

# De ontplofte kip

*De paradoxale geschiedenis van  
het meest gegeten dier*

*Dirk-Jan Verdonk*



**MAZIREL**  
PERS

Ontwerp omslag: Moker Ontwerp  
Ontwerp binnenwerk: Crius Group, Hulshout

Mazirel Pers is een imprint van Walburg Pers

ISBN 978 94 6249 788 7

e-ISBN 978 94 6249 789 4

NUR 940

© 2023 Dirk-Jan Verdonk p/a Uitgeversmaatschappij Walburg Pers, Zutphen

© 2023 Uitgeversmaatschappij Walburg Pers, Zutphen

[www.mazirelpers.nl](http://www.mazirelpers.nl)

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

# Inhoud

|   |     |
|---|-----|
| Inleiding: Het tijdperk van de vleeskip | 7   |
| 1. Het vleeskuikenvoorouderdier         | 23  |
| 2. Een Amerikaans imperium              | 54  |
| 3. Kip op het menu                      | 100 |
| 4. De kippenoorlog                      | 128 |
| 5. De ziektekiemenfokkerij              | 172 |
| 6. De milieukip                         | 214 |
| 7. De kip van de rekening               | 263 |
| Besluit: Het einde van de vleeskip      | 309 |
| Noten                                   | 323 |
| Beknopte bibliografie                   | 382 |
| Persoonsregister                        | 387 |



# Inleiding

## Het tijdperk van de vleeskip

*'Het meest iconische symbool van de moderne tijd is niet de auto of de smartphone, maar de Chicken McNugget.'*

– Raj Patel, Jason Moore, *A History of the World in Seven Cheap Things*

### Elke dag kip in het antropoceen

Stel dat archeologen over duizenden jaren in aardlagen op zoek zijn naar sporen van het verleden. Waaraan herkennen zij dan deze tijd? Eind 2018 gaf een team van wetenschappers daarop een opmerkelijk antwoord: de vleeskip. Wat archeologen in de toekomst waarschijnlijk zullen aantreffen in de geologische laag van het tijdperk waarin we leven, zo stelden zij, is een wijdverspreide en karakteristieke aanwezigheid van fossiele resten van vleeskippen. Die resten onderscheiden dit tijdperk, het antropoceen, van het vorige, het holoceen.<sup>1</sup>

Ik vind dat een intrigerend inzicht. Het vormt een scherp contrast met hoe de meeste mensen over deze tijd nadenken. In de stortvloed aan boeken en studies die de eigentijdse geschiedenis duiden kom je geen vleeskip tegen. Laat dit op je inwerken: we leven in een tijd die tot in lengte van millennia gedefinieerd zal worden door de vleeskip, maar historici, economen, politicologen en andere commentatoren hebben er geen aandacht voor, kijken eroverheen of negeren het. Het is een opmerkelijk gemis, een stilte waarvan het moeilijk te geloven is dat ze op toeval berust. Natuurlijk, er is veel dat de wereld definieert en bovendien krijgt lang niet alles wat mensen belangrijk vinden zijn neerslag in de aardlagen die van onze wereld zullen reteren, maar als de vleeskip een toetssteen is voor wat het antropoceen is gaan heten, verdient haar geschiedenis onze volle aandacht.

Die geschiedenis is opvallend kort. Een mensenleven geleden bestond de moderne vleeskip nog niet. Nu is het de talrijkste vogel op aarde. Jaarlijks leven en sterven er zo'n zeventig miljard vleeskippin.<sup>2</sup> Per dag worden tegenwoordig meer kippen geslacht dan een eeuw geleden in een heel jaar. Dat betekent dat er in de ruim twee jaar dat ik aan dit boek heb geschreven anderhalf keer meer vleeskippin hebben geleefd dan het totale aantal mensen in de gehele geschiedenis van homo sapiens. Daarmee is het verreweg het meest gegeten (gewervelde) dier.<sup>3</sup> De massa van alle vleeskippin bij elkaar opgeteld is *groter* dan die van alle wilde vogels bij elkaar, van kolibries tot struisvogels en alle vogels behorend tot de tienduizend wilde vogelsoorten daartussenin. Is dat niet verbijsterend? Hoe heeft dat kunnen gebeuren? Hoe heeft in zo'n kort tijdbestek één dier de samenstelling van de biomassa op deze planeet zo drastisch kunnen wijzigen?

Een eerste, oppervlakkig antwoord is: omdat de menselijke populatie in een eeuw is verviervoudigd en vooral omdat mensen veel meer kippen zijn gaan eten. Vijftig, zestig jaar geleden aten mensen in de westerse wereld hooguit op zondag een kip (en in Joodse gezinnen op vrijdagavond). Tegenwoordig is er geen vleessoort die zo vaak wordt gegeten als kippenvlees.<sup>4</sup> Kippenvlees is goedkoop en zeer toegankelijk. In 2020 bestond bijna veertig procent van alle door mensen geconsumeerd vlees uit 'pluimvee', voor het overgrote deel afkomstig van vleeskippin. Die veranderde consumptie roept uiteraard weer nieuwe vragen op. Want hoe is dat tot stand gekomen? En wat zijn daarvan de gevolgen? 'Elke dag wat anders: elke dag kip!' Het is een reclameslogan die klinkt als een pijnlijke parodie, maar ze heeft effect gesorteerd en vertegenwoordigt een vrij accurate weergave van de onontkoombaarheid die kippenvlees de afgelopen decennia geworden is.

Wat hebben mensen met kippenvlees? Een kijkje in kookboeken is in dit opzicht verhelderend. Niet omdat die een adequate afspiegeling zijn van wat mensen daadwerkelijk eten, maar omdat ze een

beeld geven van culinaire aspiraties, sociaal-gastronomische dagdromen en opvattingen over waaruit 'het goede eten' bestaat. Welnu, in de aanzwellende stroom van kiprecepten lijken recentelijk twijfels geslopen te zijn. In 2021 publiceerde de Britse *celebrity cook* Sophie Grigson een kookboek met de opvallende titel *A Curious Absence of Chickens*. Het boek behandelt recepten uit de Italiaanse regio Puglia. Het wonderlijke is: in weerwil van de titel worden in Puglia regelmatig kippen gegeten – en Grigsons boek bevat ook een recept met kippenvlees. Anders echter dan in haar thuisland eten de mensen er lang niet elke dag kippen. Voor Grigson markeert dát al een afwezigheid. Het is voor haar zowel een curiositeit als een verademing.

Of wat te denken van *De kيبijbel* van Alain Caron en Rogier Trip uit 2022, verkocht als 'hét standaardwerk over kip'? De auteurs stimuleren daarin hun lezers zich niet tevreden te stellen met de standaardkip uit de supermarkt maar voor biologische kip te kiezen. Daar blijft het echter niet bij. Ze manen hun lezers ook aan 'vooral niet te veel kip [te] eten'.<sup>5</sup> Caron en Trip zijn zeker niet de enige kookboekschrijvers die aandacht vragen voor kwaliteit en matiging. In *Chicken, The New Classics* bestempelt Marcus Bean reguliere vleeskippen als 'flauw en smakeloos' en prijst biologische kippen aan of het houden van je eigen kippen ('zulke fijne dieren om om je heen te hebben'). 'Koop de beste kip die je kunt vinden', moedigt een andere kookboekschrijfster haar lezers aan. De Amerikaanse fijnproever Mark Schatzker haalt in zijn aanstekelijke *The Dorito Effect* (geen kookboek overigens) zelfs zijn neus op voor biologische kippen, waarbij wel moet worden opgemerkt dat biologisch in de Verenigde Staten niet dezelfde betekenis heeft als in Europa. Volgens hem moet je op zoek naar kippen ouder dan negen weken die buitenuitloop hebben gehad in de zomer. En als je een kip treft van meer dan achttien weken? 'Hou een zakdoek bij de hand om je vreugdetranen te deppen.'

Wat deze boeken gemeen hebben is dat ze het eten van kippen vieren, de lofzang zingen over kippenvlees. Het leidt tot liefdesverklaringen als 'kip brengt mensen samen', kip is 'balsem

voor de ziel' of 'een pan kippensoep is het ultieme gebaar van liefde'. Je kunt uiteraard vinden dat zoiets evengoed voor ander eten kan gelden, maar of je er nu nuchter of geëxalteerd over doet, feit is dat veel mensen hun ziel en zaligheid op kippenvlees projecteren. Met dus wel de interessante kanttekening dat dit in het gastronomische kookboekensegment tegenwoordig níét gebeurt met de vleeskip in gedachten die in minimaal 98% van de gevallen daadwerkelijk op iemands bord ligt. Het is alsof de werkelijke waarde van kippenvlees, die existentiële dimensies kan aannemen, zich niet laat rijmen met het luttele bedrag dat in de supermarkt hoeft te worden afgerekend.

Hoezeer kippenvlees – en in bredere zin voedsel – de betekenis overstijgt van vervulling van fysiologische behoeften, komt mooi naar voren in het gelauwerde *Midnight Chicken* uit 2019 van de Engelse kookschrijfster Ella Risbridger. De auteur verhaalt daarin hoe alles in de wereld haar te veel werd, maar dat koken en eten haar leven na een mislukte zelfmoordpoging weer zin en betekenis gaven. En hoewel dat in eerste instantie een pastei met prei en Ierse boter betrof, weet ook een middernachtelijk bereide kip haar te laten opstaan van de vloer in de gang, waar ze lag te wachten tot ze in de grond zou zinken. Het verhaal over die kip is, zo schrijft ze, 'een verhaal over dingen eten en, als je erover nadenkt, is dat het verhaal van het leven'. Waarna Risbridger toevoegt: 'Meer nog is dit een verhaal over de wens om te leven.' De ondertitel van het boek, 'recepten die het waard zijn om voor te leven', moet je daarom vrij letterlijk nemen. Haar dionysische opdracht: 'Scheur het vlees van het bot. Drink. Eet. Wees blij.'<sup>6</sup>

### **Als een kip met kop**

Maar is de middernachtelijke kip het ook waard om voor te sterven? Risbridger rekent de kip tot de categorie van 'dingen'. Tegelijkertijd is ze natuurlijk een dier dat is doodgemaakt, een subject van een leven dat is beknot. Het 'wees blij' klinkt in die context heel anders, nogal wrang en zelfzuchtig. Het roept de