

De mango van Mao

Federico Kukso

De mango van Mao

EN ANDER FRUIT DAT GESCHIEDENIS SCHREEF

Vertaling uit het Spaans
door Heijo Alting

MEULENHOF

ISBN 978-90-896-8322-9

ISBN 978-94-023-2521-8 (e-book)

NUR 680

Oorspronkelijke titel: *Frutologías. Historia política y cultural de las frutas*

Omslagontwerp: Bloemendaal & Dekkers

Auteursfoto: © Alejandra López

Vormgeving binnenwerk: Steven Boland

© 2024 Federico Kukso

© 2024 Penguin Random House Grupo Editorial s.a.

© 2025 Nederlandse vertaling Heijo Alting en Meulenhoff Boekery bv,
Amsterdam

De uitgever heeft ernaar gestreefd alle rechten van derden te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen contact opnemen met Meulenhoff Boekery bv, Amsterdam.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd bestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Tekst- en datamining van (delen van) deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

All rights are reserved, including those for text and data mining, AI training and similar technologies.

*Voor Carlos Kukso en María Angélica Décimo,
mijn grote levensbomen, poorten tot ontdekkingen*

‘Elke vrucht heeft haar geheimen.’

D.H. Lawrence, *Birds, beasts and flowers* (gedichten)

‘Wij hebben planten gedomesticeerd en zij hebben ons gedomesticeerd, in zekere zin.’

James P. Smith Jr, *Plants & Civilization*

‘Historici, postkolonialisten en zelfs onderzoekers van de geschiedenis der wetenschap onderkennen zelden het belang van planten in de processen die menselijke samenlevingen en de wereldpolitiek vormen en hervormen. Planten komen in de grote verhalen over oorlog, vrede of zelfs het dagelijks leven zelden voor op een manier die recht doet aan hun belang voor de mens. Toch zijn het significante natuurlijke en culturele artefacten, die vaak in het middelpunt van grote intriges staan.’

Londa Schiebinger, *Plants and Empire*

‘Wij leven midden in haar, en zijn haar vreemd. Zij spreekt onophoudelijk tot ons, en onthult ons haar geheim niet. Wij beïnvloeden haar voortdurend, en toch hebben wij geen macht over haar.’

Johann Wolfgang von Goethe, *De natuur*

‘Een vrucht eten is een prachtig, levend voorwerp in je opnemen, een voorwerp van een andere soort dat net als wij door de aarde is gevoed en gekoesterd; het is een offerdaad waarbij we onszelf boven het andere stellen.’

Marguerite Yourcenar, *Herinneringen van Hadrianus*

‘Geef mij boeken, fruit, Franse wijn, mooi weer en wat muziek buitenshuis, gespeeld door iemand die ik niet ken.’

John Keats, *Letters*

‘Nieuwsgierigheid, zinloosheid. Maar het woord bevalt me, het suggereert iets heel anders: het roept “bezorgdheid” op, het roept de zorg op die we besteden aan wat bestaat en zou kunnen bestaan, een scherp besef van de werkelijkheid dat er echter nooit voor stilstaat, een bereidheid om wat ons omringt vreemd en bijzonder te vinden, een zekere gretigheid om het vertrouwd-zijn van ons af te werpen en op een andere manier naar dezelfde dingen te kijken, de drang om te begrijpen wat er gebeurt en wat voorbijaat, een nonchalance tegenover traditionele hiërarchieën in het belangrijke en het essentiële. Ik droom van een nieuw tijdperk van nieuwsgierigheid.’

Michel Foucault, ‘Le philosophe masqué’ in *Le Monde*

INHOUD

Inleiding	11
<i>Wanneer wij er niet meer zijn</i>	

I VRUCHTEN VAN DE BEGEERTE

Het zomerkoninkje	35
<i>Geheimen, spionnen en de queeste naar de 'perfecte' vrucht</i>	
De zoete smaak van de onsterfelijkheid	50
<i>Seksuele emoji's en onze schoonheidsidealen</i>	
De gouden appels van de zon	62
<i>Magie en promiscuïteit in de familie der citrusvruchten</i>	
Paradijselijke aroma's	81
<i>De opkomst van de 'ananamanie'</i>	
Een streling voor de tong	95
<i>Vruchten die verleiden en manipuleren</i>	

II VRUCHTEN VAN DE TWEEDRACHT

The Big Apple	113
<i>De vrucht die de wereld verslond</i>	
Een zomer waar geen eind aan komt	128
<i>Bloed, discriminatie en het geheime verlangen van watermeloenen</i>	

Zoete oorlogen	144
<i>Het bloedbad om de banaan en andere fruittragedies</i>	
Fruitdieven	163
<i>Van botanisch kolonialisme tot biopiraterij</i>	
De vruchtenodyssee	182
<i>Over het transplanteren en koloniseren van smaak</i>	

III VRUCHTEN VAN DE HARTSTOCHT

De karmozijnrode broederschap	203
<i>De seksuele dimensie van de kers</i>	
Melancholie heeft de vorm van een peer	221
<i>Op zoek naar de smaken van gisteren</i>	
Nieuwe horizons	240
<i>Het fruit van de toekomst</i>	
Jagers op verdwenen planten	263
<i>Fruitgenealogieën en botanische ontvoeringen</i>	
Op weg naar het onbekende	283
Bibliografie	315
Illustratieverantwoording	331

INLEIDING

Wanneer wij er niet meer zijn

‘De manier waarop we zelfs binnen een en dezelfde taal planten, bloemen en vruchten benoemen, onthult onze oorsprong evenveel of meer dan om het even welke tongval. Dat is waar we vandaan komen, waar elk woord bloeit of vrucht draagt.’

Claudia Piñeiro, *Catedrales*

‘Verhalen zijn een manier om de toekomst af te trekken van het verleden, de enige manier om achteraf duidelijkheid te scheppen.’

Valeria Luiselli, *Archief van verloren kinderen*

Paolo houdt zijn adem in. Als een Tibetaanse monnik of een zenmeester verkeert deze jonge man met zijn volle baard en onopvallende gelaatstrekken in een andere toestand. Hij heeft de wereld achter zich gelaten, op pauze gezet. Hij denkt niet, laat zich niet afleiden. Reageren is het enige wat hij doet. Zijn botten, spieren en pezen werken als een geoliede machine: hij grijpt, mikt en werpt. En nog eens. En nog eens. Woest, venijnig, uit alle macht. En zoals hij zijn er meer. Rechts, links, voor en achter hem gebeurt overal hetzelfde. Het is een koor, niet van stemmen, maar van zweet en testosteron, verenigd in de euforie tegen een collectieve vijand.

Sinds 1947 breekt er in een Noord-Italiaans provinciestadje elk jaar een oorlog uit. Op dezelfde plaats en hetzelfde tijdstip. Het is

een harde strijd, die geen genade of respijt kent. De blauwe plekken, gezwollen gezichten en verstuipte ledematen zijn niet van de lucht. En het gaat maar door. Toch vliegen er geen kogels rond. Het regent geen raketten, er zijn geen drones met granaten die de straten rood kleuren: de belangrijkste pleinen van Ivrea raken elke winter weer bedolven onder een kleverig oranje tapijt. Je ziet het, hoort het, ruikt het. Twaalf lange maanden hebben ze allemaal naar dit spektakel uitgekeken en nu willen ze meedoen. Niemand laat zich dit fruitbombardement, deze sinaasappelslachtpartij, de ‘Battaglia delle arance’ afpakken.

Tijdens het carnaval in dit stadje in Piëmont is dit het moment waar het meest naartoe wordt geleefd na de daverende feesten, uitgebreide maaltijden, dans, muziek, optochten in klederdracht waarvan één keer per jaar het stof wordt afgeklopt en die naar gestolde tijd en mottenballen ruikt, plus sloten warme wijn en bombardino, een cocktail van melk, whisky en eierpunch die spieren en wangen doet gloeien. Het is het moment waarop ze het verleden wakker schudden, de volksopstanden tegen het machtsmisbruik van aristocraten in de dertiende eeuw op symbolische wijze opnieuw beleven. Volgens die typische potpourri van feiten en fictie die legenden kenmerkt, werd Ivrea in die tijd geregeerd door een verachtelijke, wrede heerser: markies Ranieri di Biandrate. Deze leenheer eiste zijn ‘jus primae noctis’ op (in het Frans ‘droit de cuissage’), ofwel het recht van heersers om bruiden in hun huwelijksnacht te verkrachten, in dit geval de dochter van de molenaar. De jonge vrouw, Violetta, moest naar het paleis komen, maar in plaats van toe te geven, voerde ze hem dronken, sneed zijn hoofd af en ontketende zo een opstand.

In de loop der jaren werd de traditie om de vrijheid te vieren en de strijd tegen de tiran te herdenken steeds complexer en kwamen er nieuwe elementen bij. Aanvankelijk wierpen de Ivreanen bonen uit het raam. Later, rond 1850 kwamen daar sinaasappels bij, naar het voorbeeld van verliefde meisjes die deze vruchten vanaf balkons naar voorbijlopende jongens gooiden om hun aandacht te trekken.

Net als de Tomatina van Valencia is de Battaglia delle arance niet alleen een feest, maar een gelegenheid om de normaliteit te doorbreken. Het is een collectieve rite die de Ivreaanen met elkaar verbindt en het verleden levend houdt. Binnen drie dagen gooien 8000 mensen er 900 ton fruit volgens een gedetailleerd draaiboek. Aan de ene kant zijn er de ‘arancieri’ (sinaasappelgrenadiers) zoals Paolo, die het volk vertegenwoordigen en verdeeld zijn over negen teams, evenveel als het stadje wijken heeft. Elk team heeft zijn eigen banier, kapitein en uniform. Zo zijn er de Schoppenazen, de Demonen, de Huurlingen, de Zwarte Panters en de Dood. Ze dragen geen enkele bescherming en vechten met open vizier, te voet, tegen het leger van de leenheer, dat verdeeld is over 38 paard-en-wagens. De soldaten van de leenheer zijn uitgerust met een helm van leer, ijzeren masker en een middeleeuws aandoend wambuis. Een jury beloont het team dat de meeste ‘ijver, vindingrijkheid en trouw’ aan de dag legt met een prijs.

Voor sommige deelnemers symboliseren de (niet eetbare en na afloop voor de composthoop bestemde) sinaasappels het hoofd van de tiran. Voor andere zijn ze een middel om catharsis en sociale cohesie te bereiken: een korte onderbreking van het alledaagse, een gelegenheid om onstuimigheid, euforie en vreugde uit te leven in een kruisvuur van fruit, een ritueel dat wordt gekenmerkt door zowel chaotische citrusregens als blauw gebeukte schouders, onderarmen, slapen en lippen, lichamen bespat met pulp, schillen en pitten, en door een zware fruitlucht die de gemeenschap op unieke wijze verenigt en versterkt.

DE SMAAK WAARMEE HET ALLEMAAL BEGON

Zoet, sappig, vlezig, geurig, verleidelijk: vruchten zijn meer dan verpakkingen van voedingsstoffen, de laatste gang van een maaltijd of de belichaming van smaak als een van de vele zintuiglijke ervaringen waaruit een individu bestaat. In vruchten komen

verhalen en herinneringen, rituelen en religieuze overtuigingen, literaire perioden, kunstwerken en mythen, wetenschappelijk onderzoek en oude tradities zoals de legendarische Italiaanse sinaas-appelslag allemaal samen.

Ook al zien ze er onschuldig uit, ze hebben oorlogen en bloedige dictaturen gevoed, de ontdekking van nieuwe werelden aangejaagd en zelfs een prominente plaats gekregen in oude, verdraaide verhalen over de oorsprong van ons bestaan. Niet de slang of de Duivel waren schuldig aan de verdrijving uit het paradijs, zo schertst de Cubaanse schrijver Orlando González Esteva in *Cuerpos en Bandeja: Frutas y erotismo en Cuba*, maar de ultieme verleiding van een vrucht.

Toch schrijden deze aromatische gewassen langzaam over de weg van onze desinteresse richting vergetelheid. Zo achteloos als we hun sap met elke hap wegslikken, hebben we in de afgelopen honderd jaar ook hun narratieve dimensie uitgewist en vernietigd. Het discours rond fruit wordt sinds het begin van de twintigste eeuw steeds meer bepaald door voedingsdeskundigen, zodat we vruchten tegenwoordig net als andere levensmiddelen alleen nog zien als een hoeveelheid calorieën, eiwitten, vetten, koolhydraten, vezels, antioxidanten, vitamines en andere stoffelijke bestanddelen die ons leven tiranniseren. We zijn marionetten van ingrediënten die we nooit hebben gezien.

Na eeuwenlang cultussen, overtuigingen en obsessies van ontdekkingsreizigers, schrijvers en parfumeurs te hebben gevoed, zijn de vruchten nu verstomd. Ze hebben hun stem, hun historische dimensie verloren en die is net zo wezenlijk voor hen als hun schil, vruchtvlees en zaden. Zo is niet alleen hun smaak verdwenen, maar ook hun weelderige culturele rijkdom.

We vergeten het soms, maar planten hebben een dynamische, fundamentele rol gespeeld in de biologische ontwikkeling van de planeet en in de evolutie van onze soort. Vruchten zijn de smaak die ons gevormd heeft en waren ons allereerste voedsel. Toen onze voorouders het vuur en de kookkunst nog niet beheersten (vaardig-

heden die de psychologische veranderingen op gang brachten waardoor onze herseninhoud toenam en we tot complexe gedachten in staat waren), gingen de eerste hominiden op de Oost-Afrikaanse savanne van boom tot boom op zoek naar vruchtvlees en sap.

Volgens paleoantropologen ontwikkelde ons gezichtsvermogen zich, zodat we de kleuren van rijpe vruchten herkenden. Met onze opponeerbaar geworden duimen konden we ze makkelijker plukken en onze verre voorouders gingen waarschijnlijk rechtop lopen om het suikerrijke voedsel beter van de takken in het tropisch regenwoud te kunnen plukken. Vruchten hebben ons gevormd, vruchten hebben ons tot mens gemaakt.

Toch hebben historici de vruchten stelselmatig genegeerd als een soort achtergrondruis, afgedaan als een onbeduidende voetnoot in de roman of – afhankelijk van ons perspectief – het korte verhaal van onze soort, homo sapiens. ‘De geschiedenis van de mensheid bestaat niet, er bestaan alleen veel tegenstrijdige verhalen over allerlei aspecten van het menselijk bestaan,’ zei de filosoof Karl Popper.

Verrassend genoeg hebben deze voedingsmiddelen die we achteloos in onze mond steken een lang verleden. Minstens 470 miljoen jaar geleden begonnen planten onze planeet te bevolken. Tegenwoordig vormen ze bijna 80 procent van alle biomassa en hebben ze zich ontwikkeld tot de meest succesvolle en diverse levensvormen op aarde. Doordat ze zonlicht, water en voedingsstoffen uit de bodem zo ongelooflijk goed konden omzetten in bladeren, stelen en kleurige bloemen, overwonnen ze hun grootste beperking: het onvermogen om zich te verplaatsen. Duizenden jaren werkten ze in de grootst mogelijke stilte aan allerlei ingenieuze overlevingsstrategieën. De meest verbluffende uitvinding van de oertijd was misschien wel het verleidingswapen: felgekleurde, sappige, heerlijk geurende vruchten als lokaas met voldoende aantrekkingskracht om het dierlijk verlangen te conditioneren en allerlei dieren te ronselen om toe te happen en hun zaden over valleien, bossen en bergen, ja, zelfs tot in het heelal te verspreiden.

In het dagelijks leven noemen we alleen de zoete geschenken der natuur ‘fruit’ en ‘vruchten’, maar ook de tomaat, de pompoen, de komkommer, de aubergine, de paprika en de peper, die door vastgeroeste ideeën zijn beland in de groenteafdeling, behoren tot deze club van kostelijkheden. Vanuit botanisch oogpunt zijn vruchten namelijk niets meer of minder dan de rijpe ovaria van bloeiende planten, levende structuren die speciaal geëvolueerd zijn om te verleiden, om te worden gegeten. Ze zijn er in het rood, geel, groen, oranje en blauw, zowel minuscuul als kolossaal. Ze nemen een onuitputtelijke verscheidenheid aan vormen aan. Grillig. Onvoorstelbaar. En ze hebben allemaal hetzelfde doel: zich vernieuwen met de verborgen schat in hun vruchtvlees, de zaden, zodra die het spijsverteringskanaal van vogels, beren, neushoorns, grote primaten en andere veelal lang uitgestorven soorten hebben doorkruist en verlaten.

Deze biologische creaties komen echter niet uit het niets. Ze ontstonden onder druk van een wederkerige overeenkomst, een onstuitbare co-evolutionaire dans, en hebben hun onderscheidende kenmerken, zoals hun grootte, vorm, kleur, geur, suikergehalte en de plek aan de takken waaraan ze groeien, te danken aan de voedingsbehoeften en zintuiglijke vermogens van de dieren die er een frisse, smakelijke tegenprestatie voor hun verspreidingswerk in vonden.

PARADIJSELIJKE DELICATESSEN

Zo was het totdat de mens op het toneel verscheen, de landbouw uitvond en wilde vruchten temde. En daarmee voorgoed veranderde. Elke samenleving vormde haar eigen vruchtdragende gewassen in de loop van vele generaties. De oorspronkelijk zure creaties van de natuur, meestal klein en vol lastige pitjes, werden zoeter, groter, smakelijker, makkelijker te verteren voor onze voorouders.

Vruchten werden aanbeden en gekoesterd, mensen droomden ervan. Iedereen die ervan proefde, kwam tot dezelfde conclusie:

ze konden eenvoudigweg niet van deze wereld zijn. De Romeinen beschouwden fruit als een geschenk van de godin Pomona, een schone bosnimf die het gezelschap van fruitbomen verkoos boven de obstinate hofmakerij van haar vereerders. ‘Maar van de landlieden duchtend ’t geweld, zij vanbinnen haar boomgaard afsluit, en zoo zij den toegang belet en ontwijkt zij de mannen,’ schreef Ovidius in zijn *Metamorfosen*.

Soemerische kleitabletten, Egyptische papyrusrollen, oud-Chinese traktaten, de Koran en het Oude Testament delen allemaal dezelfde opvatting dat vruchten centraal staan in het hierna maals. Het woord ‘paradijs’ stamt zelfs af van het Oud-Perzische ‘pairidaeza’, dat oorspronkelijk ‘ommuurde tuin met fruitbomen’ betekende.

Vruchten zijn als hemelse spijzen volop voorhanden in elke versie van het postmortale toevluchtsoord: in de Koran wordt de hemel (Djannah) beschreven als een tuin vol kostelijkheden, waarin de godvrezenden gelukkig zullen genieten van een overvloed aan wijn, fruit en vlees, terwijl ze omringd zijn door kuise, schone maagden met mooie, grote ogen. De Azteekse bovenwereld Tlalócan is een tuin vol bloemen, fruitbomen en weelderige begroeiing. De stammen op het Maleisische schiereiland, bijvoorbeeld de Semang, de Jakun of het Temuanvolk, geloven dat de ziel na de dood naar een vruchteneiland (het Pulau Buah) reist.

Botanici die voor het eerst een onbekende vrucht proefden, ervoeren dat als een overweldigend geschenk van de hemel. Carl Linnaeus, de vader van de moderne taxonomie, doopte halverwege de achttiende eeuw de banaan tot *Musa paradisiaca* nadat hij eerder de boom waarvan de chocolade komt tot *Theobroma cacao* (Grieks voor ‘voedsel van de goden’) had bestempeld. Zijn leerling, de natuurwetenschapper Carl Peter Thunberg, was op reis door Japan in 1775 zo lyrisch over de zijdeachtige structuur en het intens zoete vrucht vlees van de kaki dat hij die de wetenschappelijke naam *Diospyros kaki* (vrucht van Zeus) gaf. Enige tijd later, in 1830, raakte de Schotse botanicus James Macfadyen bedweldmd

door het verkwikkende frisse en nattige aroma van de grapefruit en noemde deze *Citrus paradisi*.

Vruchten zijn altijd meer geweest dan eenvoudige, voedzame levensmiddelen. Ze hebben zowel in de folklore van elk volk, als in het symbolische repertoire van de moderne popcultuur een zeker charisma: krachtig, verleidelijk, magnetisch, onweerstaanbaar, verboden, magisch. ‘Welke nachten van diepe duisternis, welke regens schuilen er achter hun kleuren? Welk zoet gevaar loert er in hun aroma?’ vraagt de Argentijnse schrijver Perdro Mairal zich af in het gedicht ‘Fuente con uvas y peras’.

In Asgaard, de Olympus van de Noordse mythologie, hielden de gouden appels van de godin Iðunn de andere goden jong, krachtig, gezond. Toen Loki, de grote bedrieger, haar ontvoerde, werden de goden meteen oud en grijs. In het Midden-Oosten staan cactusvijgen centraal in de nationale symboliek en identiteit van verschillende landen: Israëlieten zien er hun stekelige buitenkant en zachte binnenkant in. Palestijnen zien er het geduld in dat ze moeten opbrengen om hun moeilijkheden te overwinnen.

In China bracht de mango in augustus 1968, op het hoogtepunt van de maatschappelijke orkaan die Culturele Revolutie heette, een ware cultus of massahysterie teweeg. Voorzitter Mao Zedong had als diplomatiek geschenk een mandje mango’s gekregen van de Pakistaanse minister van Buitenlandse Zaken, maar in plaats van ze op te eten, gaf hij ze aan een groep arbeiders uit dank voor hun offers. Niemand had kunnen voorzien wat er toen gebeurde: die veertig gele, glanzende mango’s veranderden op slag in het voorwerp van welhaast goddelijke verering door de massa. Ze werden als krachtige amuletten of talismans, als bewijzen van de genegenheid en gunsten van de Grote Roerganger uitgedeeld in fabrieken, waar arbeiders ermee omgingen alsof het kerkelijke relikwieën waren. ‘In die tijd wist in het noorden van China geen mens wat mango’s waren. De arbeiders bleven de hele nacht op om de magische vruchten te bewonderen, eraan te ruiken, ze te strelen en zich af te vragen wat het waren,’ schrijft de historica Alfreda Murck.

De mango's werden als heiligenbeelden in een plechtige processie onder tromgeroffel rondgedragen door de stad. Sommige werden geconserveerd in formaline. Van andere werd, toen ze begonnen te rotten, een 'heilige' soep gekookt, waarvan de arbeiders een lepeltje mochten nemen alsof het een heilzaam tonicum betrof. Ze maakten replica's van papier-maché en bijenwas en plaatsten die in een kristallen urn op een altaar waarvoor mannen en vrouwen knielden. Afbeeldingen van mango's sierden theekopjes, gemailleerde dienbladen, etuis voor schrijfgerei, posters en sigarettentpakjes.

Na achttien maanden was het met de spontane cultus gedaan en verdween de mango uit de officiële propaganda. Niettemin zijn flarden van deze episode in het collectieve geheugen van de Aziatische Reus blijven hangen als een naspeurbaar bewijs van de onvoorstelbare macht die een nederige vrucht kan uitoefenen.

VRUCHTEN IN DE TAAL

De ware kracht van vruchten ligt in hun vermogen om ons, net als de rest van het dierenrijk, te verleiden. We zijn niet immuun voor hun betovering. Ze bevolken onze mythen, medische verhandelingen, gedichten en schilderijen, en zijn bovendien in het innerlijke landschap van de taal doorgedrongen, waar ze zich lang geleden hebben genesteld in spreekwoorden en gezegden, in overgeleverde en eindeloos herhaalde stoplappen die geen tegenspraak dulden. Aan de Río de la Plata roepen mensen '¡Chupate esa mandarina!' (lik die mandarijn) als ze victorie kraaien bij een overwinning of onverwacht succes en 'manda fruta' (stuur fruit) als iemand liegt of onzinnig uitkraamt. 'No pasa naranja' is een lollige variant op 'no pasa nada' (er is niks aan de hand). 'Ser un banana' (een banaan zijn) betekent verwaand zijn en 'ponerle la guinda a la torta' (de kers op de taart zetten) is iets op een mooie manier afsluiten. Vruchten bederven vrij snel en fungeren daarom ook wel als metafoor voor politieke corrup-

tie, voor wangedrag dat om zich heen grijpt, zoals ‘rotte appels’ die binnen de kortste keren andere appels kunnen aansteken.

Het Frans is bijzonder rijk aan fruitidoom. Een compromis sluiten is ‘couper la poire en deux’ (de peer doormidden snijden) en als iemand het bewustzijn verliest, heet dat ‘tomber dans les pommes’ (in de appels vallen, ofwel een appelflawwte krijgen). ‘Avoir le melon’ (de meloen hebben) betekent dat iemand het hoog in de bol heeft en ‘être mi-figue mi-raisin’ (half vijg, half druif zijn) betekent dat iets zowel goed als slecht is.

Brazilianen zijn gezegend met een immense rijkdom aan fruit en zeggen ‘descascar um abacaxi’ (een ananas schillen) als ze voor een moeilijke, uitdagende taak staan, en ‘es usado como laranja’ (hij wordt gebruikt als sinaasappel) om aan te duiden dat iemand betrokken is bij illegale activiteiten.

Colombianen gebruiken de informele uitdrukking ‘dar papaya’ (papaja geven) als ze zich blootstellen aan een risico, maar een ‘papayazo’ (enorme papaja) is juist een buitenkans om voordeel uit een situatie te behalen wanneer iemand anders even niet oplet.

Cubanen zeggen op hun beurt dat er ‘tremendo arroz con mango’ is (ontzettende rijst met mango) als er ergens geknokt wordt en ‘le zumba el mango’ (hij heeft er de mango in) om teleurstelling uit te drukken over een onverwachte tegenvaller. Een ‘tremenda guayaba’ (kolossale guave) is een grove leugen. ‘Acabó con la quinta y con los mangos’ (de boerderij, de mango’s, alles weg) is een geijkte reactie als iemand alles kwijtraakt door een verwoestende ramp. ‘Comer cáscara de piña’ (de schil van de ananas eten) is dom te werk gaan en ‘por dónde le entra el agua al coco’ (daar waar het water de kokosnoot in gaat) is een laconieke manier om ‘weet ik veel’ te zeggen. Waar de inwoners van dit grote Caribische eiland echter in uitblinken, is de neiging om in vruchten heel bepaalde attributen van het menselijk lichaam te ontwaren. Zo zien ze bijvoorbeeld in de papaja een vulva. ‘Papaja is weke vlezigheid, de obsceenste vlezigheid op aarde,’ schrijft René Díaz Vázquez in zijn roman *La isla de Cundeamor*.

Maar de Cubanen waren niet het eerste volk dat overeenkomsten tussen vruchten en erogene zones opmerkte. In een gedicht op een Egyptische papyrusrol uit 1150 v.Chr., de ‘Erotische papyrus van Turijn’, worden granaatappels vergeleken met vrouwenborsten. Bijna 900 jaar lang noemden de Engelsen de inheemse mispel, een in de middeleeuwen veel gegeten vrucht, ‘open-arse’ vanwege de gelijkenis met een opengesperde anus. En daarin stonden ze niet alleen. De Fransen, die geloofden dat deze roestbruine neef van kweeperen en appels magische krachten bezat die hekserij buiten de deur hield, kenden de vruchten als ‘la partie postérieure de ce quadrupède’ (het achterste deel van deze viervoeter), ‘cu d’singe’ (apenkot), ‘cu d’ane’ (ezelskot) en ‘cul de chien’ (hondenkot).

Hetzelfde lot trof bananen, vijgen, kersen, kiwi’s en perziken, die op een bepaald moment in hun recente geschiedenis een erotische lading kregen en met het een of andere lichaamsdeel werden vergeleken, hetzij in schilderijen of gedichten, hetzij als sensuele emoji’s op het immer gloeiende schermpje van onze mobiele telefoon.

DE SMAAK VAN HET NIEUWE

‘Avec une pomme, je veux étonner Paris!’ riep de impressionistische schilder Paul Cézanne eind negentiende eeuw met de hoogmoed van een ziener. En inderdaad, hij verblufte Parijs ermee. Meer dan tien keer schilderde hij de krachtige verschijning van de appel, vereeuwigde hij haar erotische lading, gebruikte hij de vrucht om de natuur op een memorabele manier te verbeelden. De Franse hoofdstad en de wereld zijn er nog steeds niet helemaal overheen.

Overigens was hij niet de enige kunstenaar die door de gravitatiekracht van vruchten werd aangetrokken of hun hypnotiserend levendige, ruimtelijk desoriënterende essentie opmerkte. Wat hadden Jheronimus Bosch, Arcimboldo, Caravaggio, Renoir,

Monet of Van Gogh moeten beginnen zonder peren, perziken, sinaasappels en druiven? Hoe hadden ze verlangen, vitaliteit, jeugd, vroomheid of kennis moeten uitdrukken? ‘Alles wat we zien verbergt iets anders, we willen altijd weten wat er schuilgaat achter dat wat we zien,’ zei de Belgische surrealist René Magritte, die naast pijpen, paraplu’s en hoeden ook groene appels schilderde om het onzichtbare, de ontastbare, abstracte en niet-meetbare aspecten van het bestaan af te beelden. Steeds weer daagde hij kijkers uit om hun perceptie van de werkelijkheid en hun begrip van het gewone bij te stellen, steeds weer wekte hij hun nieuwsgierigheid en verwondering. Dit duizeligmakende spel met waarneming fascineerde Paul McCartney toen hij in 1968 het schilderij *Le jeu de mourre* (van een appel met daarop de woorden ‘Au revoir’) zag, zo enorm dat hij meteen wist hoe hij het bedrijf-in-oprichting van de Beatles zou noemen: Apple Corps.

Ook dichters lieten geen gelegenheid voorbijgaan om vruchten te loven en zich er symbolisch mee te voeden. ‘Wat ruik ik toch in deze kamer’ schreef de zeventiende-eeuwse dichter Antoine Girard de Saint-Amant in ‘Le melon’, ‘Welk zoet parfum van muskus en amber verkwikt mijn geest en zet mijn hart in bloei?’ De Cubaanse poëzie geurt al naar guave sinds Manuel Justo de Rubalcava die in de tweede helft van de achttiende eeuw bezong in zijn gedicht ‘Silva cubana’: Beter dan de peer/ Is in Cuba de zalige guave/ die onze tong streelt/ met haar alom geprezen zoetheid/ Wier exquise vlees/ honger en zelfs dorst verlicht.’ Later, al in de twintigste eeuw, stelde zijn landgenoot José Lezama Lima de ananas voor als ‘bevrozen licht’, terwijl de romanschrijver Virgilio Piñera beweerde dat het aroma van deze stekelige vrucht een vogel in volle vlucht kon doen stilvallen.

Hoe bescheiden of gewoon vruchten ook lijken, ze zijn altijd de smaak van de ontdekking geweest. Na eeuwen op afzonderlijke continenten, afgesneden van de rest van de wereld, gescheiden door duizenden kilometers oceaan te zijn gerijpt, kwam er in de zestiende eeuw een wereldwijde fruitexpansie op gang. ‘Er groeien

hier duizenden soorten bomen, allemaal met hun eigen vruchten en allemaal zeer welriekend,' noteerde Christoffel Columbus in zijn dagboek. 'Dat ik ze niet herken, maakt mij de droevigste mens ter wereld.'

De verovering van Amerika dichtte een 60 miljoen jaar oude continentale kloof en maakte de wereld een stuk kleiner. Door de pendeldienst over de oceaan die daarna ontstond, begonnen beide halfronden, de Oude en de Nieuwe Wereld, en later ook onze smaken steeds meer naar elkaar toe te groeien. In 1972 muntte de Noord-Amerikaanse geograaf Alfred W. Crosby voor deze cruciale natuurhistorische gebeurtenis de term 'Columbiaanse uitwisseling', een ongekend fenomeen dat een ecologische explosie veroorzaakte: vanaf 1492 reisden miljoenen mensen van continent naar continent. Religies, ideeën, modes, talen en ziekten veroverden nieuw terrein, waarbij en passant een vijfde van de mensheid werd uitgeroeid. Een van de grootste veranderingen voor de natuur was de soms opzettelijke, soms onbedoelde overdracht van planten en dieren. Deze transplantaties hadden onomkeerbare gevolgen voor de ecosystemen en culturele gewoonten van Europa en Amerika, maar ook van Afrika, Azië en Oceanië. 'Voor ecologen is de Columbiaanse uitwisseling de ingrijpendste gebeurtenis sinds het uitsterven van de dinosauriërs,' schrijft journalist Charles C. Mann in *1493: hoe de wereld zich ontwikkelde na de ontdekking van Amerika*.

Deze biologische omwenteling had ook ingrijpende culinaire gevolgen. Uit pepers ontstond in India curry, in Hongarije paprikasoep en in Korea kimchi. De ananas werd verheven tot symbool van exotische rijkdom en buitensporige luxe. Tomaten, die in 1554 door de Toscaanse botanicus en hofarts Pietro Andrea Mattioli tot 'pomi d'oro' (gouden vruchten) waren gedoopt, werden onderdeel van de Italiaanse identiteit en die van andere mediterrane landen. Aardappels, bataten (zoete aardappels), mais, bonen en maniok (cassave) vulden de magen van complete koninkrijken. Tabak, rubber, vanille en cacao brachten elk hun eigen imperium

voort. ‘Zonder de uitwisseling tussen de continenten had noch de bevolkingsexplosie van de afgelopen tweehonderd jaar, noch de industriële revolutie kunnen plaatsvinden,’ merkt Crosby op.

Maar zoals de Britse historicus Felipe Fernández-Armesto schreef, was er tegen de opmars van exotische gewassen en ongekookt fruit ook weerstand, vooral omdat veel Europeanen er argwanend tegenover stonden. In de middeleeuwen en een groot deel van de renaissance waren veel artsen namelijk van mening dat rauwe groenten en fruit de gezondheid in gevaar brachten. Pas aan het einde van de achttiende eeuw, met de opkomst van de verlichting en de pomologie (vruchtenkunde), begon men vruchten te beschouwen als dat wat ze zijn: het lichtste en gezondste voedsel in het dieet van de mens.

VOEDSEL VOOR DE GEEST

In zijn boek *Le Totémisme aujourd’hui* (1962) stelt de Franse antropoloog Claude Lévi-Strauss dat sommige levensmiddelen niet worden gekozen omdat ze de maag vullen, maar omdat ze de geest voeden. ‘Voedsel is een historisch artefact dat is verankerd in de overtuigingen, ideeën en angsten van al diegenen die het produceren en consumeren,’ stelt de geschiedkundige Sherrie Inness in haar boek *Kitchen Culture in America: Popular Representations of Food, Gender, and Race*.

Vruchten zijn, naast voedzaam, vooral dragers van symbolische betekenis: ze staan voor overvloed, voorspoed en ambitie, een lange levensduur, een zuivere inborst, lijden, tederheid, begeerte, tweespalt, hartstocht. Maar wat vruchten pas echt belangrijk maakt, is een andere dimensie, die soms over het hoofd wordt gezien, namelijk dat deze levensmiddelen die we als ambassadeurs van het natuurlijke, het pure en het zuivere beschouwen, die we ruiken, met onze ogen verslinden, met onze smaakpapillen proeven en in ons organisme opnemen, ook cultuurproducten zijn. Na