



Wat is wijn? Het is de favoriete retorische vraag van Ferran Adrià. Een drank, zul je denken. Ja, zegt Adrià dan, als je het in een glas doet wel. „Maar wat als ik er een saus van maak? Of ijs? Dus ik vraag nogmaals: wat is wijn?” Het antwoord waar hij naar zoekt is: wijn is een bewerking van gefermenteerde druiven. „Dus wat is er mis met tomaatensaus uit een pakje”, vraagt hij dan. „Je maakt de wijn toch ook niet zelf?” Het is slechts één van de duizenden filosofische voedselvraagstukken die geordend moeten worden, zegt de beroemde Spaanse chef-kok terwijl hij in slissend Catalaans en met drukke handgebaren een groepje journalisten rondleidt door een parkeergarage in Barcelona.

Dit is het elBulli Lab. De lege garage staat vol met hoge, witte piepschuimen borden waarop allerhande tabellen, grafieken en tekeningen geprikt zijn, waaronder de *flow chart* van het ‘bestaan van een komkommer’. Verderop staan boeken, veel boeken. En bureaus met studenten. Botanisten, historici, gastronomen. Ze zijn onder meer bezig de volledige geschiedenis van koken in kaart te brengen, van de Neolithische tijd tot nu. Er wordt ook gewerkt aan een gastronomisch-taxonisch systeem om de dieren- en plantenrijken in kaart te brengen. Al die kennis moet leiden tot een Bullipedia, een allesomvattende encyclopedie voor de gastronomie - samen met zijn elBulli Lab en de nog vagere organisatie elBulli DNA onderdeel van de koepel elBulli foundation. Adrià's uiteindelijke doel: „Het decoderen van het creatieve proces en het definiëren van innovatie.”

Wie Ferran Adrià niet kent, denkt nu dat dit een megalomaan waanidee is van een gestoorde professor die met een groepje geïndoctrineerde volgelingen in zijn eigen Bulli-bubbel leeft. Maar kijk uit: Adrià is een van de grootste gastronomische denkers van onze tijd. Adrià en de experimentele moleculaire keuken van zijn restaurant El Bulli waren rond de eeuwwisseling het middelpunt van een immense gastronomische revolutie. Het restaurant in het plaatsje Rosas aan de Costa Brava, met drie Michelinsterren, stond tussen 2002 en 2009 vijf keer bovenaan de - niet onomstreden maar wel zeer invloedrijke - lijst van vijftig beste restau-

rants ter wereld van het Britse tijdschrift *Restaurant*. El Bulli was slechts zes maanden per jaar open, de andere helft van het jaar experimenteerde Adrià met zijn koks in een laboratorium. De weinige gelukkigen die er een tafel wisten te boeken, aten er dingen als ‘verdwijvende ravioli’, ‘wortel-lucht’ of ‘gorgonzolaballon’ in zo’n dertig gangen.

El Bulli is vooral bekend vanwege de technische culinaire innovaties. Adrià was een meester in het goochelen met structuren. Hij ontwikkelde technieken om van werkelijk alles mousse of schuim te maken met de kidde (zo’n slagroomspruit waar je lachgaspatronen op draait). Zijn beroemdste techniek is die van de sferificatie: door een vloeistof met calcium te druppelen in een bad met zeewierextract krijg je perfecte ronde bolletjes. Zo kun je kaviaar maken van mangopuree of olijfolie in de vorm van een olijf. Dit was een compleet nieuwe manier van koken én eten.

Moleculair koken werd een hype. Dus kwam er ook een tegenbeweging: een jaar of vijf geleden was het enorm bon ton in culinaire kringen om te zeggen dat je helemaal klaar was met die moleculaire keuken. Voornamelijk omdat ieder eetcafé met poeders en gelletjes aan de gang ging. Toch zijn ook de keukens waar tegenwoordig weer geschermd wordt met ‘pure smaken’ en ingrediënten die ‘in hun waarde gelaten worden’ standaard uitgerust met moderne, technologische apparatuur zoals thermoblenders en pacojets.

Technieken uit Chinese keuken

Maar de erfenis van Adrià is veel groter, zegt een aantal grote chefs van dit moment desgevraagd. Adrià was een van de eersten die de Aziatische keuken heeft omarmd, zegt Richard Ekkebus van restaurant Amber in Hong Kong, de hoogstgeplaatste Nederlander op de *Restaurant-top-50*. „Adrià kwam begin jaren negentig opeens met sojasaus aan. Veel van die technieken met zeewierextracten en goms zijn gebaseerd op de Chinese keuken.” Laten we ons Adrià alsjeblieft niet alleen herinneren om zijn technologische innovaties, zegt ook René Redzepi. De chefkok van Noma in Kopenhagen en vaandeldrager van de New Nordic Cuisine die vijf jaar geleden het stokje overnam van Adrià als culinaire paus, werkte als leerling een seizoen in de keuken van El Bulli. Hij herinnert zich de pioniersgeest. „Adrià was als een kommeet uit de ruimte, die insloeg en alles opschudde. Hij gaf koks over de hele wereld het zelfvertrouwen om te doen wat natuurlijk voor hen voelde. Hij brak voor eens en altijd door het keurslijf van de klassieke Franse keuken. Dat is veel belangrijker dan die technologie.”

Adrià ging niet alleen op het bord dwars te-

Adrià in het kort

Geboren 14 mei 1962 in L'Hospitalet de Llobregat, Spanje

Begon in 1980 als afwasser in een hotel in Castelldefels waar hij de traditionele Spaanse keuken leerde van de chef.

Ging als kok aan de slag in El Bulli in 1984. Drie jaar later werd hij daar chef-kok. Werd beroemd met zijn moleculaire keuken. In 1997 kreeg Adrià zijn derde Michelinster. Tussen 2002 en 2009 stond El Bulli vijf keer bovenaan de *Restaurant-top-50*.

Schreef kookboeken als *Een dag bij elBulli*, en *Thuis koken met Ferran Adrià*.

Sloot in 2011 El Bulli. Werkt thans aan de Bullipedia.

gen alle conventies van de *fine dining* in. Hij innoveerde het hele concept van een klassiek restaurant. De indeling in voor-, tussen- en hoofdgerechten was totaal verdwenen in El Bulli. Adrià serveerde een stroom van dertig kleine gerechten, op een tempo dat de keuken bepaalde. Hij ging gerechten serveren in glazen. Hij bedacht zijn eigen bestek en servies omdat hij niet alleen visualiseerde hoe een gerecht moest smaken, maar ook hoe het gerecht ervaren moest worden. Hij bedacht geen gerechten als een kok, maar ontwierp ze als een food-designer. „Hij heeft zijn eigen taal ontwikkeld, buiten ieder bestaand referentiekader”, zegt Ekkebus.

Tussen eten en noviteit

Als gast in El Bulli werd je gedwongen om na te denken over existentiële vragen. Waar ligt de grens tussen eten en noviteit? Is het lekker? Wat is lekker? Daarom is het interessant om Adrià te beschouwen als kunstenaar, zegt Valentijn Byvanck, directeur van Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur, die de tentoonstelling *Notes on creativity* over Adrià naar Maastricht haalde. „In de moderne kunst is ‘of iets mooi is’ bij voorbaat ondergeschikt aan authenticiteit of beweging. Schoonheid kan een factor zijn. Maar zeggingskracht is veel belangrijker. Roept een werk emoties op? Interpretaties? Biedt het nieuw perspectief. Of iets mooi is in de traditionele zin van het woord is niet zo belangrijk.”

In de keuken heeft hij het hoogst haalbare niveau bereikt. In 2011 sloot Adrià El Bulli, naar eigen zeggen omdat hij bang was zichzelf te herhalen. „Het was verschrikkelijk moeilijk om nog motivatie te vinden. We hadden een soort perfectie bereikt”, zegt Adrià, niet gehinderd door enige valse bescheidenheid. Zijn nieuwe uitdaging is: zijn eigen creativiteit doorgronden. Daarvoor werkt hij nu aan een universeel classificatiesysteem, als een moderne Diderot (grondlegger encyclopedie) of Linnaeus (grondlegger zoologische nomenclatuur).

Wat is koken? Dat is de vraag waar het voor hem mee begon. Adrià: „Koken is het transformeren van ingrediënten, zegt de conventionele wijsheid. Maar als ik rauwe ingrediënten combineer, ben ik dan niet aan het koken? Misschien is het opdienen van ingrediënten wel de essentie van koken?” Adrià's gedachtenstroom is moeilijk te volgen. Hij spreekt voornamelijk in vragen, waar hij zelden een sluitend antwoord op formuleert. Om het creatieve proces te begrijpen, moet hij eindeloos veel kennis vergaren, legt hij uit. Maar hoeveel kennis heb je nodig om een tomaat te begrijpen, roept hij ter verduidelijking. „Om een tomaat te definiëren ten opzichte van alle andere vruchten is onbegonnen werk. Ik kan nooit over de kennis beschikken van alle duizenden vruchten die er bestaan. Handiger is om de tomaat te definiëren door te kijken welke functie hij vervult binnen de plant. Als ik een vrucht definieer als onderdeel van een plant, dan kan ik ook een vrucht uit de Amazone die ik nog nooit gezien heb direct begrijpen.” Wat hij bedoelt te zeggen: een set data is pas informatie als het geordend is. En het wordt pas kennis nadat de informatie „gecontextualiseerd” is.

Om het proces van ordening en contextualisatie in kaart te brengen heeft Adrià ‘Sapiens’ bedacht, een soort software. „Zie het als Windows voor de geest”, zegt hij. Dat concept werkt hij nu uit door het toe te passen op de gastronomie. Maar als hij het eenmaal heeft uitgewerkt, kan het natuurlijk ook worden toegepast om architectuur of beeldende kunst te analyseren, aldus de gastronom-filosoof. Meer dan dat valt er voorlopig niet aan te begrijpen voor wie niet in het hoofd van Ferran Adrià leeft.

Een intellectuele software ontwikkelen om het creatieve proces in eender welke discipline te kunnen analyseren, dat klinkt nogal hoog gegrepen, zelfs voor een onnavolgbaar genie als Ferran Adrià. Of El Bulli de grootste verdienste van Adrià was, of dat die nog moet komen, durft René Redzepi niet te zeggen. Dat hij de wereld opnieuw zal doen opschudden als restaurateur betwijfelt hij. „Maar als verstrooide professor die de wereld van restaurant-eten, technologie en innovatie in een soort academisch concept verenigt... Wie zal het zeggen? Waarschijnlijk. Het blijft Ferran.”

Het bezoek aan het elBulli Lab werd georganiseerd door Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur in Maastricht.

Wat is koken?

Voormalig chef-kok Ferran Adrià veroorzaakte een culinaire revolutie met zijn moleculaire kookkunsten. Nu werkt het genie aan een gastronomische encyclopedie.

tekst Joël Broekaert