



# ZĒKER MET VREEMDEN PRATEN

tekst MARISKA VERMEULEN

OUDERWETSE NETWERKBORRELS WAAR JE MET VISITEKAARTJES STROOIT WAREN AL NOOIT JE VAN HET. FREELANCE JOURNALIST MARISKA VERMEULEN SCHUIFT MET VREEMDEN AAN TAFEL EN ONTDEKT HOE HAPPY HET NIEUWE NETWERKEN HAAR MAAKT.

**W**hen you look at yourself in the mirror, what do you think? Die vraag ligt als *conversation starter* op tafel bij het diner van & The Table. De koetjes en kalfjes mogen we deze avond dus achterwege laten. En dat is precies wat mij en de vijf vrouwen met wie ik samen om tafel zit zo aanspreekt aan dit diner. Host en chef is Samantha Wolfson, die ons bij haar thuis ontvangt. Zij bedacht dit concept toen ze vijf jaar geleden als expat uit New York in Amsterdam kwam wonen en andere ambitieuze vrouwen wilde ontmoeten. Inmiddels werkt ze met inschrijvingen voor een felbegeerd plekje aan een van haar tafels of die van haar 25 andere hosts – ze heeft het concept uitgerold naar meerdere Nederlandse steden en zelfs naar het buitenland. Samantha is die avond niet de enige expat, ik zit verder aan tafel met een Brits-Zimbabweanse communicatiestrateg, een Finse e-commerce manager, een creatief uit Berlijn en een Nigeri-aans-Nederlandse fotograaf.

Als we aan tafel hebben plaatsgenomen – een tafel die in een interieurblad niet zou misstaan – verzoekt Sam (kort voor Samantha) een van de vrouwen om zich als eerste te introduceren. Ze vraagt daarbij meteen door: ‘En hoe zag je jeugd eruit?’ Een aangrijpend verhaal van mijn tafelenoot over de complexe relatie met haar moeder volgt. Ik zit direct rechttop: ik had me nog zo voorgenomen om het

zelf níet over de relatie met mijn moeder te hebben – toch net iets te persoonlijk – maar aangemoedigd door de openheid van de spreker voor mij gooi ook ik mijn levensverhaal open en bloot op tafel. Het voelt bevrijdend om dingen die ik normaal alleen met mijn beste vrienden deel zo snel met anderen te delen. En ik ben ►

## EETCLUBS: waar moet je zijn?

- **& The Table**  
Amsterdam, Apeldoorn, Eindhoven, Rotterdam en in internationale steden  
[and-the-table.com](http://and-the-table.com)
- **Tafelgenoten**  
overal te organiseren, maar vaak in Wognum en Rotterdam  
[tafel-genoten.nl](http://tafel-genoten.nl)
- **Tabili**  
meerdere locaties in Nederland en het buitenland  
[tabili.nl](http://tabili.nl)
- **Spice First**  
Amsterdam  
[spicefirst.nl/dinners](http://spicefirst.nl/dinners)



ring, kwaliteitscontrole en ontwikkeling van voedingsproducten. Maar ik miste de aandacht voor de sociale en culturele kant; waarom komen we samen om te eten? Samen met mijn zus – die altijd al een groot hart heeft gehad voor het bij elkaar brengen van mensen – ben ik gaan onderzoeken wat het betekent als mensen samenkomen om te eten. We zijn wetenschappelijke literatuur en bronnen gaan raadplegen waarbij voedselantropologie en het samenkomen van mensen werd aangehaald. Daarnaast hebben we gekeken hoe voedsel en het samenkomen van mensen terugkomt in bijvoorbeeld boeken, kunst en films. Dit vind je allemaal terug op onze speciale Insta hier voor: [@tabiliofcontents](https://www.instagram.com/tabiliofcontents). Ons onderzoek heeft ons eraan herinnerd dat een maaltijd delen een uniek menselijke activiteit

is; geen ander dier op aarde doet het. Samen eten zorgt voor een gevoel van saamhorigheid, verbondenheid en connectie.

De zussen besloten hun passie voor eten en sociaal-culturele voedselantropologie samen te brengen onder de naam Tabili. 'We kozen voor deze naam omdat "tabili" in het Yoruba "tafel" betekent. Wij willen de tafel terugbrengen naar mensen, juist omdat we zo ver verwijderd zijn van wat samen eten kan betekenen. We maken immers geen deel meer uit van netwerken van grote families, lokale gemeenschappen, buurten en religieuze kringen die ondersteuning en diepgang brengen. Het leven gaat behoorlijk snel en we zijn altijd maar druk, onderweg en bezig. Natuur- ▶

## WAAR BIJ NORMALE NETWERKBIJEEN- KOMSTEN SMALLTALK EN OPPERVLAKKIG- HEID HEERSEN, VOELT DIT DIEPER EN ECHTER



onze christelijke waarden overboord, maar hebben er geen gedeeld verhaal voor teruggekregen. Daardoor proberen we nu houvast, veiligheid, zingeving, zorg en samenzijn te vinden bij een andere gemeenschap.'

Daarnaast zitten we volgens Scholtens gevangen in een neoliberal verhaal van groei en consumptie, waardoor we weinig aandacht besteden aan onze behoefte aan echt contact. 'We zijn allemaal Rupsjes Nooitgenoeg. We zitten vast in een hedonistische tredmolen, op zoek naar telkens een nieuw shotje genot. Dat zorgt alleen maar voor een verlangen naar méér, terwijl we diep vanbinnen hunkeren naar voldoening en tevredenheid. In de haast van alledag zijn we vergeten dat geluk niet per se voortkomt uit spullen, prestaties of salaris, maar ook uit ervaringen, ontmoetingen, herinneringen en dus vooral uit contact met anderen.'

En precies dat is in onze sterk geïndividualiseerde samenleving naar de achtergrond verdwenen. 'We zijn gaan geloven dat we de ander niet lastig moeten vallen, dat die ander je gek vindt als je een gesprek aanknoopt. Terwijl wetenschappelijk aangetoond is dat we gelukkiger worden door echt contact en door intimiteit. Neem een treincoupé: ooit de uitgelezen plek om een praatje aan te knopen, maar nu is het een plek geworden waar passagiers zij aan zij gevangen in hun telefoon zitten. Fysiek dichtbij, maar mentaal mijlver weg. We denken het alleen te kunnen en zijn vooral bezig met zelfactualisatie. Waar vroeger een god de hogere macht was, hebben we onszelf als individu daar nu toe uitgeroe-

niet de enige. Afwezige vaders, identiteitsproblematiek, verbroken relaties... We schuwen het niet deze avond heel persoonlijk te worden – al wordt er zeker ook gelachen. Maar bovenal: we nemen de tijd om écht naar elkaar te luisteren. Waar je je vrienden nogal eens ongevraagd advies wil geven of bijvoorbeeld wil troosten, wordt er hier niet geoordeeld en interrumpen we hoogstens om een vraag te stellen. Pas aan het eind van de avond beantwoorden we de vraag die op tafel lag als conversatiestarter, al hadden we die aanmoediging uiteindelijk helemaal niet nodig.

Deze avond voelt precies zoals onze host het zelf omschrijft: *nourishment through food, conversation & women*. Alle diners verlopen volgens Sam zo: openheid nodigt nou eenmaal uit tot openheid en anders is de host er wel om de juiste vragen te stellen. Hoe cliché het ook mag klinken, deze avond was magisch. Voldaan fiets ik naar huis, helemaal vol van deze nieuwe verhalen, inzichten en toch ook onverwachte herkenning. Voor even voelde ik me diep verbonden met een groep vrouwen die ik vóór deze avond nog nooit gezien had. Ik wist niet dat ik dit zo nodig had. Waar bij normale netwerkbijeenkomsten smalltalk en oppervlakkigheid hand in hand lijken te gaan, voelt dit dieper en echter. Als een van deze vrouwen me eens nodig heeft, dan zou ik net dat stapje harder gaan.

### GEDEELD VERHAAL

Dezelfde week nog plaats ik op Instagram een oproep waarin ik vraag wie er meer van dit soort mooie netwerkinitiatieven kent. Ik word overweldigd door het aantal reacties van zowel vrouwen die met tips komen als vrouwen die me vragen die tips te delen. Het maakt me duidelijk hoeveel vrouwen snakken naar... ja naar wat eigenlijk? Jeanneke Scholtens, toekomstonderzoeker, spreker en eigenaar van Buro Zorro, weet het wel. 'In drie van mijn trendonderzoeken – naar de toekomst van de kerk, van seks en relaties, en van de dood – stuitte ik steeds opnieuw op de menselijke behoefte aan echt contact. Die ontwikkeling hangt samen met de wereld waarin we leven. Door zaken als de klimaatcrisis, oorlog, energiecrisis en polarisatie voelen we ons ontheemd, vertwijfeld en eenzaam. Secularisatie speelt daarin ook een grote rol: we gooiden



pen. We hebben ons ontplooid en ontwikkeld en zijn in contact met onszelf gekomen, maar wordt het niet weer eens tijd voor contact met elkaar? Want de collectieve roes van samen helemaal opgaan in een gesprek creëert een sterker geluksgevoel dan die soloroes.'

### NIEUWE RITUELEN

Scholtens organiseert sinds een paar jaar onder de naam Tafelgenoten lunches waar mensen een goed gesprek voeren met onbekenden. Ze begon in woonplaats Wognum en inmiddels worden de lunches ook in Rotterdam en op andere plekken in Nederland georganiseerd. 'Eerst stel ik iedereen aan elkaar voor en daarna vraag ik de tafelgenoten een toast te doen op iemand die dat kan gebruiken. Door te vertellen over iemand om wie je je zorgen maakt, wordt het ijs gebroken. Daarna behandelen we een thema – zoals genot, eenzaamheid of de zin van het leven – en vraag ik aan het eind welke actie ze willen meenemen en toepassen op zichzelf. Op die manier gaat Tafelgenoten nog verder dan een diep gesprek en connectie maken. Maar de meeste mensen snakken vooral naar die echte connectie die het oppervlakkige overstijgt. Terwijl je bij vrienden nogal eens het gevoel kunt hebben dat je aan het "oversharen" bent of dat ze geen tijd voor je hebben, leent zo'n middag die helemaal is ingericht op het voeren van gesprekken zich daar bij uitstek voor. Ook durven we vaak meer te delen met iemand die we niet kennen. En het is fijn dat tijdens zo'n etentje de wereld weer even klein en behapbaar wordt. Dat hebben we af en toe nodig omdat we door digitalisering en globalisering een heel omvangrijke, complexe wereld hebben gekregen.'

### DE KRACHT VAN DE TAFEL

Ook Joy van Geerestein organiseert sinds 2021 met haar zus Hannah diners voor twintig mensen die elkaar niet kennen. Ze hebben inmiddels twaalf eigen edities ghost – het streven is om de maand – en enkele in samenwerking met organisaties als het IDFA en Amsterdam Museum. Van Geerestein: 'Als student Food Technology aan de Universiteit van Wageningen hou ik me vooral bezig met de bètakant van voedsel, zoals de productie, conserve-

'WE ZITTEN VAST IN  
EEN HEDONISTISCHE  
TREDMOLEN,  
OP ZOEK NAAR  
TELKENS EEN NIEUW  
SHOTJE GENOT'

lijk komen we nog steeds samen in restaurants, bij feestjes en op sociale media, maar de tools waarmee we tot diepere gesprekken en connecties komen ontbreken vaak. Het lijkt alsof we vergeten zijn hoe we een goed gesprek moeten voeren en echt met elkaar kunnen connecten. Met Tabili willen we de kunst van het écht samenkomen rond de tafel terugbrengen.

Elk diner heeft een specifiek thema en rond dat thema stellen mijn zus en ik heel zorgvuldig het menu, de gastenlijst en de gesprekken samen. We kiezen altijd een thema dat ons intrigeert, waar we zelf over in gesprek zijn en waar we meer over willen weten. Het eten dat wordt geserveerd ondersteunt en belichaamt dat thema. Een van de thema's die we hadden gekozen is liefde, omdat het zo universeel is, maar vaak ook nog zo onbegrepen en ongrijpbaar doordat er zo veel verschillende perspectieven op zijn. We onderzochten en bespraken vervolgens wat liefde in voedsel betekent en welk eten ermee wordt geassocieerd. Aan het begin van de avond stel je aan de hand van een *question card* een vraag aan een andere gast en aan het eind van de avond delen mijn zus en ik ons perspectief op de hoofdvraag van de avond – in dit geval “*Is love a verb or a noun?*” – en daarna gaan we er met elkaar over in gesprek. Omdat je er eerder al over hebt lopen sparren, komen we zo tot interessante perspectieven en inzichten.’

Uit alle aanmeldingen via hun site kiezen ze altijd een heel diverse groep mensen uit. ‘Dat levert een interessante dynamiek op. Het blijft mooi om te zien hoe de gesprekken naarmate de avond vordert dieper, intiemer en kwetsbaarder worden. Wij geloven dat als jij je kwetsbaar opstelt en vragen stelt, dat anderen dat ook zullen doen. Aan het eind van de avond is iedereen zo open als een bloem.’

## ZWARTE SPECERIJEN

Ter afronding schuif ik aan bij een diner van Spice First. In een intieme, sfeervolle kunstenaarsstudio in een smal zijstraatje van de Amsterdamse Wallen hosten Sophie Fleur Jongebloed en Eva Dusch hun *community diner*, waar ze elk seizoen koken met bijzondere specerijen en daarnaast verhalen en inzichten vanuit de ayurvedische leer delen. Het thema van deze avond is zwarte



## ILLUSTRATIE

### LUCIA LENDERS

‘Ik ben niet zo’n enorme netwerker, en voor snel de diepte ingaan met vreemden ben ik ook niet altijd in de mood.

Maar ik ben dol op eten en ik denk dat het goed is om af en toe uit je eigen sociale kring te stappen, dus misschien moet ik dit nieuwe netwerken een keer proberen! Ik vind het leuk dat er met dit soort etentjes niet alleen aandacht is voor het culinaire gedeelte, maar ook voor de sociale en culturele kant van eten. Mijn illustraties gaan ook vaak over relaties tussen mensen én over eten. Eten is niet alleen noodzaak, maar een ritueel. In mijn illustratie staat daarom een ronde tafel centraal, die de karakters die eromheen zitten verbindt.

Ik hou ervan om met mijn illustraties wat lichtheid en herkenbaarheid aan een tekst toe te voegen. In mijn werk zie je hopelijk vooral het plezier terug dat ik heb in het maken van dingen, en het omarmen van toeval en imperfecties.’

*@veralucialenders*



specerijen die ze met een mooi staaltje storytelling in – zonder overdrijven – fenomenale gerechten introduceren. De sfeer is losjes en op deze avond moet je jezelf dus iets meer zien te ‘redden’. Aanwezig zijn fans van Spice First die al eerder zijn geweest, maar ook gasten voor wie het ontdekken van nieuwe smaken net zo belangrijk is als het leren kennen van nieuwe mensen. Zoals de dertiger naast mij die haar vrienden met kinderen

de stad uit heeft zien vertrekken en behoefte heeft aan gezelschap, maar ook een twintiger die na de coronalockdowns alles uit het leven wil halen.

De energie is hoog en met Sophie Fleur, haar vriend slash de sommelier, een stylist en een copywriter blijf ik nog lang hangen om door te praten over van alles en nog wat: van ongewenste intimiteiten tot de vaak ingeslikte woede van vrouwen. Om één uur ’s nachts loop ik moe maar tevreden de kou weer in en word ik al snel ongewild opgenomen door de hordes lallende toeristen op de Wallen. Ik kan het niet helpen me af te vragen of al deze mensen niet óók gewoon op zoek zijn naar échte verbinding. ♦