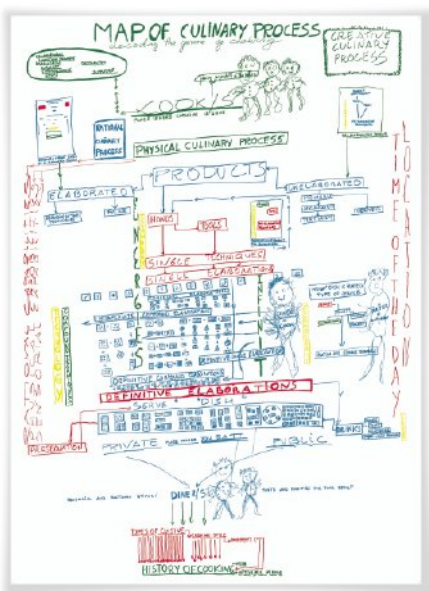
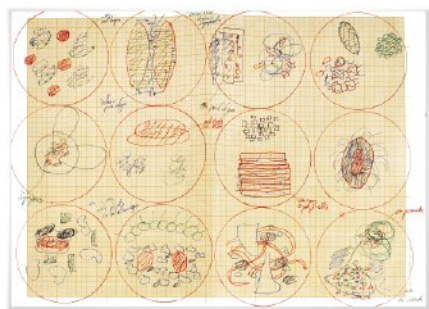


Taal schiet tekort

Elk recept of apparaat van Ferran Adrià ontstaat uit schetsen. **Arjen Ribbens** bekijkt de 'kunstwerken' van de chef op de tentoonstelling in Maastricht.



Kaart van het culinaire proces.



Combinaties van ingrediënten



* Adrià bedenkt ook apparaten en keukengeri. Zoals deze spuit met een flexibele pvc-buis om een twee meter lange spaghetti-sliert te maken.

Koken begint voor Ferran Adrià met een potlood. Zoals veel schilders een schilderij scheppen, zo ontwikkelde de Catalaanse chef-kok de experimentele nieuwe gerechten voor zijn befaamde restaurant El Bulli: eerst een schets. Al tekenend proefde Adrià hoe combinaties van ingrediënten en bereidingswijzen kunnen uitpakken. Veel effectiever, zegt hij, dan alle mogelijkheden in de keuken uitproberen.

Adrià sloot El Bulli in 2011 om zich te gaan wijden aan een groot, theoretisch onderzoek naar het zintuig van de smaak. In Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur in Maastricht, opent volgende week donderdag een grote tentoonstelling over dat onderzoek. Een voorproefje: Adrià's onderzoek moet uitmonden in een 'Bullipedia', een culinaire kennisdatabase à la Wikipedia.

Directeur Valentijn Byvanck werkte de afgelopen tweeënhalve jaar nauw met Adrià samen om deze expositie samen te stellen. De kriebelige schetsen op ruitjespapier waren niet bedoeld als recepten voor zijn medewerkers, zegt Byvanck. „Zie ze als moderne partituren. Door te tekenen ordent Ferran zijn gedachten, krijgt hij het creatieve proces scherp. Die schetsen bieden een kijkje in het hoofd van de kok.”

Met een grote groep medewerkers is Adrià al vier jaar bezig om de sleutel tot culinaire creativiteit te vinden. Een ambitieuze opdracht. Gastronomie is geen academische discipline, en de geschiedenis van de smaak is nog nauwelijks beschreven. De chef-kok is daarom begonnen met het analyseren van processen in de keuken en in restaurants. Dat doet hij met schematische tekeningen, grafieken en andere visuele hulpmiddelen. Zo heeft hij bijvoorbeeld de verschillende fasen in het culinaire proces van kok tot eter in een diagram weergegeven.

De wereld in schema's vangen, het is wat vele outsiderkunstenaars ook proberen. Byvanck legt uit dat Adrià eten en koken als taal is gaan beschouwen. Eten is voor hem het alfabet geworden en reguliere taal schiet voor het beschrijven daarvan tekort. Byvanck: „Het is heel moeilijk om over smaak te praten. Met nieuwe manieren van communiceren probeert Ferran greep te krijgen op zijn onderwerp.”

Op de tentoonstelling in Maastricht hangt ook een serie tekeningen over

de geschiedenis van het koken. Byvanck: „Zijn culinaire evolutietheorie begint symbolisch: met de oerknal. Daarna schildert Ferran wat de primitieve mens at, de ontdekking van vuur, de introductie van vis in de keuken, enzovoorts.”

Aan de Engelse woorden op deze tekeningen kun je volgens Byvanck zien dat Adrià rekening is gaan houden met een internationaal publiek voor zijn onderzoek. Ja, zegt Byvanck, ook Adrià beseft dat hij met een pretentieuze onderzoek bezig is. Maar hij is niet zo aanmatigend om zijn eigen tekeningen kunst te noemen. Ze zijn voor hem een hulpmiddel om zijn gedachten te visualiseren. Te vergelijken met zijn van boeteer pasta gemaakte voedselmodellen die ook op de tentoonstelling te zien zijn. Zó zouden gerechten er uit kunnen zien. Met welke ingrediënten stond op dat moment nog allerminst vast.

Ingrediënten classificeren

Op uitnodiging van Adrià heeft grafisch ontwerper Marta Méndez Blaya een serie pictogrammen ontworpen om ingrediënten te kunnen classificeren. Met de symbolen maakt Adrià indelingen van productfamilies en ook helpen ze hem bij het achterhalen van de evolutionaire analyse van recepten.

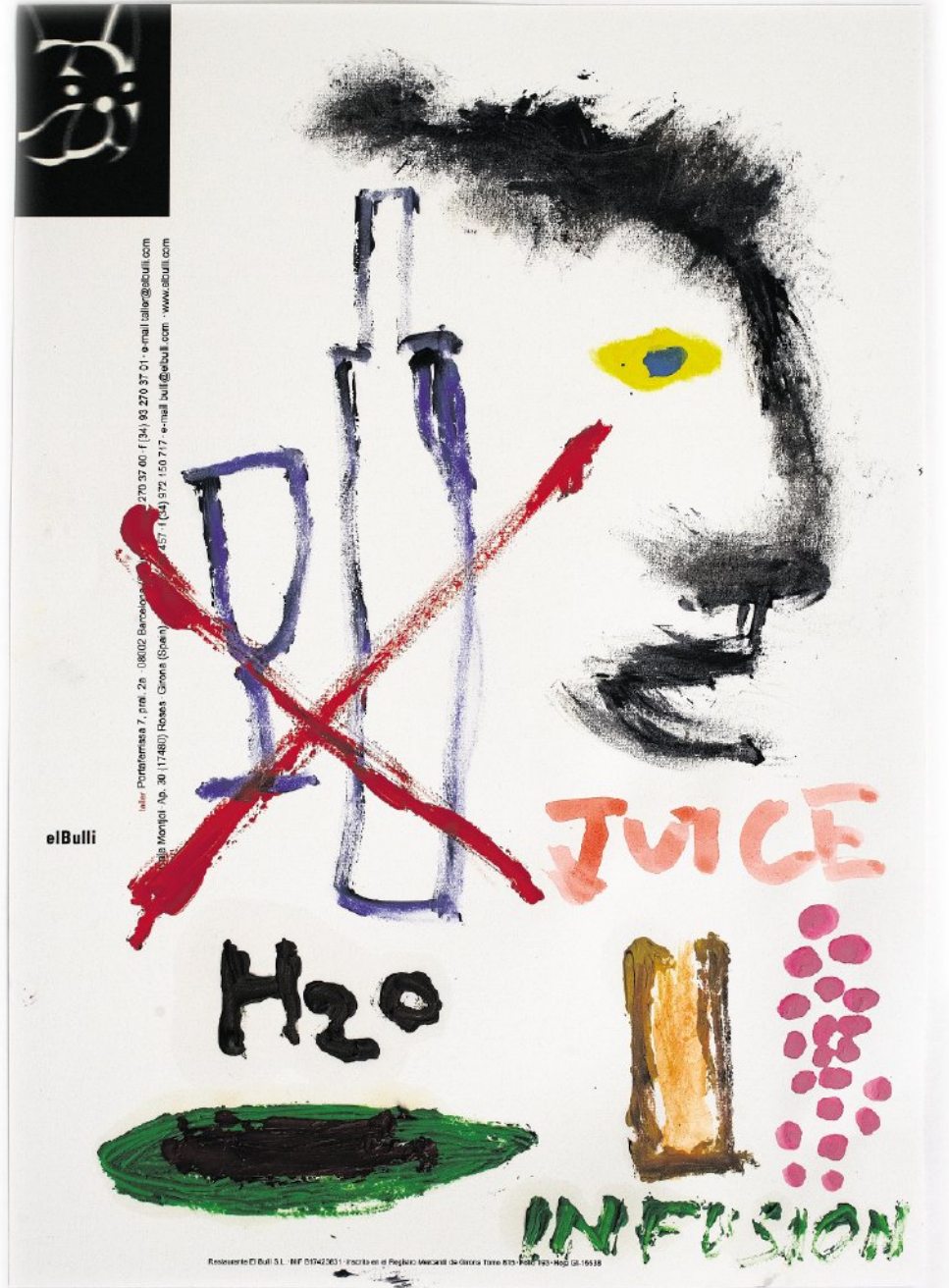
Op de tentoonstelling is ook aandacht voor de vele kook- en eetgerei

die Adrià met zijn team heeft ontwikkeld. Bijvoorbeeld de vele honderden borden van allerlei afmetingen en materialen. Bij elk gerecht hoorde een ontwerp dat de smaak, vorm en textuur tot zijn recht liet komen.

Te zien zijn ook diverse apparaten die Adrià met ontwerper Luki Huber ontwikkelde, apparatuur om experimentele gerechten te maken. Zoals een spuit met een flexibele pvc-buis om een twee meter lange spaghetti-sliert te maken. Of een boormachine met een speciaal hulpstuk voor het vervaardigen van minisuikerspinnen.

De Marres-directeur heeft de chef-kok nooit gevraagd of hij verwachtte de sleutel tot culinaire creativiteit te zullen vinden. Het antwoord hangt vermoedelijk af van zijn humeur, zegt Byvanck. „Ferran zal misschien zeggen: 'Natuurlijk, we zijn al zo dicht bij.' Maar het kan ook, dat hij laat weten niet gelukkig te worden als hij het antwoord vindt. Maar doet het er echt toe? Zijn zoektocht is fascinerend. Net als wat hij nu al over de geschiedenis van de smaak bij elkaar heeft gebracht.”

Ferran Adrià: Notes on Creativity. Van 10 maart tot 3 juli in Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur in Maastricht. Di-zon 11-17 uur. Meer informatie: marres.org



De geschiedenis van het koken geschilderd door Adrià



Vis. Pictogram van Marta Méndez Blaya.