

Johan Heirman

Bezig met boontjes

Ik hou ervan om mijn eigen groenten te verbouwen. Het houdt me alert en zo exporteer ik tenminste mijn basisbehoeften niet. Helaas kon ik nog steeds niet over genetisch gemanipuleerd phytophthora-resistent plantgoed beschikken; met de aardappelen was het dus maar niets, die natte vorige zomer. Maar er waren wel staakbonen bij de vleet! Ik heb ze twee keer moeten zaaien, want het eerste zaaisel was vermoord in nattige kilte. Daarna was er geen houden meer aan. Keer op keer opnieuw kon ik ze, puur en onbespoten, plukken in bijna industriële hoeveelheden, en ik stond me wezenloos boontjes te schonen om ze in te vriezen. Wat er door mijn hoofd gaat terwijl ik erwtjes sta te doppen of boontjes te schonen komt u niet te weten, behalve deze ene keer dan.

Elke peul gaat twee keer individueel door mijn handen, een keer bij het plukken en een keer om het kopje en staartje er af te rukken. Ik voel me dan even net zo'n Chinees of Keniaan die dit week na week staat te doen in een of andere sweatshop. Wat als iedereen nu eens zijn eigen boontjes kon en mocht doppen? Letterlijk dan, niet in de zin van 'ieder voor zich', maar van deel hebben van en aan een geheel. Maar zet ik dan die arme Keniaan niet zonder werk? In zo'n sweatshop of aan een lopende band hadden ze me er al lang uit gegooid: te snel afgeleid, niet productief genoeg. Boontjes blancheren is slavenarbeid, zeker als het om zulke hoeveelheden gaat. Het duurt gewoon allemaal erg lang, niet alleen het schoonmaken zelf, maar ook eer het water weer kookt nadat je er de volgende lading

in gedaan hebt. En vooral: ik wil ze zo vers mogelijk in de diepvriezer, ook al heb ik die dag niet enkel boontjes geplukt maar ook nog gras gemaaid, takken verhakseld en uien gerooid. Dat wordt nachtwerk. Het is al half een 's nachts als ik eindelijk het eerste zakje kan vullen, en pas een uur later schrijf ik op het laatste zakje « the very best of 2012 ». Om drie uur zijn ze dan eindelijk voldoende afgekoeld om ze in de diepvriezer te doen.

Om de nog hete boontjes in de diepvrieszakjes te doen gebruik ik zo'n tang met kunststof bek die zo vast zit aan het metaal dat het wel lijkt alsof hij er aan gegroeid is. Al die prachtige werktuigen die wij nu ter beschikking hebben lijken ons al gauw vanzelfsprekend, maar het is menselijk vernuft van de laatste jaren. Afgekeken van de natuur, staat er dan in dat krantenartikel. Dat kan wel zijn, maar je moet wel eerst goed gekeken hebben, om te weten hoe je het trucje kan nadoen. Het is me wel duidelijk dat ik niet volledig self-supporting zou kunnen leven, als ik het al zou willen. Maar wat ik kan doen voelt voor mij in elk geval lekkerder aan dan gratis fitness of sport, en het is ook letterlijk lekkerder. En als ik dit schrijf is het alweer tijd om boontjes te gaan zaaien.

