor en de durf om hardop te twijfelen over dilemma's in het leven van de mens en zijn tomaat. Met ieder van hen heb ik lange, boeiende uren doorgebracht; met Jos Looije over een aantal jaren verspreid, en met de tien jaar jongere Vincent een halve week lang op zijn kwekerij in het Spaanse Murcia. Hun expertises in verschillende landen, die qua tomaat soms verschillende werelden lijken, vullen elkaar goed aan (zie uitgebreider in hoofdstuk 3, Teelt).

Mijn boek combineert verhalen met onderzoeksjournalistieke analyses, noem het verhalende onderzoeksjournalistiek. Ik heb voor een verhalende vorm gekozen en daarom feitjes en cijfers in de lopende tekst verwerkt. Een aparte plaats in dit boek heeft 'Een tuindersfamilie verovert Europa'. In vier episoden wordt verhaald van het pioniersgeslacht Kosdi-Van Spronsen. Deze familie wordt door de woelige twintigste eeuw in Europa gevolgd, in Oost en West. Ook de ontwikkelingen op de plekken waar ze leefden en leven worden verder gevolgd. Dit verhaal plaatst de tomaat binnen een historische, geografische en sociaal-politieke context. Wie zich afvraagt of wat nu geldt, ook toen gold, en of wat voor de tomaat geldt, ook geldt voor de paprika en komkommer en wellicht zelfs voor de appel, vindt in deze kleine familiechroniek hopelijk enige antwoorden.

Mijzelf heeft dit grensoverschrijdende familie verhaal in elk geval nieuwe inzichten gebracht. Van huis uit socioloog en altijd op zoek naar oorzaken van alles wat zich voordoet, ontdekte ik via deze tuindersfamilie eens te meer hoezeer individuele keuzes en sociale omstandigheden op elkaar in-

werken. De familie is niet alleen een speelbal van turbulente gebeurtenissen en ontwikkelingen. In elke generatie bracht ze pioniers voort die zelf richting wisten te geven aan hun lot, en dat deden ze zelden via de makkelijkste weg.

Van zaad tot supermarkt: introductie van de hoofdstukken

De wereldtop in groentezaad is Nederlands, al zijn veel van deze zaadveredelaars overgenomen door multinationals. Dat zaad is soms meer waard dan goud. In het hoofdstuk Zaad worden verstrekkende kwesties besproken, zoals het patenteren van eigenschappen van de tomaat (kan dat dan?) en de genetisch gemodificeerde tomaat (bestaat die dan?). Als binnenkomer wordt de etikettering van een tomaat als 'Duits', 'Belgisch' of 'Roemeens' geïmplementeerd. *De zaadparadox kan luiden: hoezo nationale tomaat? Let op het zaad!*

Wie alleen de tomaat zelf volgt, krijgt maar een half verhaal. De Nederlandse tuinbouwtechnologie floreert mede dankzij nieuwe tomatenrassen én nieuwe kassen. In het hoofdstuk Kas treedt de 'ruggegraat der natie' op: de kassenbouwers. Zet ze bij elkaar in een treurig stuk Nederlands-Duits grensgebied en de verhalen komen los. Zij bouwen net zo makkelijk kassen in Duitsland als in Rusland of in de Arabische woestijn. *Ziehier de kasparadox: hoe meer Nederlandse kassen in het buitenland, des te minder kans voor de Hollandse exporttomaat.*

Het hoofdstuk Teelt speelt zich vooral in Nederland, Spanje en Roemenië af, drie landen die de tomatenteelt voor zeer uiteenlopende uitdagingen stelt. Nergens komen zo veel eetbare tomaten per vierkante meter van de tros als onder de handen van Nederlandse telers. *De teeltparadox luidt evenwel: de teler van spotgoedkope massatomaten graaft zijn eigen grafen tegelijk dat van zijn collega's in binnen- en buitenland.*

De planeet aarde lijdt onder energieverpillende en vervuilende landbouw, het thema van het hoofdstuk Schade. De tomatenproductie heeft daarin haar aandeel, al is men hard op weg naar duurzamer productiemethoden. Nu wordt tegenwoordig werkelijk alles duurzaam genoemd. Hoe zit het nu echt met die ecologische voetafdruk van de tomaat? En is dichtbij geproduceerd echt beter voor het milieu? In Oostenrijk en Duitsland, maar zeker ook in Nederland, leidt het dilemma van groot- of kleinschaligheid tot heftige discussies. Wageningse wetenschappers bestrijden elkaar net zo hard als Weense buurtgenoten. *Als vilein voorzetje een voetafdrukpara-*

dox: de hightech-tomaat kan duurzamer duurzamer zijn dan die van oma.

Zonder de internationale plukbrigades zou de tomaat nooit bij de consument terechtkomen. In het hoofdstuk Werk wordt eerst het grootschalige Hollandse uitzendwezen vanuit Polen naar het Westland gevolgd. De pluk en verpakking van een tomaat uit de glazen kas is veelal specialistisch werk, anders dan de pluk op de plantages voor de pureetomaat uit Zuid-Europa. Daar werken (illegale) immigranten nogal eens onder condities die aan slavernij doen denken. *De plukparadox zou kunnen luiden: hoe minder beschermd de tomaat, des te minder beschermd de plukker.*

Het Geld-hoofdstuk gaat over de (Europese) subsidiemolens en over de landbouwlobby. De richtlijnen voor de Europese tuinbouwsubsidies lijken door Nederland ingefluisterd. De goedgeorganiseerde Hollandse telcoöperaties hebben er in elk geval veel meer baat bij gehad dan de Oost-Europese telers. De vergelijking van tomaten met varkens, en van Nederland met Roemenië, geeft een fris perspectief op de geldstromen. Hoe dan ook, menig Nederlandse tomatenteler ziet de Brusselse geldkraan inmiddels als een infuus waaraan hij ligt. *Vandaar de volgende paradox: hoe meer teeltsubsidie, des te slechter gaat het de tomatenbusiness.*

Het hoofdstuk Smaak begint met de smakeloze tomaat. Met name in Duitsland is het imago van de Nederlandse tomaat als *Wasserbombe* en *Plastiktomate* hardnekkig, dure campagnes en betere tomatensoorten ten spijt. In dit hoofdstuk passeren amusante quasi- en halfwetenschappelijke feiten over smaak en gezondheid de revue. De zoekende consument is hier het lijdend voorwerp. Smaaktesters en marketingbedrijven storten zich op hem en lokken hem met suiker. En is bio nou wel of niet lekkerder en/of gezonder dan niet-bio? *Noem het de smaakparadox: lekker zit vaak tussen de oren.*

In het hoofdstuk Markt wordt de wondere wereld van de handel in verse tomaten onder de loep genomen, die van ex- en import en niet te vergeten doorvoer, groothandel en supermarkt. De tomaat doorkruist het Europese continent. In elke fase van de handel wordt verdiend, niet in de laatste plaats door Nederlanders en Vlamingen. Maar elke zwakke schakel in de keten kan funest zijn. Er liggen soms ijskoude, dus verpeste tomaten in de schappen. En welke rol speelt Poetins Rusland voor de Hollandse tomaat? *De tomatenmarkt kent veel paradoxen. Een ervan luidt: hoe rijker het land, des te goedkoper de supermarktwaren.*

Elk hoofdstuk besluit met een marktonderzoekje op het hoofdstukthe-

ma. Sinds jaren speur ik in supermarkten en discounts, in winkels en op markten naar allerlei kenmerken van tomaten, zoals prijs, soort en herkomst. Mijn bevindingen stammen uit heel Europa: uit Amsterdam en Berlijn, Ankara en Bredene, Athene, Wenen en Wroclaw, Riga, Satu Mare, Sarajevo, Tsjernovitsj, Vichy en Valencia, en waar ik verder maar terecht kwam.

‘Food Chain Madness’

In de jaren 2006-2009 deed ik onderzoek voor mijn vorige boek, *IJzeren deuren. Zes families tussen Oost- en West-Europa* (2009; oorspronkelijk in het Duits verschenen, onder de titel *Unheile Heimat*). Daarbij stuitte ik op een merkwaardig verschijnsel. In zonnige staten met een lange tuinbouwtraditie, zoals Hongarije en Roemenië, lagen Nederlandse tomaten en paprika’s volop in de supermarkten en zelfs op de lokale markten, en in het seizoen soms goedkoper dan de inheemse waar. Hoe armer het land, des te duurder zijn landbouwproductie: dat was de paradox die zich aandiende.

Hoe werkt deze bizarre wereld? Wat is de achterliggende logica van de voedselproductie en -handel in de nieuwe, uitgebreide Europese Unie? Mijn vragen leidden in 2011 tot de aflevering ‘De goulashsubsidie’ van het vPRO-televisieprogramma *De slag om Brussel*, waarvoor ik de research deed in paprikaland Hongarije. Dit tomatenproject ging eigenlijk met de paprika van start. Nader onderzoek voor een verhaal in het zomernummer over eten van *De Groene Amsterdammer* van dat jaar, getiteld ‘Overal die rode exportkraker’, leverde antwoorden op en nóg meer vragen. De paprika werd de tomaat, een groente waar nog veel meer verhalen aan vastzitten. Zo werd dit boek geboren.

Ongelimiterde stromen vers voedsel doorkruisen Europa. De tomaat is een fraai symbool van deze werkelijkheid. Opvallend is dat de grootste stroom tomaten van west naar oost en van noord naar zuid gaat, en niet andersom. ‘De natuur’ speelt dus geen al te grote rol. Soms kruisen inwisselbare tomaten elkaar ergens midden in Europa. En Nederland is, bij dit schrijven, de grootste tomatenexporteur ter wereld. Genoeg andere landen produceren veel meer tomaten dan Nederland doet. Maar daar eet men ze vooral zelf op of men voert ze als pulp uit, wat niet als tomatenuitvoer telt. Nederland dankt zijn wereldrecord aan de handel, inclusief de import van tomaten; een bijzonder verhaal.

‘Tomato? Tomahto? Food Chain Madness’, onder deze titel, vrij naar Fred Astaires Gershwin-hit, trad ik in 2013 met ‘mijn tomaten’ op bij TEDx Vienna, in de Weense Volksoper. Het TED-thema was *Unlimited*, zeg maar ‘onbegrensd’. Onder de medesprekers bevonden zich landgenoot Mark Post, die een hamburger uit cellen heeft opgekweekt, en Auma Obama, Barracks halfzuster, die grenzeloze mogelijkheden voor jonge Afrikanen wil creëren. Het orkest dat de TED-Talks opluisterde, was op mijn thema toegesneden: het Gemüse-Orchester, dat verse groenten bespeelt.

‘Food Chain Madness’ is een aardige omschrijving van de tomatenbusiness. In Wenen wilden twaalfhonderd veelal jonge TED-idealisten een dag lang behapbare (en hapklare) oplossingen horen tegen de verloedering van de wereld. In mijn geval verwachtte men wapens aangereikt te krijgen om de ‘gekte van de voedselketen’ te stoppen. Daarin heb ik de toehoorders niet kunnen en willen bevredigen. En dat doe ik in dit boek evenmin. Ik klaag niet aan, ik beschrijf. Als er al van een ‘tomatenprobleem’ of ‘probleemtomaat’ kan worden gesproken, valt er genoeg te twisten over wat dat probleem dan is, en voor wie. Mijn perspectief is ‘wisselend Europees’. Ik probeer in de huid van diverse betrokkenen te kruipen, waar dan ook. De tomatenbusiness kent geen grenzen, maar tussen zaad en bord zijn er winnaars en verliezers.

Mijn jarenlange research naar de tomaat was een geweldige ervaring. Met één dieptepunt: de tomatensmijtorgie Tomatina in het Spaanse Buñol, bij Valencia. In de speelfilm *We Need to Talk about Kevin* deint een reisjournaliste in Buñol mee op golven tomatensmurrie. Voor een dergelijke overgave moet je zwaar depressief zijn, wat Tilda Swinton ook was in haar rol van journaliste annex moeder van een bloeddorstig monster. Maar anders word je dat wel, in Buñol. Elk jaar verandert het stadje op een nazomerdag, als het oogstseizoen begint, in een ware tomatenhel. De Egyptische salafistengroep die onlangs verkondigde dat de tomaat door moslims moet worden gemeden omdat zij een christelijk symbool zou zijn, beroept zich op het kruis dat in een opengesneden tomaat te zien zou zijn. Maar het Tomatina-festival zou een veel beter argument zijn om tomaten te mijden.

In 2012 lagen daar veertigduizend toeristen van over de hele wereld samengeperst op een pleintje, lijf aan lijf, veel hete uren achtereen en zonder enige ontsnappingsmogelijkheid. Het devies was moed indrinken en wachten tot de vrachtwagens met honderd, tweehonderd ton overrijpe tomaten kwamen aansluipen om deze in de mensenmassa te ontladen. Met moei-



Tomatensmijf feest Tomatina te Buñol, Spanje (met schaduw van de auteur, op veilige afstand).

zaam manoeuvreren wisten de Spaanse chauffeurs een bloedbad te voorkomen, of misschien leek dat maar zo. Mensen en tomaten vormden al gauw één grote rode smurrie.

Ternauwernood wist ik deze apocalyps te ontvluchten, achter een BBC-camerateam aan dat zich in een EHBO-post op eenhoog wist te verschan-

sen, met uitzicht op dat slagveld vol halfnaakte rode lijven in trance. Om voor één keer toch de moralist uit te hangen: aan de tomatenbusiness zijn wel degelijk grenzen te stellen.