

Wan at welke film je bekijkt op het Food Film Festival (FFF). Een diner bij El Celler de Can Roca in het Spaanse Girona kost al gauw een paar honderd euro. Maar dan eet je ook wel in het sinds deze week op een na beste restaurant ter wereld.

Het is opgebouwd door drie broers die hun verhaal vertellen in de documentaire *Inside the Best Restaurant of the World*, op het FFF voor het eerst in Nederland te zien: hoe ze begonnen in het truckerscafé van hun vader; dat ze in afwachting van hun eerste klanten stonden te tafelvoetballen en hoe het is om aan de wereldtop te staan. 'Als dit maar niet te chic is voor ons', spreekt een van de drie zijn zorgen uit over de nieuwe inrichting. Zijn zorgen wil menig restaurateur wel hebben.

Een paar honderd euro voor een diner is een hoop geld, maar toch nog altijd minder dan de prijs die arme boeren en vissers in Cambodja moeten betalen in *A River Changes Course*, die een hele andere kant van de maddaille laat zien. Om te overleven sturen ze hun dochters naar naaiateliers in de stad en werken hun zonen als landarbeider op Chinese plantages.

Ze moeten wel, want uit de rivier halen ze steeds minder vis op en de kleine boeren worden verdrongen door opdringende grote bedrijven. 'Alle jonge mensen trekken weg, alleen de ouderen blijven over', zegt een moeder.

Dat is ook het thema in *No Land, No Food, No Life*: kleine boeren in Afrika die door grote internationale bedrijven van hun land worden gezet. Met de hartelijke steun van de regering die de export wil bevorderen. 'Dat was mijn land', wijst een boer naar een stuk dat nu deel uitmaakt van een plantage. Verzet wordt hardhandig de kop ingedrukt. 'Ze kwamen met 110 politiemannen naar ons dorp, sloegen iedereen in elkaar en zetten de mannen gevangen', zegt een vrouw. Land voor eten wordt hier betaald met geweld.

Eten kost niet alleen wat, maar brengt ook iets voort. Het kan mensen bij elkaar brengen zoals in de Indiase film *The Lunchbox* (die in Nederland al in de bioscoop was te zien). Daarin komen twee eenzame zielen, een weduw-



A River Changes Course



A Moveable Feast



Food Chains

bij de verkeerde man wordt bezorgd.

Via briefjes in de lunchbox storten ze hun hart uit, iets waartoe ze in hun eigen omgeving geen kans krijgen. Eten wordt hun manier om te communiceren. Zij kookt, hij geniet. 'Uw vrouw heeft magie in haar handen', zegt een passerende collega die de geur van het eten opsnuift.

In *A Moveable Feast* verbindt eten zelfs over de dood heen. Deze cartooneske Taiwanese komedie draait om de dochter van een beroemde chef. Nadat haar carrière als fotomodel is mislukt, schrijft ze zich in voor een kookwed-



Ondernemingen drijven in concurrentie de kosten omlaag, de consument laat zich goedkope spullen kritiekloos aanleunen

gangsters die hun schulden komen opeisen maar zich verdienstelijk maken als keukenhulp, wordt ze uiteindelijk tweede. Ze verdient daarmee wel een lucratief contract om de spoorwegen te cateren. Eten heeft haar leven weer op het juiste spoor gezet, namelijk dat van haar vader.

Dat eten liefde kan opwekken is genoegzaam bekend en wordt nog eens onderstreept in de zoete Zweedse lovestory *Love and Lemons* waarin een kokkin en een criticus elkaar vinden in bed en in de keuken. Maar eten kan ook sterke herinneringen oproepen zoals weemoed. *The Knights of the Lagoon* is ervan doordeesemd.

De film portretteert een coöperatie van Italiaanse vissers in de Laguna di Orbetello aan de kust van Toscane die nog met traditionele methoden werken: lijnen, netten en fuiken. Het zijn vooral oudere mannen en hun manier van leven is gedoemd te verdwijnen. Er zit steeds minder vis en de lagune dreigt dicht te groeien door algen die gedijen dankzij de kunstmest die van omringende akkers in het water spoelt.

Het visverwerkende fabriekje dat de coöperatie heeft opgezet om mee te gaan met de tijd, staat inmiddels de helft van de tijd stil. De schulden hangen als een molensteen om het inkomen. De stoere praat die de vissers bezigen kan niet verhullen dat de veranderingen pijn doen. Vroeger, zegt de een, zag het water zwart van paling. Nu halen ze nog maar mondjesmaat wat op. En ook de mensen zijn veranderd, zegt een ander. 'Vroeger deden we alles samen. We deelden de winst. Nu is het ieder voor zich.'

Dat is wat eten ook vermag: het kan genot en plezier brengen, maar net zo goed ellende veroorzaken. Een voorbeeld daarvan is de verontrustende Canadese documentaire *Salmon Confidential* die de praktijken van zalmkwekerijen in British Columbia aan de kaak stelt.

Vissers in dit gebied vangen steeds minder wilde zalm. De vissen blijven weg, of sterven voordat ze kunnen paaien in de rivier. Volgens sommige biologen komt dat door ziektes die verspreid worden door de massaal aanwezige zalmkwekerijen. Activisten die daar tegen iets willen doen, worden te-