

OH THE TIGER WILL LOVE YOU

*Een herevaluatie van eten in tijden van doelloos
consumentisme en instrumenteel gebruik*

Scriptie Marius Gottlieb

GOvt 4B

19 Dec 2014

INHOUDSOPGAVE

5	INLEIDING
7	HOOFDSTUK 1 <i>HOE ETEN DE MENS MAAKTE EN DE MENS ETEN LEERDE</i>
9	HOOFDSTUK 2 <i>DE BETEKENIS VAN ETEN</i>
9	Honing
9	Graan
9	Olijfolie
10	Kruiden
12	HOOFDSTUK 3 <i>ETEN IN DE KUNST EN DE KUNST IN ETEN</i>
12	Jennifer Rubell
12	Rirkrit Tiravanija
13	Gordon Matta Clark
13	Marije Vogelzang
13	Bompas & Parr
15	HOOFDSTUK 4 <i>WAAROM ETEN KUNST IS</i>
15	Waarom eten geschikt is om er kunst mee te maken
15	De esthetische reactie op eten
16	Manieren om kunst te beoordelen
17	Wat is precies de kunst in eten
17	Eten: Ambacht of kunst
18	Eten is lastig te ervaren
18	Het nut van eten
18	Complexiteit van eten
20	Intellectuele kant van eten
22	CONCLUSIE
23	APPENDIX
24	BRONNEN
26	ABSTRACT

INLEIDING

Ondanks dat ik vol zit eet ik vaak door omdat ik het zo lekker vind. Waarom doe ik dat? Maakt die puur empirische reden het voedsel op dat moment tot kunst? Mijn passie voor eten (zowel het werkwoord als het zelfstandig naamwoord) is enorm: ik kijk obsessief naar alles wat met eten te maken heeft, lees kookboeken, kook veel, spendeer bijna al mijn geld aan uit eten gaan en het kopen van goede producten. Hoe ik meer ik mij met eten bezig hou hoe meer ik mij afvraag waarom bepaald eten niet in musea hangt. Waarom worden chefs als Paul Bocuse, Heston Blumenthal en Ferran Adrià niet in één adem genoemd met Picasso of Warhol? Met de groei van mijn begrip van eten groeit ook mijn verbazing dat het niet als moderne kunst wordt gezien.

Als er één land is op de wereld waar weinig aandacht is voor de beleving van eten, dan is dat Nederland wel. 'Wat de boer niet kent dat eet hij niet' en 'Doe nou maar gewoon dan doe je al gek genoeg' typeren de relatie van Nederlanders tot eten. Eten is brandstof, je moet het doen anders ga je dood. Slechts de noodzaak van eten is onze reden om het te consumeren. Die opvatting is niet gedreven door xenofobie maar door efficiëntie. Bij Nederlanders liggen de prioriteiten vaak ergens anders dan bij eten.

In het begin van de mensheid was eten wel een doel. Bij onze prehistorische voorouders stond de hele dag in het teken van het vinden van voedsel. Maar de ontwikkeling van de mens zorgde ervoor dat eten minder een doel werd en steeds meer een middel. Dat Nederlanders bijvoorbeeld in de 16e en 17e Eeuw als eersten de wereld over voeren op zoek naar specerijen was niet alleen omdat we kaneel en nootmuskaat nou zo ontzettend voedzaam vonden, maar meer omdat we

merkten dat er een enorme vraag naar was door buitenlandse immigranten. Specerijen werden door de Nederlanders gebruikt als middel om te laten zien hoe rijk ze waren, meer dan dat het nou zo lekker werd gevonden.

In de geschiedenis van de mens heeft eten altijd een grote plaats ingenomen. Niet alleen om zijn biologisch belang maar vooral om haar culturele betekenissen. Denk aan de enorme banketten in de Middeleeuwen, de religieuze betekenissen van bijvoorbeeld hosties en paasbrood, de obsessie van Italianen met hun streekgebonden gerechten, spijswetten, specerijen in de Gouden Eeuw, offers, nationale gerechten, de technische perfectie van de Franse keuken en haar invloed op de wereld, etenswaar in 17e Eeuwse vanitas stillevenen en ga zo maar door.

Tegenwoordig is eten overal. In de Westerse wereld leven we in een tijd van overvloed. Eten is alomtegenwoordig, loop de straat op en overal zie je eten, en reclame voor eten¹. Die overvloed zorgt ervoor dat niemand zich meer zorgen hoeft te maken over een hongersdood. Daarmee verschuift het oorspronkelijke doel van eten naar de achtergrond. Waar eten voor staat lijkt in onze Westerse wereld belangrijker geworden; mensen eten vaker omdat het hip is en om er bij te horen. Dat is jammer, want in mijn ogen verliest eten zo haar waarde.

Die verandering in de perceptie van eten, en hoe de oorspronkelijke noodzaak van eten los is komen te staan van de vorm, dwingt ons eten daarom opnieuw te evalueren. Wat is de betekenis van eten als het geen nut meer dient? Als je slechts eet om te eten.

¹ Eten, restaurants, cafés, snackbars, affiches met eten erop, winkels, supermarkten en etende mensen. Ook in een ongekennde diversiteit: Indiaas, Turks, Italiaans, Frans, Amerikaans, Ethiopisch, Japans, Chinees, Nederlands, chique, hip, goedkoop, gezond, mooi, lelijk, nieuw, all-you-can-eat, exotisch, oud en ga zo maar door. Er zijn hypes (superfoods, vergeten groenten, cupcakes) diëten (glutenvrij, Sonja Bakker, koolhydraat arm, Montignac, Atkins) en trends (moleculaire gastronomie, Peruaanse keuken, nouveau ruig, farm to table, lokaal geproduceerd).

Eten gaat steeds meer op kunst lijken wanneer de noodzaak verdwijnt en slechts het prikkelen van de zintuigen overblijft.

De vraag of eten kunst is, staat centraal in mijn herevaluatie van eten. Kun je een esthetische reacties hebben op eten? Kun je het daardoor als kunst zien, om het zo weer waarde te geven? Wat valt er met eten te zeggen?

In deze scriptie onderzoek ik de geschiedenis van eten, welke voorbeelden van eten als kunst er zijn, de esthetiek van eten en wanneer het als kunst gezien kan worden. Kunst valt natuurlijk bijna niet te definiëren, maar het wordt afgebakend door te kijken naar wanneer eten als kunst kwalificeert. Daarmee wordt het begrip 'kunst' gedefinieerd.

Dit alles met het doel eten opnieuw te evalueren en het weer waarde te geven in een tijd van doelloos consumentisme en instrumenteel gebruik.

HOE ETEN DE MENS MAAKTE EN DE MENS ETEN LEERDE

HOOFDSTUK 1

“Sinds het begin der tijden heeft het menselijk ras de wereld verkend op zoek naar eten. Honger is steeds de kracht achter de voorwaartse mars van het menselijk ras. Honger is nog steeds de energiebron van de mensheid, goed of slecht, de reden van haar vooruitgang, de oorsprong van haar conflicten, de rechtvaardiging van haar geweten en de valuta voor haar werk. Wereldrijken hebben oorlogen gevoerd om eten, beschavingen zijn er omheen gebouwd, misdaden begaan, wetten gemaakt en kennis uitgewisseld. De rest is slechts literatuur.”

(Vrij vertaald naar de 19e Eeuwse Russische schrijver en dichter Ivan Toergenjev.)

Zo'n 60 miljoen jaar geleden begon een klein wezentje in een boom zijn eten te eten met behulp van zijn voorste klauwtjes. Dat klinkt niet heel boeiend maar het had een enorme betekenis voor de ontwikkeling van het diertje. Door het gebruik van zijn klauwtjes kon het beter zijn eten selecteren en daarin onderscheidde het zich van de andere dieren die nog steeds met hun snuit door hun eten ploegden. Het diertje was in staat zijn eten voortaan zorgvuldiger te selecteren waardoor het efficiënter met zijn energie kon omgaan. Het diertje verruilde ook de nacht voor de dag om beter naar eten te kunnen speuren. Door de tussenkomst van zijn gecontroleerde motoriek werd het zich bewust van de sensaties die bij het eten van voedsel kwamen kijken. Niet langer was eten voor het diertje puur visceraal, maar het werd zich ineens bewust van de prikkel van honger, de spanning van eten verzamelen en de bevrediging van zijn trek. Het diertje leerde efficiënter te eten en beter voedsel te herkennen en onthouden waardoor het zich steeds verder en sneller ontwikkelde. Die ontwikkeling was als een opwaartse spiraal, hoe beter het diertje leerde eten hoe sneller het groeide, hoe groter zijn hersencapaciteit werd en hoe beter het eten tot zich leerde nemen, waardoor het zich weer

beter kon ontwikkelen. Zijn ogen kwamen aan de voorkant van zijn kop te zitten, het ging rechtop lopen en zijn hersens bleven groeien. Eten werd iets intellectueels, door zijn beter ontwikkelde geheugen kon het dier uit meer etenswaar kiezen, waarmee het ook een voorkeur voor bepaalde producten ontwikkelde. Het diertje begon genot te ervaren bij het eten van die producten. Dat genot werd ook nog eens onthouden en het dier wilde het keer op keer ervaren. Die niet te vergeten sensatie stimuleerde nieuwsgierigheid en moed, waardoor het meer kon experimenteren en verder durfde te kijken dan tevoren. De fysieke ontwikkeling van het dier zorgde voor de totstandkoming van zijn eigen intelligentie die telkens werd gevoed door weer nieuwe informatie.

Het dier stopte niet bij het eten van planten, maar trok de wereld in, het vermenigvuldigde zich en ontwikkelde zich in de achtervolging van vlees. Vlees bevat eiwitten met veel calorieën die noodzakelijk zijn voor overleven. Planten bevatten daar veel minder van en vlees zorgde daarom voor een nog grotere boost in de ontwikkeling van het eens zo kleine diertje. Die boost was niet alleen te danken aan de hoge voedingswaarde van vlees, maar ook aan de inventiviteit die nodig was om

op dieren te jagen. Om een dier te vangen was nog meer hersenvermogen nodig zodat wapens, werktuigen en strategieën konden worden gemaakt en gemeenschappen beter konden worden georganiseerd.

Dat kleine diertje dat 60 miljoen jaar geleden zijn evolutie begon door het gebruik van zijn voorste pootjes, werd uiteindelijk zo'n 1,9 miljoen jaar geleden de Homo Erectus en vervolgens de Homo Sapiens.

De volgende stap in zijn ontwikkeling was dat de Homo Sapiens vuur leerde gebruiken en beheersen. Daardoor kon hij het vlees dat hij ving garen, wat het makkelijker verteerbaar maakte dan rauw vlees. Dat kwam goed uit want door zijn intellectuele ontwikkeling was zijn spijsverteringssysteem aangepast. Zijn kaak was eveneens kleiner en minder sterk geworden door de groei van zijn hersens. Door de garing van het vlees werd het ook makkelijker om eten op te slaan en de voorraad te controleren.

“Monkeys don’t enjoy or appreciate flavours. Experts have told us that human beings are the only beings that can appreciate food at this higher level and the only living beings that cook.”

-Ferran Adrià

Door de organisatie van eten en de sociale structuren die dit voortbracht, ontstonden de eerste vormen van beschaving. De eerste mensen hoefden niet meer rond te reizen maar konden hun eigen gewassen verbouwen op een vaste plek¹. Daar ontstonden dorpen omheen, er werd samengewerkt en informatie uitgewisseld. Niet langer stond alles in het teken van eten verzamelen maar er was tijd over voor kleine vormen van artistieke expressie en sociale rituelen. Die georganiseerde beschavingen zorgden voor de totstandkoming van kookkunst, ofwel de bereiding van voedsel waarbij de nadruk op smaak ligt. Eten werd bewust bereid op een,

voor een bepaalde sociale of etnische groep, traditionele manier. Die tradities ontstonden door lokale factoren als het klimaat, de grond, fauna, flora en door religieuze ideeën over hygiëne bij de bereiding van eten. Er wordt ook wel gezegd dat beschaving ontstaat wanneer iets wat nooit is gemist opeens een noodzaak wordt. Vanaf dit moment werd eten ook een sterke sociale factor, soms zelfs een sociale identiteit.

De beschavingen hadden steeds meer commerciële en culturele uitwisselingen, waardoor het dieet van de mensen steeds gevarieerder werd. De grote verscheidenheid in diëten tussen verschillende beschavingen zorgde voor afwijkende spijsverteringssystemen. Producten die de ene groep at kon een andere groep ernstig ziek maken en andersom. De latere verkenning, kolonisatie, cultivering en onderdrukking van de ene helft van de wereld door de andere helft zorgde pas voor een globale nutritionele standaardisatie.

¹ Die omwenteling wordt ook wel de Neolithische revolutie genoemd en vond zo'n 10.000 jaar geleden plaats toen de eerste mensen dieren gingen domesticeren en gewassen gingen verbouwen.

DE BETEKENIS VAN ETEN

HOOFDSTUK 2

De betekenis van eten voor de mens is zo groot omdat haar absentie onze dood betekend. Het is dat handvat naar het leven die zorgt voor de centrale rol van eten in ons bestaan. Door de eeuwen heen hebben we dan ook altijd veel belang gehecht aan eten, specifieke ingrediënten en gerechten.

HONING

Honing heeft altijd een zeer speciale plaats ingenomen in onze geschiedenis. Het is zoet, smakelijk, geeft energie, is prachtig glimmend en goudbruin, hoeft geen verdere bewerking en is er al zolang de mens bestaat. Honing werd daarom altijd als iets goddelijks gezien. Zo schijnt Zeus zijn kennis te hebben gekregen door als kind met honing gevoed te zijn. Honing heeft ook een centrale plaats in veel andere mythen zoals bijvoorbeeld in mythes over Pythagoras, Kronos, Melissus, Proserpina en Erithne. Honing heeft ook altijd deel uitgemaakt van rituelen, zoals de balseming met honing van Alexander de Grote. Van de klassieke oudheid tot de hoge Renaissance bevatte het meeste eten honing. Geleidelijk heeft suiker de rol van honing overgenomen maar tot die tijd was het de enige zoetmaker, en het neemt nog steeds een centrale plaats in bij veel keukens zoals de Arabische en Oost-Europese.

GRAAN

Graan heeft misschien wel de grootste betekenis voor de mens. Als een van de belangrijkste voedingsmiddelen heeft het vaak een goddelijke status. Want het primaire doel van de mens is het voorkomen van sterfte door honger, en religie

geeft de hoop om over dood te triomferen. De god van het graan komt dan ook in veel religies voor, Demeter of Ceres bij de Grieken en Romeinen, Chicomecoatl (god van maïs) bij de Azteken en Renenoulet en Min bij de Egyptenaren. Legendes en mythes over graan komen in alle culturen voor, talloze rituelen bevatten graan en vele feestdagen hebben met de oogst ervan te maken.

OLIJFOLIE

Olijfolie wordt al 5000 jaar geperst en is sindsdien een symbool van rijkdom geweest. Er wordt over geschreven in de Bijbel, de vierde letter in het Griekse alfabet staat symbool voor de olijf en het was lang het belangrijkste handelsproduct voor Mediterrane handelaren vanaf zo'n 600 voor Christus. Olijfolie is altijd veel gebruikt; zo waren er al olijfolie ratsoenen in 597 v.Chr. bij de Babyloniërs, en in 2010 werd er wereldwijd 3,269,248 ton geproduceerd.

Er zijn talloze voorbeelden van de betekenissen van eten; van Azteken die grote broden in de vorm van hun goden maakten en ze van een piramide wierpen tot Zuid-Amerikaanse Yanomami Indianen die soep maakten van de vergruisde botten en as van hun voorvaders om zo in contact met hun te komen.

Dat zijn slechts enkele historische voorbeelden maar nog steeds eet je kalkoen bij Thanksgiving, oliebollen met Nieuwjaar, beschuit met muisjes bij een geboorte, eieren met Pasen, wijn en Challah brood bij Sjabbat en ga zo maar door.

Eten is niet alleen noodzakelijk voor rituelen maar een ritueel laat eten ook beter smaken volgens een onderzoek van de Universiteit van Minnesota¹.

¹ De University in Mennosta voerde een studie uit in 2013 waaruit bleek dat rituelen de smaak van eten bevorderen. Bij een van de experimenten werd een groep van 100 mensen in tweeën gedeeld. De ene helft moest een reep chocolade volgens een simpel ritueel opeten en de andere at hem gewoon op. De eerste groep vond de chocoladereep vervolgens lekkerder dan de tweede groep.

KRUIDEN

Als laatste noem ik kruiden. Over kruiden is meer geschreven dan welk ander etenswaar. Alleen de definitie van 'kruid' is al enorm uiteenlopend, elk woordenboek en elke cultuur heeft zijn eigen invulling ervan. Het Engels maakt bijvoorbeeld onderscheid tussen herbs, spices, aromatics en condiments. Wat er wel vast staat is dat kruiden al sinds het begin der tijden gebruikt werden voor het geven van extra smaak aan een gerecht. De handel erin heeft de wereld gevormd en een globale economie op gang gebracht. Kolonies zijn er door gesticht² en oorlogen om gevochten³. Maguelonne Toussaint-Samat zegt in haar beroemde boek 'A History of Food' dat kruiden de menselijke wereld misschien wel het meest hebben veranderd in de hele geschiedenis van de mens.

De commercialisering en globalisering van eten hebben er ook voor gezorgd dat wij tegenwoordig een overvloed aan eten hebben in onze Westerse wereld. Eten is overal in onze samenleving en in alle variëteiten. Waar nieuwe producten eerst alleen toegankelijk waren voor de rijken is nu bijna alles verkrijgbaar voor iedereen. Overvloed en variëteit zorgen voor mode. Wanneer er veel van iets is, in verschillende vormen, raakt een deel ervan meer in zwang. Zo veranderen taal, kleding, muziek, gebruiken, waarden maar ook eten constant. Ze zijn onderhevig geworden aan opinie. De toegankelijkheid en variëteit van eten en haar oververtegenwoordiging in de media hebben voor een enorme populariteit gezorgd en van eten iets modieus gemaakt.

Door de overvloed van eten in onze maatschappij is het belang van eten als voeding tegenwoordig naar de achtergrond geschoven. Niemand hoeft in onze samenleving te vrezen voor een hongersdood, en de eliminatie van die angst

maakt dat eten een nieuwe rol heeft aangenomen. Je gaat tegenwoordig niet meer dood door een gebrek aan eten, eerder aan een teveel. Het gaat er niet meer om dat eten enkel voedend is maar mensen eten nu ook om andere redenen, zoals het mee willen doen aan een trend, want eten is hip geworden. De makkelijke toegang tot eten zorgt ervoor dat het oorspronkelijke primaire doel van eten minder belangrijk is dan wat het eten representeert. Het erbij-willen-horen vervangt zo het nut van eten.

De opkomst van eten als onderdeel van mode is onder andere te verklaren door het verdwijnen van sociale klassen. De rijke en gegoede burgerij kookten over het algemeen niet zelf en kennis over eten was hun ondenkbaar. Bediendes deden het werk en gaven uiting aan de wensen van hun meesters. Door de sociale nivellering die vanaf begin 20e eeuw intrad, werd iedereen de keuken in gedwongen. Het opscheppen met eten, zoals dat daarvoor werd gedaan, was alleen mogelijk door zelf te koken en zo kwam snobisme de keuken in.

Die verandering heeft van eten iets modieus gemaakt. Net als bij de mode industrie is bij de voedselindustrie verandering essentieel. De gigantische voedselindustrie kan alleen voortbestaan als de smaak van mensen constant verandert. De enorme stroom kookprogramma's en kookboeken zorgt daar wel voor en geeft zo de consument het gevoel geeft steeds bij te moeten blijven.

De opkomst van eten gaat gepaard met een omgekeerd soort snobisme. Namelijk een opzettelijke cultivatie van (romantische) proletarische smaken. De voedselindustrie is namelijk niet gebaat bij luxeproducten maar bij etenswaar dat voor iedereen toegankelijk is⁴. Deze paradoxale trend kenmerkt zich ook door gemakzucht.

² Onder andere Java, Suriname, Molukken, Jamaica, Afrikaanse landen, Zuid-Amerikaanse landen enz.

³ De Nederlands-Portugese Oorlog (1588-1654) wordt ook wel de 'Spice War' genoemd).

⁴ Gerechten als chili con carne, taco's, hamburgers, lasagna, roerbakshotels, curry en pizza werden oorspronkelijk gegeten door arme klassen. De populaire Italiaanse gerechten die wij kennen komen dan ook allemaal uit de 'cucina povera' oftewel de 'arme keuken'.

⁵ De BigMac, toch wel het meest iconische voorbeeld van fastfood, wordt alleen al 2,5 miljoen keer per dag verkocht wereldwijd. Dat is iets meer dan 900 miljoen keer per jaar.

De nieuwe trends in eten gaan vaak vermomd als een streven naar gezondheid. Zo zijn diëten als superfoods, glutenvrij, koolhydratenvrij en raw food allemaal dubieus als het gaat om gezondheid. Hun populariteit ligt niet in hun voedingswaarde maar in sociale betekenis. Je bent 'uit' als je er niet weet wat quinoa is. Hoe zou je anders het succes van fastfood verklaren als gezondheid de graadmeter voor populariteit zou zijn. Het eten van een BigMac terwijl je weet dat het slecht voor je is betekend een keerpunt in onze evolutie. Gemak of niet⁵.

Eten is bij veel mensen een lifestyle geworden, ze eten niet meer om het eten, maar om haar modegevoelige extrinsieke waarden. Daarmee verliest het haar intrinsieke waardes en wordt eten een hol begrip.

ETEN IN DE KUNST EN KUNST IN ETEN

Hoofdstuk 3

Het belang van eten is voor de mens van grote waarde. Niet alleen als brandstof maar ook als ritueel en door haar culturele betekenis. Desondanks is er weinig eten in de kunst te zien. Wel als onderwerp, zoals in 17e Eeuwse stillevens, maar als middel of medium is het niet veel gebruikt. Het is vreemd dat een medium met zo'n culturele waarde en met zulke zintuiglijke mogelijkheden, zo ondervertegenwoordigd is in de kunst, en al helemaal in de moderne kunst. Desalniettemin zijn er wel degelijk goede voorbeelden van eten in de moderne kunst, waarvan ik er hier enkele zal geven. Het is noodzakelijk voorbeelden te geven van kunstenaars die met eten hebben gewerkt opdat een context gecreëerd kan worden om zo eten opnieuw te evalueren.

Jennifer Rubell

Jennifer Rubell is een in 1970 geboren Amerikaanse kunstenaar die werkt en woont in New York. Rubell maakt interactieve kunstwerken die een kruising zijn van performance kunst, installatie, sculptuur en happening. Haar kunstwerken bevatten veel materialen, waaronder eten, zodat museum bezoekers gedwongen worden traditionele grenzen tussen bezoeker en museum te overschrijden, en zintuigen te gebruiken die normaal niet geprikkeld worden in een museum. Dat doet haar werk 'Creation' uit 2009 ook¹. Het werk is een onderzoek naar hoe je kunstgeschiedenis kan benaderen door middel van een maaltijd, en zo bezoekers met elkaar en

met de objecten kan verbinden. Ze zet zo haar vraagtekens bij de grenzen van kunst. Het is een goed voorbeeld van hoe eten gebruikt kan worden in de kunst. Het laat je andere zintuigen gebruiken dan je gewend bent in een museum. Eten is hier niet alleen het onderwerp maar ook de vorm. Door de enorme schaal van het eten wordt het een meer sculptuur in plaats van eten, maar het blijft toch eetbaar.

Rirkrit Tiravanija

Het werk van de Thaise Rirkrit Tiravanija (1961) wordt getypeerd door socialiseren. De bezoekers van zijn exposities worden gestimuleerd dingen met elkaar te delen: lezen, muziek uitwisselen en spelen maar ook koken en eten. In 1992 hield Tiravanija de expo 'Untitled(Free)' in het MoMA. De expositieruimte werd omgetoverd tot keuken en bezoekers kregen gratis rijst met curry. De bezoekers ervoeren daardoor hedendaagse kunst op een heel nieuwe manier. De afstand tussen kunstenaar en toeschouwer werd kleiner doordat de gasten het kunstwerk werden door het te eten, en met vreemde mensen kennis maakten.

Hier is niet het gerecht belangrijk, het had immers ook iets anders dan curry kunnen zijn, maar de verbindende factor die eten heeft. De eenvoud en eerlijkheid van eten en haar mogelijkheid tot het samenbrengen van mensen wordt door Tiravanija heel simpel en doeltreffend gevisualiseerd.

¹ Het kunstwerk beslaat drie verdiepingen en verbeeldt de eerste hoofdstukken uit de Bijbel. Het kunstwerk bestaat uit: 3600 glazen met ijsblokjes, een ton geroosterde pinda's, een lift met wijn en drank, een ton barbecue vlees waar vanaf het plafond honing op druip, vijf tafels voor 100 mensen, drie omgevallen appelbomen met de appels er nog aan, 3m3 poedersuiker met koekjes erin en zeven chocolade konijnen om stuk te slaan.

Gordon Matta-Clark

De Amerikaanse Gordon Matta-Clark (1943) is vooral bekend van zijn precieze sloopwerk van oude gebouwen. In 1971 opende hij samen met enkele anderen het restaurant FOOD in New York. Het restaurant werd gerund door enkel kunstenaars en serveerde exotisch en experimenteel eten vanuit haar open keuken. Het restaurant was een van de belangrijkste ontmoetingsplekken van de toenmalige New Yorkse kunstwereld. Het vierde koken, eten en kunst en maakte van elk gerecht en elke maaltijd een performance. “De hele gebeurtenis was als een live kunstwerk” aldus Matta Clark. Het concept ‘restaurant’ werd door Matta Clark en de zijnen op de kop gezet en het conventionele beeld van een restaurant opgeschud. FOOD gaf aanzet tot een nieuw idee over hoe restaurants en eetbelevingen moeten zijn. De grens tussen eten en kunst werd zo vervaagd.

Marije Vogelzang

De Nederlandse Marije Vogelzang vindt dat je eten (het zelfstandig naamwoord) niet moet ontwerpen, dat is namelijk door de natuur al perfect gedaan. Maar wat je wel kan ontwerpen is de manier waarop we eten eten. Ze ziet zichzelf dan ook als ‘eating designer’. Haar projecten houden zich bezig met hoe we eten ervaren en tot ons nemen. Dat is precies wat haar project ‘Sharing Dinner’ uit 2005 ook deed². Marije Vogelzang laat zo op een hele simpele manier zien dat de beleving van eten van zoveel verschillende factoren afhangt. Niet alleen van smaak maar ook van omgeving, sfeer en gevoel.

Bompas & Parr

Sam Bompas en Harry Parr hebben sinds 2007 een studio die zich bezig houdt met cross modale uitwisselingen tussen zintuigen. Ze maken werk dat de relatie tussen eten en architectuur onderzoekt. Alhoewel het tweetal

vaak commercieel werkt maakt is het toch goed ze hier te benoemen omdat hun projecten, in tegenstelling tot bovenstaande kunstenaars, niet in musea te zien zijn. Hun werk is veelal locatie specifiek, wat de beleving van hun werk versterkt. Hoewel ze nog niet heel lang bestaan, hebben ze veel en grote projecten uitgevoerd. Van een klimmuur van chocolade, een vijver met jelly, een inhaleerbare wolk van gin tonic, koken met lava, enorme banketten rond verschillende thema’s, vuurwerk met smaak, een orgel met whiskey tot glow-in-the-dark ijs.

Ondanks deze voorbeelden wordt eten over het algemeen toch niet als kunst gezien. Wanneer je iemand er naar vraagt zullen ze antwoorden dat ze het wel een kunst vinden, maar niemand weet vervolgens waarom het dan niet in een museum te zien is. De gegeven voorbeelden zijn allemaal van mensen die eten vanuit kunst benaderen. Eten wordt in de hedendaagse kunst dan ook meer gebruikt om iets over kunst te zeggen. Het gerecht wordt als middel gebruikt in plaats van als doel. Zo gebruiken Jennifer Rubell en Rirkrit Tiravanija eten om conventionele opvattingen over kunst op te rekken en toeschouwers kunst op een andere manier laten beleven.

Ik heb geen voorbeelden gegeven van mensen die kunst vanuit eten benaderen en het gerecht wél als doel zien. Dat zijn namelijk de chefs van ‘echte’ restaurants. De werken van chefs als Heston Blumenthal, Ferran Adrià, Grant Achatz, Alex Attala, David Chang, Massimo Bottura, Rene Redzepi, de Roca broers en Andoni Luiz Aduriz zal je niet snel als moderne kunst beschouwen. Terwijl het minstens zo creatief is, misschien nog wel creatiever, dan de kunstenaars hierboven. Ze opereren allemaal op het gebied van avant garde haute cuisine. Sommige van deze chefs werken jaren aan één recept tot de balans van smaken, texturen, geuren, kleuren, geluiden, ervaring en beleving precies goed is. Niet alleen

² Waar een tafelkleed normaal over de rand valt hees Vogelzang het in de lucht en maakte openingen erin om je hoofd door te steken. Zo werd een afgesloten ruimte gecreëerd waar alleen het hoofd van de tafelgasten in kon. Door het elimineren van het lijf en kleding werden gasten automatisch verbonden. Één iemand kreeg een bord met twee schijven meloen en de andere ernaast een bord met twee plakken ham. Niet alleen de setting maar ook het eten nodigde de deelnemer zo uit eten te delen met alle onbekenden aan de tafel.

de empirische beleving is bij hun van belang maar ook de noodzaak hun verhaal te vertellen; wat eten voor ze betekend en hoe zij het zien. Ze maken gerechten als eetbare zwevende ballonnen gevuld met gas van groene appel, desserts die voor je ogen op tafel worden gemaakt als een schilderij, ijssculpturen met soep erin die je pas kan eten als het ijs ver genoeg is gesmolten, visgerechten geserveerd met koptelefoons waar je de zee in hoort, thee die tegelijk koud en warm is, een kapotte citroentaart, mieren met ananas, zelf geplukt zeewier, water met olie en ga zo maar door. Hun creativiteit zit niet alleen de vreemde combinaties, nooit eerder gebruikte ingrediënten of nieuwe kookstijlen, het is vooral de ongekennde experimentatie drift en de wil om grenzen te verleggen. Er is zoveel ontdekt, vernieuwd en uitgevonden op kookgebied. De creativiteit en kennis die er in wordt gestopt om gasten een ongekennde smaakbeleving te geven is ongeëvenaard. Maar hoe komt het dan dat de gerechten van die chefs niet in een museum hangen? En waarom worden chefs niet als kunstenaars gezien maar vooral als ambachtsmannen?

WAAROM ETEN KUNST IS

HOOFDSTUK 4

“Cuisine is both an art and a science: it is an art when it strives to bring about the realization of the true and the beautiful, called le bon (the good) in the order of culinary ideas. As a science, it respects chemistry, physics and natural history. Its axioms are called aphorisms, its theorems recipes, and its philosophy gastronomy.”

-Lucien Tendret (1825-1896)

Ergens in de antwoorden op de vraag of eten kunst is zit een discrepantie. Alle mensen die ik er naar vraag vinden het namelijk wel een kunst maar niet ‘kunst’. In dit hoofdstuk zullen we kijken naar dat vraagstuk. Maar eerst gaan we kijken of eten als medium wel geschikt is om er ‘kunst’ mee te maken. Daarmee bedoel ik niet of je met twee mandarijnen en een banaan een gezicht kan maken, maar welke specifieke eigenschappen van eten geschikt zouden zijn voor gebruik in de kunst. Het begrip kunst wordt gedefinieerd door te specificeren wanneer en waarom eten als kunst kwalificeert.

WAAROM ETEN GESCHIKT IS OM ER KUNST MEE TE MAKEN

De belangrijkste eigenschap van eten is het feit dat het alle zintuigen stimuleert, en dat doet het als enige medium in de wereld. Daarover later meer. Een andere belangrijk kenmerk van eten is dat het noodzakelijk is, naar een schilderij hoef je niet elke dag te kijken, maar eten moet je wel iedere dag. Dat maakt eten toegankelijk en het maakt het ook een mogelijkheid tot verheffing. Dat wil zeggen dat het verheffen van iets alledaags naar iets hogers enorme kunstzinnige waarde heeft. Het van een noodzaak een deugd maken, maakt van natuur kunst. Van iets alledaags iets buitengewoons maken viert het leven.

Het poëtisch aspect van de vergankelijkheid van eten draagt ook bij aan haar geschiktheid als medium om kunst te zijn. Hoeveel werk gaat er in de kunst immers niet over dood en vergankelijkheid? Van vanitas stillevens tot ‘For the Love of God’ van Damien Hirst. Dat maakt eten een uitermate geschikt medium om die thema’s te verbeelden. Des te meer omdat de consumptie van het eten tegelijkertijd de vernietiging ervan is. En eten is sensueel, het heeft te maken met erotiek, wat eveneens een veel voorkomende onderwerp is in de kunst.

DE ESTHETISCHE REACTIE OP ETEN

Dat maakt de vraag waarom eten dan niet méér gebruikt wordt in de kunst nog prangender. Laten we daarom kijken naar waarom eten wel of niet als kunst kan worden gezien.

Allereerst kunnen we stellen dat het kunnen veroorzaken van een esthetische reactie noodzakelijk is voor een kunstwerk¹. Wat is een esthetische reactie? Je kan een esthetische reactie hebben bij kunst maar ook bij niet door mensen gemaakte objecten en bij door mensen gemaakte objecten die niet esthetisch bedoelt zijn.

Een esthetische reactie is het beste definiëren door te kijken naar haar reden. Als je een toneelstuk ziet en je het mooi vindt omdat het je

¹ Esthetiek is de leer van schoonheid, het komt van het Griekse woord ‘aisthētikē’ of ‘aisthētikós’ wat ‘kunst van de waarneming’ of ‘zintuiglijke waarneming’ betekend.

zintuigen prikkelt is het esthetisch. Als er een bevriende acteur in speelt en je het mooi vindt omdat je blij bent dat die vriend er in speelt is het niet esthetisch. Wanneer het geen voordeel geeft aan jou of je omgeving maar mooi is uit zichzelf, is er sprake van een esthetische reactie.

Dat is alleen niet altijd makkelijk te beoordelen, een boek appelleert niet meteen aan een zintuiglijk gevoel maar je kan het wel degelijk mooi vinden puur omdat het mooi is en zonder dat het voordeel doet aan jou of je omgeving. Dus kan je ook een esthetische reactie hebben op een boek. Daarom kan je zeker ook bij eten een esthetische reactie hebben; een cracker met hüttenkäse kan je lekker vinden door de smaken en texturen en haar combinatie: dan is het esthetisch. Als je het lekker vindt omdat het laag in calorieën is en hoog in vezels, is het dat niet. Niet alle reacties die geen direct voordeel hebben zijn overigens esthetisch. De intensiteit van een reactie is namelijk belangrijk. Je kan iets wel aardig vinden, maar iets ook héél erg schitterend. Er is niet een duidelijke grens wanneer een reactie sterk genoeg is om esthetisch te zijn, maar hoe intenser hoe groter de kans dat een reactie esthetisch is.

Ook hoeft je bij het hebben van een esthetische reactie niet meteen te weten waarom je iets mooi vindt. Met andere woorden; je hoeft je reactie niet te analyseren. Bij een boek is het vaak dat je je bewust moet zijn van je eigen gedachten en de bedoelingen van de schrijver, voordat je een esthetische reactie erop kan hebben. Maar je kan ook op je rug in het gras liggen, in de lucht staren en het mooi vinden zonder te weten waarom.

Hoe zijn deze reacties toepasbaar op eten? Je kan dus esthetische reacties hebben op de smaak, geur, gevoel, uiterlijk en geluid van eten. Iets kan lekker voelen door de substantie, lekker ruiken en knapperig klinken zolang die reacties maar non-instrumenteel zijn. De reactie is esthetisch zolang je eten niet lekker vindt omdat het hip, voedend, ecologisch of wat dan ook is. Het eten uit noodzaak of vanuit een overtuiging kan daarom geen kunst zijn, het eten is dan een middel en

geen doel. Pas als je eet om het eten kan er een esthetische reactie plaats vinden die nodig is bij het ervaren van kunst.

In moeilijke woorden zijn esthetische reacties dus reacties die non-instrumenteel, niet neutraal, met een zekere intensiteit en die eventueel gepaard gaan met een geclaimd objectief oordeel.

MANIEREN OM KUNST TE BEOORDELEN

Toch is niet alles waar je een esthetische reactie op hebt ook meteen 'kunst'. Maar alle kunst is wel esthetisch. Een kunstwerk is per definitie door mensen gemaakt, ook al is het kunstwerk een natuurlijk object dat slechts door mensen in een galerie of museum is geplaatst. Hoe kunnen we dan beoordelen of iets kunst is? Dat kan op twee manieren. De eerste is de classificerende manier. Daarbij kijk je naar hoe een kunstwerk wordt gezien. Als het door de maker bedoeld werd als kunst dan is het meestal kunst. Maar een object kan niet als kunst bedoeld zijn door de maker maar wel zo gezien. Dat is bijvoorbeeld het geval bij kerken, die werden niet gebouwd als kunstwerken maar als huizen van God. Toch zijn veel kerken in de loop der jaren door maatschappijen en culturen wel als zodanig erkend. Het gaat er dus om hoe een object gezien wordt, door zowel de maker als toeschouwer. De tweede manier om te beoordelen of iets 'kunst' is, is de evaluatieve manier. Daarbij kijk je in hoeverre een kunstwerk aan de term 'kunst' voldoet. Je kan weten dat iets bedoeld is als kunst maar alsnog vinden dat het dat label niet verdient. Stel je loopt een museum binnen en in de hoek staat een brandblusser. Dan kan je er op de classificerende manier naar kijken en afvragen of het als kunstwerk bedoeld is of niet. Wanneer je vervolgens een klein bordje ernaast ontdekt met de naam van het werk en van de kunstenaar, kun je er op de evaluatieve manier naar kijken en voor jezelf bepalen of je het kunst vindt of niet. Je zou dan kunnen stellen dat je het geen kunst vindt ondanks dat het wel door de maker zo bedoeld is. Het is noodzakelijk deze twee manieren te noemen om een antwoord te vinden op de vraag of eten kunst is. Wanneer we op de

classificerende manier naar eten kijken zou je kunnen zeggen dat eten kunst zou kunnen zijn. Want sommige chefs maken hun eten met de bedoeling dat het gezien wordt als kunst.

“Food can be expressive and therefore food can be art.”

-Grant Achatz

De Engelse filosofe Elisabeth Telfer heeft een boek over eten geschreven. In het hoofdstuk over ‘eten als kunst’ redeneert zij dat eten alleen op de classificerende manier kunst kan zijn, maar niet op de evaluatieve. Zij beweert onder andere dat eten niet complex genoeg is om kunst te zijn. Muziek is volgens haar meer kunst omdat een symfonie veel complexer is dan een maaltijd, en dat daarom eten wel bedoelt kan zijn als kunst maar nooit zo ervaren kan worden omdat het een te simpel medium is. Ik zal later uitleggen waarom ik het daar niet mee eens ben maar eerst moeten we te weten komen wat precies het kunstwerk is van eten. Bij een schilderij of gebouw is dat makkelijk te bepalen, daar is het het object zelf. Maar bij een muziekstuk wordt het al lastiger, is het de originele uitvoering, het papier waarop het stuk is geschreven, is het elke uitvoering of een onzichtbaar abstract idee van het stuk?

WAT IS PRECIES DE KUNST IN ETEN

Bij eten is het net zo lastig; is eten het recept, het eerste gerecht of elke uitvoering van het recept? Je kan met etenswaar kunst maken zoals de ‘pièces montées’ van de 19e Eeuwse Franse meester-chef Marie-Antoine Carème², die ook wel de ‘koning der koks en kok der koningen’ werd genoemd. Bij die ‘pièces montées’ is het makkelijk te bepalen wat het kunstwerk is, het is namelijk het object zelf, net zoals bij beeldhouwkunst en schilderijen. Carème vond overigens dat eten onder architectuur viel. Maar neem een fantastisch recept dat door de

Albert Heijn wordt gekocht en daar iets wordt veranderd. Vervolgens maakt de Albert Heijn het duizenden keren en legt ze het in al haar supermarkten, wat is dan het kunstwerk? Is het elke afzonderlijk gerecht, alleen het eerste, of het originele recept? Wanneer je het vergelijkt met een ets zou je kunnen zeggen dat elke uitvoering opnieuw een kunstwerk is.

ETEN: AMBACHT OF KUNST

Maar zo simpel ligt het niet, om een beter antwoord te krijgen op die vraag is het handig eerst te bedenken of eten een ambacht of een kunst is. Om te beginnen, wat is een ambacht en wat is kunst? Een verschil kan zijn dat een kunstwerk vooral bedoelt is voor contemplatie, en een ambacht vooral voor gebruik. Dit gaat echter niet altijd op. Je zou iets kunnen gebruiken dat bedoelt is voor contemplatie en iets wat bedoelt is voor gebruik kunnen zien als kunst. Er is nog een onderscheid; kunst is een originele creatie terwijl ambacht de uitvoering is van een instructie, het volgen van een conventie of het toepassen van een bepaalde techniek. Dit onderscheid is tussen soorten werk in plaats van producten van werk. Een architect is een kunstenaar, maar een bouwvakker die de regels van de architect uitvoert is dat niet. Soms gaan de twee ook samen, een componist kan de regels van een muziekstuk volgen maar er zijn eigen draai aan geven wat hem zowel ambachtsman als kunstenaar maakt. Ook hier is geen duidelijk onderscheid, iets is niet alleen maar creatief of alleen maar ambachtelijk. Maar de gradatie is belangrijk, iets met meer creativiteit dan ambacht is vaak kunst, iets met meer ambacht dan creativiteit is vaak ambacht. Die gradatie is natuurlijk aan interpretatie onderhevig. Interpretatie kan overigens ook weer kunstzinnig zijn, denk aan een acteur in een toneelstuk, die interpreteert het script, maar maakt die interpretatie de acteur een ambachtsman of een kunstenaar?

² Marie-Antoine Carème (1784-1833) was een kok aan het hof van koningen, vorsten en rijke Parijzenaren. Hij was schrijver van invloedrijke kookboeken en wordt door vele gezien als grondlegger van de Franse keuken. Carème is vooral bekend van zijn enorme spektakelstukken van suiker, marsepein en gebak die hij ‘pièces montées’ noemde. Die hadden de vreemdste vormen, van piramides en tempels tot torens en beroemde ruines. Die pompeuze sculpturen waren alleen niet altijd eetbaar, maar wel zeer geliefd in de tijd van de ‘grande cuisine’.

Is eten daarom een ambacht of kunst? Het meeste eten zal een ambacht zijn, dat wil zeggen dat een recept wordt gevolgd, of een techniek wordt uitgeoefend. Pas een chef die iets zelf verzint, nieuwe combinaties maakt en nieuwe recepten bedenkt is kunstenaar. Maar ook mensen die het recept vervolgens creatief interpreteren kunnen gezien worden als kunstenaar. Net als een jazzmuzikant een bestaande melodie opnieuw arrangeert.

ETEN IS LASTIG TE ERVAREN

Er is nog een probleem specifiek voor eten. Dat is dat iedereen eten anders ervaart. Om eten te ervaren moet je het eten en daardoor vernietig je het. Niemand kan meer exact proeven wat je zojuist hebt gegeten. Plus dat eten ook nog eens nooit hetzelfde is, al eet je van hetzelfde bord, de happen die je neemt verschillen en niemand kan dus ooit exact hetzelfde eten. Dat maakt eten heel moeilijk objectief te beoordelen.

Maar met een concert is dat net zo, iemand achter in de zaal hoort wellicht minder bas en iemand voor in de zaal meer trompet. Ook al zijn ze bij dezelfde uitvoering aanwezig ze ervaren het allebei totaal anders. De uitvoering is foutief en niet het recept.

Wat het ervaren van eten nog weer moeilijker maakt is dat met de destructie van eten de mogelijkheid tot contemplatie afneemt. Je moet een gerecht kapot maken om het te ervaren.

Dat maakt dat je eten maar één keer echt kan ervaren en je niet terug kan gaan naar dat ene moment. De analyse van smaken moet daarom meteen plaats vinden en die korte duur maakt contemplatie lastig.

Kan eten daarom kunst zijn of niet? Als we kijken naar de definitie van kunst in de classificerende manier is het: iets wat bedoelt is, grotendeels of helemaal, voor esthetische overweging. Voor veel gewoon eten is daar geen sprake van, maar ander eten is door zijn maker wél bedoelt als kunstwerk. Eten dat bedoelt is om van te genieten en om gewaardeerd te worden. Eten wiens bedoeling het niet slechts is om te voeden kan daarom kunst zijn op de classificerende manier.

HET NUT VAN ETEN

Het nut van eten neemt een centrale rol in de discussie. Er is een argument dat zegt dat eten geen kunst is omdat het nuttig is. Zoals we net al hebben gezien is iets dat nuttig is eerder een ambacht. Maar van de traditionele kunstvormen, architectuur, schilderkunst, beeldhouwkunst, muziek en poëzie is architectuur ook in basis iets nuttigs, net als mode. Het feit dat eten nuttig is, is daarom geen belemmering om het kunst te laten zijn.

Het eigenlijke punt is dat als iets een esthetische reactie teweeg brengt je datgene los van alles beschouwt, dus ook van het nut. Een esthetische reactie op iets hebben betekend dat je het in zijn pure vorm beschouwt. Het gaat er om of een kunstwerk het waard is om op die manier te beschouwen. Bij eten kan dat af en toe lastig zijn. Je zou kunnen zeggen dat het ongepast is eten esthetisch te bekijken omdat je dan het doel met het middel door de war haalt. Deze hele scriptie geldt daarom ook alleen voor eten in onze Westerse consumptiemaatschappij. Het pleidooi om eten als kunst te zien is natuurlijk totaal niet van toepassing in landen waar armoede heerst en waar hongersnoden zijn. Wat we esthetisch beoordelen is heel iets anders dan eten als voeding, die twee staan los van elkaar. Je kan immers ook zonder dat je trek hebt eten, alleen omdat het zo lekker is.

“I wanted to take nouvelle cuisine further, to the point where we were breaking down the essence of taste and sensation, reconfiguring food as a series of really intense hits on the tongue.”

-Ferran Adrià

COMPLEXITEIT VAN ETEN

Een tweede argument om eten niet als kunst te zien is de lichamelijke van eten. Om eten tot je te nemen betekend dat je het in je lichaam moet stoppen. Muziek en beeldende kunst hoeven dat bijvoorbeeld niet, die blijven op afstand en je hoeft er lichamelijk niet mee in aanraking te

komen om het te kunnen ervaren. Dat maakt eten veel aardser. Die afstand van muziek en beeldende kunst associeert met iets ontastbaars en geestelijks, in tegenstelling tot de aardse en fysieke eigenschappen van eten.

De eerder genoemde filosofe Elisabeth Telfer beweert dat eten minder complex is dan bijvoorbeeld muziek en dat eten daarom niet als volledige kunst kan worden ervaren. Bij haar gaat het er niet alleen om dat eten proeven aardser, ruwer en rauwer is dan muziek en beeldende kunst, maar dat smaken van eten op zich ruwer zijn dan geluiden en beelden. Ze zegt dat smaken niet complex genoeg zijn om als kunstwerken te kunnen worden gezien.

Om te bepalen of die argumenten kloppen moeten we kijken of die beperkingen in het eten zelf liggen of in onze mogelijkheid tot het ervaren ervan. Zijn wij beter uitgerust om geluid te registreren of is eten gewoon minder complex dan muziek?

Laten we voor het gemak de vergelijking met muziek aanhouden en ten eerste kijken of eten zelf inderdaad minder complex is dan muziek. Volgens Telfer kunnen smaken geen sequenties zijn met herhalingen, systematiek en reguliere composities. Dat is echter onzin want een kok arrangeert hele gerechten en maaltijden, van hartig naar zoet, van vis naar vlees of van licht naar vullend. Een diner is een grote complexe compositie. Ook kan een heel menu zijn samengesteld aan de hand van één ingrediënt. Net zoals een symfonie een melodie als thema kan hebben.

Telfer beweert ook dat een muzieknoot complexer is dan een smaak omdat die timbre en toonhoogte heeft. Maar smaak heeft zowel aroma als smaak. Smaak is wat je met je tong waarneemt: zoet, zout, zuur, bitter en umami. Umami³ is pas recentelijk erkend, het is de smaak van hartig of 'lekker'.

Naast die basissmaken proef je vooral met je

neus, dat zijn de aroma's⁴. Smaak en aroma maken samen op wat je proeft.

Maar smaak is nog meer, het is ook geluid (of iets knapperig is) gevoel (zacht of hard) en hoe het eruit ziet. Een zwarte aardbei smaakt minder lekker dan een rode, en een hard krakende chip is krokanter voor je gevoel dan een niet krakende chip. Ook de omgeving waar je iets eet heeft grote invloed op je ervaring van een gerecht. Een saté die je aan een klein plastic tafeltje langs de kant van een drukke weg in het midden van Bangkok eet is tien keer lekkerder dan dezelfde saté in het Van der Valk restaurant in Breukelen.

"You think about some of the most memorable meals you've ever had; the food will be good but it will often be about locating a mental memory and taste is inexorably linked to all the other senses and memory, so ultimately it is all about taste."

-Heston Blumenthal

We kunnen concluderen dat eten op zich niet minder complex is dan bijvoorbeeld muziek. Is er dan een beperking in onze ervaring van eten en kunnen we muziek inderdaad beter waarnemen? Het is waar dat dieren soms beter ontwikkelde zintuigen hebben dan mensen. Zo kan een havik bijvoorbeeld beter kijken en een hond beter ruiken dan wij. Dieren zouden in theorie eten daarom vollediger waar kunnen nemen. Dat hoeft echter niet te betekenen dat onze smaak voor ons gehoor onder doet. Onze smaak is zowaar nog gecompliceerder omdat als je eet al je zintuigen worden geprikkeld. Muziek ervaar je met alleen gehoor en eten met reuk, zicht, gehoor, smaak en gevoel maar ook de omgeving en persoonlijke herinnering beïnvloeden hoe iets smaakt. Eten is het enige medium ter wereld wat dat doet, niets anders benut al je zintuigen.

³ Het is een smaak die gevoelig is voor glutamaten. Ve-tsin is bijvoorbeeld zo'n glutamaat. (Monosodiumglutamaat of MSG om precies te zijn.)

Umami zit in dingen als bouillonblokjes en maggi, maar ook in Parmezaanse kaas en zeewier. Er wordt nu gekeken of onder andere vet en krijt ook basissmaken kunnen zijn.

⁴ Dat is ook de reden waarom als iets vies is mensen hun neus dichtknijpen, zo neem je geen aroma's meer waar.

“Development is where my heart is focused because eating is the only thing that we do that involves all the senses. We eat with our eyes and our ears and our noses.”

-Heston Blumenthal

Dat maakt eten het totale Gesamtkunstwerk. Die totaalervaring maakt eten zo bijzonder en het is misschien wel de belangrijkste eigenschap ervan. Het maakt het nog vreemder dat eten op zich niet als kunst wordt gezien in onze maatschappij.

Maar stel dat we wel beperkingen hebben in het onderscheiden van smaken en geuren dan nog kan je je zintuigen trainen, zoals een wijnkenner of een koffieproever dat doet. Die trainen hun smaakvermogen net zoals een musicus met solfège zijn gehoor traint. En zelfs al is de perceptie beperkt dan nog zou het niet veel uitmaken want met hele simpele vormen en vlakken kan ook sterke kunst worden gemaakt, zoals Mondriaan dat bijvoorbeeld deed. Geheugen zou ook nog een rol kunnen spelen in ons onvermogen eten volledig te ervaren. Muziek is inderdaad beter voor de geest te halen dan smaak. Probeer maar eens nu in je mond te proeven hoe kabeljauw smaakt. Dat gaat lastiger dan het Wilhelmus in je hoofd te horen. Dat neemt niet weg dat smaken en geuren wel goed worden onthouden. Een smaak die je lang geleden op een vakantie hebt geproefd en je totaal vergeten was kan, wanneer je het opnieuw proeft, je meteen weer naar die vakantie toe transporteren. Smaken worden wat dat betreft beter onthouden dan andere zintuiglijke waarnemingen. Niets anders heeft zo'n sterke link met het geheugen als smaak en geur.

De universaliteit van eten kan het lastig maken eten als kunstvorm te zien, omdat daar een bepaalde cultivatie voor noodzakelijk is. Eten bekijken vanuit een cultureel bepaald referentiepunt zou nodig zijn om er belang aan te kunnen geven als kunstwerk. Maar iets kan ook als kunst kwalificeren zonder een specifieke culturele invalshoek. Eten is zelfs toegankelijker

dan bijvoorbeeld de meer elitaire beeldhouwkunst want iedereen eet dus is het makkelijker te begrijpen.

INTELLECTUELE KANT VAN ETEN

Tot nu toe hebben we gekeken naar wat eten kan doen met je gevoel. Maar iets kan op meerder manieren als kunst worden gezien. 'Kunst' kan je ook intellectueel bevredigen. De vraag is of eten dat ook kan. Zou je eten niet alleen gevoelsmatig kunnen waarderen maar ook intellectueel? Dat eten naast een gevoel ook een idee of betekenis met zich mee brengt.

“I cook more theoretically than I do practically. My job is creative, and in the kitchen, the biggest part of my creativity is theoretical.”

-Ferran Adrià

Veel kunstvormen zijn representatief. Schilderijen of boeken verbeelden de werkelijkheid en laten die in een ander daglicht zien om de kijker op nieuwe ideeën te brengen. Je zou je kunnen afvragen of eten dat zou kunnen. Het lijkt op het eerste gezicht lastig om eten iets anders te laten representeren dan zichzelf. Een worst is een worst en een augurk een augurk.

Toch zijn er tal van voorbeelden te noemen van eten dat iets anders representeert. En niet alleen eten dat zichzelf voor doet als een ander etenswaar, zoals een marsepeinen aardappel, maar Heston Blumenthal, chef van restaurant 'The Fat Duck' nabij Londen, maakte ooit eens een gedekte tafel waar je alles van kon opeten, van het bestek tot de kaarsen en de servetten. Er zijn trouwens ook bruidstaarten te bestellen in elke vorm die je wilt.

Maar het grootste tegenargument is dat kunst helemaal niet representatief hoeft te zijn. Schilderijen van Rothko of Pollock verbeelden ook niets. Abstracte schilderkunst is bij uitstek niet representatief maar kan wel degelijk als hogere kunst worden beschouwd. Eten in een abstracte vorm zou daarom zeker ook als kunst kunnen worden gezien.

Het is alleen de vraag of eten net als abstracte schilderijen en muziek, een emotie kan overbrengen. Muziek is daar uitermate geschikt voor, het is bij uitstek het medium dat je kan ontroeren en je de emotie van de artiest kan laten voelen. De vraag is of eten dat ook kan, en of dat nodig is om het kunst te laten zijn.

Koken is in de essentie iets wat je voor iemand doet. Het feit dat je voor iemand kookt is al emotie uiten. Met de daad van koken, door moeite te doen en er passie voor te tonen geef je al emotie. Daarbij, hoe vaak zie je niet kandidaten bij kookwedstrijden als Masterchef in huilen uitbarsten als ze worden weggestuurd, eten gaat hun aan het hart. Ze willen hun best doen en laten zien wie ze zijn en wat ze voor eten voelen met hun gerechten. Koks brengen hun gevoelens voor eten elke keer naar buiten als ze een gerecht maken. Eten is emotie en dat is zeker terug te proeven in een gerecht.

Het verschil is dat muziek op zich blij of verdrietig kan zijn en bij eten alleen de intentie of het motief dat is. Toch kan je heel blij worden van een mooie salade op een zomerse avond. Eten kan ons wel degelijk in vervoering brengen, zonder dat het een intrinsieke emotie heeft. Een gebouw kan je ook in vervoering brengen zonder dat het de bedoeling van dat gebouw is. Die vervoering geeft eten betekenis en gewichtigheid. Twee jaar geleden heb ik, na twee jaar gespaard te hebben, gegeten in restaurant 'The Fat Duck' nabij Londen, van de al eerder genoemde Heston Blumenthal. Ik heb nog nooit zoiets meegemaakt en het overtrof elke ervaring die ik ooit van kunst heb gehad. Wat ik daarmee wil zeggen is dat eten, in ieder geval mij, enorm kan ontroeren, en nog wel meer dan andere kunstvormen.

Die mogelijkheid kunst als eten te zien dwingt ons eten opnieuw te bekijken en haar te zien voor wat ze is.

CONCLUSIE

Ik wil met mijn scriptie zeggen dat in mijn ogen eten haar waarde heeft verloren door de overvloed en variëteit ervan in onze westerse wereld. Het heeft er voor gezorgd dat onze kijk op eten veranderd is nu we eten niet meer zien als iets noodzakelijks, want in principe hoeft niemand meer honger te lijden in onze samenleving.

De variëteit en overvloed hebben van eten iets modegevoeligs gemaakt. Niet alleen is eten zelf hip maar ook in eten zijn weer trends. Dat heeft er voor gezorgd dat mensen niet meer alleen eten om het eten zelf, maar ook om andere redenen. Mensen eten ook omdat het hip is als je superfoods eet, biologische producten koopt cupcakes bakt en in de jaren '70 ananas uit blik op je kip deed. Dat is op zich prima, maar de reden vind ik verkeerd. Het doet afbreuk aan de intrinsieke waarden van eten en maakt van eten een middel in plaats van een doel. Dat vind ik zonde. Eten is in mijn ogen namelijk veel meer dan dat. Het is zo'n fantastisch medium, het benut als enige medium ter wereld al je zintuigen. Ik pleit er dan ook voor eten te gaan zien als kunst om het weer waarde te geven in tijden van doelloos consumentisme en instrumenteel gebruik. Want wanneer eten haar nut verliest blijft enkel zintuiglijke stimulans over, wat het tot een geschikte kunstvorm zou maken. Ook omdat ik het raar vind dat eten in het algemeen niet al in hetzelfde rijtje wordt geplaatst als de bekende kunstvormen: architectuur, muziek, poëzie, beeldhouwkunst en schilderkunst. Ik heb daarom geprobeerd te kijken wanneer en waarom eten als kunst kan worden gezien. Door te kijken in welke situaties eten als kunst gezien kan worden wordt het begrip 'kunst' afgebakend om zo gedefinieerd te worden.

Al betekend dit alles niet dat er met ontzag naar eten gekeken hoeft worden. Een twee dagen oude pizza uit de ijskast kan ontzettend lekker zijn maar hoeft niet op dezelfde manier bekeken te worden als een schilderij van Picasso.

APPENDIX

Naar mijn mening kan er een parallel worden getrokken met grafisch ontwerp. Door de ontwikkeling van techniek is grafisch ontwerp de laatste 10/20 jaar, net als eten, bereikbaar geworden voor iedereen. Het installeren van Photoshop kan van iemand al een ontwerper maken. Die afname van exclusiviteit betekend een verlies van waarde in het grafisch ontwerp, en trends zorgen ervoor dat mensen ontwerpen naar een bepaalde stijl in plaats vanuit een innerlijke esthetiek.

Ik heb er voor gekozen om in deze versie geen foto's of afbeeldingen te plaatsen, want ik vond dat ze enkel illustratief werkten. Een geplaatste afbeelding moet in mijn ogen iets bijdragen of concreet de tekst ondersteunen en niet slechts een verbeelding ervan zijn.

BRONNEN

BOEKEN

- Freeland, C. (2001). *But is it art?*. Oxford: Oxford University Press.
- Tefler, E. (1996). *Food for Thought: Philosophy and Food*. London/New York: Routledge
- Strong, J. (2011) *Educated Tastes: Food, Drink, and Connoisseur Culture*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. Chichester, West Sussex, U. K.: Wiley-Blackwell
- Blumenthal, H., & Moore, A. (2011). *Heston Blumenthal at home*. London: Bloomsbury
- Shorto, R. (2013). *Amsterdam*. Amsterdam: Ambo Anthos
- Allison, H. (2001) *Kant's theory of Taste*. Cambridge: Cambridge University Press
- Eco, U. & McEwen, A. (2004) *A History of Beauty*. New York: Rizzoli
- McGee, H. (2004) *On Food and Cooking*. New York: Scribner
- Fresco, L. (2012) *Hamburgers in het Paradijs*. Amsterdam: Bakker
- Fresco, L. (2014) *Kruisbestuiving. Over kennis, kunst en het leven*. Amsterdam: Prometheus Bert Bakker
- Shaw, B. & Mozley, C. (1962) *Man and Superman*. New York: Heritage Press
- Harris, P., Lyon D. & McLaughlin S. (2005) *The Meaning of Food*. Guilford, Connecticut: Globe Pequot Press
- Kelly, I. (2004) *Cooking for Kings: The Life of Antonin Carême, the First Celebrity Chef*. London: Short

ARTIKELEN

- Robin Fox: *Food and Eating: An Anthropological Perspective*.
<http://sirc.org/publik/foxfood.pdf>
- Kathleen D. Vohs, Yajin Wang, Francesca Gino, Michael I. Norton: *Rituals Enhance Consumption*.
University of Minnesota. (2013)
<http://pss.sagepub.com/content/early/2013/07/17/0956797613478949.abstract>
- Dr. Frank Jacob: *They eat your ash to save your soul-Yanomami Death Culture*.
Heinrich-Heine-Universitat-Dusseldorf
http://www.academia.edu/3632663/They_Eat_Your_Ash_to_Save_Your_Soul_Yanomami_Death_Culture

SITES

- <http://pitjournal.unc.edu/article/architect-and-epicure>
- <http://www.brainyquote.com/quotes/quotes/g/georgebern109543.html>
- <http://well.blogs.nytimes.com/2013/08/09/rituals-make-our-food-more-flavorful>
- <http://en.wikipedia.org/wiki/Aesthetics>
- <http://www.soylent.me>
- <http://www.jenniferrubell.com>
- http://www.moma.org/explore/inside_out/2012/02/03/rirkrit-tiravanija-cooking-up-an-art-experience
- <http://www.cca.qc.ca/en/study-centre/1838-the-story-of-food>
- <http://www.marijevogelzang.nl/www.marijevogelzang.nl/home.html>
- <http://www.bompasandparr.com/>

OH THE TIGER WILL LOVE YOU

ABSTRACT

If you don't eat you die. The meaning of food for humans is enormous, for its absence would mean our death. But it's not just food's biological importance that makes it so important for us. Since we are the only living creatures who cook, food symbolizes humanity. It's what sets us apart from the rest. And because eating is almost always a group event, food becomes a focus of symbolic activity.

Since the beginning of mankind we ate to survive, every day man's goal was to gather food. But our development ensured a stable income and food's priority faded. Food has become omnipresent. The sheer abundance and variety of food in our present day, Western society has decreased its importance as nutrition. It's not the lack of food that will kill us, but rather its surplus. We no longer have to be scared to die of hunger, and the absence of that fear has made food take on a new meaning. Food's core purpose as fuel has become detached from its cultural significance. Not only do people eat solely for their survival but also to take part in a trend. Food has become fashionable and the choice to eat, or not eat something determines your social status. Our food choices shape our identity and it has made food into a lifestyle, rather than a precondition for life.

With this change of perception it's essential to reevaluate the medium. Does the meaning of food change when its utility is no longer present? Has food become a purely empirical, sensory stimulus without meaning? I think it's therefore necessary to look at food as art, to give it its intrinsic values back. Food itself is so special, its the only medium in the world to stimulate all the human senses, as well as being a strong link to our memory, which makes it ideal to be perceived as art. When food loses its necessity, only its sensory incentives remain, making it even more perfect to be experienced as art.

I'm obsessed with food, I watch cooking shows all day, read cookbooks and spend all my money

on food. The more I occupy myself with it, the more I'm amazed that food isn't being seen as art. Why don't chefs like Ferran Adrià and Heston Blumenthal have the same status as Andy Warhol or Picasso? Why is there no such thing as a food museum?

My thesis will look into those questions by investigating taste and how we perceive it, the history of food, historical and modern day examples of food as art, the aesthetics of food and when and why food qualifies as art.

In the end I will explain why food isn't being seen as an art form, and prove why it should, and by doing so reevaluating food's cultural significance. All this in an effort to give food its value back, in times of purposeless consumerism and instrumental usage.

