nieuws

"Vlees eten is een evolutionair en sociaal proces"

nieuws

Omdat het debat over vleesconsumptie zich vooral focust op gezondheid, duurzaamheid, ethische principes en economie, besloot VUB-professor Frédéric Leroy de historische dimensie van vlees nader te onderzoeken. “Het is niet de bedoeling een polemiek op te zetten voor of tegen vlees, maar wel om de betekenis van vlees voor ons in kaart te brengen. Waarom is het zo belangrijk? Onderzoek leert ons dat vleestradities een basis vormen voor evolutionaire en langdurige sociale processen”, zei Leroy tijdens een studiedag van BAMST, Belgian Association for Meat Science and Technology.

15 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:22

Lees meer over:
rundveehouderij
pluimveehouderij
consument



Omdat het debat over vleesconsumptie zich vooral focust op gezondheid, duurzaamheid, ethische principes en economie, besloot VUB-professor Frédéric Leroy de historische dimensie van vlees nader te onderzoeken. “Het is niet de bedoeling een polemiek op te zetten voor of tegen vlees, maar wel om de betekenis van vlees voor ons in kaart te brengen. Waarom is het zo belangrijk? Onderzoek leert ons dat vleestradities een basis vormen voor evolutionaire en langdurige sociale processen”, zei Leroy tijdens een studiedag van BAMST, Belgian Association for Meat Science and Technology.

Volgens Leroy is vlees eten een bioculturele activiteit. “Daarom is het belangrijk dat we ook de evolutionaire, collectieve en semiotische aspecten van vlees eten in gemeenschappen nader bestuderen.” De professor vertrok daarbij van de behoeftenpiramide van Maslow die de universele behoeften van de mens hiërarchisch ordent. Volgens deze theorie streeft de mens pas naar bevrediging van de behoeften die hoger in de hiërarchie staan nadat de lager geplaatste behoeften bevredigd zijn. De piramide van Maslow bevat vijf niveaus: fysiologische behoeften zoals slaap, voedsel en drinken, behoefte aan veiligheid en zekerheid, behoefte aan samenhorigheid, behoefte aan waardering en erkenning en behoefte aan zelfverwezenlijking.

Voor het fysiologische niveau grijpt Leroy terug naar het Paleolithische tijdperk en de evolutie van de homo sapiens. Hierbij vroeg de onderzoeker zich af of de mens door zijn erfelijke aanleg gebaat is bij het eten van vlees en of hij daar dan toe gedreven wordt door zijn appetijt. “Tijdens de menselijke evolutie zien we immers dat de stijging van de vleesconsumptie gepaard gaat met een stijging van de herseninhoud. Een oorzakelijk verband tussen beiden is zeker niet vast te stellen, maar er zijn wel een aantal bevindingen waaruit blijkt dat vlees op zijn minst een facilitator is van hersenexpansie”, meent Leroy.

Daarbij verwijst hij naar de wijziging in ons voedingspatroon met meer vleesconsumptie die gepaard gaat met een verkorting van het spijsverteringskanaal. Daardoor kwam er energie vrij voor meer hersenopbouw. Ook wanneer de mens de techniek van het verhitten van voedsel onder de knie kreeg, kon hij het vlees beter verteren en verhoogde de voedselveiligheid, wat ook een surplus aan energie opleverde. Die grotere hersenen waren nodig om complexer verzamelgedrag en meer uitgebreide cognitieve vaardigheden te ontwikkelen, zoals het gebruik van gereedschappen.
Zijn we daarom biologisch geprogrammeerd om vlees te eten en hebben we dus een aangeboren honger naar vlees, vroeg de onderzoeker zich af. Volgens Leroy kunnen homeostatische mechanismen voor de regulatie van eiwitopname, associaties met umami-smaak (basissmaak eigen aan een westers dieet, *nvdr.*) en een voorliefde voor de aroma's voor gegrild vlees misschien wel als basis beschouwd worden voor ons verlangen naar eiwitrijke voeding. Onderzoeken wijzen ook uit dat het "missen" van vlees vaak genoemd wordt als voornaamste obstakel om vegetariër te worden en als reden om terug over te schakelen naar een omnivoor dieet.

Daaruit concluderen dat we een aangeboren honger naar vlees hebben, doet Leroy niet. "We moeten in het achterhoofd houden dat ons verlangen naar voedsel een complex fenomeen is waar cognitieve en emotionele processen en conditionering aan ten grondslag liggen. Het mag dus niet vereenvoudigd worden als een direct gevolg van specifieke voedingsstoffen of nutritionele noden, stelt de VUB-prof. Maar het kan volgens hem wel bijdragen aan de verklaring waarom vlees zo belangrijk voor ons is.
Op het tweede niveau staat voedselveiligheid. Als hypothese stelt Leroy dat gezien het vitale belang van vlees, de mens overging tot samenwerking. Dat leidde op zijn beurt tot intens en uniek sociaal gedrag en genderontwikkeling. Door samen op jacht te gaan, kon de mens zorgen voor een stabielere voedselvoorziening. Terzelfdertijd lijkt het erop dat hier ook de traditionele rolverdeling tussen mannen en vrouwen is ontstaan, waarbij mannen op jacht gaan en vrouwen het vlees nadien verdelen op de 'thuisbasis'. Die samenwerking en rolverdeling vereiste een basisvorm van communicatie en sociale codes.
"Die sociale codes moeten onder meer vermijden dat er 'free riders' in de groep zijn die profiteren van de inspanningen van de anderen. Deze samenwerking levert een win-win op voor alle groepsleden. De goede jagers krijgen prestige of andere diensten in ruil voor het vlees dat zij aanbrengen. Denk maar aan seks, politieke bescherming, kinderzorg, werktuigen, enz.", legt professor Leroy uit. "Dit vormt wellicht de basis voor altruïsme en latere sociopolitieke en economische systemen."
Gemeenschapsvorming is het derde niveau in de behoeftepiramide van Maslow. De hypothese waaruit de onderzoeker op dit niveau vertrekt is dat vleestradities tot op vandaag zorgen voor de verankering van een gemeenschapsgevoel en sociale banden allerlei. "Jacht en de bijbehorende vleesverdeling liggen aan de basis van complexe sociale interacties, zoals tactisch denken, coalitievorming, communicatie, empathie, enz. Wellicht vormen ze zo ook een trigger voor hersenexpansie en taalontwikkeling", stelt Leroy.
Dat gemeenschapsgevoel rond vlees blijft tot op de dag van vandaag doorwegen, meent de professor. "Samen vlees consumeren blijft cultureel belangrijk als uiting van samenzijn, gastvrijheid, dankbaarheid, gastronomische tradities en collectieve identiteit. Tal van voorbeelden zijn hier aan te halen: Pasen, Kerstmis, Thanksgiving, traditionele feesten waarbij een heel dorp varkens slacht en ze samen opeet zoals Duitse Schlachtfests, Spaanse matanzas en Italiaanse maialatas. Telkens is vlees een centraal gegeven."
Het voorlaatste niveau van de behoeftepiramide focust op waardeschepping en positionering. Leroys hypothese daarbij is dat vleestradities tot op vandaag fungeren als mechanisme voor het scheppen en het in stand houden van status. Hij ziet vlees als een hiërarchische differentiator, niet alleen in de oertijd toen de moedigste jagers de moeilijkste prooien leverden. "Na domesticatie zien we dat er tal van socio-culturele en religieuze conventies op na worden gehouden bij het offeren van dieren ter bescherming van de elite of zelfs nu nog zien we in bepaalde gemeenschappen dat de beste stukken vlees worden voorbehouden voor de machtigste leden van de familie of de groep."
In de geschiedenis heeft vlees ook een symbolische rol gespeeld in de sociale strijd, bijvoorbeeld tijdens de Franse Revolutie, in 1905 in Chili of in 1980 in Polen. Die symbolische rol wordt ook duidelijk als we de verschuivende machtsrelaties bekijken tussen het Westen en de BRIC-landen. Zo zien we dat in die BRIC-landen het recht op vlees eten wordt opgeëist als statusbepalende factor, terwijl we in het Westen met een beschuldigende vinger wijzen naar die vleesconsumptie. De consternatie die ontstond toen bleek dat Smithfield Foods, een Amerikaans icoon in de vleesindustrie, werd overgenomen door een Chinees bedrijf, is ook een teken van het belang van vlees.
Tot slot is er nog het holistisch niveau. Leroy vertrekt vanuit de hypothese dat vleestradities mee aan de basis liggen van religieuze en culturele stelsels en nog steeds erg symbolisch geladen en maatschappelijk relevant zijn. Die culturele verankering is niet recent: er waren al Paleolitische, sjamanistische jagerrituelen, jacht- en zoömorfe goden in de oudheid en ook in monotheïstische religies heeft vlees een bijzondere betekenis zoals offers, het paaslam, enz. In China wordt vandaag nog de zonnewende gevierd met de slachting van 10.000 honden en in Nepal wordt de grootste rituele slachting ter wereld gehouden.
"Ook taboes rond vlees wijzen op een bijzonder spirituele positie ervan", meent de professor. "Geen enkel levensmiddel kent zoveel en zo'n sterke taboes als vlees. Dat is opmerkelijk gezien de sterke waardering en hoge nutritionele kwaliteit." De redenen daarvoor zijn volgens Leroy functioneel, symbolisch en evolutionair-psychologisch. Vlees is een symbool voor seksualiteit, viriliteit, vitaliteit

en gender. Getuige daarvan zijn onder meer de lustopwekkende eigenschappen die in de 19de eeuw aan vlees werden toegeschreven, de tweedeling tussen krachtvoer (vlees) en konijnenvoer (groenten), barbecue als domein van de man of de metaforische associatie tussen vrouwen en vlees die door sommige hamburgerketens wordt uitgespeeld.
Uit al deze bevindingen mag het duidelijk zijn dat vlees eten een activiteit is met meerdere betekenissen die bovendien sociale en biologische wortels heeft. Volgens professor Leroy ligt de focus vandaag te eenzijdig op gezondheid, duurzaamheid of andere ethische principes. “Er is bovendien een duidelijk spanningsveld aanwezig tussen de voornamelijk positieve, culturele en evolutionaire matrix en de huidige, voornamelijk negatieve, cognitieve effecten en percepties. Toekomstige beleidsmakers dienen daar dan ook mee rekening te houden wanneer ze een antwoord willen bieden op de recente perceptie dat vlees slecht is voor de gezondheid en het milieu”, besluit de professor.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada