

Transcript podcast de Wintertuin sessies

Aflevering: Merlijn Huntjens - 'De omweg als handleiding of: hoe gember weerstand biedt'

Voice-over: Dit is een podcast van Wintertuin.

Voice-over 2: Welkom bij de Wintertuin sessies podcast. Een literaire talkshow waarin Wintertuin een maker vraagt op te treden als curator. Aan de hand van een zelfgekozen onderzoeksvraag, stelt de maker een avond samen die de thematiek in hun werk uitdiept. De sessies komen tot stand in nauwe samenwerking met de programmaredactie van Wintertuin en worden voorbereid met de hulp van ervaren programmamakers, interviewers en presentatoren. Na afloop publiceert Wintertuin een door de maker geschreven conclusie, inclusief een podcast met audio-opnames van de avond in een onderzoeksdossier op ons online platform Notulen van het Onzichtbare. Je gaat luisteren naar de registratie van een live talkshow. De dingen die je niet kunt zien, omschrijf ik in een voice-over, zodat je niets van de avond hoeft te missen.

Inzet gembermuziek.

Voice-over: Bezoekers van de Wintertuin sessie *De omweg als handleiding of: hoe gember weerstand biedt* van Merlijn Huntjens komen binnen in een schemerachtige ruimte. Binnen klinkt dromerige muziek van Reggy van Bakel, een drone geïnspireerd op het geluid van de gember. Mensen hangen hun jas op en krijgen door Merlijn Huntjens een vers geraspte kop gemberthee aangeboden. Langs een expositie van Merlijn lopen ze de ruimte binnen. Daar staan allemaal objecten die in relatie staan tot het thema van de avond: een grote gemberkroon die Merlijn heeft gebruikt in een korte film, een briefje met aantekeningen van Merlijns psycholoog en er is een zakje gembersnoepjes uit Italië. Bezoekers zoeken daarna een plekje uit en wachten, gezellig keuvelend met de muziek van Reggy op de achtergrond, tot de sessie begint.

Gembermuziek stopt.

Merlijn: Op een schaalte in de keuken ligt een kapot geraspte gemberwortel. Gemberpulp. Ik kijk naar de gemberpulp. Ik kijk heel lang naar de gemberpulp. Ik probeer er iets in te zien, alsof ik naar theebladeren kijk. Naar koffiedik. Een schatkaart met een rood kruis, een patroon dat nooit iets willekeurig kan zijn, maar informatie bezit. Antwoorden, of op zijn minst: vragen. Geef me iets, gember? Gemberpulp op een raspschaaltje, mag ik iets vragen? Wat is jouw oorsprong? En ken je die van mij? Wat heb je eigenlijk al die tijd onder de grond gedaan? Hoe ben je eruit gaan zien? Hoe ben je gegroeid? Kronkelig in het donker? De groei of woekering van de wortelstructuur van een gember laat een chaotisch, fucking mooi patroon zien, en de mensen zoals ik trekken de gemberwortelstok uit de aarde om hem te onderzoeken, op te vreten. Ze raspen de gemberwortelstok kapot, gooien er kokend heet water op en drinken de thee. Bovendien, de gember komt hier helemaal niet vandaan. De mens heeft de plant hierheen gebracht. Oorspronkelijk komt de gember uit maritiem Zuid-Oost Azië. De Europeanen haalden de gember vanuit India naar het Romeinse Rijk, en gedurende de vijftiende eeuw behoorden gember en peper tot de meest geliefde specerijen die er waren, middels de specerijenhandel van Marco Polo. De gember heeft noodgedwongen moeten reizen langs- door een door menselijke kolonisten

aangelegde specerijenhandelsroute, voordat die vijfhonderd jaar later in plakjes gezaagd of kapot geraspt kan worden in de horeca, of om omgetoverd te worden tot bijvoorbeeld gemberbier. We hebben de woekering van de gember in een kapitalistisch keurslijf gedrukt. Daardoor ben ik me gaan afvragen: hebben we onszelf ook op een planmatige, rechtlijnige en kapitalistische manier zo efficiënt mogelijk gemaakt en zijn we vergeten te woekeren? Zijn we van onze oorsprong afgedwaald? Hoe kunnen we ons wapenen tegen de kapitalistische rechtlijnigheid die niet alleen de basis is geworden voor ons economische systeem, maar ook de basis is geworden van ons denken. We willen de wereld als wetenschappers begrijpen, we moeten onszelf kennen. Maar waar hebben we het dan eigenlijk over? We moeten het door de mens bedachte beeld van wat doelen en eindproducten zijn schuwen, geloof ik. Ons kapitalistische systeem is bedacht door Hollanders in boten die het niet per se goed voor hadden met medemens of met planten, maar wel met zichzelf. En daar zitten we nu maar mooi mee. Inmiddels is het systeem hét systeem geworden en kunnen we ons maar met moeite een betere wereld voorstellen. Alternatieven voor het kapitalisme zijn er volgens de experts niet zomaar en we vragen ons af: is het kapitalisme alle schuld, of zit het in de aard van de mens om roet in het eten te gooien? En wat is in dat geval onze aard dan? Hoe ziet de wortelstok van een mens eruit? Ziet die er zo uit als van een gember? De gember is een wortelstok en een wortelstok is een ondergrondse, meestal horizontaal lopende stengel. Aan het einde van de wortelstok buigt het eind van de wortelstok buigt vaak weer omhoog en vormt zo een nieuwe plant. En aan alle kanten van de wortelstok kunnen dunnere, meer fijnmazige worteltjes groeien, die als een wild netwerkje de aarde in duiken en daar verder wortelen. Geen enkele wortelstructuur ziet er in zijn totaliteit hetzelfde uit en geen enkele gemberwortelstok lijkt op die van een ander. Is de gember daar uniek in, of woekert een mensenleven ook? Is het door de mens bedachte kapitalistische systeem onderdeel van deze woekering, of moeten we er weerstand tegen bieden? En hoe bieden we weerstand tegen rechtlijnige, vernauwende systemen en systeemgedachtes? Voor deze Wintertuinsessie ben ik begonnen bij de gember en niet bij de mensen die de gember gekoloniseerd hebben. En voordat ik het wist, was ik bezig met mijn wensen voor de gember, raste ik de gember kapot en hing ik hem aan tandenstokers boven een glas water. Ik heb me echt als een mens gedragen. Maar dan wel met de kronkelingen van de gember in mijn achterhoofd, of onderbuik. Een gemberwortel kan dan ook geen Wintertuinsessie organiseren. Een gemberwortel is geen maker bij Wintertuin, en ik lekker wel. Welkom bij mijn Wintertuinsessie, *De omweg als handleiding of: hoe gember weerstand biedt*.

Inzet gembermuziek.

Merlijn: Dit is een sessie over omwegen, handleidingen, gemberwortels en het bieden van weerstand tegen een buitenwereld die rechtlijnig, doel- en planmatig overkomt. Een Wintertuinsessie over woekerende, onzichtbare maakprocessen die daar haaks op lijken te staan. Welkom publiek (lacht).

Applaus.

Merlijn: Ik ben vereerd dat jullie er zijn. Vanavond mogen jullie luisteren naar drie gesprekken over al die vragen die ik zojuist stelde. Ondertussen woekert Tonnie in de achtergrond rustig verder.

Voice-over: Tonnie zit met een glas speciaalbier aan een klein tafeltje. Op dit tafeltje liggen papier en spullen om mee te knutselen. Hij kerft met een mesje in het papier. Er staat een camera gericht op de tafel, de beelden daarvan worden op de achtergrond geprojecteerd. Langzaam ontstaat een knipseltafereel.

Merlijn: Ik zal hem en Do Bongers, twee van mijn gasten, later aankondigen. Jullie hoorden eerder al, bij het binnenkomen, gemberachtige muziek, gemaakt door mijn vriend Reggy van Bakel. Reggy is opgeleid als klassiek slagwerker en daarnaast ook componist. Hij is een veelzijdig muzikant. Ik heb alleen maar een gember na hoeven te doen (lacht) en hij wist precies wat hij moest maken. En ik mocht al veel eerder met hem werken en ik ben dan ook heel blij dat hij de theme song voor mijn Wintertuinsessie heeft gemaakt. En mijn eerste gast, die ga ik nu interviewen, is Mariken Heitman. Mariken Heitman groeide op tussen de Veluwe en de IJssel. Ze studeerde biologie in Utrecht en was als tuinder werkzaam in de biologische groenteteelt. Ze geeft les op een middelbare landbouwschool en publiceerde fictie op deFusie. In 2019 verscheen haar alom bejubelde debuut *De wateraap*, dat genomineerd werd voor de Jan Wolkers Prijs, de Bronzen Uil en op de shortlist stond van de Anton Wachterprijs. Haar in 2021 verschenen roman *Wormmaan* werd bekroond met de Libris Literatuurprijs. Mariken Heitman.

Applaus. Gembermuziek stopt.

Merlijn: Mariken, welkom.

Mariken: Ja, dankjewel.

Merlijn: Je hebt dit boek gemaakt.

Mariken: Ja.

Merlijn: Dit is *Wormmaan*. Jullie moeten het allemaal gaan lezen en kopen. Maar ik heb hem ook gelezen, ik vond het fantastisch. Ik vond het ook verwarrend.

Mariken: Hm.

Merlijn: Zo nu en dan, maar dat is goed.

Mariken: Ah ja.

Merlijn: Het boek gaat over Elke, het boek gaat over Ra. Er zitten een soort van twee verhalen lopen door elkaar heen, of eigenlijk parallel aan elkaar. Wat me er zo aan aantrok was de hele thematiek rondom oorsprong. En ook, uhm... er zit ook een erwt in. Ik vond het wel fijn dat ik dan, als je het over gember hebt, dat je dan een boek vindt met een andere groente. Maar vertel, hoe hangen die dingen – Elke en de erwt en Ra en oorsprong – hoe hangt dat samen?

Mariken: Ja, ik uhm... Nou ja, in grote lijn gaat het boek ook over gender en een theorie is dat de manier waarop wij op dit moment over gender denken, dat dat, dat daar een basis, dat dat in de basis zo is ontstaan zeg maar vanuit de allereerste boeren. Dus tijdens het

ontstaan van de landbouw zou het patriarchaat in grote lijnen ontstaan kunnen zijn. Ik vond het wel een prikkelende gedachte en ik heb een agrarische achtergrond, dus ik dacht: ik heb iets symbolisch nodig uit die tijd om mijn verhaal aan op te hangen. Nou, zo rationeel ging ik helemaal niet te werk (lacht) maar zo leg ik het nu wel aan jullie uit. En de erwt is een van de allereerste landbouwgewassen die mensen veredeld hebben op dit, zeg maar in west, dus in de vruchtbare halvemaaan. Gember komt natuurlijk ergens anders vandaan.

Merlijn: Waarom? Waarom de erwt?

Mariken: Ja, de waarom-vraag is altijd een moeilijke. Nou, in het gebied zeg maar van de vruchtbare halvemaaan groeiden heel veel wilde granen en linzenachtige, boonachtige plantjes. Dus die waren voorhanden, ja. Mooier kan ik het niet maken. En die waren kennelijk ook vrij makkelijk te verzamelen, die waren voedingsrijk, dus daar zijn ze mee aan de slag gegaan. En nu zeg ik dat zo, ze zijn ermee aan de slag gegaan, maar het mooie is natuurlijk dat het een proces is dat niet intentioneel is. Dat is er zo prachtig aan.

Merlijn: Maar wat betekent dat dan, niet-intentioneel? Dat het ook een soort van-

Mariken: Nou ja, dus ze zijn die planten gaan verzamelen en daardoor zijn ze een selectie gaan toepassen, want sommige planten lieten hun zaden al vallen voordat ze ze konden oogsten, dus die werden niet geselecteerd. Dus al bij het oogsten – hoef je nog helemaal niet de intentie te hebben of de bedoeling om de plant te gaan veredelen, heel dat idee bestond natuurlijk nog niet – maar omdat je aan het selecteren bent, onbedoeld, verander je dus de plant. Nou, ik vind dat heel erg fascinerend. En daarom heb ik ook het veredelen van planten gebruikt als een soort van model voor hoe wij elkaar in de maatschappij vormen. En vandaar die erwt.

Merlijn: Voordat we naar elkaar gaan... ik hoorde je net ook zeggen... de gember, is het bij de gember ook op eenzelfde soort manier gegaan?

Mariken: Ja, dit had ik nou eigenlijk even moeten opzoeken. Ik heb het idee dat de gember nauwelijks veredeld is, dat het nog heel erg dichtbij een wilde plant staat. Maar dat durf ik niet met zekerheid te zeggen. Uhm... ik denk dat het al wel een heel oud gewas is, dat mensen dat al heel lang gebruiken, ja.

Merlijn: Is dat, als je zo aan het schrijven bent over het zoeken naar de oorsprong van die erwt, helpt het dan ook... in het nadenken over een eigen oorsprong, of... helpt het ook met het afpellen van die laagjes bij jezelf... is dat schrijven daar een goede manier voor, wil ik eigenlijk vragen.

Mariken: Uhm... nou ja, ja, vind ik wel, het schrijven is natuurlijk- wat je met schrijven doet is, je creëert een soort testsituatie en je hebt een hoofdpersoon en nou ja. In mijn geval is het een ideeënroman geworden en ik had een vermoeden dus dat de veredeling van die erwt te maken had met socialisatie van mensen. En dan kan je dat in een boek heel mooi uitproberen, door een verhaallijn te creëren en door je hoofdpersoon kanten op te sturen en dingen te laten denken. En ik wist bij aanvang zelf ook nog niet waar het toe zou leiden en dat maakt het schrijven van een boek – en dat is ook een proces dat twee, drie jaar duurt – maakt dat heel spannend.

Merlijn: Als je zegt ik wist niet waar het... je bent zonder plan begonnen aan het boek, je bent zelf ook als het ware maar gaan woekeren, tijdens het schrijven, maak ik ervan.

Mariken: Ja, zeker.

Merlijn: Werk je altijd zo of is dat toevallig bij deze roman zo gekomen, zo gebeurd?

Mariken: Nee, ik werk wel altijd zo. Ik denk dat het ook, nou het is (lacht) het frustrerendst, want van woekeren komt ook heel vaak niets, al kun je natuurlijk achteraf zeggen: ik had al die routes nodig om nu te komen waar ik ben. Maar het is ook het spannendst. Er staat het meest op het spel. Het kan misgaan, maar je kan ook op een fantastische gedachte komen of op een fantastische scène. Dus je bent eigenlijk een beetje een ontdekkingsreiziger, en dat is natuurlijk veel leuker dan wanneer je het decor bouwt voor een verhaal waarvan je eigenlijk al weet hoe het afloopt. Dus het is wel, het is, het is eng, maar wel denk ik het allerleukst.

Merlijn: Dus je hebt je bij het maken van het boek ook die ontdekkingsreiziger gevoeld als het ware? Het is een soort ontdekkingstocht voor je geweest?

Mariken: Ja. Ja, ik denk dat ik tot twee, drie maanden tot het zeg maar af was, nog heb gedacht: ik weet niet of ik het op papier krijg. Ja.

Merlijn: Wanneer kwam dat moment wel? Wanneer wist je: oh ja, nu klopt het? Is dat een moment, of...?

Mariken: Uhm... Dat was niet zo heel scherp. Ik heb ook wel een fijne redacteur en die zei op een gegeven moment: volgens mij is het af (lacht). Toen dacht ik: oh, gelukkig (lacht). Nee, sommige dingen zie je heel scherp, maar zo'n einde dat is zoiets precairs, want je kunt natuurlijk eeuwig blijven doorschaven. Ik denk wel, ik had op een gegeven moment- dus ik heb die twee verhaallijnen, eentje in het nu en eentje, Ra, dat speelt in de tijd van de allereerste boeren. En daar zocht ik heel erg naar een stem. En ik denk dat ik op het moment dat ik die stem had gevonden – dus wie dat verhaal vertelde en dat is in dit geval, dat zijn de voorouders – toen ik dat had gevonden kwam het wel allemaal een beetje in een stroomversnelling. Dus dat zou je wel als een moment kunnen benoemen.

Merlijn: Ja. Dus toen je eenmaal wist hoe je moest wortelen, of waar zeg maar de voedingsstoffen zaten, toen kon je eigenlijk groeien.

Mariken: Ja. En het zaadje was er al. Het zaadje van: er is een link, volgens mij is er een link, ik moet het alleen nog boven tafel krijgen.

Merlijn: Ah ja. Het doet me zo ook een beetje denken aan dat verhaal dat beeldhouwers zeggen, weet je wel, dat ze zeggen: goh, het beeld zit er al ergens in, ik hoef het alleen nog maar uit de stenen te halen.

Mariken: Maar dat is vooral leuk achteraf, als het gelukt is. (lacht)

Merlijn: Ja. Nu heb je eerder het gevoel dat je dat kan navertellen, maar op het moment zelf heb je echt die redacteur nodig die zegt: het is af.

Mariken: Ja, ja zeker. En ik zit nu midden in mijn derde boek en ja, ik ben helemaal niet vol vertrouwen dat dat gaat lukken, dus het is iedere keer ook wel weer jezelf voor de leeuwen gooien, zeg maar.

Merlijn: Ja. Ik ervaar die uitspraak wel als een opluchting, merk ik.

Mariken: Ja? Gelukkig.

Merlijn: Ja, want ik kan dat gevoel ook wel heel erg hebben. Dat ik denk: oh nee, ik heb geen idee waar ik aan begin. En weet je wel, moet je je daartegen wapenen, moet je dan zorgen dat je een heel goed plan hebt? Moet je dan heel veel post-its op de muur hangen? Of ben je gewoon die schrijver die daar gewoon in springt en niet zo goed weet waar die aan begint?

Mariken: Volgens mij dat laatste. Volgens mij, iemand- ik hoorde op een podcast iemand dat zeggen, dat twijfel eigenlijk cruciaal is. Als je niet twijfelt, is er natuurlijk ook geen zak aan, en is het voor de lezer ook niet leuk. Dus het is op een gegeven moment goed dat je ergens uitkomt, deels, maar als je zelf als maker niet twijfelt en niet het idee hebt van: nou dit kan finaal mislukken, ja, wat zou je mensen er dan mee lastig vallen?

Merlijn: (lacht)

Mariken: Ja, het moet wel, je moet wel risico nemen ofzo. Ik denk dat je dat als kijker of luisteraar of lezer wel merkt, ja.

Merlijn: En kom je dan tijdens het schrijven, uhm... waar ben je dan? Ben je dan ook bezig met die eigen laagjes, of ben je vooral met je bewustzijn met dat verhaal bezig? Ik probeer me een soort van voor te stellen of het pellen van die oorsprong in dat boek, Elkes oorsprong of de oorsprong van die oererwt, of dat ook synchroon loopt met een eigen – ik ga nu een woord verzinnen – pelproces?

Mariken: Hm.

Merlijn: Weet je wel? En een volgende vraag zou dan zijn: is dat iets wat een kunstenaar moet doen? Moeten wij tot een oorsprong komen als we maken, of...?

Mariken: Uhm... nou ja... Ik denk dat het best heel moeilijk is om- je bent zelf natuurlijk ook een product van jaren en je omgeving en uit welk gezin je komt en denkbeelden die je tegenkomt. Dus het afpellen is denk ik in theorie heel fascinerend, en ik denk, je moet streven naar een vorm van authenticiteit, uhm... maar ik denk uiteindelijk – maar ik wil niet fatalistisch klinken – maar dat het uiteindelijk belangrijker is dat je helder krijgt wat die invloeden zijn, dan dat je ze allemaal van je afpelt. Er zitten ook goede invloeden bij, denk ik. En ik vraag me af, ik vraag me echt serieus af of het mogelijk is, namelijk.

Merlijn: Ja, dat is- volgens mij stond dat hier op dit kaartje: kan het? Maar die kan ik weer wegleggen. (lacht)

Mariken: Ja. (lacht)

Merlijn: Uhm, (lachend) ja, dat is heel simpel.

Mariken: (lachend) Ja, snel beantwoord.

Merlijn: Want je zegt eigenlijk ook: je kan gewoon sommige schilletjes ook wel weer bij je houden.

Mariken: Ja, sommige, sommige zijn natuurlijk wel fijn. Ik weet dat ik toen ik mijn eerste boek schreef... het is natuurlijk ook als je iets aan het maken bent, dan kom je ineens mensen tegen die daar ook over nadenken of je leest er boeken over, en dat, maar ook het schrijven zelf, maakte voor mij heel veel helder. En sterker nog, nadat dat boek uit was gekomen dacht ik: oh, maar over dit onderwerp is nog veel te zeggen. En dat had ook met de receptie te maken. Dus moest er een tweede boek geschreven worden. En het feit dat je met mensen daarover praat en dingen tegenkomt en leest, dat ervaar ik als ik hele fijne lagen, die me alleen maar helpen en die mijn gedachtes ook scherpen. Uhm... ik heb denk ik... het begrip oorsprong is voor mij zo belangrijk omdat ik denk ik als mens vaak het gevoel krijg dat we in de maatschappij natuurlijk in een soort van blauwdruk rondlopen. En in mijn geval heb ik een boek geschreven over een vrouw die in een bepaald keurslijf moet passen als vrouw zijnde. En ik denk dat dat helder krijgen, dat dat zo is, en dat er tig manieren zijn om daar op een andere manier naar te kijken, en ook om iets essentieels menselijks bloot te leggen, namelijk dat wij allemaal heel erg de neiging hebben om onze wereld vorm te geven, dat hele denken daarover heeft mij erg geholpen en verzoend met het idee van... die oorsprong is wel binnen handbereik, maar misschien kom ik er niet helemaal, maar...

Merlijn: Ja, ik hoor daar ook wel een soort mildheid in ineens, omdat je zegt: ja, die mens geeft die wereld nou eenmaal vorm, die maatschappij wordt ook nou eenmaal vormgegeven...

Mariken: Ja, ik bedoel niet te zeggen: daar moeten we dan maar gewoon genoeg mee nemen. Ik denk wel dat iedereen die behoefte heeft, ik in ieder geval wel. Alleen zou ik het net wat anders willen (lachend) dan zeg maar de dominante groep. En daarom is het belangrijk om ook die stem te laten horen. Maar iedereen, iedereen wil volgens mij zijn wereld vormgeven, ook om de chaos een beetje te bedwingen en om ook begrip te krijgen voor de dingen. En het categoriseren van planten en dieren en mensen is op zich- levert ons ook heel veel kennis op en ook weer vreugde. Dus uhm... het is niet per se slecht, denk ik, om te categoriseren en te willen indelen. Alleen, denk ik, waar we soms een beetje de afslag missen, is dat we die categorisering als door God of 'de natuur' gegeven aannemen, en vervolgens door die bril naar de werkelijkheid kijken, waardoor de werkelijkheid vervormt, want we zien hem door onze bril en niet zoals die werkelijk is. Maar nu dwaal ik een beetje (lachend), nu ben ik een beetje aan het woekeren.

Merlijn: Nee, fijn. Daar is deze hele avond voor bedoeld, geloof ik, om af te dwalen. Ik heb ook niet meer op mijn kaartjes gekeken.

Mariken: (lachend) Oké, gelukkig.

Merlijn: Ik ben me ook eerder af aan het vragen hoe je dan weerstand biedt tegen die, uhm... want je zegt: goh, dat inzien is één ding, en dan begint er een soort oefening in het zoeken naar plek of thuis of...

Mariken: Nou ja, door het schrijven van een boek creëer je een ruimte. Ik heb heel erg het gevoel ook, dat ik hier vanavond dan weer mag komen praten, en dat het boek beloond is met een prijs... ik heb daarmee wel een soort van ruimte bevochten en dat is... dat is fantastisch, ja. Ik durf niet te zeggen dat de wereld verandert, maar het verandert mij wel, in de zin dat ik denk: oh ja, er wordt wel geluisterd naar een ander geluid. Er is ruimte.

Merlijn: En is elke... is het schrijven dan ook het- want je bent ook tuinder, biedt dat diezelfde ruimte, is dat eenzelfde manier van je wapenen?

Mariken: Ja, het vak van tuinder is bijna iets dierlijks voor mij. Dat is, uhm... ik probeer dat in woorden te vatten, maar dat lukt nog niet zo goed. Maar dat is van zo'n andere orde. Nu... een boek schrijven is heel erg op emotioneel niveau en dat dan weer proberen te vertalen naar een intellectueel niveau en... kunstzinnig, ook, proberen te vangen. Tuinieren is heel aards en heel... ik heb altijd het idee dat ik die, uhm... die kennis en die vaardigheden in me draag en dat iemand er een keer een kwartje in heeft gegooid en dat ik ineens kan zaaien, (lachend) bij wijze van spreken. Het zijn heel erg oerachtige dingen en ik voel dan dus ook nooit zo de neiging om me te wapenen, ja. Het zijn ook allemaal heel aardige mensen die op tuinen werken, vaak.

Merlijn: Dus er is een manier om weerstand te bieden zonder dat je je hoeft te wapenen?

Mariken: Ja, ik denk het wel.

Merlijn: En je zegt dat uhm... dat schrijven, dat tuinieren, dat zijn echt twee andere modussen waar je in komt te zitten. Twee verschillende... zijn dat ook twee verschillende versies van jouzelf?

Mariken: Uhm...

Merlijn: Of zit het toch in een oorspronkelijke...

Mariken: Ja, er zit wel overlap. En dan zit het hem vooral in- in wat ik voel als ik naar een plant kijk. Dat kan ik vertalen op papier. Uhm... maar als ik onkruid aan het wieden ben, dan ben ik niet per se aan het nadenken over parallellen tussen veredeling en identiteit. Dus dat doe ik dan thuis op mijn kamertje (lachend) achter mijn laptop. Dus in die zin... ja, dus er zit iets heel oorspronkelijks in, in beide versies, maar in de praktische zin ziet het er wel echt anders uit, ja.

Merlijn: Ik kwam ineens op de gedachte: misschien denk je helemaal niet op die manier na op het moment dat je in de tuin werkt, maar laat je je ook veel meer leiden, door het proces of door wat die tuin jou- je kan wel een plan hebben met je erwt...

Mariken: Ja. Die doen het dit seizoen bijvoorbeeld helemaal niet zo goed, want het is heel nat geweest en (lacht) op zich kou kunnen ze wel tegen, maar ze willen niet echt. Nee, dat klopt, dus je bent veel meer... dienstbaar aan de tuin. En soms ben je dat ook wel aan je tekst, maar daar sta je toch een groot deel van de tijd toch wel iets boven. En op de tuin ben ik veel meer in gesprek, veel meer in dialoog met de planten en de aarde en andere elementen. En ja, als het niet regent, ik kan wel sproeien, maar nou ja, er zijn grenzen aan wat je kunt doen. Ik kan de zon niet harder laten schijnen. Ik kan- ik zit nu op een tuin op hele vette klei, ik kan daar geen zand van maken. Dus in die beperking schuilt ook wel iets heel moois en iets heel nederigs. Dus ik ben veel meer lid van het orkest dan dat ik de boel aan het vormen ben.

Merlijn: Ja, bij het schrijven ben je misschien meer de dirigent.

Mariken: Ja. Ja, of de componist.

Merlijn: Ja.

Mariken: (lachend) In het beste geval, ja.

Merlijn: Heb je weleens het gevoel dat je een groente bent?

Mariken: (lacht)

Gelach in het publiek.

Mariken: Nou, daar moet ik even over nadenken. Nee. Nee, toch niet. Nou, ik denk wat het mooiste, het hoogst haalbare is denk ik dat je je – en ik denk dat we daar stiekem allemaal naar op zoek zijn, of je nou iets hebt met groente of niet of met mensen – dat je altijd op zoek bent naar verbinding. En ik denk als ik lekker op die tuin bezig ben en ik heb het idee dat ik, nou ja, wel enige invloed kan uitoefenen en dat ik iets toevoeg, dat zijn wel momenten dat ik me verbonden voel. En dat benadert wel het gevoel dat je kunt hebben als je een goed gesprek hebt met een vriend of een vriendin. Uhm... dus dat is denk ik... het hoogst haalbare, je verbonden voelen met... de groente.

Merlijn: Ja, dus in plaats van je tegen alles te wapenen je te verbinden met... de aarde of...

Mariken: Ja. Ja. Nou, ik heb dus- ik weet niet hoe dat voor jullie is, maar als je kookt met je eigen groente, doe je dat heel anders dan wanneer je met een saaie komkommer bij de Albert Heijn kookt, sorry voor de komkommerteler, maar daar ga je echt wel anders mee om dan een komkommer die je wekenlang hebt moeten verzorgen en waar je dan de eerste komkommer vanaf snijdt. Die ga je echt niet zomaar laten verpieteren. Die ga je met heel veel aandacht en een vorm van liefde ga je die opeten. Dus (lacht) een vorm van plantenliefde, ja, dus dat is wel interessant.

Merlijn: Als je bij de oorsprong van de komkommer bent geweest, dan...

Mariken: Precies, als je dat zaadje hebt gezien en je hebt het elke keer water gegeven en hij is niet opgegeten door de slakken en nou ja, noem maar op, al die dingen heeft die doorstaan. Dan eet je anders, ja.

Merlijn: Dankjewel Mariken.

Mariken: Jij bedankt.

Merlijn: Mariken Heitman, dames en heren.

Applaus.

Merlijn: Mijn tweede gast is Do. Hoi Do! Do Bongers. Do is culinair activist en oprichter van Basic Theory Ferments.

Do: Fine Fermented Food, bijna.

Merlijn: Ja. Ze gebruikt haar expertise als bierbrouwer en passie voor fermentatie om duurzamere en gezondere producten te maken. Ze werkte ook bij Oersoep in Nijmegen, was hoofdbrouwer bij Fierce Beer in... Arben- Arben- Arbendeen.

Do: Aberdeen.

Merlijn: Aberdeen, Schotland.

Do: (lacht)

Gelach in het publiek.

Merlijn: En studeerde aan het Institute of Brewing and Distilling in Londen. Ze werd de eerste vrouwelijke Brouwer van het Jaar en won in 2019 maar liefst acht bierawards, drie goud, vier zilver, een brons. Do, ik kom naar je toe.

Do: Dat is goed onderzoek, ik hoef niks meer te vertellen. (lacht)

Applaus.

Merlijn: En wat voor groente ben jij?

Do: Nou, ik hoorde dus dat je die vraag ging stellen en toen was ik een beetje in dubio. Dus toen ben ik gaan googelen of er een test was online wat voor groente je bent, en die is er. En volgens die test ben ik een wortel: hard van de buitenkant, maar je kan me gaar koken en dan word ik ook wel zacht. En toen dacht ik: dat klopt aan de ene kant ook wel, maar ik voel me eigenlijk meer een biet. Want dat is mijn lievelingsgroente, ik was zo'n kind dat liever met zijn vingertjes in een pot bieten zat en dat opat in plaats van snoepjes. En nog steeds is het de groente waar eigenlijk het meeste in zit, je hebt niet veel meer nodig om te overleven. Het is hard en super lekker en heel gezond. Dus ik ben liever een biet dan een wortel, dacht ik. En jij, eigenlijk? Dat wil ik ook wel weten. (lacht)

Merlijn: Ja, ik- is gember groente?

Do: Nee.

Merlijn: Het is een wortelstok.

Do: Ja.

Merlijn: Bij de Ekoplaza wel.

Gelach in het publiek.

Merlijn: Ik vind dat verwarrend. Ook... er is ook zo'n hele tomatendiscussie-

Do: Tomayto-tomahto, of een fruit of groente...

Merlijn: Nee, of het groente of fruit is. Ik heb wel ooit iemand nog gehoord die zei dat een ei fruit was, maar dat weet ik zeker dat het niet zo is.

Do: Oh ja, een kip is een vogel, toch, geen vlees, die kende ik ook nog.

Merlijn: Wat doe je eigenlijk in jouw bedrijf?

Do: Ja, wat ik dus eigenlijk dag in en dag uit doe is, ik fermenteer groentes. En die fermenteer ik eigenlijk allemaal nog met de hand. Dus wij snijden onze Chinese kool nog, wij halen onze groente van zo lokaal mogelijke plekken. En dan mengen we die met ja, eigenlijk alleen maar zeezout, dus geen azijn, we gebruiken geen suikers. En dan laten we dat fermenteren, twee tot drie weken op een warme temperatuur, en dan vullen we dat ook nog allemaal met de hand af, dat heb je ook mooi mogen meemaken.

Merlijn: Ja, ik heb dat met de hand afgevuld.

Do: Een halve dag.

Merlijn: Ja, een halve dag. Rugpijn!

Do: Hij was een mietje. Is oké.

Merlijn: Niks gewend.

Do: Niks gewend. (lacht)

Merlijn: En wat is- wat is fermentatie precies?

Do: Uhm... in Jip en Janneke taal zal ik hem doen. Dat is eigenlijk een gecontroleerd rottingsproces. Maar ik vind rottingsproces een rotwoord, omdat het geen hele goede- geen goede associaties heeft, maar het is eigenlijk de meest natuurlijke vorm van koken, vind ik.

De meest natuurlijke manier om voedsel te conserveren en lekkerder te maken en gezonder, dus dat.

Merlijn: Ik had het idee dat er over het algemeen weinig gefermenteerde producten in de supermarkt te vinden zijn. Klopt dat? Hoe kan dat?

Do: Um... ik denk dat fermentatie iets is wat altijd al heel dichtbij ons is, maar de afgelopen tien jaar komt het pas weer helemaal omhoog. Het is ook de meest eigenlijk stijgende voedingshype die eigenlijk blijft groeien. Maar eigenlijk eten we heel veel dingen die al gefermenteerd zijn. Dus wat is denk je het meest gedronken drankje dat gefermenteerd is?

Antwoord uit het publiek.

Do: Rode wijn? Nee. Koffie, inderdaad. Dat is inderdaad iets- hele goede koffie, als je die eigenlijk drukt op een lage temperatuur, dan heb je een goede zurige smaak op de achtergrond. En die zurige smaak in de koffie, dat is de lactobacillus die op de boon zit en die eigenlijk- die fermenteert het vruchtvlees en de boon neemt die smaak op en dan wordt het gebrand en dan heb je hele goede koffie.

Merlijn: Lactobacillen, dat zijn die melkzuur- is dat hetzelfde? Melkzuurbacteriën?

Do: Ja.

Merlijn: Check.

Do: Ja, precies. En naast koffie denk je aan kaas, en kaas is dan natuurlijk ook met lactobacillus gedaan. En dan heb je blauwe kaas en dat is dan weer een mooie symbiose van schimmels en lactobacillen. En ja, augurken. Natuurlijk olijven, ook leuk, die kan je eigenlijk je eten zonder dat ze gefermenteerd zijn, want die zijn eigenlijk giftig. Dus eigenlijk is het elke dag- en drinken we het ook heel veel. En bier natuurlijk, ook heel leuk. En wijn, ook heel fijn. Kombucha, wordt ook steeds bekender natuurlijk. Dus eigenlijk komt het steeds meer terug, en dat vind ik heel leuk.

Geroezemoes in het publiek.

Do: Zuurkool, oh ja, daar had ik nog niet aan gedacht, nee. (lacht)

Merlijn: En zitten die melkzuurbacteriën, zitten die ook in kimchi?

Do: Ja. Eigenlijk is de melkzuurbacterie wat kimchi kimchi maakt. Dus ja, nu je weet wat fermentatie is, kan ik ook wat uitleggen over wat fermentatie dus doet. En eigenlijk, met fermentatie werk je met microben en die microben zitten overal. Die zitten in je haren, die zitten op je handen, die zitten in groentes. En die microbes, als je die eigenlijk een wereld geeft waar ze goed in kunnen werken- dus met lactobacillus is het een wereld is anaeroob, dus eigenlijk onder water en met weinig zuurstof. Dan gaan ze de koolhydraten of suikers- gisten kunnen zetmeel en koolhydraten, die kunnen dat allemaal gaan omzetten tot of alcohol of koolzuur of tot- schimmel maakt mycelium aan. Dus eigenlijk, de microben waar je het meest mee werkt zijn schimmels, lactobacillus en gist, en die hebben allemaal weer

andere kunnen en die zijn alle drie ergens heel goed in, maar ze kunnen ook weer leuk samenwerken.

Merlijn: Ja, wat je zei, ik heb een dag, halve dag, een paar uur stage gelopen en toen stond ik effetjes aan zo'n werktafel, ongeveer zo hoog als deze. En toen had je het er ook over dat je voor die melkzuurbacteriën een soort speeltuin maakt, of in elk geval de juiste omstandigheden.

Do: Ja, het is ook van melkzuurbacteriën. Je hebt natuurlijk heel veel goede bacteriën en heel veel slechte bacteriën. Een melkzuurbacterie vindt bijvoorbeeld bepaalde temperaturen heel fijn, net zoals ik. Ik zie het altijd gewoon als een beetje mensen. Ik bedoel, je moet mij ook niet langer dan tien minuten in de zon zetten, dat vindt lactobacillus ook niet leuk. En bijvoorbeeld als wij een fermentatie zouden maken met veel zuurstof, dan is dat acetobacterie, die vindt dat weer heel lekker, die maakt dan azijnzuur aan. Dus zo kan je een beetje spelen met temperaturen, startzuurtegraten en ook composities van soort suikers, om de bepaalde streng die ik lekker vind te laten propageren. Dus die groeit zich op en die doet het werk. Dus het is een soort van hiërarchie. Die wil het sterkste worden, dus ik zorg dat die alle handvatten heeft om gezond en groot te groeien.

Merlijn: Dus je laat dat ook gebeuren? Dus dat is ook iets dat je componeert en dan laat je dat...

Do: Ja. En elke dag loop ik effe langs en dan tik ik er effe op en dan ga ik zo: 'je kan het!'

Merlijn: Zeg je dat ook echt?

Do: Ja, ja (lacht). Dat doe ik echt, ja.

Merlijn: Heel goed.

Do: Ja. (lacht)

Merlijn: Je hebt ook verteld dat je voedselactivist bent.

Do: Ja.

Merlijn: Wat is de relatie tussen... het motiveren van melkzuurbacteriën en kimchi maken en jezelf voedselactivist noemen? Hoe hangen die twee dingen samen?

Do: Ja, dat zijn verschillende aspecten. Maar vroeger stond ik zelf op de barricades en ik heb ook heel lang gekraakt en ik merkte ook dat, na een lange tijd in de bierwereld, ik had een beetje het idee dat ik die had afgecheckt. Want ik had mijn diploma, ik had mijn prijzendingen en ik wist er heel veel van. En ik merkte dat ik iets meer wou doen met mijn kennis van fermentatie dan gewoon lekker bier brouwen, wat nog steeds heel leuk is, maar niet iets waar ik totaal mijn passie uit kan halen. En ik denk dat als we meer gefocust worden weer op fermentatie en gefermenteerd eten eten, dat dat heel veel goeie aspecten heeft voor de wereld. En als je dan kijkt alleen maar naar gezondheidsaspecten, is dat met gefermenteerde groentes- die kook je niet. En vaak als je groentes kookt, dan verlies je tien

tot veertig procent van alle goeie vitamines, die kwetsbaar zijn, zoals vitamine C, die kook je op. Ook ijzer en vezels raak je eigenlijk verloren tijdens dit proces. Dus alle goede dingen die de natuur geeft, blijven in de groentes door het fermentatieproces. En door dat fermentatieproces wordt dus ook probiotica aangemaakt. En de afgelopen tien jaar is er heel veel wetenschappelijk onderzoek uitgekomen over hoe goed dat wel niet is voor je. Dus je buikje. En als je kijkt naar je darmflora, dat is iets... als je het- als je je darmen – gaan we even lekker praten – als je je darmen uit je lichaam zou halen (lacht)...

Merlijn: Niet allemaal tegelijk.

Do: ... en die zou strijken, dan heb je ongeveer de omvang van een tennisveld, dus het is eigenlijk bijna ons tweede grootste orgaan, na de huid eigenlijk, die we hebben. En de afgelopen tweehonderd jaar zijn we daar heel slecht mee omgegaan eigenlijk. Sinds de koelkast kwam, die heeft alles verpest, zijn we heel veel vet en heel veel suiker en azijn gaan gebruiken om eten langer houdbaar te houden, terwijl dat eigenlijk helemaal niet nodig is. En in die tijd zijn er ook heel veel chronische ziektes veel meer omhoog gekomen. En door die probiotica- het heeft verschillende aspecten, dus dat het ook kan helpen tegen allergieën. Dus als jij – tenminste ik eet het echt belachelijk veel en ik voel me best oké – maar als je elke dag het zou eten, dan zou je dus kunnen kijken dat je meer energie overhoudt. Want probiotica, wat het doet is het helpt ook ander eten wat je eet, helpt het afbreken in je darmflora. Dus je hebt één, heb je meer energie. En die probiotica die helpt dus ook die vitamines beter opgenomen, zeg maar, dus alles is eigenlijk ervan is beter. En je krijgt ook meer, ja gewoon veel meer groentes en vitamines binnen. Dus als jij gewoon 's avonds al heel veel goed zorgt dat je genoeg groentes in een week eet, dan kan het zijn dat die vitamines die erin zitten helemaal niet meer opneembaar zijn. Dus het is gewoon- oh ja, het is ook heel lekker trouwens, dat is ook een hele belangrijke.

Merlijn: Ja, daar komen we zo bij. (lacht)

Do: Ja, oh ja, dat had ik al klaarstaan, ja.

Merlijn: Ik was nog wel benieuwd of er mensen hier zijn die ook fermenteren? Of die dat weleens gedaan hebben?

Do: (richting publiek) Jij bij mij, en jij ook bij mij. Ja. (lacht)

Merlijn: En een soort combinatievraag, ook omdat ik denk dan kunnen we de groentes van Mariken beter bewaren, of langer mee doen... Zijn er mensen die een eigen tuin hebben of een moestuin of moestuinieren en ook tegelijkertijd die groentes fermenteren? Zijn er mensen die al die combinatie beoefenen?

Do: Ik krijg heel veel groentes van groentetuinen, die zeggen: ik heb zoveel rabarber, wat moet ik hiermee, of courgettes! En dan kan ik die weer gebruiken in mijn producten. Dus dat is ook weer iets wat we veel doen, dus dat we werken met reststromen met lokale, biologische boeren die zulke grote bieten eigenlijk niet meer aankunnen en hun mensen niet meer durven zoveel groentes te geven in de groentepakketten, die nemen wij ook weer op.

Merlijn: En dit is natuurlijk de perfecte oplossing om langer met je groentes te doen, dan denk je van: oh ja... ah, snijbieten, en dan gewoon (klik klik)-

Do: Doe je eigenlijk een klein beetje zout erbij en klaar. En het mooie is ook dat die microben- je versterkt eigenlijk de smaak en de geur en de kleur van groentes. Dus je haalt het beste wat erin zit, haal je eruit. Dus ik vind dat mensen dat veel meer moeten eten. (lacht)

Merlijn: En het is natuurlijk ook als je minder vaak naar de supermarkt hoeft, omdat je alles de hele tijd zelf kan bewaren en kan fermenteren, dat klinkt... voor mij voelde dat heel erg toen ik dat ontdekte als een soort systeemhack.

Do: Ja, en ook nog steeds gooien wij heel veel eten weg. Dat is ook iets waar we heel erg, we zijn ontzettend verwend en we zijn heel erg- gedacht dat we elke week maar groentes uit over de hele wereld kunnen eten. En eigenlijk per persoon gooien we gemiddeld per persoon zo'n 35 kilo aan goed eten weg. Terwijl als jij je tomaten hebt en je denkt: oh die liggen daar al een week, wat moet ik hier nou mee – nou, je kan er hele lekkere tomatensalsa van maken, je kan je courgettes- kan je heerlijke augurken mee maken. En het kost echt relatief weinig tijd voor dat je eruit kan halen. En het is ook nog eens leuk om te doen.

Merlijn: Ja, het is wel grappig hoe dit soort Wintertuinsessies werken gewoon, trouwens. Ik ben ook wel de hele tijd dingen een soort van aan het combineren, zo die twee gesprekken die komen dan samen. Dan denk ik van: oh, je hoeft je niet altijd te wapenen, je kunt je ook verbinden met iets. Fermenteren kan een manier zijn om je te verbinden met je voedsel, een soort omstandigheden te creëren waarin je lief bent voor onzichtbare microben.

Do: Ja, nee zeker. En ik denk dat als wij het maken, ik bedoel, ik maakte eerst bij de Honig, toen ik begon maakte ik vijftig kilo op een dag, en we zitten nu op echt duizend kilo per dag, nog steeds met de hand. En ik denk ook dat wat wij meenemen, in onze handen, ik bedoel, we wassen ze wel en we moeten handschoenen aan, maar nog steeds hebben we microben van ons die ook in dat eten komen en die helpen dat product gewoon maken tot wat het is.

Merlijn: Ik vind het wel, nu een soort super leuk idee om die verbinding...

Do: Te drinken. (lacht)

Merlijn: (lachend) Te drinken, in de praktijk te brengen. Uhm, ieder een dienblad?

Do: Ja. Dus wat we gaan drinken, is eigenlijk het sap van onze kimchi. Dus onze kimchi, wat wij maken, er zit natuurlijk gember in, anders stond ik hier niet. Maar echt Chinese kool zit er in en dan maak ik een soort currypasta van gember, knoflook en gotu peper. Dus mensen die van- *it's a bit spicy*, dus je wordt lekker wakker weer. En dan vaak in traditionele kimchi zit altijd vissaus of garnalenpasta, en wij gebruiken zeewier. Dus dan heb je wel die umami-kick, maar hoef je geen dierlijke producten te gebruiken. En eigenlijk als je elke ochtend- ik drink elke ochtend een shotje en ook tijdens het afvullen drinken we er shotjes van, en dit is iets wat dus in Amerika wordt verkocht voor veel te veel geld als *probiotic*

shots, maar het is eigenlijk gewoon iets wat super lekker is en heel gezond, dus. Zijn we er klaar voor? Jaaa, ja top.

Inzet gembermuziek.

Voice-over: Do en Merlijn lopen met een houten plank door het publiek. Daarop staat, in shotglasjes, een oranjeleurig drankje. Tijdens het rondlopen verspreidt zich een sterke, zurige knoflooklucht. Sommige mensen slaan het af, maar bij het merendeel van het publiek wint de nieuwsgierigheid.

De een vindt het naar zoute appel ruiken, de ander noemt het een culinaire tomatensoep. Als iedereen een shotje heeft, keren Merlijn en Do weer terug naar het podium en heffen zelf ook een glaasje.

Do: Waar gaan we op proosten?

Merlijn: Ja, waar gaan we op proosten?

Do: Je microbio? Een betere wereld? Gember?

Merlijn: Op de gember.

Do: Op de gember. Proost! Hmmm. (lacht) Wil je nog? Oh, je hebt al. En dit dan elke ochtend (lacht). Ik heb genoeg.

Gembermuziek stopt. Geroezemoes.

Merlijn: Als we het hebben over oorsprong, er was niet een soort moment dat jij ontwaakte en dacht: ik ga groente fermenteren of kimchi maken, dat heeft ook een soort route gehad.

Do: Ja, dus, ik heb dus vierenhalf jaar, zoals je al zei, in Schotland gewoond, in Aberdeen. Als je naar Schotland gaat, ga niet naar Aberdeen. Ga naar Edinburgh, dat is heel erg leuk, maar Aberdeen is... ik woonde echt naast de Trump Golf Course, in een huisje aan zee en ik had niets meer te doen dan studeren en bier brouwen. En toen had ik mijn diploma binnen en eigenlijk ging mijn brouwcarrière heel goed, maar ik merkte dat daar zijn was niet heel goed voor mijn mentale gezondheid. En ik was heel veel bezig ook met hoe kan ik mijn brouwerskennis van fermentatie dus toepassen op groente en fruit en ik had daar geen kunst of cultuur of leuke mensen. Dus (lacht) toen ben ik gewoon heel veel thuis gaan fermenteren. Dus ik ben daar echt heel veel tempeh gaan maken en miso's en augurken, en dus zuurkool en kimchi, en toen merkte ik ook dat met het maken en eten van deze producten ook mijn, eigenlijk mijn mentale gezondheid veel beter werd. Misschien was het gewoon een andere hyperfocus, maar ik denk ook dat het- dat het eten er echt veel mee te maken had. En daar ben ik heel veel onderzoek ook weer naar gaan doen en toen ben ik er ook achtergekomen dat juist ook door je darmflora wordt serotonine veel beter aangemaakt. En heel veel mensen denken dat serotonine in je hersenen wordt aangemaakt, dat is een gelukkig-hormoontje, eigenlijk, en daarmee is eigenlijk- 80 procent daarvan wordt ook in je darmen aangemaakt. Dus ik had zoiets van: dit is zo'n tof product en het heeft eigenlijk- je

hebt heel weinig nodig om iets heel goed en lekker te maken, en waarom doet bijna niemand dat. En toen zag ik zo: (waah!) een missie. En nu sta ik hier.

Merlijn: Waar zag je die missie? Was dat dan aan de Schotse kust zo in de verte, of was je toen al weg?

Do: (lacht) Nou, ik heb eerst wel goed onderzoek gedaan. Ik heb eerst heel erg veel producten uit Engeland en Amerika geproefd en toen uit Nederland. En wat ik hier proefde dacht ik: ja, dat kan ik beter. En uhm, ja (lacht) en toen ben ik hier naartoe gekomen en toen is dat best wel snel van de grond gegaan. Of ja, ik ben begin 2020 begonnen, mid-coronatijd, top idee. Maar ik ben juist in die coronatijd heel veel gaan samenwerken met heel veel chefs. Dus ik werk veel samen met De Nieuwe Winkel, met Couvert Amsterdam, dus echt hele hoge restaurants. En wat wij dus doen is ook- deze producten maken wij zo veel, omdat wij heel veel chefs door heel Nederland, België en Duitsland ontlasten om deze producten zelf te maken. Want het kost veel tijd en veel kennis, het is wel heel leuk, maar als jij al 40 uur staat te pezen in de keuken is zoiets erbij doen heel delicaat, het gaat dus ook snel mis. Dus daar dacht ik: hé, dat kan ik wel. En ik denk dat dat het is (lacht).

Merlijn: We gaan nog even een stukje terug, want er is dus ook een relatie tussen dat maken van dat bier, dat brouwen, en het fermenteren. Want in dat bier maken, dat is ook een proces waarin je het overlaat aan de – niet aan de goden, maar de melkzuur-

Do: Microben.

Merlijn: De microben.

Do: Ja, absoluut. Dus het mooie is aan microben in deze producten is, toen ik wilde bieren maken – of ja, ik maakte ook de IPA's en de pineappledingen en de verschrikkelijke bieren, maar zolang ik die maakte, mocht ik ook leuke bieren maken. Dat waren echt wilde bieren, dus dat was bieren die ik op hout kon laten rijpen, waar je dus een harmonie moet vinden tussen verschillende bacteriën en gisten. En dan moet ik niet gaan kijken naar wat vindt één streng leuk van die lactobacillus, maar dan ga ik kijken: hé, in welk deel van de fermentatie kan ik zorgen dat dan de gist die smaak gaat afgeven en dat dan de azijnbacterie de acetosmaak gaat afgeven en dan wil ik hem optoppen met een beetje van de lactobacillus. Dus dan ga je werken naar de samenwerking tussen die drie.

Merlijn: Maar hoe doe je dat dan, heb je een soort... microscoop op tafel en dan kijk je daarnaar? Of moet dat?

Do: Uhm, het is heel veel boeken lezen erover van mensen die het heel veel hebben gedaan. Ik heb ook tijdje- ik heb een maand bij Cantillon ook gewerkt en ik heb bij Wild Beer gewerkt, waar ze er echt een heel groot lab hadden. En ik heb ook een tijdje bij BrewDog gezeten en bij dat lab kon je drukken op een knopje en dan kwam de smaak zo (pfieuw) in je neus. Het was echt de Charlie Chocolate Factory van bier, was BrewDog, zeg maar. En daar heb ik gewoon zoveel uit kunnen halen, dat als ik nu een fermentatie doe en ik ruik naar de geur, dan denk ik: oh, dit is lactobacillus brevis, dit is brettanomyces bruxellensis. Dat ik dan ga ruiken en dat ik weet welke het is.

Merlijn: Hoe zorg je ervoor, als je- kijk, want je hebt best wel veel ook bij bedrijven en bij brouwerijen gewerkt en heel veel kennis ook van de commerciële wereld opgedaan, denk ik. Hoe zorg je ervoor dat je geen... neoliberale kapitalist wordt, als je dit doet?

Gelach in het publiek.

Do: Uhm (lacht)... ik betaal mijn personeel meer uit dan mezelf, dus dat is één. En ik heb wel ook heel duidelijk dat als wij eerst al onze investeringen hebben terugbetaald en als er geld binnenkomt, dan zou ik dat graag willen steken in andere duurzame ondernemingen. Want dit is echt belangrijk dat het terugkomt, niet alleen omdat ik het fantastisch vind, maar omdat we echt rustiger en beter moeten omgaan met de wereld, en dit zie ik als een van de oplossingen. Ik zie fermentatie niet als de grote oplossing, want als activist zijn er twintig factoren die heel belangrijk zijn en ik dacht: ik kan me hierop focussen en dat wordt gewoon mijn ding, dus als dit helemaal- ik denk over vijf tot tien jaar mijn nieuwe partner in fermentatie-crime die wilt er een soort van Fine Fermented Food Factory van maken, en dan ga ik gewoon naar een ander deel van de wereld waar ze dit ook nodig hebben. En dan denk ik dat ik hem zo door spring, dat is nu mijn plan.

Merlijn: En... is het voorstelbaar, een soort samenleving die we wat meer laten fermenteren in plaats van reguleren? Hoe zou dat eruit zien?

Do: Ja, het is... ik vind het heel voorstelbaar. Het is ook nodig. Dus het is... ik weet niet zo goed hoe ik daar een antwoord op moet formuleren, want ik moet, ik doe daar heel hard mijn best voor en dat moeten we met zijn allen ook maar gaan doen. Dus we moeten bewuster worden en meer bij de bron gaan eten. En dan gaat het ook niet alleen over groente en fruit, maar ook over vlees en vis. Dus het is vooral kennis verspreiden. Ik moet heel veel van dit soort praatjes gaan doen, dat is stap twee of drie van de 300, ja.

Merlijn: Check.

Do: Check.

Merlijn: Is er dan ook een soort... want ik denk van: oh ja, misschien wil ik die melkzuurbacterie opvoeren als een soort personage ofzo.

Do: Hm.

Merlijn: Of weet je wel. Wat kunnen we dan, wat kunnen we dan leren, wat doen die melkzuurbacteriën anders dan mensen, wat kunnen wij daarvan leren?

Do: Uhm... ik denk wat wij het beste kunnen halen uit microben dan, in geheel, is dat ook al denk je niet dat er een samenwerking mogelijk is, is er altijd een samenwerking mogelijk. Dus schimmels die kunnen heel goed samenwerken met bacteriën, onder de goeie omstandigheden en gisten kunnen dat ook weer met schimmels, en met zijn drieën ook. Maar als de omstandigheden er niet naar zijn, kunnen ze dat totaal niet. En ik denk dat dat een mooie weerspiegeling is naar de mensheid, is dat we in een hele zware tijd leven, het is heel moeilijk, maar we moeten toch zoeken naar een manier dat we toch wel samen gaan werken. En dat kan wel... maar we moeten gewoon de omstandigheden zo plaatsen dat we

dat gewoon goed kunnen.

Merlijn: En dan bedoel je ook samenwerken buiten je menselijke collega's? Dus met melkzuurbacteriën?

Do: Ja, maar dat doen we eigenlijk allemaal stiekem al.

Merlijn: En daar een soort proces rondom creëren, waarin je ervan bewust wordt, waar je gaat werken.

Do: Ja, inderdaad, denk ik. Terug naar de bron, meer kijken wat je eet, waar komt het vandaan. En dan niet alleen maar eten, maar ook alle spullen die je gebruikt in je huis, dus-

Merlijn: Ja, want dat fermenteren deden we natuurlijk eigenlijk al, alleen toen kwam de koelkast.

Do: Ja, maar we deden het echt veel eerder, zeg maar fermentatie was echt de vorm van koken. *Fervere* dat is eigenlijk 'koken' in het Romeins, omdat het bubbelt tijdens het proces, dus we wisten alleen dat water kookte. Dus echt, het gaat veel verder terug dan dat je denkt. En er zijn zeg maar twee verhalen – die zijn ook best wel *gruesome*, weer (lacht) – hoe ze zeg maar denken dat fermentatie is begonnen. Dus eentje was in Mongolië, die dus op de paarden zaten en die hadden kolen onder hun zadels en dat paardenzweet – lekker – dat ging dus eigenlijk- die zorgde dat het eigenlijk zuurkool werd, waardoor het lang houdbaar werd. En in China gebruikte ze eigenlijk gewoon kolen vol om in rijstewijn te gooien, als starters. En dan gaven ze daarna die kool – die gefermenteerd was en vol met alcohol – aan de kinderen. Ja, zodat ze lekker sliepen, denk ik.

Gelach in het publiek.

Merlijn: Ik weet niet of jullie tot nu toe al vragen hebben voor, voor Do bijvoorbeeld.

Do: Oh, dat kan.

Iemand uit het publiek stelt een vraag.

Merlijn: Ze is benieuwd welk zout je gebruikt.

Gelach in het publiek.

Do: Goede kwaliteit natuurlijk. Als je thuis gaat fermenteren, wordt er vaak een fout gemaakt dat mensen zout gebruiken met iodine of met jodium en dat vindt lactobacillus weer helemaal niet fijn. Dus je moet altijd goede kwaliteit zeezout gebruiken eigenlijk. Wij gebruiken Marshall, zakken van 25 kilo.

Iemand uit het publiek stelt een vraag.

Do: Dat kan. Nee, dit is gewoon eigenlijk dun, het maakt niet uit of het gevlokt is of als het dun is, of eigenlijk heel fijn. Het is vooral belangrijk dat het gewoon niet gewassen is of geen

jodium in zit. Dus je kan ook kijken naar Himalayan zout. Ik heb een keer iets gemaakt met gerookt zout, was ook echt heel erg lekker. Gewoon zorgen dat je goeie kwaliteit producten gebruikt. En schoon werkt, dat is ook belangrijk.

Iemand uit het publiek stelt een vraag.

Merlijn: Kun je alles fermenteren?

Do: Kinderen?

Gelach in het publiek.

Do: Dat kan. Ja, nee, dat... het ligt er een beetje aan. Als wij kijken naar bijvoorbeeld wortels of bieten, die zijn hoger in fructose en die zijn ook harder. Dus sommige groentes hebben ook wel een soort van, ja, koolhydratenmatrix die wat lastiger is, dus je kan niet een hele wortel in een tank gooien en die fermenteert uit zichzelf, maar je moet hem dan in stukken snijden om te zorgen dat die geheel goed fermenteert. Dus dan is een beetje het ding. En ook bijvoorbeeld kruiden. Ik denk altijd, als jij een bosje peterselie in een pan gooit op hoog vuur, dan wordt het heel zacht en valt het meer uit elkaar, dat is hetzelfde proces als met fermentatie. Dus als je spitskool zou fermenteren, dat is veel dunner dan normale witte kool, dan gebruik je grotere stukken dan met normale witte kool. Dus zo kan je een beetje denken: als je het kan koken, wat gebeurt ermee, dat is wat ermee gebeurt tijdens een fermentatieproces.

Merlijn: Heb je zelf nog een fermentatiedroom? Dat je denkt van: oh ja, er is nog een groente die...

Do: Oeh... nou, ik heb wel heel veel dingen die ik nog wil doen. Ik wil heel graag binnenkort bezig met tempeh hotdogs en tempeh burgers, dat vind ik heel vet. En we willen kombucha van tap gaan lanceren, dus echt fusten alleen en geen flesjes. Ik kan echt uren doorgaan zo hoor, dit is echt een ding...

Merlijn: Straks gaan we dat doen... (lacht)

Do: Ja, precies. (lacht).

Merlijn: Ik zag nog handen, geloof ik, net. Ja.

Iemand uit het publiek stelt een vraag.

Voice-over: Kan fermenteren ook gevaarlijk zijn?

Do: Het kan heel gevaarlijk zijn, ja. Dus eigenlijk tijdens het fermentatieproces heb je bepaalde soort gisten en bacteriën die ook koolzuur kunnen eigenlijk afstoten, dus... als ik workshops geef, geef ik iedereen een potje mee met een waterslot, waar CO2 makkelijk uit kan ontsnappen, maar als je dat thuis niet hebt, dan heb je weleens dat er CO2 wordt aangemaakt en dat je een soort bom in je keuken maakt, dat kan, ja. Trucje daarvoor is, is als je gewoon een plastic rol hebt of een rubber bandje of een haarelastiekje, om die effe op

te rollen en tussen het rubber te doen van de pot, want dan maak je een soort uitgangetje. Dan kan er niks in, maar als er dan te veel druk op komt te staan, dan kan het er wel uit. Dus ik heb wel vaker verhalen gehoord dat er, ja, dat er een soort kimchikeuken was gelanceerd. Maar ja, dat hoort erbij, dat is *the struggle of the game*.

Merlijn: Bij jou nog nooit gebeurd.

Do: Nee, ik heb verstand, ja.

Gelach in het publiek.

Do: Ja, zeg maar.

Voice-over: Iemand uit het publiek stelt de vraag of eten tijdens het fermentatieproces kan gaan rotten. Hij is namelijk altijd bang dat hij ziek wordt, als hij het zelf maakt.

Do: Ja, maar dat is dus ook een reden van zeezout. Neem zeezout, dus natriumchloride. En – het is gewoon een workshop dit (lacht) – en natrium is eigenlijk een voedingsstof, dat is de zoute smaak, die ook de voeding is voor lactobacillus, maar chloride dat heb je nodig om de slechte bacteriën, die we niet willen die groeien, die tegen te houden. Dus die elimineer je ermee. Dus als je thuis gaat fermenteren, pak het gewicht van de groente of wat je wil fermenteren, en daar pak je twee procent zeezout van, en dan komt het helemaal goed. Ja.

Merlijn: Ja, ik vind het fascinerend om te horen dat je dus heel veel kunt doen om omstandigheden goed te krijgen, maar dat het fermenteren zelf ook buiten jezelf...

Do: Dat is fantastisch.

Merlijn: ... ligt en gebeurt.

Do: Ja, ik zorg gewoon dat iemand anders hun werk goed kan doen, eigenlijk. Dus ik zorg gewoon dat alles eromheen goed gaat en dan kan ik het gewoon laten.

Merlijn: Ja. Ook een fijne manier om je te verbinden met een proces is dus ook juist door het los te laten of-

Do: Ja, loslaten, en verbonden zijn ook met de natuur. Dus ik haal eigenlijk het beste wat de natuur te bieden heeft, dat laat ik het doen, en dat voelt echt als een hele toffe connectie.

Merlijn: Check.

Do: Ja. Heb je nog een vraag? Dat was het-

Merlijn: Nee, dankjewel.

Do: Oké, graag gedaan. (lacht)

Merlijn: Do Bongers.

Applaus. Inzet gembermuziek.

Voice-over: Merlijn loopt weer naar Tonnie en Tonnie kijkt op van zijn werk. Hij laat zien hoe ver hij is.

Merlijn: Broeder Dieleman, Tonnie, is singer-songwriter en beeldend kunstenaar. Zijn muziek bezingt het Zeeuwse landschap, Bijbelse verhalen en de Zeeuwse folklore. Naast muziek maakt hij beeldend werk in de vorm van knipsels. Hij maakte, zoals jullie zagen, live projecties, en hij ontwierp het fantastische campagnebeeld. Hebben jullie dat allemaal gezien, met die gember, en met dat hart, enzo, dat vierkant, op Instagram? In het echt is die mooier. Uhm... Tonnie, zullen wij- mag ik jou storen?

Tonnie zegt iets onverstaanbaars.

Merlijn: Je had gehoopt dat-ie af zou zijn. Maar je zegt nu eigenlijk: hij is niet af.

Tonnie zegt iets onverstaanbaars.

Merlijn: Hij moet de letters nog doen en hij moet geverfd worden. Ja, nou ja, we hebben nog tijd. Tot hoe laat zijn wij open, eigenlijk? Wanneer komt de bewaker? Tien? Twaalf? We zien wel. We gaan daar zitten, Tonnie. En dan, als we beginnen te lopen, dan gaan jullie heel hard klappen.

Applaus. Gembermuziek stopt.

Tonnie: Yes. (lage stem) Hallo.

Merlijn: Jij hebt al bier.

Tonnie: Ik heb een biertje.

Merlijn: Lekker.

Tonnie: Ja.

Merlijn: Hoe is het met verhuizen?

Tonnie: Uhm... verhuizen is een traumatische ervaring. Toch? Ik vind dat echt heftig. Ja.

Merlijn: Wat vind je er heftig aan?

Tonnie: Uhm (zucht) heel veel dingen? Dat je heel je leven door je handen laat lopen. Al je, al van mijn liefdesbrieven van de lagere school, middelbare school, tot de rouwkaarten van mijn moeder, weet je. Dus alles passeert de revue. Maar ook hoe je je fysiek in de ruimte beweegt en hoe dat verbonden is met of je er al herinneringen hebt of niet, zulk soort dingen, ja.

Merlijn: En kan je nog wel dingen maken, als je aan het verhuizen bent?

Tonnie: Het is me twee weken niet gelukt, dus de eerste, nou ja, zulke grote prent, want die maak ik nu heel veel, en dat is nog niet gelukt de afgelopen twee weken. Dus dat is de eerste die ik maak. Dus ik dacht, het is mooi ook onder druk, dat is interessant. En dat is redelijk gelukt, ja.

Merlijn: Ja, hoe heb je dat tot nu toe ervaren? Want je zei: hij is nog niet af. Hij moet nog geleverd en de letters moeten nog.

Tonnie: Nou, ik ben dus op safe gegaan, want deze heb ik al vaker gemaakt. Dus- en ik was me heel bewust van dat er mensen meekijken. Niet dat ik het zag, maar ik wist het. En dat vond ik deels eng, maar ik vond het ook leuk. Het was ook... ja, het was interessant, ja.

Merlijn: Je hebt het nog nooit live gedaan.

Tonnie: Nee, nee, nee, nee.

Merlijn: Maar het viel mee.

Tonnie: Ja, het viel mee. Maar het zijn ook allemaal aardige mensen, volgens mij.

Merlijn: Ja toch?

Tonnie: Ik denk het wel. Vriendelijke koppen. Behalve... nee (lacht). Behalve jij.

Merlijn: (lacht) Je bent steeds meer aan het knippen en steeds meer beelden aan het maken, dat is op een gegeven moment een soort van-

Tonnie: Dat is tijdens corona ontstaan. Want ik leefde net helemaal van muziek, dat heeft toch wel best lang geduurd voordat ik dat durfde, en toen kwam de eerste lockdown en uhm... toen ben ik eigenlijk uit onderzoek- want ik deed onderzoek naar een negentiende-eeuwse knipper, een Zeeuwse volkskunstenaar en die ben ik eigenlijk- omdat ik historisch onderzoek deed naar hem, ben ik hem gaan na gaan doen, en daar is dit uitgekomen, uiteindelijk. Ja.

Merlijn: Ja, Do is gaan fermenteren in de...

Tonnie: Ja, het is wel wild gaan groeien, in ieder geval het is wel helemaal los- ik heb nu, eigenlijk wil ik stoppen met muziek en ik leef nu, op het moment leef ik alleen maar van de verkoop van deze dingen. Ja.

Merlijn: Waarom wil je stoppen met de muziek dan? Is dat omdat het knippen zo leuk is of is de muziek zo verschrikkelijk?

Tonnie: Uhm... de muziek is niet per se leuk, ik vind dat niet per se-

Merlijn: Jij maakt wel mooie muziek, laten we dat even (lacht)...

Tonnie: Ik maak hele mooie muziek.

Merlijn: Hele mooie muziek.

Tonnie: Maar ik vind de omgeving waar muziek zich in afspeelt in Nederland niet per se een leuke omgeving. En ik speelde vorig jaar in Paradiso en toen deden ze chagrijnig tegen me en van Paradiso, dat is toch een soort van ultiem idee van daar wil je graag spelen ofzo. Je krijgt daar geen eten, allereerst, dan moet je zelf, dan krijg je 15 euro en dan moet je zelf in de buurt gaan zoeken. Vervolgens speelde ik drie weken later met een beroemd iemand daar, toen kregen ze 25 euro, toen dacht ik helemaal...

Gelach in het publiek.

Tonnie: Ik had met niemand daar eens een gesprek waarvan ik dacht: goh, dat is nou een interessant, leuk gesprek. En daarvoor, dat speelde ook mee, dus dat was die ervaring, was belangrijk, die negatieve ervaring. Eigenlijk is heel die muziekbusiness helemaal niet zo leuk eigenlijk gewoon, vind ik. Festivals ook, weet je wel, Jezus. Ik wil nooit naar een festival toe. Roadburn was wel leuk trouwens, die hier op mijn T-shirt zitten, dat was wel echt heel leuk. Maar, uhm... ik had, ik zat ergens – en er waren 15 vrouwen en die deden allemaal handwerken.

Merlijn: We zijn nu niet meer in de muziekindustrie.

Tonnie: Nee, precies, nee.

Merlijn: We zijn nu uit-

Tonnie: En daar raakte ik mee in contact en die waren allemaal op hoog niveau- breien, borduren, naaien, echt... en dat klikte zo goed dat ik drie dagen met die vrouwen opgetrokken ben en toen had ik gesprekken die ik in de muziekbusiness nog nooit gehad had. En toen dacht ik: ah, dit is eigenlijk veel leuker, veel interessanter. Die mensen waren allemaal bezig met wat ze met hun handen deden, het effect dat dat had in hun eigen leven, wat dat betekent voor anderen, wat het- daar is heel, een heel universum omheen. En ik was daar en ik dacht: (lachend) ik wil niet meer in de muziekbusiness zitten, gewoon. Is dat stom dat ik dat vertel? Ik schaam me nu een beetje, is dat- nee?

Merlijn: Waar gingen die gesprekken dan over?

Tonnie: Wat handwerken betekent, hoe handwerken uhm... meehelpt met emotionele stabiliteit, met rouwverwerking. Hoe kleding functioneel is in de maatschappij. Hoe je, nou, over duurzaamheid, dat is een beetje een dood woord ofzo, zulk soort dingen. Het idee van zelf iets maken en dat aandoen en als dat kapot is, dat je het dan herstelt. Ja, noem het maar op. Je kunt er- in principe kan je alles met textiel betrekken, eigenlijk gewoon, ja.

Merlijn: Ik ben ook wel eigenlijk de hele tijd ook wel, als je dit soort dingen zegt, naar je jasje aan het kijken.

Tonnie: Ja, dit is gemaakt door Daphne van den Berg en die heeft het gemaakt aan de hand van mijn muziek. In samenwerking met mij, nou ja, ik heb er niks aan gedaan, maar ik mag het dragen. Om de zoveel tijd doet ze er iets bij. Dus dat is een van die samenwerkingen die eruit is voortgekomen.

Merlijn: Dus iets maken en iets dragen...

Tonnie: Ja, maar ook de samenwerking- een soort constante interactie door middel van wat je maakt en hoe je erover denkt en waar het vandaan komt en je- waar je zelf vandaan komt en wat je met je meedraagt.

Merlijn: En er is helemaal niemand in de muziekindustrie die daarnaar vraagt?

Tonnie: Jawel, jawel, jawel. Maar in de muziekindustrie zijn een soort van goals- nou vroeger had je bijvoorbeeld bij De Wereld Draait Door zijn ofzo, of Paradiso, dan zijn mensen zo van: oh, je hebt in Paradiso gespeeld, terwijl ik denk zo van: dat is helemaal niet leuk, wat ik zeg, dat... en ik miste dat wel. Er zit een soort drang in ofzo, we hadden het meer over het maken, dus dat je het financieel maakt, en niet zozeer over de inhoud. Snap je wat ik bedoel? Ja.

Merlijn: Ik ben wel benieuwd...

Tonnie: Ja?

Merlijn: Wat had je gedacht?

Tonnie: Ik weet het niet, ik heb er niet, ik ben-

Merlijn: Wil je beroemd worden?

Tonnie: Nee, nee, in tegendeel zelfs. Nee, nee, nee, nee. Ik wil absoluut niet beroemd worden, nee. (lacht) Ik wil zo onberoemd mogelijk zijn, het liefst, maar ja.

Merlijn: Hé, maar toch naar Paradiso gegaan.

Tonnie: Ja. Ja, ja. En ze betaalden nog slecht ook. Ja.

Gelach in het publiek.

Merlijn: Dus eigenlijk is het gewoon: ga alleen naar Paradiso als ze goed genoeg betalen.

Tonnie: Nee, het gaat er meer om, het gaat om andere dingen. Het gaat meer om: ga er naartoe als je jezelf er goed bij voelt, doe het met leuke mensen, waar je een diepere connectie mee hebt. Als je mensen tegenkomt die zich als een eikel gedragen, neger die, of scheld ze uit, dat mag ook. Maar doe alles op je eigen voorwaarden, en niet op de voorwaarden van een systeem, of van een- dat is meer de boodschap. Ik bedoel, weet je wel, Paradiso, ik heb hartstikke mooie shows gezien en dat is helemaal niet, dat is maar een voorbeeldje. Maar doe alles op, op wat je gevoel je ingeeft. En als iets zegt van: eh, dat voelt

niet oké, dan moet je het echt, dan moet je het gewoon niet doen, dan moet je gewoon omdraaien en wegwezen gewoon. Want er zijn een soort stramienen aangelegd over wat dan steeds de volgende stap is en in een soort carrière, ik denk dat het bijvoorbeeld bij een boek ook zo is. En dan is het alsof je daarin mee moet doen. Ja, en dat, dat is niet zo. Nee.

Merlijn: Ja, want ik kan me niet voorstellen als je, als je een wereld ziet waar je je niet aan wil verbinden, een soort muziekindustrie of een soort landschap, dat dat dus automatisch betekent dat je nooit meer liedjes bedenkt of-

Tonnie: Nee, maar dat is helemaal niet waar natuurlijk, dat is helemaal niet waar. Nee. Maar ik- je kan overal liedjes zingen. En ook, ik treed heel veel op juist buiten- ik dacht echt van: ik ga dit niet meer doen. En nu speel ik heel veel in kerken of bij een soort literaire avonden, ik speel heel veel poëzieavonden. Uhm...

Merlijn: Hoe voel je je bij de dichters, tot nu toe?

Tonnie: Bij de dichters heb ik me altijd heel goed gevoeld. Ik was ooit in, in Berlijn ook, en dat was ook een soort belangrijke ervaring, toen mocht ik muziek maken met allemaal dichters. En toen zaten we 's middags zo te praten en toen dacht ik: ahhh, hier hoor ik bij. Het was gewoon... die hadden het over dingen die ik ook leuk vond en die ik ook mooi vond en vragen die ik ook had. Dus dat vond ik heel interessant, ja. Ja.

Merlijn: Ik heb ook een soort romantisch beeld van jou, omdat je ooit die plaat had gemaakt waar ook die videoclip bij zit dat je- volgens mij vaar je dan?

Tonnie: Ja.

Merlijn: Dat is die blauwe-

Tonnie: *komma*, heet die.

Merlijn: ... dikke plaat, *komma*. Dus ik had een soort heel romantisch beeld van je, dat je zo die hele dag aan het wandelen en dan kom je weer ergens een of ander boertje tegen en dan ga je bij een kreekje zitten en dan doe je inspiratie op. En toen hoorde ik een aflevering van de podcast van Ondercast uit 2015, dat je-

Tonnie: Met Dennis.

Merlijn: Dat je met Dennis gaat wandelen. En toen deed je dat ook, kwam je allemaal mensen tegen.

Tonnie: (lachend) Ja, er kwamen ook echt mensen.

Merlijn: Ja, die dan dingen vertellen over kievitseieren enzo, een broednest?

Tonnie: Ja, ja. En de losse wind.

Merlijn: Losse wind, ja. Doe je dat elke dag?

Tonnie: Ik wandel wel elke dag, uhm, maar ik woon gewoon in een stad, dus dat is niet... en het gaat er niet om de natuur, je kan overal- het is gewoon de tijd nemen om dingen te laten ontstaan. Dus als ik op straat mensen tegenkom, dan doe ik heel- dat vind ik heel leuk. Dus ik maak sowieso praatjes. Ja, ik hou van praatjes. Ik kom ook uit een kleine gemeenschap, een klein stadje, en ja, dat was praten en kletsen, ouwehoeren, zei mijn moeder dan. Dat was het gewoon. Dat zit in mijn bloed.

Merlijn: Ja, hoe ziet zo'n typische werkdag, inclusief dat ouwehoeren, er dan uit?

Tonnie: Nou ik, uhm, ja... ik schrijf 's ochtends en ik wil schrijver worden, net als jij. En een beetje administratie. En dan 's middags heb ik gewoon vrij. Dan ga ik een beetje wandelen en boodschappen doen en koken. En dan 's avonds maak ik prentjes. Dat is nu mijn systeem, eigenlijk, ja.

Merlijn: En waarom 's avonds die prentjes?

Tonnie: Nou, dat kun je gewoon relaxed doen, en dat mag ook wel een beetje- ik zet gewoon een serie aan of een televisie iets, weet ik het, of een podcast ofzo. Dat is gewoon prettig. Het is een prettige activiteit die je ook niet... weet je wel, op je laptop schrijven is toch zo altijd een soort van stressachtig iets, maar dit is een soort van- ja, dat doe ik gewoon. Ik vind het ook leuk als er mensen in de buurt zijn om te kletsen, dat vind ik ook leuk. Ja.

Merlijn: Heb jij het gevoel dat je je ook ergens tegen moet wapenen? Want als ik je zo hoor denk ik: nou ja, volgens mij kun je je ook wel gewoon heel makkelijk verbinden met de dingen die je waardevol vindt.

Tonnie: Ja, maar dat kost natuurlijk ook strijd. Maar ik denk dat ik, hoe meer mijn leven vordert, ik me eigenlijk minder hoeft te wapenen. Ik denk dat ik heel erg opgegroeid ben met een idee, ook een idee van mannelijkheid. Wat ik langzamerhand los kan laten. Ook door bijvoorbeeld dat, zoiets als... nou, over alles wat er over gender wordt gediscussieerd, dat is voor mij, ik vind dat heel mooi, ook omdat ik denk zo van: oh ja, ik kan daar heel veel van leren. Ik heb jonge kinderen, twee meiden, en hoe die ook... kijken op de wereld, ik vind dat echt- ik mag mezelf op deze leeftijd, mag ik steeds meer loslaten ook gewoon, zal ik maar zeggen, over wat ik dacht er van me verwacht werd, ofzo.

Merlijn: Ja. Dus je mag als het ware met je kinderen meekijken opnieuw naar die...

Tonnie: Ja, vanaf hun twaalfde leer ik niks aan mijn kinderen, is het alleen maar andersom.

Merlijn: Ja.

Tonnie: Ja, dat is echt hoor.

Merlijn: Is dat dan dat wapenen, of die strijd? Is dat iets wat daaraan bijdraagt?

Tonnie: Nee, de strijd is natuurlijk alleen maar een innerlijke strijd, dat je niet meegaat in- als je het gevoel hebt dat die dingen van je verwacht worden en... in een vorm die jij helemaal niet prettig vindt ofzo, snap je? Dat je bijvoorbeeld, dat ik... uhm... nou ja, nu moet ik een voorbeeld geven. Nou. Boosheid en strengheid, dat heb ik wel in me gehad, of zo, weet je. Ik ben heel blij dat ik dat heb kunnen, dat ik dat- daar moet ik dan voor waken, dat dat- dat ik niet in die val trap, in mezelf. En dat patroon oprakel of bewandel of...

Merlijn: Er zit ergens een soort... een boos, knolletje...

Tonnie: (door elkaar) Ja, ik kan uit een hele gereformeerde- ja, ja. Nou ja, ik kom uit een hele gereformeerde setting, en er was natuurlijk- mannen waren natuurlijk- ik kom uit deels uit een hele mannelijke omgeving, want in de kerk was alles mannelijk, vrouwen hadden daar niks te zeggen, in principe. Maar thuis kom ik uit de arbeidersgemeenschap en daar waren de vrouwen de baas. Dat is een matriarchaat. En die twee dingen daar zie ik altijd, daar zie ik heel veel innerlijke frictie ook op. Ja. (lacht)

Merlijn: Ook binnen jezelf, dat zich dat zo-

Tonnie: Ja ja ja. En ook dat je dus in die maatschappij mee moet doen en dat er toch wel een idee van mannelijkheid- dat die rol, wat daarbij hoort, dat dat toch een soort vanzelfsprekendheid is. Ik bedoel, ik heb dat gezien. Ja. Leg ik het goed uit?

Merlijn: Ja, volgens mij wel. Ik denk ook wel dat ik dat- dat ik een gedeelte herken, zeker als het gaat over mannelijke voorbeelden, ofzo, die in mijn omgeving ook een soort boosheid of een soort strengheid altijd communiceerden. En dat ik denk zo van: oh ja, ik weet helemaal niet of ik dat van oorsprong wel in me voel. Het is ook wel iets wat ik heb afgekeken, een soort, ook als je kijkt naar- nou, ik weet niet hoe oud jij was toen je afscheid nam van je strengheid of boosheid, maar ik heb wel een tijdje zo rondjes om mijn eigen as gedraaid van kwaadheid, steeds. Ja, ik hoop wel dat dat steeds minder wordt en dat er iets heel zachts voor in de plaats komt. Wanneer is dat voor jou, wanneer is dat bij jou verdwenen, of...?

Tonnie: Ik heb nu (lachend) ik heb zeven jaar therapie gehad, denk ik. (lacht)

Merlijn: Ja, ik zit nu ook op zeven.

Tonnie: (lacht) Het is een mannenpraatgroep geworden, hiero.

Gelach in het publiek.

Tonnie: Wat Lucky Fonz zingt: praat erover.

Merlijn: Nou ja, in de expositie vinden jullie dus een aantekening van mijn psychotherapeut. Dat is wel leuk om nu toe te lichten. Want ik zei tegen hem van: goh, dit is toch ook gewoon de wereld waarin je opgroeit, waarin je een soort van super rechtlijnig wordt. En toen zei hij van: oh ja, maar het is ook nog iets anders. En toen was de tijd om en toen moest ik dat twee weken onthouden tot de volgende sessie en toen zei ik begin van de volgende sessie: er was ook nog iets anders, zei hij: waar heb je het over, zei ik weer: neoliberalisme, kapitalisme, en toen zei hij: ja, je leert natuurlijk ook al heel vroeg in je leven, op je opleiding

en op school, om alles een soort van smart te formuleren, in een soort meetbaarheid, een soort- je moet ook presteren.

Tonnie: Dat is source.

Merlijn: Ja. Ja, en hij zei: maar er is ook een andere manier om doelen te formuleren voor je leven en dat is vanuit het source-idee. En toen wist hij helemaal niet meer (lacht) waar dat voor stond en dat was iets met bron en hij begon zo half te woekeren, van: ja, ik heb het nog wel ergens op de computer in een soort Excel, en toen was hij een soort van half aan het zoeken, van: oh ja, het is ook- en dan, nou ja. Bekijk het nog maar als een expo, het heeft mij heel erg geholpen in elk geval, het source-model, om daar wat ongedefinieerder en wat zachter mee om te gaan. Dus voor mij dat ook het – in plaats van het strenge, rechtlijnige – het niet-weten, dat soort van geen-idee-erige, heel belangrijk om zacht te worden.

Tonnie: Ja. Ik heb dus ook nooit, nooit in mijn leven gedacht van... dat ik dit nou maak- ik zie wel foutjes erin, trouwens, ik heb daar- maar dat geeft niet. Dat ik dit nou maak, vind ik echt raar. Ik had nooit in mijn leven gedacht, dat ik dan, weet je als kind, waar je dan van droomt- maar dit is dan wat ik dus nu doe. Dat idee is echt volledig *weird* gewoon. Ik heb nooit muziek willen maken, nooit heb ik allemaal- heb ik allemaal nooit gewild, en toch is het zo gekomen. Er zit toch een soort onvermijdelijkheid in, of iets- ik weet niet of dat vooruit, of ik weet niet hoe dat werkt, natuurlijk, maar je weet dus echt niet waar je terecht gaat komen. We hebben geen idee. Je hebt geen idee, als je ergens aan begint, weet je niet waar je gaat eindigen. Nee. Daarom vond ik dat van Mariken ook zo mooi, dat constante twijfelen, dat is echt machtig. En dat is ook gewoon... anders- dat kan niet. Je kan nooit een soort idee hebben en dan daarnaartoe weken ofzo. Dat werkt gewoon nooit. En dat is- oh ja, dat is in de muziek dus wel zo. Die mensen, die hebben heel vaak het idee van: dit ga ik maken, en zo worden die opleidingen ook gewoon, worden ook gewoon helemaal zo kapot gebeukt. Maar dat is- het avontuur is daar gewoon een beetje uit gewoon. Dat je inderdaad gewoon een beetje zo- het is altijd met een omweg, het is altijd scharrelen, gewoon. Ja.

Merlijn: Gaan we gelijk even testen. Wie is er nu in diens leven op een plek terechtgekomen waarvan die denkt: ik wist het. (lacht)

Gelach in het publiek.

Tonnie: (lacht)

Merlijn: Echt helemaal niemand gewoon. Ja.

Tonnie: En toch wordt dat idee, op een school, op een opleiding-

Merlijn: Oh, een iemand.

Tonnie: Een iemand. Nou, mooi.

Merlijn: Ja.

Tonnie: Maar toch worden die ideeën op een school, en al vanaf de lagere school is dat wat wil je worden, en moet je keuzes maken, je in de toekomst gaan bewegen. Dus... dus ik denk als ik maar gewoon mijn obsessies volg, dan komt er altijd wel iets uit in de toekomst waar ik iets aan heb. Dus de dagelijkse obsessies zijn goed. En dat is de enige richtlijn die er is. Ja.

Merlijn: Ik word nu wel meteen heel benieuwd naar wat voor obsessies er nog meer zijn. Ik raap bijvoorbeeld de hele tijd dingen op van straat.

Tonnie: Oh ja, oh ja.

Merlijn: (lachend) Die bewaar ik dan. En dan heb ik die. (lacht)

Tonnie: Nee maar dat is... daar ga je ooit een keer iets mee doen, denk ik, denk je niet?

Merlijn: Ja, ik heb het nu, in het kader van de gembersessie heb ik het nu ook maar neergelegd, soort van alles wat je in een onderzoek bij elkaar raapt ofzo, maar... Spulletjes verzamelen, in doosjes doen.

Tonnie: Ja! Schedeltjes. Ik kan geen schedeltje laten liggen ergens, dat kan ik echt niet- dat lukt niet. Neem ik allemaal mee. Ik heb plekjes waar ik ze kan roffen. Oh ja, ik heb dus in mijn nieuwe huis nog geen goeie plek waar ik- want ik heb geen tuin, dus ik heb geen goeie plek waar schedeltjes kunnen roffen. Over fermentatie gesproken, ja.

Merlijn: Zit de huid en de haren zitten dan nog op het schedeltje?

Tonnie: Soms wel, ja. Ik knip ze er wel helemaal af.

Merlijn: Oh ja.

Tonnie: De kop dan.

Merlijn: Ja ja ja. En doe je dat ook dan op dezelfde werkbak als waar je die knipsels maakt?

Tonnie: Nee, dat doe ik meestal buiten ergens, dus... ja. Mag ik nog iets zeggen, ook?

Merlijn: Ja.

Gelach in het publiek.

Tonnie: Ik vond het wel interessant- ik heb ook landbouwschool gedaan, volgens mij heeft iedereen die hier vandaag iets doet, heeft ook, ja, ja.

Merlijn: En?

Tonnie: Ja, dat vond ik heel mooi, maar ik kon het, ik was- en ik heb van mijn 12e tot mijn 25e heb ik bij boeren en tuinmannen gewerkt en... fruit geplukt, snoeien, spitten, ja. Maar nu niet meer.

Merlijn: Nooit meer?

Tonnie: Ik heb heel lang een moestuin gehad, maar ik heb daar nu geen tijd voor.

Merlijn: En je bent verhuisd.

Tonnie: En ik ben verhuisd.

Merlijn: Is er plek?

Tonnie: Nee, ik heb geen tuin. Ik heb wel echt een heel groot atelier erbij gekregen, ja.

Merlijn: Mis je het nog weleens, het spitten en het moestuinieren?

Tonnie: Ja, zeker, mis ik heel erg en uhm... ja, nee dat mis ik heel erg. Ook een soort van... het contact. Dus ik wandel wel veel en ik ben wel veel buiten, maar zo echt met de aarde bezig en iets zo zien groeien en die zorg en ook een soort van de slaafsheid die je eraan moet hebben, dat vind ik echt machtig, ja. Ja.

Merlijn: Heb je, als je het hebt over het werken met die, met die... met die knipsels en je hebt een steeds beter idee waar je die muziek wil plaatsen in je leven, wat voor rol dat krijgt, en...

Tonnie: Nou, het is sowieso allemaal één wereld, hè.

Merlijn: Oh ja.

Tonnie: Ik bouw aan- voor mijn gevoel bouw ik aan één wereld. Dus deze tekst is 'love is the first law', en dat is een tekst, in het Nederlands is het 'liefde is de eerste wet' en dat is een liedje van mij. En een Amerikaan die ken heeft het liedje dan ook in het Engels ook gemaakt.

Merlijn: Bonnie Prince Billy.

Tonnie: Bonnie Prince Billy. En Wannes Cappelle van Het Zesde Metaal heeft het ook in een liedje gestopt, dus ik vind het ook heel leuk, als je met een verhaal bezig bent, erover praat- het is een beetje hetzelfde als wat Bo ook zei, over dat je zo... Ik wil graag die ideeën verder dragen, zal ik maar zeggen, of ik, dat vind ik interessant, hoe ver ik dat kan brengen. Ja. Dus het is allemaal een wereld, dus niet... maar wat was je vraag?

Merlijn: Ja, ik was aan het denken: heb je dan nog wel.... want in je muziek en ook de plek waar je vandaan komt speelt religie gewoon een hele grote rol.

Tonnie: Ja.

Merlijn: Is dat dan nog wel nodig?

Tonnie: Religie?

Merlijn: Spiritualiteit of... geloven in het hoge...

Tonnie: Maar het is toch allemaal geloven, toch? Ik bedoel, iedereen die hier vanavond is die gelooft toch ergens heel erg in, toch, anders doe je dat niet. Geloof is natuurlijk een heel breed iets. Iedereen gelooft in iets, toch. In... van waaruit je werkt of van waaruit je dingen doet, waarom je lief bent, waarom je niet lief bent voor iemand, weet je, dat komt allemaal- ik zie dat allemaal als geloven. Ja.

Merlijn: En is dat dan ook die, die, die, die... heeft dat dan ook met die liefde te maken, die dan de eerste wet is waar je in gelooft in je werk, in het werken?

Tonnie: (zucht) Ja, dat ligt eraan wat je onder liefde verstaat. Want 'liefde is de eerste wet' is natuurlijk, dat klinkt in eerste instantie – dat vind ik het leuke eraan – het klinkt een soort van blijig. Maar voor hetzelfde geld kan liefde betekenen dat ik gewoon een keer boos op jou, wel boos op jou moet worden. Of dat ik iets niet moet doen. Dan is de actie alweer helemaal anders. Snap je? De liefde kan ook dicteren dat je iemand pijn moet doen, bij wijze van spreken. Dat is een heel, dat is... ja. Ja. (lacht) En dat is ook een filosofische zin, meer dan een soort waarheid ofzo, denk ik. Het komt uit de- het komt van de Duitse esoterische filosoof Karl von Eckartshausen en daarin is het echt dat de liefde de oorsprong is. Dat is bijvoorbeeld, in de islam is dat ook zo, dat liefde de oorsprong is van alles. En dat dat zich steeds ontvouwt, dus dat alles een uiting is van de liefde. Ja. (lacht) Och, jeetje, jullie zijn heel stil ook, dat is heel vervelend.

Gelach in het publiek.

Merlijn: Wat voor groente ben je nu?

Tonnie: Nu een wortel, want ik word een beetje rood. (lacht)

Merlijn: (lacht)

Tonnie: Maar ik denk dat ik over het algemeen een groene asperge ben.

Gelach in het publiek.

Tonnie: Ja. Ook de lekkerste groente die er is. Vind ik. Ja.

Merlijn: Voel je je ook weleens gemberig?

Tonnie: Ik eet altijd wel gember, ja.

Merlijn: Tonnie Dieleman.

Applaus.

Merlijn: Jullie merken dat het doen van artistiek onderzoek heel erg leuk is. Je mag met interessante mensen praten, dat is heel fijn. Je mag boeken lezen en je mag filmpjes kijken,

je mag podcasts luisteren en verzamelingen aanleggen. En je mag bovendien van alles niet weten en je mag- je hoeft het ook niet te begrijpen, en je mag vragen stellen om vervolgens een indicatie te krijgen van een mogelijk antwoordenveld, die als een soort gembertheestoomwolk om je heen gaat hangen. Het krijgen van antwoorden mag over het algemeen wat minder belangrijk gevonden worden, zeg ik dan de hele tijd tegen mezelf. De gemberwortelstok komt oorspronkelijk uit Azië. Ja. Check. Maar waar komt de gember die weerstand biedt vandaan? *Who knows*. Waar komen ideeën of gedichten vandaan? Waar brengen al deze omwegen ons na vanavond naartoe? Heb ik inmiddels genoeg weerstand opgebouwd om aan een volgend project te beginnen? Hoe zit het met jullie weerstand? Hoe zit het met jullie onderbuik? Hebben jullie al ideeën gekregen voor een handleiding? Sinds januari van dit jaar ben ik dus flink aan het woekeren geslagen, mede doordat ik mijn eigen chapbook las, mezelf op allerlei manieren terugzag in wat ik gemaakt had en me afvroeg waar ik vandaan kwam. Ik weet zeker dat ik geen antwoord op die vraag hoef, maar dat de vraag heerlijk en problematisch is. Langzaam maar zeker begin ik eraan te wennen dat het woekeren en het groeien stiekem dezelfde beweging is. Maar laat ik nog niet op de zaken vooruit lopen en allerlei conclusies gaan liggen trekken. Na vanavond woeker ik nog even verder en veeg ik mijn uitstulpsels bijeen, vernietig ik daarmee het neoliberale, kapitalistische systeem – graag gedaan alvast – en kunnen jullie mijn dossier en de conclusie teruglezen op Notulen van het Onzichtbare. Dan rest mij nu nog het dankwoord. Allereerst mijn gasten, lieve mensen die met mij onder de grond zijn gedoken. Mariken, hartelijk dank. Koop haar boek, dadelijk, ze wil best signeren. Do, dankjewel voor de kimchiwijsheid en de melkzuurbacteriën. Waar zit je? Oh. Tonnie, bedankt. Blijf alles kapot knippen zodat je het weer heel kunt maken. Reggy van Bakel maakte de gember theme song, die zet ik zometeen, als wij ons allemaal richting de daar gaan heen gemberen, zet ik die theme song weer aan. Heel veel dank voor Reggy. Iedereen van Wintertuin, bedankt. Publiek, dankjulliewel voor vanavond. Jullie aanwezigheid was het allergrootste compliment. Voor nu zijn we even uitgegemberd, wat mij betreft. Ik stel voor dat we de eerste liefde van Do gaan drinken. Bier.

Applaus. Inzet gembermuziek.

Voice-over: Een paar weken na de sessie, schreef Merlijn een epiloog om terug te kijken op zijn onderzoek. We gaan nu luisteren naar die conclusie.

Merlijn: De gember groeit in het donker, onder de grond. De wortelstructuur woekert en maakt omleidingen. En boven de grond wordt de gember gebruikt in gerechten, wordt die stuk gehakt of kapot geraspt in de thee, en biedt de gember in de onderbuik weerstand. Ik word warm als ik in een gember bijt of een shotje kimchisap neem. Mijn keel prikt als ik denk aan alle omwegen die de gember vanuit Azië heeft moeten maken om enkele decennia later in mijn buik te eindigen. Mijn maakproces is niet altijd te sturen en richt zich niet op een efficiënt eindproduct. De neoliberalistische samenleving en het menstype dat hieruit is voortgekomen zet zich juist in op efficiëntie, terwijl ik niet naar smart geformuleerde doelen werk. Heb ik daar nu weerstand tegen opgebouwd? Deze neoliberalistische wereld is ook maar een worteltje van de gember. Ook het neoliberalisme en de efficiëntie maken gewoon deel uit van de woekering die de wereld is. Er zijn op die manier een hele hoop omwegen die mijn omwegen niet altijd raken. Zolang ik handleidingen kan maken na afloop van mijn eigen omwegen, ben ik tevreden. Als ik al die systemen in kaart zou moeten brengen, dan dwaal ik af, en afdwalen is iets anders dan woekeren. De wortel hoort vast te zitten aan de

gember. Dan is de gember er altijd. Dan is weerstand niet per se nodig, al is het zo nu en dan wel goed voor de onderbuik, een klein beetje weerstand. De vraag die dan overblijft is: hoe kan ik facetten uit dat efficiënte systeemdenken in mijn werk toelaten? Kan ik dat onderdeel laten uitmaken van die woekering, mezelf ermee verbinden, zonder dat ik in conflict terecht kom? Soms heb je die systemen nodig om daarbinnen woekering te laten plaatsvinden. Dan maak je bijvoorbeeld met plakband een vierkant hok op tafel en zet je daarin een glas met water en daarop een gemberwortel, waar vier tandenstokers in zitten. De gember groeit dan in het licht, boven het water.

Muziek zwelt aan.

Voice-over: Bedankt voor het luisteren naar de podcast van de Wintertuinsessies. Het hele dossier van het onderzoek dat Merlijn Huntjens voor deze sessie deed is te vinden op de Notulen van het Onzichtbare en op wintertuinsessies.nl. De volgende sessie vindt dit najaar plaats en wordt gecureerd door Maureen Ghazal. Houdt onze website in de gaten of schrijf je in voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven. Deze podcast is geproduceerd door Jozien Wijkhuijs, in opdracht van Wintertuin. De curator van deze sessie was Merlijn Huntjens, die nauw samenwerkte met een team van Wintertuin, bestaande uit Kim van Kaam, Noor Lorist, Tom Verstappen en Jelle de Vries. Merlijn ontving coaching van Lisa Weeda en Selm Merel Wenselaers. Het beeld werd gemaakt door Rudmer van Hulzen en de jingle is van David Tonnaer.

Voice-over: Dit was een podcast van Wintertuin, aangesloten bij De Nieuwe Oost. Volg ons via jouw favoriete podcastapp voor meer podcasts over verhalen, literatuur en schrijven. Tot de volgende keer!