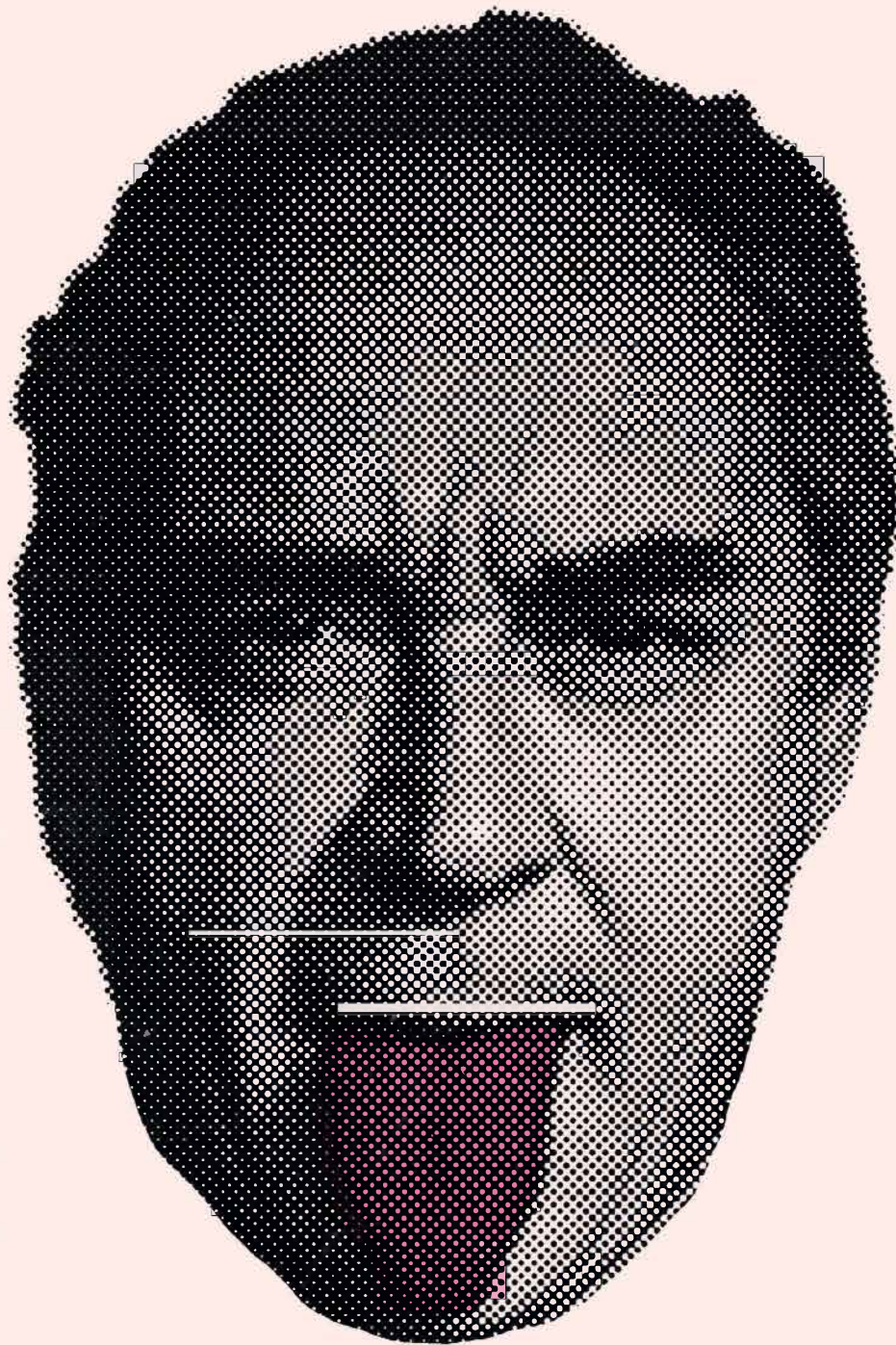


NOR IS IT FOOD...

Een filosofisch essay over waarneming en voedsel als kunstwerk.



Barbara Strating

Nor is it food...

Een filosofisch essay over waarneming en voedsel als kunstwerk.

Barbara Strating (0501247)

Masterscriptie Kunst- en Cultuurwetenschappen

Specialisatie: Kunstbeleid en Mecenaat

Scriptiebegeleider: Vincent Meelberg

Tweede lezer: László Munteán

Nijmegen, 15 januari 2018

Summary

The fields of the culinary and the arts have always existed separately from each other. In recent years, however, food itself started playing a part within the art world. Fluxus artist, such as Wim T. Schippers and Alison Knowles, made use of foodstuffs in their artwork. Surprisingly, the foodstuffs were not used in the art pieces to be eaten. But there is one exception. In 2007 the Spanish chef, Ferran Adrià, from the world famous restaurant elBulli participated in Documenta 12, not as a chef but as an artist. The art pieces he created were not displayed in the Documenta 12 venues in Kassel itself, but were made to be eaten by Documenta visitors in the elBulli restaurant in Rosas, Spain.

The collaboration between Adrià and the Documenta 12 team leads to a philosophical question concerning the borderline between the arts and the culinary: can food be art? The answer is not a straightforward yes or no. Philosophers have always ignored the secondary senses (taste, smell and touch), as these senses would only perceive stimuli too personal to be a source for knowledge and reason. This led to an epistemology and aesthetics now known as the visual regime. The arts are best perceived by the eye and ear. Food, however, is best perceived by the secondary senses. Therefore, food cannot be art and cannot be the source of anything but pure pleasure. Food doesn't refer to anything but foodstuff, tasty and nourishing, but not a source of reflection or aesthetically valuable.

In this thesis I argue that this account of food is a misconception. The secondary senses are able to perceive beyond pure personal pleasure. Food can therefore have meaning beyond nutritional value and can have an aesthetic component beyond hedonistic pleasure. I argue that contemporary art theory, phenomenology, the bodily turn and affect theory, make it possible to analyse the elBulli participation in Documenta 12 as an art object, by focusing on the complex sensory experience of the visitor. In doing so, my analysis shows that elBulli transforms foodstuffs in such a way that it exceeds the culinary and becomes a hybrid between the arts and gastronomy.

Inhoudsopgave

	Pagina:
Inleiding	1.
De hiërarchie der zintuigen	3.
De wending naar het lichaam	6.
Persoonlijke motivatie	7.
Onderzoeksvraag en theoretische afbakening	8.
Structuur en <i>case study</i>	10.
<i>Case study: elBulli</i>	11.
Wat is voedsel?	13.
<i>Haute Cuisine</i>	16.
Klassieke esthetica	20.
Wijsgerige esthetica	20.
Het probleem van smaak	21.
Weg van het lichaam	24.
<i>Taste revised</i>	27.
Fluxus	28.
Eten als performance	29.
Hedendaagse kunstfilosofie	30.
Ik voel, ik besta!	31.
De wereld waarnemen	34.
Affect	39.
Affect als intensiteit	40.
Proust doopte de madeleine in de bloesemthee...	42.
<i>Affect gives you away</i>	43.
Een gerecht als kunstwerk?	46.
Een <i>minor art</i>	47.
Het smaakoordeel	50.
Het begin van een esthetica van ons eten	55.
Het probleem van consumptie	58.
elBulli	61.
<i>Creativity means not copying</i>	62.
Documenta 12	65.
Analyse	68.
'Spherical-I green olives'	70.
Een betekenisvol gerecht	71.
Een betekenisvol moment	72.
Een emotionele ervaring	74.
Herinneringen	75.
Tot besluit	77.
Literatuurlijst	80.
Bijlagen	85.



Afbeelding 1

In december 2010 kocht Museum Boijmans van Beuningen in Rotterdam het concept van de 'Peanut-Butter Platform' (1962-2010) van de Nederlandse beeldend kunstenaar en schrijver Wim T. Schippers aan. Het museum voegde het concept van de vloersculptuur toe aan haar collectie, waarin ook andere werken van Wim T. Schippers zijn opgenomen. Museum Boijmans van Beuningen pakte groots uit met de presentatie van het werk. De Pindakaasvloer, zoals het werk beter bekend staat, was onderdeel van een expositie waarin ook ander werk van Schippers te zien was en de vloer kreeg een hele museumzaal toebedeeld. Het kunstwerk is op verschillende manieren uit te voeren, het concept schrijft niet meer voor dan dat het een houten lijst is die wordt opgevuld met een laag pindakaas van een nader te bepalen merk, waarna de lijst weer moet worden verwijderd. In het Boijmans van Beuningen mat de vloer 4 bij 12 meter, was hij 2 centimeter dik, bestond uit ruim 1100 liter pindakaas en was in het voorjaar van 2011 drie maanden te zien voor publiek.

Schippers voerde het werk voor het eerst in 1969 uit, bij Galerie Mickery in Loenersloot. De vloer was te zien op een vierkante, houten verhoging. Sindsdien is de Pindakaasvloer nog drie keer in verschillende vormen tentoongesteld. In 1997 was de vloer te zien in het Centraal Museum in Utrecht, als onderdeel van een overzichtstentoonstelling van Wim T. Schippers. Daar, op zaal, is de Pindakaasvloer voor het eerst slachtoffer geworden van vandalisme. Een groep scholieren bestrooide de vloer met hagelslag, terwijl ze 'Pindakaas met hagelslag is veel lekkerder' scandeerden. Schippers zelf kon de actie wel waarderen. In een reactie in de Volkskrant zegt hij dat "(...) de

hagelslag is met gevoel voor verhoudingen en met vaardige hand aangebracht. Ik zou haast zeggen: ga zo door” (14-03-1997). Zijn reactie is te begrijpen wanneer hij verderop in hetzelfde artikel toelicht wat volgens hem kunst is: “alles wat zich nu rond die pindakaasvloer afspeelt. De vloer, deze actie met die hagelslag, dit gesprek. Het zijn prachtige wezenloze momenten waarin verschillende lagen zitten, en dat sluit weer aan bij de eerder genoemde pindakaas” (Volkskrant 14-03-1997). Hier spreekt een navolger van Dada en Fluxus.

Toch is het expliciet niet de bedoeling dat bezoekers de Pindakaasvloer naar eigen inzicht aanvullen. Tijdens de tentoonstelling in het Boijmans van Beuningen in 2011 was er naast de vloer de volgende boodschap gedrukt: ‘Het is niet toegestaan de Pindakaasvloer aan te raken’. Dat kon niet voorkomen dat de vloer werd betreden. Zowel in Utrecht in 1997 als in Rotterdam in 2011 kwam het regelmatig voor dat bezoekers per ongeluk een paar passen zetten in de pindakaas en zo de vloer beschadigden. Supposten hielden een emmertje met sop achter de hand om de



Afbeelding 2

bezoekers van de smurrie onder hun schoenen te verlossen. Het Boijmans van Beuningen ging nog een stap verder. Na betreden van de vloer kreeg de bezoeker de rekening voor de herstelwerkzaamheden thuisgestuurd, wat leidde tot ophef in de media.

In het verhaal van de Pindakaasvloer viel me één detail in het bijzonder op. Nergens wordt melding gemaakt dat iemand een lik van de vloer heeft genomen. Blijkbaar is geen van de bezoekers op het idee gekomen om een broodje en een mes mee te nemen en zijn of haar lunch aan te vullen met een paar happen van het kunstwerk. Op zich is dat te begrijpen. Vermoedelijk weet iedereen hoe pindakaas smaakt. De geur moet ook indringend zijn geweest en wellicht heeft de pindakaas uiteindelijk ronduit gestonken. Bovendien doe je dat niet, een kunstwerk aanraken. De etiquette van het museumbezoek schrijft voor dat je op gepaste afstand het kunstobject aanschouwt, niet te dichtbij komt om beschadiging te voorkomen en al helemaal niet met je handen aan het kunstwerk zit. Laat staan dat je een lik neemt van de Pindakaasvloer, omdat je benieuwd bent hoe het smaakt.

Toch wringt dat een beetje. De vloer is immers van pindakaas, een alledaags broodbeleg dat in bijna elke keuken in Nederland te vinden is. Het is goedkoop en overal verkrijgbaar. Bovendien is de pindakaas na afloop van de expositie opgeruimd en weggegooid. Waarom staat er dan toch een hek omheen? Waarom neem je geen hap van de Pindakaasvloer?

Op de eerste plaats wordt dat aan je gevraagd als bezoeker. Er staat niet voor niets een bordje naast met de dringende oproep om de Pindakaasvloer niet aan te raken. Bovendien wordt

het werk vergezeld door een suppoost, die op gepaste afstand de bezoeker in de gaten houdt. Echter, ook als het bordje of de suppoost afwezig waren zou je nog niet zo snel geneigd zijn om het werk aan te raken. De Pindakaasvloer bevindt zich immers in een museum en binnen die ruimte gelden andere etiquette en regels dan buiten een museumzaal. De objecten binnen de ruimte van het museum gelden als kunst en die raak je niet aan¹. De bezoeker is zichtbaar, zowel voor medebezoekers, als voor suppoosten en de beveiliging die gebruik maakt van camerabewaking. Voor het oog van al deze mensen is een misstap snel zichtbaar. Wat een misstap is, wordt bepaald in de machtsverhouding tussen het museum en de bezoeker, die asymmetrisch is. De gemiddelde museumbezoeker zal dus ook in afwezigheid van een suppoost en bordjes op gepaste afstand van een kunstwerk blijven. Alleen al het gevoel dat je wellicht wordt bekeken door de aanwezige camera's is voldoende. Dat er een bordje stond in het Boijmans van Beuningen geeft vooral aan dat het kunstwerk in kwestie, de Pindakaasvloer, afwijkt van wat de bezoeker als een normaal kunstwerk beschouwt.

De hiërarchie der zintuigen

De ongeschreven regel dat de aanschouwer afstand moet houden tot het kunstobject is een relatief nieuw fenomeen. Tot de 18^e eeuw was het gebruikelijk om een kunstwerk aan te raken en werd dit in bepaalde omstandigheden zelfs aangemoedigd (Morgan 66). Onder invloed van de toen heersende empirische wetenschappelijke methode werden alle zintuigen, waaronder tast, ingezet om kennis op te doen van het object. Daarbij werd aandacht besteed aan het materiaal het gewicht en de textuur, vorm, geur en constructie van het kunstwerk. De intieme, lichamelijke omgang met het object leverde niet alleen kennis op, maar zorgde ook voor een esthetische ervaring (Morgan 66). De praktijk om kunstwerken aan te raken veranderde in de 19^e eeuw. Kunstcollecties, die voor die tijd privébezit waren, werden voor het brede publiek opengesteld. Openbare musea werden de plekken waar dit brede publiek kennis kon maken met kunstwerken. Maar nu alleen door te kijken, het oog werd het dominante zintuig. Deze verandering werd enerzijds veroorzaakt door de opkomst van glas en staal in de industriële revolutie, waardoor het kunstwerk op afstand kon worden geplaatst in een vitrinekast (Morgan 66)². Anderzijds werd ze ingegeven door een groot

¹ De Franse denker Michel Foucault (1926-1984) zelfdisciplinerend zou noemen. Het museum functioneert hier als een panopticum. Foucault beschrijft in *Surveiller et punir* (1975) de wijze waarop macht wordt uitgeoefend in onze West-Europese instituties sinds de 18e eeuw. Daarbij wordt een machtsverhouding niet langer afdgedwongen door middel van geweld, maar werkt als een onzichtbare disciplinerende kracht (Baetens 85). Foucault noemt een aantal instanties waar dit mechanisme werkzaam is, zoals onderwijs, geneeskunde en media. Musea maken hier ook onderdeel van uit. De disciplinerende kracht van het panopticum maakt dat iemand de externe regels, zoals bijvoorbeeld 'je zult een kunstwerk niet beschadigen' internaliseert. Met de filosofie van Foucault in ons achterhoofd kunnen we stellen dat hier sprake is van disciplinerend.

² Zie ook Classen (2005) en Howes & Classen (2014)

wantrouwen richting de museumbezoekers, over het algemeen minder welopgevoed en kunstzinnig ontwikkeld geacht dan de kunstliefhebbers met hun privécollecties. Onbekend als het brede publiek was met waardevolle en kwetsbare voorwerpen werd het openbare museum een plek waar het volk werd geleerd om voorzichtig om te gaan met kunst en tot beschaving werd gedwongen (Morgan 66).

Er is nog een andere reden aan te wijzen waarom we als museumbezoeker afstand bewaren tot het object: het visuele regime. In het waarnemen van beeldende kunst wordt het oog als het dominante zintuig opgevat. Dit is gedeeltelijk te verklaren door de geschiedenis van het moderne museum zoals ik deze hierboven beschreef. Anderzijds komt het visuele regime voort uit de idee van de hiërarchie der zintuigen, die al zo oud is als het ontstaan van de Westerse filosofie zelf. Sinds de antieke oudheid worden vijf zintuigen onderscheiden: het gezichtsvermogen, het gehoor, de tastzin, de reukzin en de smaakzin (Korsmeyer, *Taste* 2). Deze vijf zintuigen zijn gericht op de wereld om ons heen, ze leveren informatie aan over alles dat extern aan ons lichaam is.

Reeds sinds Plato (427 v. Chr.- 347 v. Chr.) worden deze zintuigen hiërarchisch geordend, in de volgorde zoals ik hem hierboven beschrijf. In de Westerse filosofie wordt de mens gedacht als een rationeel wezen. De ratio, het menselijk verstand, wordt van informatie voorzien door de zintuigen. Ze zijn een bron van kennis en stellen ons in staat diezelfde kennis te communiceren (Korsmeyer, *Taste* 3). In het ontwikkelen van een filosofie ten aanzien van de bronnen en gronden van deze kennis (epistemologie), ligt de kiem van het schisma tussen de hogere, zien en horen, en lagere, tast, geur en smaak, zintuigen. In de afgelopen 25 eeuwen zijn veel verschillende antwoorden gegeven op de vraag die ten grondslag ligt aan de epistemologie: wat kan ik weten? Veel denkers houden het onderscheid tussen de hoge en lage zintuigen in stand. Het antwoord komt er, in veel gevallen en in het kort, op neer dat de informatie die door de zintuigen aan de ratio wordt aangeleverd controleerbaar moet zijn, om betrouwbare kennis op te leveren. Als ik een boom zie, moet die ook voor iemand anders waarneembaar zijn. Dat gaat op voor zien en horen. Immers, de objecten van die zintuigen bevinden zich buiten ons en op redelijke afstand. Zien en horen worden dan ook de hogere, esthetische, cognitieve of intellectuele zintuigen genoemd (Korsmeyer, *Taste* 3).

Tast levert in mindere mate betrouwbare kennis op van de wereld om ons heen. Voor tast geldt weliswaar ook dat het waargenomen object zich buiten het lichaam en op afstand van dat lichaam bevindt, zoals bij horen en zien. Bovendien werkt tast samen met zien en horen. Maar we zijn ons in mindere mate bewust van wat we waarnemen met behulp van onze huid.

De reukzin en zeker onze smaak vallen af wanneer we kennis willen opdoen. In de eerste plaats omdat het object van de waarneming zich zeer dichtbij het lichaam, zoals in het geval van geur, of zelfs *in* je mond, zoals in het geval van smaak, bevindt. Lang werd gedacht dat het daarom

onmogelijk was dat twee mensen dezelfde smaakervaring hebben. Als ik een hap van een stuk taart neem, kun jij die hap immers niet meer proeven. Dit maakt een smaakervaring subjectief. Daaraan is een moreel oordeel verbonden. Omdat geur en smaak zo intiem en lichamelijk zijn, kunnen ze ook niet meer dan plezier en genot opleveren. Het zijn de zintuigen waarmee je alles wat lekker is aan het leven waarneemt: eten, drinken, seks (Korsmeyer, *Taste 2*). Allemaal zaken die de mens afleiden van het opdoen van betrouwbare kennis en verleiden tot het bevredigen van zinnelijke lusten. Voor veel navolgers van Plato in de afgelopen 25 eeuwen voldoende reden om smaak als filosofisch onderwerp te negeren.

Waarom is deze hiërarchie der zintuigen relevant voor kunst? Kunst is een verzameling dingen waaraan in onze samenleving een bijzondere status wordt toegekend. Wat kunst precies is en welke status ze precies heeft verschilt per tijd en denker. Toch hebben veel antwoorden op deze vraag een gemene deler: wat kunst is wordt bepaald op basis van een rationeel oordeel. Dat oordeel kan gaan over de gelijkens tussen het afgebeelde object en het origineel, de schoonheid, of over de vraag of het voldoet aan gestelde schoonheidsregels. En voor zover dat rationele oordeel afhankelijk is van de zintuigen, is het oog het voornaamste zintuig voor waarneming (Korsmeyer, *Taste 2*). Het is interessant om te zien dat op het moment waarop de Westerse filosofie in de 18^e eeuw het denken over kunst en waarneming categoriseert onder de noemer *esthetica*, smaak wel een heel populaire metafoor is om aan te geven dat iemand beschikt over de juiste kennis om tot een goed oordeel te komen, een zogenaamd smaakoordeel. Het gaat dan niet om de vaardigheid om goed te proeven, maar om oordelen over kunst met verstand van zaken en goede smaak.

Als kunst dus enkel iets is dat kan worden waargenomen met behulp van onze ogen en oren, dan vallen objecten die alleen waar te nemen zijn met behulp van je neus, huid of mond dus af. Eten en drinken kunnen dan geen medium voor kunst zijn. Het woord medium wordt hier gebruikt zoals olieverf een medium is voor een schilderij, marmer een medium is voor een sculptuur en geluid een medium voor een muziekstuk: het materiaal waarvan iets wordt vervaardigd. Er zijn meer argumenten te noemen tegen het gebruik van eten en drinken voor kunst. Van voedsel zou je kunnen zeggen dat het snel vergaat, in één hap weg is, enkel lichamelijk waar te nemen is en geen ander doel dient dan het lichaam in leven te houden. Zo bezien kan de Pindakaasvloer dus alleen een kunstwerk zijn, als het dat al kan zijn vanwege zijn korte levensduur, op voorwaarde dat de bezoeker er niet aankomt en er geen hap van neemt. Je kunt kijken hoe de vloersculptuur zich in de ruimte manifesteert, naar de kleur, textuur, vlakverdeling, compositie. De indringende geur van de pindakaas is slechts een bijproduct. Zoals olieverf tijdens het langzame drogen een beetje stinkt.

De wending naar het lichaam

Moeten we echt zo streng zijn en tast, geur en smaak als minderwaardig en filosofisch irrelevant blijven beschouwen? Er zijn verschillende argumenten te noemen die het onderscheid tussen hoge en lage zintuigen onderuithalen. Op de eerste plaats hedendaagse wetenschap. Die heeft niet alleen aangetoond dat geur en smaak weldegelijk cognitieve kennis opleveren (Korsmeyer, *Taste* 79), waarneming bestaat uit veel meer dan vijf zintuigen. Psychologie, neurobiologie en hersenwetenschappen hebben uitvoerig onderzoek gedaan naar waarneming en kennisverwerking, waardoor het klassieke model van hogere en lagere zintuigen überhaupt niet meer geldig is.

Meer nog dan in de nieuwe wetenschappelijke inzichten uit de psychologie, neurobiologie en hersenwetenschappen ten aanzien van waarneming, ben ik geïnteresseerd in een wending in de filosofie (en cultuurwetenschappen) van de afgelopen veertig jaar, de *bodily turn*. De wending naar het lichaam is niet vast te pinnen op één moment, maar is veeleer een naam voor een verschuiving, het verleggen van het zwaartepunt van ons denken van de ratio naar het lichaam. In de geschiedenis van de filosofie wordt de onderlinge samenhang tussen geesten het lichaam op verschillende manieren gedacht. De visie van de Franse filosoof en grondlegger van de moderne filosofie René Descartes (1596-1650) is hierin dominant geweest. Hij beschreef de verhouding tussen lichaam en geest als een dualisme, als een onderscheid tussen het stoffelijke lichaam en de onstoffelijke geest. De verhouding tussen geest en lichaam werd in navolging op Descartes op verschillende manieren uitgelegd. De uiterste consequentie daarvan was dat het lichaam meer en meer naar de achtergrond verdween, als een stoffelijk vehikel voor genot, waar je meer last van dan baat bij hebt.

De *bodily turn* werd in gang gezet door nieuwe inzichten in de hersenwetenschappen en de evolutietheorie (Korsmeyer, *Bodily* 52). Het is, meer in het algemeen, een afkeer van het dualisme en dan vooral de neiging om alles toe te schrijven aan onze ratio. De Franse filosoof Maurice Merleau-Ponty (1908-1961) is van groot belang geweest in de herontdekking van het lichaam. Hij heeft uitvoerig fenomenologisch onderzoek gedaan naar de waarneming en concludeerde op basis daarvan dat het lichaam een voorwaarde is voor ervaring. Het ontstaan van een feministische kritische filosofie speelde ook een rol bij het herontdekken van het lichaam als bron voor denken. Het leidde tot onderzoek naar, onder andere, anorexia, schoonheid, etniciteit, gender, lichaamspolitiek ten aanzien van de ander (Clever 546).

Meer aandacht voor het lichaam biedt ons de mogelijkheid om ook stil te staan bij een affectieve en emotionele reactie op kunst, bij het genot en plezier dat het oplevert, en om stil te staan bij de waarneming wat een kunstwerk doet met ons eigen lichaam. De *bodily turn* leidde ook tot een hernieuwde interesse in zintuigen en waarneming, vooral ten aanzien van de lichamelijke zintuigen: tastzin, reukzin en smaakzin. Carolyn Korsmeyer wijst erop dat deze zintuigen ook in

staat zijn tot een esthetische reactie en dat ze dus niet mogen worden genegeerd als bron voor analyse van een kunstwerk (*bodily* 54). De vraag ‘Wat doet een kunstwerk met me?’ wordt relevant (O’Sullivan 125).

Persoonlijke motivatie

Het was dit inzicht, dat je ook kan vragen wat een kunstwerk met je doet, dat mijn eigen denken in een stroomversnelling bracht. De *bodily turn*, en de *affective turn* als onderdeel daarvan, zette mijn wereldbeeld wat betreft de beeldende kunst op zijn kop. De reden daarvoor is zeer persoonlijk van aard. Ik ben zelf slechthorend en in zekere mate slechtziend. Als brildrager kijk ik altijd door de koker die wordt begrensd door de randen van mijn bril. Als slechthorende die erg van muziek houdt, tast ik daarin ook steeds de grenzen van mijn eigen beperking af. Een basgitaar kan ik alleen horen als de hoogste registers worden bespeeld. Het heeft heel lang geduurd voordat ik wist hoe een harp klonk, tot het moment waarop ik een solo hoorde op YouTube. In een orkest valt het verfijnde geluid voor mij weg. Live muziek is überhaupt een uitdaging. Ik draag hoorapparaten en die zijn alleen afgesteld op spraakverstaan. Versterkte muziek klinkt daardoor als een brij die me tot wanhoop kan drijven. En toch kan ik heel erg genieten van muziek, van de sensatie van een lage bastoon in mijn buik, de geur van een concertzaal en op sommige momenten zelfs de pijnlijke pieptoon in mijn linker oor als het geluid te allesomvattend is geweest. Een songtekst kan ik nooit verstaan, maar ik heb de (talige) betekenis van de muziek niet nodig. De beweging van mijn lichaam en dat van anderen om mij heen, dansen, het is voldoende.

Dit is voor mijn geen pathetische of dramatische ontboezeming. In mijn opleiding Filosofie en later Cultuurwetenschappen heeft mijn beperking altijd een rol gespeeld, voorbij het punt dat het volgen van colleges om een extra inspanning vroeg. Waarneming heeft altijd mijn interesse gehad, in het bijzonder in relatie tot kunst. En ik heb me altijd verbaasd over de karige opvatting van wat die waarneming zou zijn: zien en horen. De herontdekking van het lichaam als bron voor waarneming bood mij een theoretisch kader om hierover na te denken. Het bracht me ook nieuwe vragen. Want als smaak, geur en tast een rol kunnen spelen in het waarnemen van kunst, is het dan ook mogelijk om nieuwe materialen te ontdekken? Als kunst iets is dat ‘iets’ met je doet, een lichamelijke sensatie opwekken bijvoorbeeld, waarom sluiten we dan de objecten van de secundaire zintuigen uit als medium voor kunst? Kan voedsel een kunstvorm zijn? Waarom mag je wel naar de Pindakaasvloer kijken, maar hem niet proeven?

Onderzoeksvraag en theoretische afbakening



Afbeelding 3

Deze intuïtie is de centrale vraag van mijn scriptieonderzoek geworden. Kan voedsel een medium zijn voor kunst, meer specifiek beeldende kunst? Deze vraag is ingekaderd in een filosofisch vertoog over waarneming en lichamelijkeheid, maar is ook op een andere manier relevant in de hedendaagse kunstpraktijk. Voedsel is, in weerwil van de kunstfilosofie zelf, een rol gaan spelen in hedendaagse beeldende kunst. En eigenlijk is het altijd aanwezig geweest in de beeldende kunsten. Een keukenstuk uit de 17^e eeuw, bijvoorbeeld, beeldde een stilleven van voedingsmiddelen uit. De Italiaanse schilder Giuseppe Arcimboldo (1527-1593) schilderde portretten die waren samengesteld uit verschillende objecten, waaronder groente en fruit. Meer hedendaags is het voorbeeld van het kookboek *Le Diners de Gala* uit 1973 van Salvador Dalí (1904-1989). De gerechten waren uit te voeren op basis van de recepten, maar het boek is vooral beroemd geworden vanwege de bizarre en surrealistische illustraties van de hand van Dalí zelf. Ook in andere kunstvormen is voedsel van belang, bijvoorbeeld in de literatuur. In romans wordt continu gegeten en gedronken, de in bloesemthee gedoopte Madeleine die Proust eet aan het begin van *À la recherche du temps perdu* is daar een wereldberoemd voorbeeld van.

In de bovenstaande gevallen proef je de madeleine, ham of appel echter niet zelf. Toch is ook het eten en proeven zelf een rol gaan spelen in hedendaagse kunst. In 2007 was Ferran Adrià, als chef-kok van het wereldberoemde restaurant elBulli³, deelnemer van Documenta 12 in Kassel. Daarmee was zijn moleculaire en experimentele gastronomie in een klap onderdeel van één van de belangrijkste tentoonstellingen op het gebied van hedendaagse kunst in Europa. Adrià's kunst werd gegeten, geproefd, je nam als bezoeker een hap van een kunstwerk. Dit leidde tot een publiek debat in met name de Britse pers over de vraag of hier wel sprake is van kunst. Het is precies dit debat dat de centrale casus vormt van mijn onderzoek, dat ik analyseer aan de hand van bovengenoemd filosofisch-theoretisch kader, maar dat tegelijk ook een interessante illustratie daarvan is. De deelname van elBulli aan Documenta 12 maakt dat ik in mijn onderzoek specifiek in ga op voedsel als medium voor de beeldende kunsten.

Ik heb mijn onderzoek opgezet langs drie theoretische pijlers: de klassieke esthetica van Baumgarten, Kant en Hegel, om een helder kader te schetsen met betrekking tot het afwijzen van

³ [sic.] Ferran Adrià schrijft de naam van zijn restaurant zelf als elBulli en niet als El Bulli, de correcte Spaanse schrijfwijze.

de secundaire zintuigen bij het waarnemen van kunst. De tweede pijler is de hedendaagse kunstfilosofie, waaronder Fluxus, de fenomenologie van Maurice Merleau-Ponty en affecttheorie van Brian Massumi, Laura Marks en Ben Highmore. Hun stellingname ten aanzien van het lichaam biedt, volgens mij, de mogelijkheid om mijn onderzoeksvraag te beantwoorden. Tot slot schets ik het filosofisch debat van de afgelopen 30 jaar over de vraag of voedsel een kunstvorm kan zijn.

Het boek *Making sense of Taste* van Carolyn Korsmeyer uit 2002 is voor de eerste fase van mijn onderzoek van cruciaal belang geweest. Korsmeyer brengt in dat boek, als eerste auteur, in kaart op welke gronden smaak is afgewezen als esthetisch zintuig en onderzoekt hoe ze dit zintuig kan rehabiliteren. Ik ben kritisch op de manier waarop ze voedsel als kunstwerk afwijst (zie hoofdstuk vier en vijf), maar haar historische uiteenzetting van de filosofie van de smaak is van groot belang geweest voor de start van mijn onderzoek.

Dat geldt ook voor *The Aesthetics of Affect* van Simon O'Sullivan uit 2001. Dit essay is de directe aanleiding voor mijn onderzoek. O'Sullivan betoogt dat kunst niet zozeer gekenschetst wordt door wat het betekent in talige of semiotische zin, maar dat het gaat om de vraag wat kunst als esthetisch object doet (O'Sullivan 125). Kunstwerken zijn zowel onderdeel van de wereld van gemaakte dingen, als dat ze daarbuiten staan. Dit veroorzaakt een breuk, ofwel *affect* (O'Sullivan 130). Juist die affectieve reactie is kunst eigen. Als dat zo is, kan voedsel dan niet ook een kunstwerk zijn? Een affectieve reactie ken ik uit mijn persoonlijk leven van muziek, maar vooral van eten. Dat je een hap neemt van iets dat zowel bekend als vreemd is, bijvoorbeeld een chocoladebonbon gevuld met chilipasta, waardoor je voor een fractie van een seconde van je stuk bent gebracht. In hoofdstuk drie ga ik hier nader op in.

Schrijven betekent schrappen en mijn scriptieonderzoek sluit noodzakelijkerwijs ook invalshoeken uit. Ten aanzien van de vraag of voedsel kunst is zijn twee thema's dominant. Op de eerste plaats is dat de verhouding tussen de zintuigen en de kunsten, de route die ik neem in mijn onderzoek. De tweede gaat uit van een ecologische definitie van kunst. Voedsel is hier het terugkeren naar de natuur. Binnen dit debat is de filosofie van John Dewey⁴ relevant. Ik heb ervoor gekozen om deze invalshoek niet mee te nemen in mijn onderzoek, simpelweg omdat mijn onderzoek dan te omvangrijk zou worden⁵. Bovendien leert Dewey mij niet zo veel over de beperking die ik zie ten aanzien van het visuele regime. Ik onderzoek de potentie die de secundaire zintuigen hebben ten

⁴ Zie voor deze kant van het debat: Dewey (1989) en Kuehn (2005)

⁵ Ik ben geen kunsthistoricus. Het ligt niet in mijn aard of interesse om een overzicht te geven van hedendaagse beeldende kunstenaars die voedsel als medium gebruiken. Dat hebben ook anderen voor mij al gedaan. Ik heb twee scripties gevonden die een goed overzicht geven: *Men neme... voedsel als materiaal en medium in hedendaagse kunst* van ZaZa Versteeg uit 2014 en *Eten in de kunst, een culinair-kunstzinnige reis door de tijd* van Fleur Dérogée uit 2007.

aanzien van het waarnemen van beeldende kunst, ongeacht de vraag of die kunst nu wel of niet een terugkeer naar de natuur is of zou moeten zijn.

Aan voedsel kleven veel politiek-filosofische en ethische vragen rondom voedselschaarste, snobisme, verdeling van voedingsmiddelen over de wereld, obesitas, anorexia, dierenleed en hongersnood. Van voedsel wordt tevens gezegd dat we tegenwoordig van onze dagelijkse kost zijn vervreemd, dat magnetronmaaltijden en de presentatie in supermarkten ervoor zorgen dat we niet meer weten waar producten oorspronkelijk vandaan komen. Voedsel is ook sterk verbonden aan discussies over vrouwenemancipatie. Ik ben mij hiervan bewust, en het lijken me ook belangrijke vragen, maar toch heb ik ervoor gekozen om dit te negeren voor zover het niet relevant is voor de analyses van mijn casestudie. Dat geldt dan bijvoorbeeld ook voor de relatie tussen gastronomie en de economische elite en de rol van machtsverhoudingen en klassenstrijd. Een diner bij restaurant El Bulli is inderdaad alleen betaalbaar voor de *happy few*, maar ook hiervoor geldt dat ik dit alleen benoem voor zover het relevant is. Niet omdat een dergelijke analyse van machtsverhoudingen en klassenstrijd irrelevant is, allerminst, maar dit zou te ver voeren van mijn oorspronkelijke onderzoeksvraag.

Structuur en case study

Mijn scriptie bestaat uit vijf hoofdstukken, die ieder een aspect van mijn onderzoek belichten en zo antwoord te kunnen geven op mijn onderzoeksvraag: kan voedsel een medium zijn voor beeldende kunst? Het eerste hoofdstuk behandelt de deelvraag wat voedsel precies is en hoe de *haute cuisine* zich heeft ontwikkeld. Hoofdstuk twee gaat nader in op de hiërarchie der zintuigen: hoe het negeren van de secundaire zintuigen door de Westerse filosofie heeft geleid tot een esthetica waarin het lichaam geen enkele rol meer speelt. Het startpunt is de 18^e eeuw en het ontstaan van de moderne esthetica. Hoofdstuk drie pakt dat debat op vanaf het begin van de twintigste eeuw. Ik onderzoek hoe de hedendaagse kunsttheorie de rol van het lichaam en daarmee de zintuigen herdefinieert. De rol van tast in de waarneming van sculpturen, zoals dat is beschreven door G.W. Herder in 1778 vormt daarop een uitzondering. De *bodily turn* en *affective turn* staan in dit hoofdstuk centraal. In hoofdstuk drie bespreek ik ook hoe de beeldende kunsten in de twintigste eeuw nadenken over voedsel als medium, door nader in te gaan op Fluxus. Hoofdstuk vier biedt een breed spectrum aan hedendaagse antwoorden op de vraag ‘Kan voedsel een medium zijn voor beeldende kunst?’. Ik breng de verschillende filosofische perspectieven en argumenten in kaart.

Case study: elBulli

“Arts do not arise out of philosophical insistence” (Korsmeyer, *Taste* 104). Hoe mooi ik het ook kan argumenteren, we moeten ook de proef op de som nemen. Het vijfde en laatste hoofdstuk van mijn scriptie bestaat dus uit een *case study*: de deelname van elBulli van Ferran Adrià aan Documenta 12. In deze casestudie onderzoek ik hoe voedsel functioneert als medium en materiaal en welke begrippen van belang zijn om dit te kunnen analyseren. Er bestaan namelijk geen analysemodellen voor ‘voedsel als kunstwerk’. Het grootste deel van mijn onderzoek in hoofdstuk vijf bestaat dan ook uit het bij elkaar brengen van verschillende theorieën om te kunnen begrijpen hoe elBulli als kunstwerk is te analyseren.

In de selectie van mijn *case study* heb ik een voorwaarde gesteld. Het moest een object of ding zijn dat expliciet bedoeld is om op te eten, en daarmee een beroep doet op mijn smaak-, geur- en tastzin. Voedsel mag niet alleen worden afgebeeld, je moet er ook echt een hap van kunnen nemen. Toch stel ik mijzelf voor een dilemma door te kiezen voor elBulli’s deelname aan Documenta 12 als *case study*. Mijn expliciete uitgangspunt is dat ik het debat over voedsel als kunstvorm insteek vanuit de aanname dat je het voedsel ook op kan eten. Dat je, wanneer je de Pindakaasvloer in een museum aantreft, ook daadwerkelijk een broodje met pindakaas mag smeren en opeten. Precies dat kan niet meer in het geval van elBulli. Documenta 12 vond tien jaar geleden plaats en elBulli ging in 2011 dicht. Ik kan mijn analyse dus niet uitvoeren op basis van mijn eigen ervaring.

Toch heb ik bewust voor deze *case study* gekozen, en ben ik niet gaan eten bij bijvoorbeeld de Librije, Nederlands eigen restaurant met drie Michelin sterren, evenveel sterren als elBulli had voor zijn sluiting. Afgezien van het feit dat ik dat helemaal niet kan betalen – het goedkoopste arrangement dat ik tegenkwam op de website van de Librije is de lunch en kost €165 per persoon, exclusief wijn – schiet ik dan enigszins mijn doel als scriptant voorbij.

Het doel van een scriptie is aannemelijk maken dat ik zelfstandig onderzoek kan doen en dat mijn argumentatie geldig is. Daarom maak je bij het schrijven gebruik van bronnen, die dan eventueel door de lezer kunnen worden geraadpleegd. Door elBulli als onderdeel van Documenta 12 centraal te stellen ondervang ik dat, simpelweg omdat de expositie goed gedocumenteerd is. Onder redactie van Richard Hamilton, de *pop-artist*, en Vicente Todoli, destijds directeur van Tate Modern in London, verscheen in 2009 een lijvig verslag: *Food for Thought, Thought for Food*. Dit boek biedt een zo goed als volledig overzicht van de 100 dagen waarin elBulli een Paviljoen was van Documenta 12, inclusief de ervaring van de bezoekers en het voortraject. Zo goed als, want wat ontbreekt zijn natuurlijk de gerechten zelf.

In mijn onderzoek heb ik ook gebruik kunnen maken van een andere bron. In het voorjaar van 2016 vond in Marres, Huis voor Hedendaagse Cultuur in Maastricht, een expositie plaats over Ferran Adrià, chef-kok van elBulli. *Notes on Creativity* gaf een overzicht van zijn werkwijze, zijn keukengerei en het speciaal voor elBulli ontworpen serviesgoed. De geëxposeerde objecten stonden gek genoeg achter glas. Deze expositie werd gepresenteerd als onderdeel van een onderzoeksproject van Marres naar zintuiglijkheid, maar wat ontbrak waren wederom de gerechten van Adrià zelf. Tot mijn grote verbazing. Marres beschikt over een erg goed restaurant, Marres Kitchen, maar niets van de geur of smaak drong door tot het expositiegedeelte.

Tot slot enkele opmerkingen. U zult bij het lezen van mijn scriptie merken dat ik verschillende definities van kunst noem, maar zelf geen stelling neem door er één te kiezen. Kunst is in de huidige post-Postmoderne tijd niet meer te definiëren. In hoofdstuk drie licht ik dit nader toe. Ook zult u merken dat ik op sommige punten een historisch kader schets, terwijl ik dat in andere hoofdstukken weglaat. Sommige auteurs worden ingeleid met een biografie, andere alleen genoemd bij naam. Dat is geen willekeur. Ik heb ervoor gekozen om een biografie te geven daar waar ik het relevant vind om te begrijpen waar de betreffende auteur het over heeft. Uiteindelijk is dat namelijk mijn doel: begrijpen hoe elBulli als kunstwerk kan worden geanalyseerd en welke rol de secundaire zintuigen spelen in het waarnemen van beeldende kunst.

1

Wat is voedsel?

In deze scriptie onderzoek ik of, en hoe, voedsel een medium kan zijn voor beeldende kunst. Dat is best eigenaardig. Als je denkt aan beeldende kunst denk je immers niet aan materialen zoals je lunch van vandaag, of het kerstdiner. Beeldende kunst wordt gemaakt van marmer, olieverf, textiel, lichtgevoelige chemicaliën, maar niet van voedingsmiddelen. Toch wil ik onderzoeken of een maaltijd een kunstwerk kan zijn. Voor ik daarover uitsluitel kan geven moet ik eerst onderzoeken over welk materiaal ik schrijf. Wat is voedsel?

Deze vraag lijkt overbodig. Iedereen eet en drinkt - elke dag - en als je dat achterwege laat loopt je leven serieus gevaar. Voedsel is daarmee iets wat alle mensen met elkaar delen en lijkt zo haast een platitude; van levensbelang, maar filosofisch oninteressant. De kans is bovendien groot dat je dit leest met een kop koffie in je hand en misschien wat chocolade in de buurt. Neem nog een slok of hap en je kent het antwoord op bovenstaande vraag. Toch wil ik stilstaan bij de definitie en betekenis van voedsel, omdat het een hele specifieke rol heeft binnen mijn onderzoek, namelijk als materiaal, ofwel medium voor kunst.

Het van Dale Woordenboek der Nederlandse taal beschrijft voedsel als:

eten, datgene dat tot voeding kan dienen, datgene dat het verbrandingsproces in gang houdt

In deze definitie is voedsel louter instrumenteel. Voedsel is datgene dat je tot je neemt om in leven te blijven en daarmee verbonden aan een noodzakelijke handeling van eten. Maar, als dat waar zou zijn zou je net geen chocolade hebben gegeten of koffie hebben gedronken. Zou voedsel enkel en

alleen de eerste levensbehoefte zijn, dan zou een maaltijdreep waarin alle voedingsstoffen zijn verwerkt die je nodig hebt en twee liter water per dag voldoende zijn. Alleen al een eerste blik op het gebruik van taal leert dat dit niet zo is. Een maaltijd *geniet* men, een glas wijn drinkt men met *smaak* op, bonbons zijn een *traktatie*. Voedsel is dus op de tweede plaats vaak verbonden met een zekere mate van genot en plezier in eten. Niet altijd. Er bestaan mensen die zouden tekenen voor die volwaardige maaltijdreep om af te zijn van de dagelijkse last van het nuttigen van een maaltijd.

De Franse schrijver, politicus en jurist Jean-Anselme Brillat-Savarin (1755-1826) zou gruwelen van dat idee. Hij was een ware *homme de goût*. In 1825 publiceerde hij in eigen beheer *Physiologie du Goût*, een verzameling aan aforismen, essays, dialogen en anekdotes. Het boek was het resultaat van 30 jaar onderzoek als amateurfilosoof naar de geneugten van de tafel, de liefde en het eten. Brillat-Savarin onderzocht de relatie tussen smaak en genot. Daarin was hij niet de eerste, maar hij is wel uniek in de waardering van genot. Zoals ik in de inleiding heb beschreven is smaak als zintuig altijd genegeerd door de Westerse filosofie, omdat het een louter subjectieve en relatieve ervaring was gericht op (lichamelijk) genot. En juist dat genot was verbonden aan moraliteit. In het Christendom zijn gulzigheid en lichamelijke genot twee van de zeven hoofdzonden (Korsmeyer, *Taste* 68). Brillat-Savarin laat dat morele oordeel los. Hij is niet zozeer geïnteresseerd in de mate waarin lekker eten een verboden genotsmiddel is, als wel het plezier dat de zintuiglijke indrukken van smaak op kunnen leveren voor de geest en het lichaam. Brillat-Savarin kent bovendien nog een derde eigenschap toe aan voedsel. Voedsel maakt onderdeel uit van een maaltijd die in gezelschap wordt genuttigd. Eten is dus een individuele ervaring en een sociale bezigheid, gebonden aan een set sociale gebruiken die zijn beschreven in etiquette en waarbij het gesprek met tafelgenoten van even groot belang is als de genuttigde voedingsmiddelen zelf (Barthes, *Reading* 71).

Brillat-Savarin wordt door een aantal auteurs die ik bespreek in deze scriptie, waaronder Carolyn Korsmeyer, Kevin W. Sweeney en Roland Barthes, aangehaald als de eerste en voornaamste pleitbezorger van een esthetica van het eten. Roland Barthes (1915-1980) was in het bijzonder geïnteresseerd in Brillat-Savarin, hij wijdde zelfs een heel essay aan het verklaren en samenvatten van *Physiologie du Goût*. Als rode draad door deze verzameling aan onderwerpen loopt het onderscheid dat Brillat-Savarin maakt tussen de noodzaak van het eten en het verlangen om te eten. Om te eten heb je honger nodig, Brillat-Savarin noemt dat *natural appetite*, gericht op het voortbestaan van het lichaam, maar om te tafelen alleen het verlangen om te eten, *luxurious appetite* (Barthes, *Reading* 62). In dat laatste schuilt de menselijke behoefte aan gastronomie en het is juist dit verlangen dat centraal staat bij Brillat-Savarin. Barthes legt dit verlangen uit in een breed scala

aan onderwerpen die door Brillat-Savarin worden behandeld: het lichaam van de *gourmand*, seksualiteit, zintuiglijkheid, de dood, obesitas, kooktechnieken en lichamelijk genot.

In deze tekst over Brillat-Savarin maakt Barthes al een belangrijke stap naar zijn eigen project, waarin hij voedsel interpreteert als een tekensysteem. Deze omgang met voedsel, waarin een maaltijd kan worden gelezen als een tekst, wordt door meerdere auteurs benoemd. In hoofdstuk vier bespreek ik onder andere hoe Korsmeyer aan de hand van de semiotiek van Nelson Goodman een esthetische component aan voedsel toekent. Ze koppelt dit aan een vierde eigenschap van voedsel, namelijk haar rol in rituelen. In hoofdstuk vier ga ik hier verder op in. Barthes gaat niet zo ver dat voedsel een esthetische component heeft, zoals beeldende kunst wel heeft. In *Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* uit 1961 zet hij kernachtig een semiotiek van het eten uiteen. Voor hem is voedsel een cultuurproduct en communicatiesysteem (Barthes, *Psychosociology* 28).

Barthes is niet de enige die voedsel op deze manier interpreteert. Zijn tijdsgenoten en antropologen Claude Lévi-Strauss (1908-2009) en Mary Douglas (1921-2007) werkten in Barthes' navolging los van elkaar aan een vergelijkbaar project waarbij ze de betekenis van voedsel binnen onze cultuur onderzochten. Zowel Lévi-Strauss als Douglas formuleren dit in een analysemodel voor de maaltijd, waarin de verschillende elementen van een maaltijd worden besproken. Ze stellen dit model samen op basis van ingrediënten, maaltijdcomponenten, eigenschappen van voedsel, zoals zetmeel en eiwitten, en de manier en volgorde waarop het wordt opgediend (Douglas 63). Het resultaat is een analysemodel waarmee maaltijden in verschillende culturen met elkaar kunnen worden vergeleken. Denk bijvoorbeeld aan de verschillen en overeenkomst tussen het Nederlandse en Amerikaanse kerstmenu. Douglas onderzoekt dit aan de hand van de ingrediëntenlijst en wijze waarop men aan tafel zit.

Voeding heeft weliswaar betekenis bij Douglas en Barthes, meer dan enkel een functionele rol als voedingswaarde of een genotsmiddel, maar nog steeds geen kunstzinnige component. Op basis van deze theorieën kan ik dus geen antwoord geven op mijn onderzoeksvraag. De betekenis van ons voedsel kunnen we, volgens Barthes, ook alleen maar ontleen aan de data die we kunnen verzamelen (Barthes, *Psychosociology* 32). Met data bedoelt hij voedingsmiddelen, kooktechnieken, ingrediënten, smaken, met name in contrast tot elkaar, en texturen, maar ook reclameafbeeldingen en kookboeken (Barthes, *Psychosociology* 31). Zintuiglijke indrukken van individuen sluit hij uit. Smaken zijn wel onderdeel van die data, maar enkel voor zover ze algemeen bekend zijn: zoet, bitter, zout, etc. De intieme ervaring van het eten, de verrukking die daarbij kan komen kijken, zijn voor Barthes minder relevant. Dat is, in het licht van wat hierop volgt in hoofdstuk twee, niet verwonderlijk. Het grootste verwijt dat de Westerse denktraditie maakt aan voedsel is nou net dat

het een genotsmiddel is, waarvan de gewaarwording dusdanig intiem is, dat het niet relevant is voor rationeel onderzoek. In het volgende hoofdstuk volg ik het spoor van het afwijzen van smaak als zintuig en daarmee ook het afwijzen van voedsel als esthetisch object.

Voor we dat spoor verder volgen wil ik de definitie van voedsel nog één keer aanvullen. Naast al het bovenstaande, voedsel als voedingsmiddel, voedsel als genotsmiddel, voedsel als ritueel, voedsel als communicatiesysteem, gebruik ik in dit onderzoek een iets andere definitie van voedsel. Wanneer ik over voeding spreek heb ik het over alles wat we in onze mond kunnen stoppen en door kunnen slikken. Dat klinkt onzinnig, je wist immers al wat voedsel was toen je een hap van de chocolade nam, maar mijn *case study* zal duidelijk maken waarom deze aanvulling belangrijk is. Daarover later meer.

Haute cuisine

Dat voedsel als genotsmiddel zo problematisch is voor de filosofie en esthetica, houdt niet in dat voedsel zich in de afgelopen eeuwen zich niet heeft ontwikkeld tot een hele eigen discipline. Je hebt natuurlijk goede en minder goede thuiskoks, net als dat er mensen zijn die meer of minder interesse hebben in lekker eten, maar het wordt steeds gebruikelijker om buiten de deur te eten. Bij fastfood ketens en eetcafés bijvoorbeeld, waar je even snel iets makkelijk kan halen. Maar, voor diegene die erg kunnen genieten van voedsel, bestaan er restaurants waar je tegen vaak forse bedragen erg goed kunt eten. Deze restaurants worden ook in landelijke dagbladen gerecenseerd, online besproken op talloze websites, brengen kookboeken uit, de chef-koks treden op in televisieprogramma's en bonnetjes worden door bezoekers bewaard als souvenirs. Dit soort restaurants koken volgens een stijl, of methode, die *haute cuisine* wordt genoemd.

Haute cuisine is ontstaan in Frankrijk, waar de 17e eeuw een nationale eettraditie ontstond voor de hogere klasse. In eerste instantie voor de aristocratie die een chef in privédienst hadden om diners te verzorgen (Myhrvold 15). Vanaf de 19e eeuw documenteert Marie-Antoine Carême (1784-1833) de Franse keuken van dat moment in een vijfdelige serie *L'Art de la cuisine Française* (1833). Carême was de eerste kok die zelf faam verwierf en kookte voor alle belangrijke adel van zijn tijd. Een halve eeuw later gaf Auguste Escoffier (1846-1935) een nieuwe impuls aan de Franse keuken. Escoffier is de naamgever van verschillende voornamen kookscholen en is nog steeds een van de beroemdste koks ter wereld. Hij publiceerde in 1903 *Le guide culinaire*. In dit boek gaf hij een overzicht van de Franse *haute cuisine* tot dan toe, aangevuld met eigen innovaties en gerechten (Myhrvold 15). Escoffier baseert zich voor een groot deel op Carême.

Escoffier's werk geldt als een standaardwerk in de *haute cuisine*, tot ver buiten Frankrijk. Hij werkte ook een groot deel van zijn leven buiten de Franse grenzen en verspreidde zo zijn stijl van

koken. Zijn publiek verschilt echter wel met die van Carême. Kookte de laatste vooral voor adel en koningshuizen, Escoffier verzorgde de menu's voor de gegoede burgerij die het zich kon permitteren om buiten de deur te eten en te reizen (Myhrvold 15).

Het restaurant is in de 18e eeuw ontstaan in Parijs (Finkelstein 2). Dit waren openbare plaatsten waar tegen betaling kon worden gegeten. Dat is op zichzelf niet nieuw, maar het grote verschil met haar voorganger de herberg, die ook voor een groter publiek toegankelijk was, is dat in een restaurant kon worden gekozen uit een menu dat in verschillende gangen werd opgediend (Finkelstein 2). Dit hangt samen met de ontwikkeling in etiquette en tafelgerei. Zat je in een herberg nog met alle gasten aan één lange tafel en at je wat de pot schafte – in het Frans heet dit *table d'hôte* – in een restaurant had je met je gezelschap een eigen tafel. Die tafel was voorzien van bestek en serviesgoed. Het diner werd volgens een menu gepresenteerd in gangen en de bediening legde het eten op je bord (Sweeney 128). De officiële benaming hiervoor is *service à la russe* (Sweeney 128). In de adellijke klasse werd tot de 18e eeuw al het eten, van soep tot dessert, op één grote tafel gepresenteerd als een soort buffet, waar het hele gezelschap van kon pakken. Dit heette *service à la Française*.

De openbaar toegankelijke restaurants van de 19e eeuw, waar je kon kiezen uit een menu, vereiste ook een andere aanpak van de chef in de keuken. Die kon niet meer koken wat de pot schafte, maar had een leger aan koks in dienst. De keuken moest dus professionaliseren. Escoffier is beroemd geworden omdat hij, als een soort Henry Ford van de restaurantkeuken, een organisatiestructuur voor de keuken opzette die tot de dag van vandaag effectief blijkt te zijn. De keukenbrigade stelt een restaurant in staat om elke dag dezelfde kwaliteit te leveren, gerechten op tijd te serveren en gerechten lange tijd op de kaart te hebben (Myhrvold 15). Dat kon, omdat Escoffier naast de organisatie van de keuken ook recepturen opschreef, die tot de jaren '60 van de twintigste eeuw bij restaurants in de Westerse wereld op de kaart stonden.

Hoewel de organisatiestructuur van Escoffier nog steeds wordt gebruikt in hedendaagse restaurants, worden zijn gerechten niet meer standaard in het menu opgenomen. Vanaf de jaren zestig van de afgelopen eeuw kwam er kritiek op de zware sauzen en vette maaltijden van Escoffier (Myhrvold 15). De voornaamste vernieuwers waren Fernand Point (1897-1955) en zijn stagiaires, die een lichtere kookstijl met minder vette sauzen en meer aandacht voor groentepuree's ontwikkelden. Deze koks waren ook de eerste die de borden in de keuken opmaakten, en het eten niet door de bediening in de eetzaal lieten uitserveren. Koks kregen zo invloed op presentatie en opmaak van het gerecht. Door de voedselcritici Henri Gault en Christian Millau werd deze kookstijl Nouvelle Cuisine gedoopt (Myhrvold 15). Interessant genoeg ontwikkelden Gault en Millau tien geboden van de *Nouvelle Cuisine*, die ertoe leidden dat deze kookstijl weliswaar internationaal

doorbraak, maar de innovatie van gerechten er nog steeds uit bestond dat restaurants variaties op klassieke gerechten aanboden.

Inmiddels is het navolgen van bestaande recepturen voor het topsegment van de *haute cuisine* achterhaald. Steeds meer chef-koks beschouwen zichzelf als creatieve koks, ze ontwikkelen zelf recepten met de meest innovatieve technieken en bijzondere ingrediënten, *creating means not copying*. Sinds de millenniumwisseling is er een nieuwe kookstijl opgekomen die aan populariteit wint: *progressive cuisine* (Myhrvold 20). De moleculaire keuken maakt daar onderdeel van uit. Moleculair koken is een kookstijl waarbij scheikundige technieken gebruikt worden om ingrediënten te transformeren tot nieuw structuren en intense smaken. Ferran Adrià, chef-kok van elBulli, staat bekend als uitvinder van deze kookstijl. In hoofdstuk 5 ga ik nader in op zijn restaurant elBulli - al is het maar de vraag of de moleculaire keuken wel de juiste beschrijving is voor Adrià's keuken. Andere beroemde voorbeelden van restaurants die werken met de moleculaire kookstijl zijn The Fat Duck van Heston Blumenthal in Berkshire en Alinea van Grant Achatz in Chicago (Hamilton & Todoli 323).

Daaropvolgend, en tevens ook parallel aan het ontstaan van de moleculaire keuken, omdat ook deze stijl tot de *progressive cuisine* wordt gerekend, ontstond de *Nordic Cuisine* van het Deense Noma, onder leiding van Rene Redzepi. Redzepi was oud leerling van Adrià en heeft als filosofie dat hij alleen gebruik maakt van ingrediënten en smaken die hij in de nabije omgeving van zijn restaurant kan vinden. De invloed van Redzepi op de gastronomie is groot, omdat wereldwijd restaurants dit uitgangspunt navolgen. Dit geldt bijvoorbeeld voor het Peruaanse Central van Virgilio Martínez Véliz en Hiša Franko van Ana Roš in Slovenië. Deze restaurants werken ook alleen, of hoofdzakelijk, met ingrediënten en smaken die eigen zijn aan de omgeving waarin het restaurant staat.

Gasten vechten om een reservering bij bovenstaande restaurants. Het is bovendien *bon ton* om de wereld over te reizen om bij de top 100 van de 's werelds beste restaurants te eten. Noma rekende, voor haar sluiting in 2017, ruim €250 voor een vijftiengangen menu, exclusief wijn. Dat bedrag is niet zo hoog omdat je graag op zo'n plek wordt gezien, of dat de maaltijd zo voedzaam is. Restaurants uit het topsegment van de hedendaagse *haute cuisine* bieden een ervaring die door de connaisseurs nagestreefd wordt. De *homme de goût* van onze tijd verzamelt herinneringen aan een opeenvolging van zinnelijke prikkelingen.

De geschiedenis van de *haute cuisine* is echter niet die van de kunsten, een andere discipline waar liefhebbers de wereld voor over reizen. De beeldende kunsten en de *haute cuisine* zijn zelfs strikt van elkaar gescheiden werelden. Hoewel ze, om zich aan onze zintuigen te tonen een aantal

kenmerken, zoals het gebruik van creativiteit en expressie, delen (Dolphijn 179), behoort de gastronomie niet tot het domein van de kunsten. In het volgende hoofdstuk onderzoek ik waarom de kunstfilosofie het culinaire zo strikt scheidt van de beeldende kunsten. Het startpunt daarvoor is het ontstaan van de moderne esthetica.

2

Klassieke esthetica

De domeinen van de haute cuisine en kunsten zijn strikt van elkaar gescheiden, zoals ik in het vorige hoofdstuk beschreef. Een verklaring daarvoor is historisch ter herleiden tot de klassieke Westerse esthetica. De Westerse filosofie wijst de secundaire zintuigen namelijk af als het gaat om esthetische waarneming. Pas sinds kort wordt de rol van de secundaire zintuigen serieus onderzocht in relatie tot kunst. In de inleiding noemde ik al Carolyn Korsmeyer, die een poging doet om smaak als esthetisch zintuig te rehabiliteren.

Wijsgerige esthetica

Korsmeyer is niet eerste filosoof die een verband probeert te vinden tussen het zintuig smaak en esthetische waarneming. Ze is wel een van de eerste wiens antwoord neigt naar een positieve waardering van dit zintuig. Eigenlijk is smaak al een kernbegrip in de wijsgerige esthetica sinds het ontstaan van die discipline in de 18^e eeuw. De Duitse filosoof Alexander Baumgarten muntte in 1735 als eerste de term 'esthetica'. Tegenwoordig wordt onder esthetica het filosofisch onderzoek naar de aard van schoonheid en kunst verstaan, maar Baumgarten was met name geïnteresseerd in zintuiglijke waarneming. Kunst en de natuur waren de objecten waar die waarneming zich op richtte (Baumeister 199).

Hoewel schoonheid al sinds de Griekse oudheid een terugkerend thema is in de filosofie, was Baumgarten de eerste die dit onderzoek systematisch ordende binnen een eigen discipline. Dat paste in de tijdgeest van de 18^e eeuw, de tijd van de Verlichting. Vanaf de 17^e eeuw emancipeerde

de kunsten zich van kerk en staat. Waar ze eerst in opdracht van deze twee broodheren werkte, ontstond langzaamaan het idee van de vrij gevestigde kunstenaar. Dit tekende zich voornamelijk af in Gouden Eeuw van de Nederlandse schilderkunst, maar ook in Frankrijk met het ontstaan van de *Salon* (Baumeister 200). Beeldende kunst werd zo toegankelijk voor het brede publiek, bezoekers van tentoonstellingen werden uitgedaagd om een oordeel te vellen en de eerste kunstkritiek ontstond. Thomas Baumeister wijst er in *De Filosofie en de Kunsten* op dat dit samenhangt met de 18^e-eeuwse fascinatie voor het subject en haar kenvermogens. Voor de 18^e eeuw, vanaf de Griekse oudheid, werd in de filosofie over schoonheid gedacht dat het aan het object toe komt op basis van regels of wetmatigheden en lag de nadruk op *mimèsis*. *Mimèsis* is Grieks voor nabootsing en speelde een belangrijke rol in de kunstfilosofie vanaf de oudheid. Aristoteles (384 v.Chr. – 322 v.Chr.) stelde dat een kunstwerk een goed kunstwerk was als het de werkelijkheid correct nabootste (Baumeister 56).

Met het ontstaan van de moderne esthetica verschuift dit en komt de aandacht te liggen bij het actief oordelende subject. Baumgarten en zijn tijdsgenoten waren op zoek naar een fundament voor kennis en de rol die waarneming daarin speelt (Baumeister 200). Er is echter nog een derde oorzaak voor het ontstaan van esthetica als een eigen discipline en dat is het definiëren van de schone kunsten als zelfstandig domein. In de 18^e eeuw werden de kunsten definitief gescheiden van de natuurwetenschappen, nadat beiden eeuwen lang onderling verbonden waren (Kristeller 526). Daarnaast tekenden de grenzen zich af tussen ambacht en hogere, schone kunsten (Baumeister 200). Dit proces startte al in de renaissance, maar vond in de 18^e eeuw zijn voorlopige eindpunt (Kristeller 527). Wat overbleef was het onderscheid tussen de schone kunsten: architectuur, schilderkunst, poëzie, muziek en beeldhouwkunst (Korsmeyer, *Taste* 62) als object voor esthetische waarneming, toegankelijk voor het oog of het oor.

Esthetica omvatte bij haar ontstaan als onderzoeksgebied meer dan de schone kunsten, ze was ook geïnteresseerd in de natuur. Zintuiglijke ervaring bleef echter het voornaamste onderwerp, niet de natuur of kunsten zelf. Wijsgerige esthetica is dus expliciet niet een set regels waaraan de schone kunsten zich moeten houden. Parallel aan wijsgerige esthetica ontstond in de 18^e eeuw de zogenaamde regelesthetica, die formele regels opstelde waar kunstwerken aan moesten voldoen. De waarneming waar esthetica in geïnteresseerd was, was die van het individu, van het subject, en het oordeel over de schoonheid van een object dat door dat subject werd geveld (Baumeister 201).

Het probleem van de smaak

Het oordeel of een object al dan niet mooi was, een schoonheidsoordeel, werd uitgedrukt als een smaakoordeel. Smaak, als in het letterlijk proeven van eten en oordelen of je het al dan niet lekker

vindt, was in de 17^e eeuw een metafoor voor het beoordelen van kunstwerken (Korsmeyer, *Taste* 42). Hiermee werd echter niet bedoeld dat je letterlijk een kunstwerk proeft voordat je een oordeel velt. Door verschillende denkers is deze analogie telkens anders uitgelegd, maar wat ze met elkaar delen is dat ze het zintuig smaak onderscheiden van het vermogen om met Smaak te oordelen. Het Nederlands heeft, in tegenstelling tot het Engels, Frans en Duits, slechts één woord voor beide betekenissen. Wanneer ik smaak bedoel als zintuig, het vermogen om te proeven, schrijf ik dit zonder hoofdletter. Het vermogen om een kunstwerk op waarde te schatten en objecten te onderscheiden van kunstwerken is Smaak, met hoofdletter.

De analogie tussen smaak en Smaak is paradoxaal. Hoewel smaak als zintuig, vanwege haar status als minderwaardig, werd genegeerd, ontleende de 18^e -eeuwse esthetica wel haar taal en conceptuele raamwerk aan de zintuiglijke ervaring van het proeven van eten en drinken (Korsmeyer, *Taste* 38). Schoonheid werd beschreven op basis van visuele of auditieve kenmerken, de prachtige kleur van een bloem, de mooie compositie van een muziekstuk, maar de uitwerking daarvan op diegene die waarnam werd benoemd in termen van genot en plezier. De zintuiglijke ervaring is niet gebaseerd op wetmatigheden, maar doet recht aan de complexiteit en kwalitatieve rijkdom aan ervaringen. De aantrekkingskracht van kunst is nu net die veelheid aan indrukken en daaropvolgende associaties en herinneringen die maken dat je plezier beleeft aan iets dat je mooi vindt.

Deze metafoor was krachtig en voegde twee kernbegrippen toe aan de esthetica: subjectieve ervaring en genot. Een Smaakoordeel is subjectief, omdat je het object zelf moet waarnemen voor je een oordeel kunt vellen. Je kunt een Smaakoordeel niet baseren op een beschrijving van iemand anders, of afmeten op een beschrijving van een formelen set regels, je moet het kunstwerk zelf ondergaan. Dit geldt ook voor een smaakoordeel: om te beoordelen of je een gerecht smaakvol vindt moet je het zelf proeven. Het recept lezen is niet voldoende. In beide gevallen is het resultaat van de waarneming een gevoel: genot, plezier of zelfs afkeer of pijn. In beide gevallen is de ervaring onmiddellijk, niet onderbroken door inmenging van de rede of andermans opinie. Bij de aanblik van een kunstwerk of het proeven van een maaltijd weet je meteen of je het je aanstaat, of niet. Smaak en smaak hebben nog een overeenkomst. Hoewel het een dispositie, een vaardigheid, is die iedereen van nature bezit, moet die worden getraind en onderwezen om Smaak te ontwikkelen tot een goede Smaak (Korsmeyer, *Taste* 44).

In de 18^e eeuw werd aan het schoonheidsoordeel een bijzondere status toegekend. Schoonheid was niet langer een predicaat dat op basis van objectieve kwaliteiten door de rede werd toegeschreven aan een object, zoals dat bij Aristoteles het geval was (Korsmeyer, *Taste* 46). Onder invloed van het empirisme in de 17^e eeuw van Locke en Hume veranderde dit in een subjectief

oordeel dat bovendien relatief is (Korsmeyer, *Taste* 47). Aangezien een schoonheidsoordeel gericht is op genot, en dat genot een gevoel is dat opkomt wanneer een persoonlijk verlangen vervuld is, en dit een egocentrisch verlangen is, is dit oordeel puur en alleen op zichzelf gericht. Dit leverde een probleem op, want hoewel het een individueel oordeel was, werden schoonheidsoordelen dusdanig belangrijk gevonden dat er een gemeenschappelijke grond moest worden gezocht. Over Smaak moest, kortom, te twisten zijn.

Korsmeyer noemt dit “The Problem of Taste” (46). De oplossingen die in de 18^e eeuw voor dit probleem werden gezocht maakten dat de metafoor van smaak voor schoonheidsoordelen overboord werd gegooid. Er waren een aantal paden om het schoonheidsoordeel van dit probleem te ontdoen en de belangrijkste daarvan was de poging om esthetisch plezier en genot te ontdoen van eigenschap dat het alleen op het vervullen van het verlangen van het individu van toepassing was (Korsmeyer, *Taste* 49). De Duitse filosoof Immanuel Kant (1724-1804) was op dit punt zeer invloedrijk. Nu was Kant zeer invloedrijk op vele onderwerpen die centraal stonden in de 18^e eeuw: de verhouding tussen de rede en waarneming, moraliteit, intersubjectiviteit, het Sublieme en dus ook schoonheid. In de derde Kritiek, de *Kritiek van het Oordeelsvermogen* (1790), schreef Kant, net als Baumgarten, over schoonheidsoordelen zonder dat hij een kunstfilosofie wilde ontwikkelen. In tegenstelling tot Baumgarten was Kant niet enkel geïnteresseerd in zintuiglijke ervaring, maar veel meer in de vraag hoe een schoonheidsoordeel tot stand komt in samenspel tussen de zintuigen, de verbeelding en de rede en of er een gedeeld fundament kan worden gevonden voor al die subjectieve oordelen.

Kants antwoord op de vraag of smaak een zintuig kan zijn voor esthetische waarneming, en dus een schoonheidsoordeel, zou ‘nee’ zijn. Hij onderscheidt primaire, cognitieve, esthetische, zintuigen (het oog en oor) van secundaire, lichamelijke zintuigen (tast, smaak en geur). Alleen de eerste zijn in staat om schoonheid waar te nemen (Korsmeyer, *Taste* 54). Dat ligt in de aard van het schoonheidsoordeel zelf. Kant neemt als uitgangspunt voor zijn argument de ‘Antinomie van de Smaak’. Kort samengevat houdt dat in dat schoonheidsoordelen subjectief zijn, omdat ze betrekking hebben op een subjectieve ervaring van welbehagen, maar tegelijkertijd een universele en noodzakelijke geldigheid kennen (Korsmeyer, *Taste* 54). Om aan de tweede voorwaarde te kunnen voldoen onderscheidt Kant een schoonheidsoordeel van het aangename. Hij zet dit uiteen in de *Analytica van het Esthetisch Oordeelsvermogen*, het eerst deel van de Kritiek van het Oordeelsvermogen. Het aangename is, in zijn eigen woorden:

“Ten aanzien van het *aangename* neemt iedereen er genoeg mee dat zijn oordeel, dat hij op een persoonlijk gevoel baseert, en waarmee hij over een object zegt dat

het hem bevalt, zich ook louter tot zijn persoon beperkt. Daarom vindt hij het helemaal niet erg wanneer iemand zijn uitspraak 'De Madeira is lekker' verbeter en hem eraan herinnert dat hij 'Ik *vind* de Madeira lekker' had moeten zeggen. En dat geldt niet alleen voor de smaak van de tong, het verhemelte en de keel, maar ook voor alles wat voor ieders ogen en oren aangenaam kan zijn. Voor de een is de kleur violet zacht en lieflijk, voor de ander doods en dof. De een houdt van het geluid van blaasinstrumenten, de ander van dat van snaarinstrumenten. Het zou dwaas zijn om daarover te twisten en het oordeel van anderen, dat van het onze verschilt, voor onjuist uit te maken, alsof het er logisch aan is tegengesteld. Ten aanzien van het aangename geldt dus dat het grondbeginsel: '*iedereen heeft zijn eigen (zintuiglijke) smaak.*'" (Kant 101)

Voor schoonheid geldt dit grondbeginsel niet. Stellen dat je iets *mooi* vindt schrijft, aldus Kant, voor dat dit ook voor anderen die hetzelfde object waarnemen geldt. Je rekent op andermans instemming (Kant 101). Dit bedoelt Kant met de universele en noodzakelijke geldigheid van een schoonheidsoordeel. Dat kan, omdat elk mens over dezelfde a priori categorieën van het kenvermogen beschikt (Korsmeyer, *Taste* 55). Op die manier formuleert Kant een fundament voor een gedeelde kunstcritiek, die alleen opgaat voor oordelen over objecten die kunnen worden waargenomen door de primaire zintuigen, zoals architectuur, de natuur, beeldende kunst en muziek. Het aangename is, daarentegen, een oordeel dat wordt geveld op basis van ervaring opgedaan door alle zintuigen. Voedsel kan dus nooit een object zijn voor een schoonheidsoordeel.

Kant geeft nog een tweede argument om voedsel uit te sluiten voor een esthetische ervaring. Schoonheidsoordelen zijn namelijk gebaseerd op een *belangeloos* welbehagen. Het aangename is niet belangeloos. Diegene die de Madeira lekker vindt, heeft een zeker belang bij die wijn, omdat het voedzaam of lekker is. En het nuttigen van de drank is niet meer dan het vervullen van de egocentrische behoefte aan Madeira. Schoonheid, echter, is het oordeel dat een object mooi is, heb object dient geen enkel praktisch doel, dat het geschikt is om esthetisch plezier op te wekken. Dat plezier is belangeloos (Korsmeyer, *Taste* 50).

Weg van het lichaam

Met de filosofie van Kant verschuift de aandacht van genot naar het esthetische, waar te nemen door de esthetische zintuigen. Aangezien voedsel en drank objecten zijn van zintuigen die niet esthetisch zijn vallen ze direct af voor een schoonheidsoordeel. Korsmeyer wijst erop dat gedacht werd dat deze objecten niet de complexiteit bezitten die esthetische objecten wel bezitten. Voedsel

en drank zijn daardoor beperkt, niet geschikt als medium voor het ontwikkelen van esthetische kwaliteiten zoals compositie of harmonie. Het ontbreekt ze aan structuur en dat geldt ook voor de niet-esthetische zintuigen. Smaak en geur zijn bijvoorbeeld moeilijk van elkaar te onderscheiden wanneer je een maaltijd eet (Korsmeyer, *Taste* 60).

Zo tekent zich een filosofie van het esthetische af die alle lichamelijk zintuigen uitsluit voor waarneming van schoonheid en artistieke of esthetische eigenschappen. Aan het begin van de 19^e eeuw schrijft Georg Wilhelm Friedrich Hegel de *Phänomenologie des Geistes* (PdG, 1807). Hegel was, net als Kant, niet geïnteresseerd in het ontwikkelen van een kunstfilosofie, maar ook voor hem geldt dat zijn werk grote invloed heeft gehad op de manier waarop we nu nog steeds denken over kunst. Voor Hegel is smaak geen zintuig is voor esthetische waarneming. In de PdG beschrijft Hegel zijn idealisme, heel kort door de bocht: hoe in de geschiedenis de Geest is ontwikkeld langs zintuiglijke indrukken, waarneming en de rede tot een zelfbewustzijn. Het voert te ver om op deze plaats de PdG zo te bespreken dat ik recht kan doen aan Hegels denken, maar het is wel relevant om op te merken dat zijn idealisme het lichaam, en daarmee de secundaire zintuigen, uitsluit voor waarneming van kunst (Korsmeyer, *Taste* 61). Hegel heeft een specifieke opvatting van wat beeldende kunst is, namelijk als resultaat van het menselijk bewustzijn, de wijze waarop de Geest zich in haar ontwikkeling tot Absolute Geest kenbaar maakt. Beeldende kunst wordt zo de manier waarop een spiritueel, niet waarneembaar, proces zich openbaart aan de zintuigen. Tegelijkertijd leidt kunst zo naar een universele waarheid (Korsmeyer, *Taste* 61). Dit geldt alleen voor architectuur, beeldhouwkunst, schilderkunst, muziek en poëzie, kunstvormen die die geen ander doel dienen dan hun eigen bestaan en autonoom zijn. Kunst is, voor Hegel, alleen toegankelijk door middel van de primaire zintuigen. Geur, smaak en tast zijn lichamelijk, niet vrij van verlangen of praktische toepassing. Bovendien transformeren ze hun object door waar te nemen. Als je een sculptuur zou proeven, vernietig je daarmee meteen het object (Korsmeyer, *Taste* 62). Kunst, daarentegen, is onveranderlijk en tijdloos, het biedt een blik op een oneindige realiteit die transcendent is aan de veranderlijke en tijdelijke wereld van elke dag (Monroe 134). Omdat lichamelijke zintuigen geen modus kunnen ontwikkelen om esthetiek waar te nemen, kunnen haar objecten ook niet tot kunst worden gemaakt.

Hegels concept van artistieke autonomie is dominant gebleven tot ver in de 20^{ste} eeuw. Het tekent de ontwikkeling van een esthetica waar smaak nog een metafoor was voor Smaak tot een concept van kunst dat volledig losgezongen is van het lichaam. Elke vorm van wantrouwen ten opzichte van het lichaam als waarnemer is geworden tot een idee dat kunst met een hoofdletter K schrijft.

Autonoom, onveranderlijk, spiritueel, abstract, universeel en subjectief. Waarneming was niet meer dan een eerste filter tussen het kunstwerk en de menselijke geest.

Dat is niet het eindpunt van de kunstgeschiedenis. Wie nu om zich heen kijkt in musea, op internet, galeries en op straat ziet dat beeldende kunst een andere, veranderende, rol in onze samenleving heeft ingenomen. Een rol die vraagt om herwaardering van de lichamelijke zintuigen en de herdefiniëring van het kunstbegrip. In de volgende twee hoofdstukken teken ik de contouren uit. Om te beginnen met de herwaardering van het lichaam in relatie tot kunst.

3

Taste revised

De twintigste-eeuwse kunstgeschiedenis kent een tumultueuze opeenvolging van vernieuwingsdrang in de kunsten en experimenten met materiaal- en mediumgebruik, vorm, perspectief, inhoud, houding tot grote filosofische vragen en beeldtaal. De verschillende ‘-ismen’, die vanaf de late 19^e eeuw in volle vaart over elkaar heen tuimelden, worden in de kunsttheorie bij elkaar geschaard onder de noemer ‘modernisme’ en vanaf de Tweede Wereldoorlog ook wel onder het ‘postmodernisme’. In eerste instantie speelde dit zich af binnen de grenzen van de kunsten zelf. Kubisme, expressionisme, surrealisme, het zijn een paar voorbeelden van stijlen binnen de schilderkunst die soms op elkaar antwoordden, maar allen de grenzen van de beeldtaal van de kunstvorm ‘schilderkunst’ verkenden. Ook binnen de literatuur, muziek, theater, architectuur en beeldhouwkunst was sprake van een vergelijkbare avant-garde. Technologische vernieuwing, alsook de radicale vernieuwingsdrang zelf binnen de schone kunsten leidde ertoe dat er nieuwe kunstvormen ontstonden. In de afgelopen jaren zag ik in musea en galleries fotografie, film, moderne dans, *performance art*, *land art*, lichtkunst, *street art* en graffiti, kinetische kunst, digitale kunst, *artistic games*, *sit ins*, allemaal vormen die we tegenwoordig erkennen als onderdeel van de kunsten. En allemaal werken ze met hun eigen materiaal, betekenis en beeldtaal.

Het voert op deze plek te ver om een nauwkeurig beeld te scheppen van de revolutie in de kunsten in de afgelopen 150 jaar, maar voor mijn betoog zijn de volgende twee zaken wel van belang. Op de eerste plaats is in de afgelopen 150 jaar onder invloed van vernieuwing in de kunsten de definitie van kunst zelf ter discussie komen te staan. Daardoor is het onmogelijk geworden om één definitie van kunst te geven en die als meetlat te gebruiken voor mijn *case study*. Dat zou ook

niet zo interessant zijn, de enorme rijkdom aan mogelijkheden waarin tegenwoordig het artistieke wordt uitgedrukt zorgt nu juist voor dat het debat dat ik hier onderzoek relevant is geworden. Op de tweede plaats zijn bovenstaande vormen, hoe vernieuwend ook in mediumgebruik, nog steeds bij voorkeur waar te nemen met het oog en het oor - en ook als ze dat niet zijn, is de etiquette nog steeds dat je met je vingers van een kunstwerk afblijft.

Fluxus

Het kunstbegrip van Hegel en Kant mag dan wel dwingend zijn, het is natuurlijk niet zo dat de kunsten zich daar ook braaf aan hebben gehouden. Zeker niet. De opsomming van avant-garde stromingen in de 20^{ste} eeuw hierboven illustreert dit. Toch is er betrekkelijk weinig geëxperimenteerd met materialen die interessant zijn voor andere zintuigen dan (primair) het zicht en het gehoor. Het Canon van de Westerse kunstgeschiedenis in de 20^{ste} eeuw kent echter ook kunststromingen voor wie de hiërarchie der zintuigen niet vanzelfsprekend was, of op zijn minst ter discussie stond, net als de definitie van wat kunst is zelf. Fluxus is er daar één van.

Fluxus ontstond in de latere jaren vijftig van de 20^{ste} eeuw, tegelijkertijd zowel in Europa als in de Verenigde Staten. Op beide continenten is de locatie van de ontstaansgeschiedenis aan te wijzen. In New York in het muzieklokaal van John Cage, in Darmstadt in het muzieklokaal van Karlheinz Stockhausen, dat later werd voortgezet in Keulen (Higgins 2, 11). Op beide plaatsen kwamen studenten bijeen die samen zochten naar het experiment, wars van hiërarchie tussen docenten en studenten en kunstdisciplines (Higgins 11). Dit breidde zich in de jaren die daarop volgden uit, al lag het zwaartepunt van deze productieve groep in de vroege jaren zestig (Higgins 11). Fluxusleden waren afkomstig uit alle geïndustrialiseerde landen van de wereld en zijn van verschillende generaties (Higgins XIII).

De leden van Fluxus zijn het onderling nooit eens geworden over de stijl, inhoud of betekenis van wat ze produceerden, zo stelt Hannah Higgins, dochter van medeoprichter van Fluxus Dick Higgins, in haar boek *Fluxus Experience* uit 2002 (XIII). Het werkterrein besloeg een breed palet, van *Events* tot opera, muziek tot poëzie, grafisch werk en *Fluxkits* tot schilderijen (Higgins XIII). Wat ze wel deelden is een experimentele, soms radicale, houding ten opzichte van stijl, inhoud en betekenis van wat ze maakten. Fluxus werkte intermediaal, conceptueel en maakte in het creëren van hun werk gebruik van wat al in het dagelijks leven aanwezig was. Marcel Duchamps', lid van Dada, de roemruchte voorganger van Fluxus van voor de Tweede Wereldoorlog, Wc-pot geldt als groot voorbeeld (Higgins 61).

Er zijn dan ook een aantal uitingsvormen van Fluxus aan te wijzen die dusdanig ontregelend omgaan met mediumgebruik, stijl en inhoud dat ze in het oog springen in relatie tot mijn

onderzoek: de *Fluxkit multiple* en *event cards* (ofwel *score*). Een *event card* is ontwikkeld vanuit de muziekfilosofie van John Cage en Dick Higgins, waarbij in minimale termen een situatie werd beschreven zodat die later kon worden uitgevoerd. George Brecht schreef vanaf 1959 de eerste *event cards* (Higgins 51). Fluxus presenteerde haar werk vaak in events, waarbij het publiek en het toeval mede de performance bepaalden en ontregelden (Higgins 51).

De *Fluxkit multiple* is een doos van goedkoop materiaal waarin bijdragen van verschillende Fluxusleden werden verzameld. *Water Jam* van George Brecht is de eerste *Fluxkit* en werd in 1963 uitgegeven door George Maciunas. De doos bevatte een serie ‘event-scores’, kaartjes met daarop opdrachten die de lezer uit kon voeren, bijvoorbeeld in een bepaald ritme een lamp aan- en uitzetten (Higgins 2). Maciunas liet er 1000 drukken, die voor vier dollar per stuk te koop waren (Higgins 2). Later gaf Maciunas andere Fluxkits uit, die uit verschillende materialen bestond, vaak alledaagse dingen, en bijdrage bevatte van verschillende Fluxus leden.

Fluxus maakte dus geen unieke werken in de zin zoals Hegel kunst opvat (zie hoofdstuk twee), waarvan er maar één bestond, maar liet werken in veelvoud, multiple, uitvoeren en verspreiden. Het was vooral aan het publiek van een event of de koper van een *Fluxkit* om er iets mee te doen, de *event card* uit te voeren of de gebruiksvoorwerken toe te passen. De toepassing was letterlijk, je voerde een opdracht uit, at iets op of paste iets toe.

Eten als performance

Higgins betoogt dat Fluxus het beste te begrijpen is als een innovatief spel met multi zintuiglijke waarneming en ervaring waarbij de hiërarchie van de zintuigen ter discussie staat (XIV). Het is dan ook niet verwonderlijk dat, hoewel onbekend bij het grote publiek, Fluxus veelvuldig gebruik maakte van voedsel (Higgins 46). Alison Knowles organiseerde *Food Events*, zoals “Make a Salad” (1962) en “Make a Soup” (1964) (Higgins 46). In beide gevallen gaat het event cards. Later ontwikkelde Knowles de *event score* “Identical Lunch” (1967-1973), waarbij ze elke dag dezelfde lunch at, op dezelfde tijd en locatie: Riss Foods Diner in Chelsea. Knowles at dan een “tuna fish sandwich on wheat toast with butter and lettuce, no mayo, and a cup of soup or glass of buttermilk”(Higgins 47). Knowles hield dit nauwkeurig bij en vroeg haar vrienden, die haar vergezelden, om hetzelfde te eten en nauwkeurig te beschrijven wat ze ervoeren (Higgins 47). “The Identical Lunch” werd later regelmatig door Knowles opgevoerd over heel de wereld als een performance art.

George Maciunas werkte ook met voedsel, in de vorm van de performance *Fluxbanquets* (1967-1978). Op nieuwjaarsdag, tot Maciunas’ dood in 1978, kwamen Fluxus leden bijeen om gezamenlijk te dineren. Elk diner had zijn eigen thema, bijvoorbeeld heldere sappen, gedestilleerd

uit verschillende vloeistoffen van koffie tot tomatensap, of eierschalen gevuld met verschillende smaken (Higgins 46). Maciunas ontwikkelde ook *Monomeals*, waarbij alle gangen, van amuse tot dessert, werden gemaakt van dezelfde basis, bijvoorbeeld vis. Ook werkte Fluxus met diners waarbij al het voedsel hetzelfde uiterlijk had en je pas wist wat je at terwijl je het al in je mond had, of met blikken van dezelfde grote zonder etiquette met hetzelfde effect (Higgins 47). Als je pech had at je scheerschuim. Tijdens deze diners, of performances, werd de smaak en samenstelling uitvoering besproken door de deelnemers (Higgins 46).

Hoewel deze diners vol zitten van humor, was het een ernstige zaak. Zoals Fluxus vaker ingreep in het dagelijks leven, was dat hier ook het geval. De vaste volgorde van een diner, van amuse, voorgerecht, hoofdgerecht tot dessert, werd op zijn kop gezet. Dat geldt ook voor verwachtingen ten aanzien van wat je at, aangezien je de smaak niet kon herkennen aan het uiterlijk van het voedingsmiddel. Hier wordt duidelijk dat voedsel hier niet gaat over representatie, maar dat het voedsel de werkelijkheid zelf presenteert doormiddel van directe ervaring aan de zintuigen (Higgins 49). Maar, het gaat om meer dan smaak alleen, ook de non-food speelt een rol: het labelloze blikje, de gevulde eischaal, als ook het tellen van etenswaren. Maciunas, die bekend stond om zijn eenzijdige dieet, hield in 1972-73 bij wat hij at en bewaarde de blikken (Higgins 48).

Dat Fluxus niet bekend staat om haar kunstwerken en performances van voedsel, verklaart Higgins door te wijzen op de afwijzing van voedsel als kunst door kunsthistorici. Het argument daarvoor is hetzelfde als ik in hoofdstuk twee geef: voedsel is tijdelijk, alleen bedoeld om in leven te blijven en kan alleen waargenomen worden door secundaire zintuigen en is dus niet geconformeerd aan het visuele model van de artistieke praktijk (Higgins 49). Toch denk ik dat hier, bij Fluxus, weldegelijk sprake is van een kunstwerk, simpelweg omdat Fluxus het zelf zo noemt. Sindsdien is er ook een traditie ontstaan waarin voedsel onderdeel uitmaakt van een performance. Ik heb er – omdat ik meer te vertellen heb dan het aantal woorden van deze scriptie toestaat - voor gekozen om dit aspect van voedsel als medium voor kunst niet op te nemen in de analyses. Op deze plaats wil ik wel een paar performance kunstenaars noemen die, in navolging van Fluxus, werken met voedsel. Bekende voorbeelden zijn het Oostenrijkse duo Honey and Bunny, de Argentijnse installatiekunstenaar Rirkrit Tiravanija en de Servische performancekunstenaar Marina Abramovic.

Hedendaagse kunstfilosofie

Niet alleen de kunsten, maar ook de filosofie maakte een enorme evolutie door in de afgelopen 150 jaar. Dat is niet verwonderlijk: de traditie van de filosofie is die van het debat. In de afgelopen 30 jaar is echter ook een filosofische stroming opgekomen die handvaten biedt om te begrijpen welke

rol de ervaring speelt in de waarneming van beeldende kunst. Ze biedt dit niet direct, maar is wel, voor mij, de aanleiding om opnieuw na te denken over de rol van smaak als esthetisch zintuig, en, afgeleid daarvan, de mogelijkheid van voedsel als kunstwerk.

Onder de noemer van de *material turn* heeft de cultuur- en kunsttheorie zich in de afgelopen decennia zich gericht op de fysieke wereld als onderzoeksobject. Er zijn verschillende betekenissen van *material turn* in omloop, maar ik interpreteer het als een paraplubegrip waaronder zowel de interesse in het materiaal van het object, zelf, als het fysieke waarnemende lichaam vallen. Beide zijn van belang voor mijn argument. In deze paragraaf bespreek ik een vijftal theorieën die nieuw licht werpen op de relatie tussen het waargenomen object en het waarnemende subject, en de verhouding tussen beiden. Grofweg valt dit uiteen in de fenomenologie van het waarnemende lichaam van Merleau-Ponty en de rol die ervaring speelt volgens de affecttheorie van Marks, Highmore en Massumi. Beide theorieën worden ook wel aangeduid als onderdeel van de *bodily turn*⁶, omdat het primaat van waarneming en oordelen verschuift van de rede naar het lichaam. De *bodily turn* maakt, op haar beurt, weer deel uit van de *material turn*, omdat het gaat om een fysiek lichaam. In andere woorden kun je stellen dat deze wending het, binnen de filosofie, beroemde onderscheid tussen lichaam en geest, tussen zintuigen en rede, tussen bewustzijn en object ter discussie stelt.

Ik voel, ik besta!

Dat zintuigen in de dominante stromingen in de filosofie onderbelicht bleven, en soms zelfs bewust genegeerd werden, betekent niet dat de geschiedenis van de Westerse filosofie geen denkers kent die de secundaire zintuigen onderzochten op hun merites ten aanzien van de kunsten. Binnen mijn onderzoek springt één filosoof in het oog, Gottfried Herder (1744-1803). Hoewel zijn interessegebied elders lag, heeft hij op een zeker moment in hun oeuvre een lofzang geschreven over een secundair zintuig, namelijk tast. Herder schreef, na een periode waarin hij zelf ernstig slechtziend was door een mislukte oogoperatie (Gaiger 4), over het belang van tast ten aanzien van de waarneming van sculpturen.

Gottfried Herder arriveerde in 1769 in Parijs. De van oorsprong Duitse filosoof, dichter en theoloog maakte daar kennis met de Franse filosofie, sprak uitvoerig met Diderot en bezocht een aantal beroemde beeldencollecties (Gaiger 2). De kiem van *Plastik: Einige Wahrnehmungen über Form und Gestalt aus Pygmalions bildendem Traume* uit 1778 is daar gelegd. Deze tekst is een meditatie over sculpturen en de manier waarop we die waarnemen en op reageren. In de bijna tien jaar tussen het schrijven van een eerste versie en de uiteindelijke uitgave van *Plastik*, ontwikkelde Herder zijn oorspronkelijke idee tot een complexe tekst die bestaat uit vijf delen. De uitgegeven tekst spreekt

⁶ Zie ook Korsmeyer (2007)

zichzelf uiteindelijk tegen, in deze paragraaf richt ik mij daarom op deel I en deel II, de eerste versie van *Plastik*.

Herder studeerde in Koningsbergen filosofie bij Immanuel Kant, maar ontwikkelde interesse in het Engelse empirisme van David Hume (Gaiger 6). Aan Kant ontleende hij zijn analytische methode om algemene principes af te leiden van verifieerbare kennis en een vertrouwen in de menselijke vaardigheid van rationeel en kritisch denken (Gaiger 6). Herder ontwikkelde zich echter als denker binnen de Romantiek en had kritiek op de Franse verlichting. Beïnvloed door Hume en zijn andere leermeester Johann Georg Hamann (1730-1788) zag hij het belang in van gevoel en van taal en geschiedenis als context voor de rede (Gaiger 6). De rede en het gevoel zijn niet strikt van elkaar gescheiden, maar werken samen.

Esthetica had Herders bijzondere aandacht. Hij was ervan overtuigd dat filosofische problemen, zelfs de meest complexe problemen ten aanzien van geschiedenis, taal en cognitie, konden worden opgelost door je aandacht te richten op kunst (Gaiger 6). Kunstwerken zijn volgens hem het resultaat van de menselijke intelligentie en als we die onderzoeken kan de analyse van kunstwerken de complexiteit van de menselijke kennis en ervaring benaderen (Gaiger 7). In tegenstelling tot Descartes en Baumgarten heeft Herder vertrouwen in de zintuigen. De menselijke perceptie kent een veelheid aan indrukken en is complex, levendig, rijk (Gaiger 7). Zintuigen zijn fundamenteel, ze stellen ons in staat om toegang te hebben tot de wereld (Gaiger 8). Dat geldt ook voor zelfkennis, onze zintuigen stellen ons in staat om onszelf waar te nemen. Herder past het beroemde credo van Descartes, 'Ik denk, ik ben', aan: 'ik voel (mijzelf), ik besta!' (Herder 36). Ten aanzien van kunst gaat het Herder dan ook niet om algemeenheden zoals schoonheid, maar om ervaring. Het primaat van schoonheid ligt in die ervaring (Gaiger 9). Zijn esthetica is dan ook descriptief, ze stelt geen regels voor waar kunstenaars zich aan moeten houden, maar richt zich op de menselijke, individuele, ervaring.

Plastik is niet los te zien van de tijd waarin ze werd geschreven. Met het ontstaan van de schone kunsten in de 18e eeuw, onderverdeeld in architectuur, poëzie, schilderkunst, beeldhouwkunst en muziek, (Kristeller 527) ontstond ook de vraag wat precies de onderscheidende kenmerken van de verschillende disciplines zijn. Tegelijkertijd was de medische wetenschap zo ver ontwikkeld dat oogoperaties mogelijk werden. Herder schreef *Plastik* op het snijpunt van deze twee ontwikkelingen, in reactie op *Laokoon oder Über die Grenzen der Malerey und Poesie* van Gotthold Lessing (1729-1781) uit 1766. Lessing beschrijft hoe schilderkunst en poëzie van elkaar te onderscheiden zijn op basis van medium specifieke eigenschappen. Herder is het oneens met Lessings aanname dat schilderkunst en sculpturen tot hetzelfde medium behoren. Hij onderzoekt

een normatieve basis voor het onderscheid tussen de kunsten, en per kunstvorm naar principes die eigen zijn aan de betreffende discipline, met als uitgangspunt de zintuigen (Gaiger 16).

Het uitgangspunt voor *Plastik* is een gedachte-experiment. Stel, iemand die blind is vanaf zijn geboorte kan na een operatie weer zien. Voor hij zijn zicht terug kreeg, was tast het voornaamste zintuig om de omringende wereld te verkennen. Is diegene dan in staat om de objecten die hij ruimtelijk kent, door middel van tast, te herkennen op een plat vlak: op een schilderij? Dit heet het *Molyeaux* probleem (Gaiger 11). Algemeen werd aangenomen dat je, na een oogoperatie, niet meteen in staat bent om objecten te herkennen op een plat vlak, maar dat dit door middel van training wel aan te leren is (Gaiger 11).

Herder gebruikt dit als uitgangspunt voor antwoord dat hij formuleert op de vraag wat schilderkunst precies onderscheidt van sculpturen. Hij maakt het onderscheid tussen deze twee disciplines op basis van de zintuigen die betrokken zijn bij het waarnemen. Schilderkunst wordt voornamelijk gezien, het oog is het voornaamste zintuig. Een schilderij beeldt namelijk vormen en figuren af op een plat vlak, waarvoor maar één zichtpunt relevant is. Het oog neemt de ordening van vormen en figuren op de oppervlakte waar (Herder 35), maar enkel vluchtig (Herder 38). Het perspectief is ook maar vanaf dat ene punt goed te zien.

Hoe anders is dat voor een sculptuur. Vanaf elk punt in de ruimte ziet de sculptuur er anders uit⁷. Sculpturen zijn bovendien ruimtelijk, ze bezetten als lichaam hun eigen fysieke ruimte (Gaiger 18). Het materiaal waarvan het beeld is gemaakt speelt ook een belangrijke rol. Tast kan ons iets vertellen over de stevigheid, massa, hardheid, zachtheid, gladheid, volume en diepte van het beeld (Herder 35). Een sculptuur kent dan ook andere regels en wetten dan een schilderij, ook ten aanzien van schoonheid (Herder 43). Niet het oog, zoals bij het schilderij, maar het lichaam van diegene die waarneemt en de fysieke ruimte waarin de sculptuur staat spelen rol bij het interpreteren, bij het ervaren. De hand vormt door middel van tast concepten van ruimte, de sculptuur en haar eigenschappen (Herder 36). De hand neemt de schoonheid van de sculptuur waar, zoals het oog dat kan bij een schilderij (Herder 43). Schoonheid is het grootste genot dat een kunstwerk kan opwekken (Herder 39).

Voor je dit als uitnodiging ziet om voortaan met je ogen dicht en door middel van aanraking een museum te verkennen, moet ik opmerken dat Herder uiteindelijk stelt dat hij het niet letterlijk heeft over tast (38). Het is eerder een vorm van tastend zien⁸, tast is geïncorporeerd in een

⁷ Dit thema speelt ook een belangrijke rol bij de Amerikaanse Minimalisten in de jaren vijftig en zestig van de 20^{ste} eeuw. Een van de vragen die centraal staan in hun werk is: hoe verhoudt een kunstwerk zich tot de kijker en de museale ruimte?

⁸ Een hedendaagse bespreking van deze manier van waarnemen is *haptic vision* van Laura Marks. Marks legt wel andere accenten en heeft film en niet ruimtelijke sculpturen als onderzoeksobject. Zie Marks (2002).

psychologische en verbeeldende omgang van het waarnemende lichaam met het object (Gaiger 18). Doordat je ogen en handen hebben leren samenwerken (Herder 37), weet het oog wat de afstand is tussen het waarnemende lichaam en de sculptuur. Je hoeft je arm niet uit te strekken om de afstand te meten. Datzelfde geldt voor de eigenschappen van het materiaal en de structuur van de huid van de sculptuur. Het lichaam van diegene die waarneemt vormt de maat voor de ruimte en afstand tussen waarnemer en object (Herder 37). Dat kun je alleen door ervaring leren, als kind, en als dit eenmaal in je vingers hebt pas je moeiteloos toe (Herder 37). Toch is alleen deze vorm van tastend zien, waarin het lichaam van de waarnemer een actieve rol heeft, de juiste manier op een sculptuur te ervaren die recht doet aan het beeldhouwwerk.

De wereld waarnemen

De tekst van Herder komt aan bod in de *The Merleau-Ponty Dictionary*, waarin alleen wordt genoemd dat Herder van invloed is geweest op de filosofie van Maurice Merleau-Ponty (1908-1961). Ook in de inleiding van Jason Gaiger op de Engelse vertaling van *Plastik* wordt in een voetnoot melding gemaakt van deze connectie. De invloed van Herder op het denken van Merleau-Ponty staat echter niet centraal in deze scriptie. De reden waarom ik Herder hier bespreek is dat hij een oprechte poging heeft gedaan om een secundair zintuig serieus te nemen als het gaat om waarneming van kunst. Jason Gaiger wijst erop dat de analyse van Herder in *Plastik* op de rol van het waarnemende lichaam in onze omgang met sculpturen nieuw licht werpt op onze hedendaagse affectieve reactie op drie dimensionale objecten (Gaiger 27). Het waargenomen object, waarnemende lichaam en de persoonlijke zintuiglijke ervaring staan daarin centraal.

In de 20ste eeuw komt deze thematiek opnieuw aan bod, maar nu niet als voetnoot bij de geschiedenis van de filosofie. Onder invloed van de fenomenologie van de Duitse filosoof Edmund Husserl (1859-1938) aan het begin van de 20^{ste} eeuw, ontstaat er een school die de waarneming radicaal centraal stelt in haar filosofie. In de late 20^{ste} eeuw breekt deze filosofie door in de Angelsaksische en West-Europese cultuurtheorie, vreemd genoeg via een omweg van bijna 60 jaar. Merleau-Ponty publiceerde zijn hoofdwerk, *La Phénoménologie de la Perception* in 1945. Beïnvloed door de grote denkers van zijn tijd, Martin Heidegger, Emmanuel Levinas, Jean-Paul Sartre en de eerder genoemde Edmund Husserl (Slatman, *Inleiding* 1), ontwikkelde hij in de jaren '30 en '40 van de vorige eeuw een filosofie die ons lichaam en onze zintuiglijke ervaring centraal stelt in de manier waarop we de wereld om ons heen waarnemen en hoe we daarmee interacteren (Slatman, *Inleiding* 2).

Merleau-Ponty begrijpt het fenomenologische project van zijn voorgangers als een manier om terug te keren naar de zaken zelf (Slatman, *Inleiding* 3). De vertaalster van *De wereld waarnemen*,

Jenny Slatman, wijst er in de inleiding van die tekst op dat hij daarmee niet bedoelt dat de ‘zaak zelf’ verwijst naar een objectief bestaand ding, het gaat Merleau-Ponty niet om de ontologische status van de ons omringende wereld (3). Merleau-Ponty is geïnteresseerd in de wijze waarop de dingen aan ons verschijnen en de manier waarop we betekenis verlenen aan dat wat aan ons verschijnt (Slatman, *Inleiding* 3). Een van de belangrijkste begrippen⁹ uit de Duitse fenomenologie, bewustzijn¹⁰, krijgt bij Merleau-Ponty dan ook een andere betekenis. Bewustzijn is volgens Husserl datgene waaraan de dingen verschijnen en daarmee ook de basis voor betekenisgeving (Slatman, *Inleiding* 4, 5). De betekenis ligt niet vervat in de dingen zelf of in de werkelijkheid, maar in ons bewustzijn dat betrekking heeft op de werkelijkheid (Slatman, *Inleiding* 4). Merleau-Ponty volgt Husserl niet. Voor hem ligt het primaat niet bij onze bewustzijn, maar bij onze existentie (Slatman, *Inleiding* 5). Dat we in de wereld zijn, betekent dat we een relatie hebben tot die wereld, tot die wereld behoren. Die wereld is de wereld van waarneming, die zintuiglijk is, lichamenlijk, een wereld waarin je al verblijft (Slatman, *Inleiding* 5).

Het filosofisch project van Merleau-Ponty heeft een uitgesproken doel. Zijn analyse is dat het wetenschappelijk denken, zoals dat sinds de wetenschappelijke revolutie in de 17^e eeuw, met als bekendste denker Descartes, op is gekomen, er onjuist vanuit gaat dat we de ons omringende wereld goed kennen, omdat die wereld toegankelijk is door middel van onze zintuigen (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 33). Merleau-Ponty stelt dat de wereld voor ons ongekend blijft, zolang we blijven steken in dit wetenschappelijk paradigma. Het gaat er juist om terug te keren naar een voorwetenschappelijke manier van ons tot de wereld verhouden, mogelijk gemaakt door moderne kunst en de fenomenologische houding (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 33, 63). De rationele methode van Descartes en de wetenschap na hem heeft waarneming geplaatst in een methodisch kader (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 47). Dit is het beste te illustreren aan de hand van een voorbeeld. Honing is zoet en stroperig. Deze kwaliteiten bieden zich aan de zintuigen aan, je proeft dat de honing zoet is, je voelt dat het kleverig is. Het verstand maakt daar, op basis van deze indrukken door middel van een synthese, weer één object van. Dat wat we waarneming als verschillende kwaliteit vormt pas in ons verstand één object (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 47, 48). Volgens Merleau-Ponty is dit een verkeerde voorstelling van zaken. De verschillende kwaliteiten van een ding zijn een manifestatie van haar eenheid, elke kwaliteit bevestigt die eenheid van het ding. Sterker

⁹ Het andere belangrijke begrip is intentionaliteit. Voor Husserl is intentionaliteit een activiteit van het bewustzijn (in betrekking op de wereld), voor Merleau-Ponty is intentionaliteit een breder begrip. In de terugkeer naar de voorwetenschappelijke wereld ben je tegelijkertijd tot die wereld. Intentionaliteit levert dan een theoretische betekenis op, terwijl de dingen al voor ons zijn, en dus een alledaagse betekenis hebben in hoe wij ons tot ze verhouden (die we kwijt zijn, omdat we in een wetenschappelijk, cognitief, kader terecht zijn gekomen). Realisme betekent dan dat het is onze natuurlijke instelling is om er vanuit te gaan dat de dingen die we waarnemen bestaan.

¹⁰ Bewustzijn is überhaupt een belangrijk thema in de 20^e-eeuwse filosofie, niet alleen in de fenomenologie.

nog, de kwaliteiten hebben een affectieve betekenis waardoor zij in relatie staan tot andere zintuigen (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 48). Geur resoneert bijvoorbeeld met emoties en klanken. Veel kwaliteiten hebben ook pas een betekenis wanneer ze in relatie staat tot de reacties die ze oproepen in ons lichaam (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 48). De zoete stroperige honing uit mijn voorbeeld drukt een relatie uit tussen het waarnemende subject, ikzelf, en het uitwendige object, de honing. De kwaliteit ‘zoet’ staat voor een bepaald gedrag van de wereld ten opzichte van mij en mijn lichaam en verwijst naar niets anders dan dat stroperig al deed (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 49). Zoet en stroperig vormen een eenheid, niet omdat mijn verstand dat ervan maakt, maar omdat ze alleen in verwijzing naar elkaar en in relatie tot mijn lichamelijke ervaring betekenis hebben. Ze vormen de basis van het menselijk geheugen (Merleau-Ponty, *Waarnemen* 51).

Ons lichaam neemt waar door middel van onze zintuigen. Elk zintuig heeft zijn eigen domein, eigen manier van waarnemen. Dit klinkt als een open deur, natuurlijk ziet mijn oog de mij omringende ruimte anders dan mijn oor de geluiden in diezelfde ruimte hoort, mijn hand de ruimte aftast, mijn neus de geur ruikt en er wellicht een smaak in mijn mond waarneembaar is. Elk zintuig ondervraagt het object op haar eigen wijze en binnen de grenzen van haar eigen veld (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 300). Waar het oog op grote afstand kan zien en een ruimte in één blikveld in zich op kan nemen, heeft het tastveld nabijheid nodig en neemt zodoende niet meer waar dan ons eigen lichaam en datgene dat we aanraken (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 301). De zintuigen zijn echter wel met elkaar in synthese, de verschillende zintuiglijke ervaringen smelten samen tot één ervaring voor ons intellect, ze staan namelijk in onderling contact met elkaar, als één lichaam (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 302).

Merleau-Ponty legt het samensmelten van de zintuiglijke ervaring uit als *synesthesie*. Daarmee doelt hij niet alleen op wat wij doorgaans beschouwen als synesthesie, de bijzondere eigenschap van sommigen om bijvoorbeeld geluiden als kleuren waar te nemen. Voor Merleau-Ponty kan waarneming van één zintuig allesomvattend worden. Hij legt dit uit aan de hand van het voorbeeld van in het gras liggen en naar de blauwe hemel kijken. Wanneer ik mij tot niets anders wil richten dan die blauwe hemel wordt het blauw van de hemel al snel je hele wereld. Merleau-Ponty spreekt in dit geval over ‘als ik mij volledig in een van mijn zintuigen wil opsluiten en mij bijvoorbeeld geheel en al in mijn ogen verplaats’ (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 302). Zelfs als je je ogen op dat moment sluit zal je de blauwe hemel nog voelen, ze voltrekt zich in heel je lichaam (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 302). Dit soort effecten zijn het sterkst onder invloed van drugs, bijvoorbeeld van mescaline of LSD, wanneer de barrières tussen zintuigen ogenschijnlijk zijn weggevallen en geluiden ons als kleuren voorkomen (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 305). Dit effect is nuchter bijna

niet waarneembaar, alleen voor die paar mensen die begiftigd zijn met de gave die ik hierboven beschreef.

Dat synesthesie overkomt als exclusief, heeft volgens Merleau-Ponty te maken met dat we ons niet meer bewust zijn van die ervaring van het samensmelten van de zintuigen (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 306). We zijn onze waarneming gaan richten naar het wetenschappelijke kader van de fysicus, dat ons vertelt dat we slechts kleuren, vormen en licht zien (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 306), geluiden horen en smaken proeven. Volgens Merleau-Ponty is synethetische waarnemen onze natuurlijke vorm van waarnemen, die we onder druk van het wetenschappelijke denken zijn afgeleerd. Dit is precies hetzelfde wetenschappelijk denken dat ik eerder in deze paragraaf al beschreef als datgene waar Merleau-Ponty zich tegen afzet. Hij stelt dan ook terecht de vraag hoe het kan dat we in het kleurscala ook ‘transparante en troebele onder (...) brengen’ (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 306). Zijn antwoord daarop is dat ‘zintuigen staan met elkaar in contact door zich naar de structuur van een ding open te stellen’ (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 305). Als je bijvoorbeeld een glas ziet, zie je niet alleen de vorm of de kleur, maar ook de onbuigzaamheid en breekbaarheid van het materiaal. En als het glas breekt hoor je een kristalhelder geluid dat ook door het zichtbare glas wordt gedragen (Merleau-Ponty, *Fenomenologie* 307). Hier komt de betekenis van het glaswerk naar boven. En als we dan nog eens terugdenken aan het voorbeeld van de honing uit *De wereld waarnemen* komt daar een zelfde synethetische ervaring naar boven. In de stroperigheid van de honing op mijn handen zit al de zoetheid van dezelfde honing vervat; en als ik de honing proef, proef ik niet alleen haar zoetheid, maar ook de stroperigheid.

Merleau-Ponty wordt niet gerekend tot de grote kunstfilosofen of cultuurtheoretici van onze tijd, hij geniet vooral aandacht in onderzoeksgebieden rondom de filosofie van het lichaam, waarneming of metafysica. Hij schreef wel uitvoerig over zijn ervaring van beeldende kunst, in het bijzonder in een aantal essays over waarneming, zoals *Oog en Geest* uit 1964 en de radiolezingen uit 1948, in het Nederlands uitgegeven als *De wereld waarnemen*. Zijn interpretaties van schilderijen, zoals die van Cézanne, Klee of Matisse, zijn niet altijd correct binnen het kader van de kunstgeschiedenis (Slatman, *Kunst* 1). Het gaat Merleau-Ponty dan ook niet om het ontwikkelen van een kunstfilosofie, hij schrijft niet over schoonheid. Toch kent zijn oeuvre veel verwijzingen naar beeldende kunst. Hij vond in de directe ervaring van bijvoorbeeld de schilderijen van Cézanne iets dat de filosofie zelf was verloren: het vermogen om de wereld waar te nemen zonder een gefixeerd wetenschappelijk conceptueel kader (Slatman, *Kunst* 1). Ten aanzien van zijn project om terug te keren naar een voorwetenschappelijke manier van waarnemen biedt kunst ons de mogelijkheid om onze vertrouwdheid met de dingen op te schorten (Slatman, *Inleiding* 13).

De reden waarom kunst voor Merleau-Ponty bij uitstek geschikt is als manier om terug te keren naar de dingen zoals ze aan ons verschijnen, heeft te maken met de wijze waarop betekenis tot stand komt. Waar de wetenschappelijke manier van kijken en ook de filosofie gebonden is aan *parole parlée*, directe taal, met een vaste betekenis, maakt het kunstwerk gebruik van *parole parlante*, een indirecte taal (Slatman, *Inleiding* 13). In het tweede geval moet de betekenis nog worden gevormd, de betekenis komt steeds op nieuw tot stand in de alledaagse ervaring van het kunstwerk. Merleau-Ponty heeft het hier niet over representatieve of mimetische kunst, een schilderij is geen imitatie van de wereld. Hij is geïnteresseerd in moderne, abstracte, schilderkunst. Voor hem is een schilderij, bijvoorbeeld van Cézanne, een wereld op zichzelf en hij beschouwt dat als een vorm van realisme¹¹ (Slatman, *Inleiding* 15). Het kunstwerk kan ons dus verrassen, omdat het ons iets bekends toont op een nieuwe, vreemde manier. Dit zie je goed terug in de landschappen van Cézanne, maar ook in de kubistische schilderkunst van Picasso en Braque, waar bijvoorbeeld een viool in één schilderij vanuit drie verschillende gezichtspunten wordt getoond. Kunst doet zo recht aan de beweeglijkheid van de werkelijkheid, een beweeglijkheid die steeds ‘ontstaat en vergaat, onthult en verhult in de zintuiglijke wereld en teniet kan worden gedaan door een keurslijf van gefixeerde begrippen, als een gesproken woord’ (Slatman, *Kunst* 6). Een kunstwerk laat ons terugkeren naar de wereld zoals we die lichamelijk ervaren en doorbreekt de vertrouwde blik waarmee we naar de wereld kijken (Slatman, *Kunst* 6). Uiteindelijk beschouwd Merleau-Ponty de manier waarop het kunstwerk de wereld laat verschijnen als voorbeeldfunctie voor de filosofie zelf, die deze manier van kijken over zou moeten nemen.

De rol die Merleau-Ponty toekent aan het lichaam voor ervaring en waarneming, biedt zo ook een nieuw perspectief op beeldende kunst. Net als Herder kent hij het lichaam de eigenschap toe dat het ons in staat stelt om de beweeglijkheid van wereld waar te nemen. Het waarnemend subject is geen geest, zoals bij Kant en zeker bij Hegel, maar een op de eerste plaats een lichaam, uitgebreid, ruimtelijk, zinnelijk. Een subject dat altijd al in de wereld is, zelf onderdeel uitmaakt van datgene wat het waarneemt. Toch is dit lichaam voor Merleau-Ponty altijd op de eerste plaats een ziende lichaam. Het oog is het voornaamste zintuig (Merleau-Ponty, *Oog* 22-26). Tast kan dat alleen vervangen in zover het oog onvolkomen is, plat gezegd: wanneer je blind bent (Merleau-Ponty, *Oog* 38). In dat geval neemt het secundaire zintuig tast de primaire rol van het oog over. Merleau-Ponty

¹¹ Merleau-Ponty is ook dol op kunst vanwege de rol van de kunstenaar zelf. De wereld die door de kunstenaar wordt gepresenteerd is een door ons herkenbare wereld, omdat het kunstwerk allereerst een lichamelijk expressie is die voort komt uit de lichamelijke verbondenheid die de kunstenaar heeft in de wereld de kunstenaar opereert in de wereld van waarneming. Merleau-Ponty vat dit krachtig samen in de stelling dat we ons niet kunnen voorstellen hoe een geest kan schilderen (kunst, 5) (oog en geest, 21)

is geïnteresseerd in schilderkunst, dans, literatuur en film (Slatman, *Kunst* 1), voedingsmiddelen bespreekt hij alleen in zover het relevant is als voorbeeld voor zijn argumentatie rondom waarneming en synesthesie.

Toch denk ik dat door het uitgangspunt van waarneming te verplaatsen naar het lichaam en haar zintuigen, er een eerste hele waardevolle stap is gezet om ook de secundaire zintuigen serieus te nemen ten aanzien van beeldende kunst. Niet alleen omdat wetenschappelijk onderzoek aantoonde dat smaak een cognitief zintuig is (Korsmeyer, *Taste* 79), zoals ik al in de inleiding schreef. Stellen dat een zintuig kennis op levert voor het verstand, cognitief is, verklaart echter niet dat een zintuig ook esthetisch waarneemt. Deze problematiek komt verderop, in hoofdstuk vier, nog aan bod. De winst is volgens mij dat wanneer het lichaam centraal komt te staan in de theorie van de waarneming in de 20^{ste} eeuw, het accent verschuift van een esthetica van het verstand naar een esthetica van het gevoel. Deze verschuiving is letterlijk, het is mijn hand die de sculptuur aanraakt, mijn hand die de gladde oppervlakte van het marmeren beeld waarneemt. Maar, het is ook mijn arm die een fysieke respons op die waarneming verraad. Kippenvel, als reactie op het koude marmer, maar ook kippenvel van ontroering bij het zien van een waanzinnig mooi ballet, het horen van een prachtig muziekstuk dat me ten diepste beroerd.

Affect

Sinds de millenniumwisseling is er een theorie populair geworden binnen de cultuurwetenschappen en filosofie die ons gevoel en de lichamelijke sensatie die daaraan voorafgaat als uitgangspunten neemt: affecttheorie. De Franse filosoof Gilles Deleuze (1925-1995) en psychiater Félix Guattari (1930-1992) worden vaak als belangrijkste schrijvers op dit vlak genoemd, gevolgd door Brian Massumi (1956). Een historisch kader helpt echter op deze plaats niet bij het begrijpen van wat precies *bedoeld* wordt met affect, laat staan wat affect *doet*.

Affect gaat over de kracht van een ontmoeting tussen twee lichamen, menselijk of anderszins. Dat moment kan ook zo weer vervliegen: 'Affect is born in *in-between-ness* and resides as *accumulate beside-ness*' (Seigworth and Gregg 2). Seigworth en Gregg schrijven in de inleiding van *The Affect Theory Reader* dat het in de aard van affect ligt besloten dat het niet te definiëren is. Baruch Spinoza (1632-1677) schreef al dat nog niemand vast heeft kunnen stellen wat een lichaam kan doen (Seigworth and Gregg 3).

Elk lichaam is zowel in staat om affect te ervaren, als het zelf over te dragen. (Seigworth and Gregg 2). De machtsrelatie tussen lichamen is wederzijds. Dat uit zich in een breed palet aan ethische, esthetische en politieke perspectieven ten aanzien van affecttheorie en dus ook een even zo breed palet aan theorieën. Die zijn niet onder één noemer te vatten, dat zou volgens de auteurs

zelfs niet mogen – elke theorie is niet meer dan een methode om de temporele wereld en de krachtmetingen die daarin plaatsvinden tussen lichamen te begrijpen (Seigworth and Gregg 4).

Waar Seigworth en Gregg spreken over het lichaam wordt daarmee niet noodzakelijk een menselijk lichaam bedoeld. Elk object, menselijk, dierlijk, stoffelijk, sensorisch, dat een relatie met een ander object aangaat wordt als lichaam beschouwd binnen de affecttheorie. Die relatie, de krachtmeting, de botsing, de uitdrijving, de intensiteit, is slechts van korte duur en is tevens een passage, ze is overdraagbaar van lichaam tot lichaam (Seigworth and Gregg 1). Affect is ook geen bewuste ervaring en niet in taal uit te drukken (Seigworth and Gregg 3).

Dit is het punt waarop ik mij verloren voel, in vrije val, wanneer ik affecttheorie, in welke zin dan ook, lees. Dit is ook het punt waarop ik mij dan gesteund voel door Brain Massumi, die toegeeft dat affecttheorie kan voelen als een vrije val (Seigworth and Gregg 4). De benadering van Massumi en zijn tijdsgenoten, waarin alles in beweging is, in flux, onderhevig aan machten en krachten, waarin zelfs objecten die nooit levend zijn geweest, zoals een steen, tot lichaam worden gemaakt, waarin taal ons niet redt als uitdrukkingsvorm en zelfs het meest wezenlijke, de affectieve ervaring, losgezongen is van betekenis en tevens niet communiceerbaar is, dat betekenisgeving er überhaupt niet toe doet, dan betrap ik mijzelf er toch steeds op dat ik ga twijfelen en de tekst weer opnieuw ga lezen. De teksten van Massumi zijn, voor mij, niets minder dan berichten uit een ander paradigma, waar ik met mijn gevoel niet bij kan. Ik vraag me ook regelmatig af hoe affecttheorie te operationaliseren is als analysemodel. Niet op de laatste plaats omdat affecttheorie zo nadrukkelijk benadrukt dat de ervaring van affect niet in taal te vatten is en niet communiceerbaar is en dus niet kan dienen als analysemodel. Hoe kan ik daar dan over schrijven? Ik moet wel, omdat affecttheorie weldegelijk nieuw licht werpt op de verhouding tussen lichaam en kunstwerk, persoonlijke ervaring en de rol van de secundaire zintuigen. Het is dan ook zaak om nader te onderzoeken wat wordt bedoeld met de term affect.

Affect als intensiteit

Zoals ik in de inleiding als schreef biedt Simon O’Sullivan een mooi uitgangspunt voor mijn onderzoeksvraag, door te stellen dat kunst datgene is dat iets met ons doet. Het ‘wat’ van dat ‘doet’ ontleen ik aan Brian Massumi. In *The Autonomy of Affect* (1995) beschrijft affect als een intensiteit, ontstaan door een breuk tussen de inhoud van een afbeelding en het effect daarvan op diegene die waarneemt (84). Deze intensiteit is onmiddellijk lichamelijk en manifesteert zich als een automatische reactie, in de vorm van kippenvel, of een verhoogde hartslag of ademhaling (Massumi 85). Deze automatische respons van het lichaam is onbewust en je wordt je hier pas van bewust als je dit opmerkt (Massumi 85). Tussen deze automatische respons en het bewustzijn van die

lichamelijke respons ontstaat een loop Massumi noemt dit intensiteit, die betekenisloos is en los staat van een narratief. Bovendien heeft deze intensiteit niet één focuspunt in het lichaam, maar verspreidt zich over het gehele lichaam (Massumi 85).

Affect, als intensiteit, is niet hetzelfde als emotie, ieder volgt een eigen logica (Massumi 88). De emotie is de “subjective content, the socio-linguistic fixing of the quality of an experience which is from that point onward defined as personal. Emotion is qualified intensity (...) consensual point of insertion of intensity (...) into function and meaning“ (Massumi 88). Uit dit fragment wordt duidelijk dat zodra je spreekt over een emotie, dit de ervaring van het affect is, die omgezet is in taal en betekenis. Affect is juist voortalig, betekenisloos en niet semiotisch of semantisch. De emotie is diezelfde reactie, maar dan herkend (Massumi 88). In mijn eigen woorden zou ik dit als volgt beschrijven. Wanneer je een lied hoort, bijvoorbeeld ‘Jesus Alone’ van Nick Cave & the Bad Seeds, is het affectieve moment je eerste reactie op dat lied, een beklemmend gevoel, kippenvel. Je maag trekt wellicht samen. Het moment waarop je dit bij jezelf waarneemt is ook het moment waarop de intensiteit plaats heeft gemaakt voor de emotie. Dat je zo enorm wordt geraakt door *Skeleton Tree*, het verdriet, de rouw of het *unheimliche* dat zich aandient, is het moment waarop affect in taal wordt gevat en dus van register is veranderd, naar een emotie die betekenis draagt.

Massumi wijst op het belang van affecttheorie, omdat het ons in staat stelt om de laatkapitalistische informatiemaatschappij te begrijpen. Hij doelt daarbij op onze huidige cultuur waarin alle grote verhalen en narratieven van het toneel zijn verdreven (88). Hij bespreekt dit in relatie tot film. Affecttheorie wordt veel gebruikt in de muziekwetenschappen, maar kan het ook gelden voor voedsel? Kan ik mijn hypothese uit de inleiding hard maken en stellen dat als kunst datgene is dat iets met ons doet, en als dat doet een intensiteit is, kan die affectieve reactie dan ook ontstaan door waarneming van de secundaire zintuigen?

Eén stap kunnen we alvast zetten. Affecttheorie zet de deur open naar een esthetica van secundaire zintuigen, omdat het hele menselijk lichaam als materie van belang is. Mijn huid, mond, mijn ingewanden, mijn neus, ze zijn allemaal van belang voor het waarnemen van het affectieve moment. In zekere zin wordt heel het waarnemende lichaam democratisch geordend door Massumi, en niet meer in een strikte hiërarchie der zintuigen. De aanraking van mijn vingertop met het oppervlak van een marmeren beeld, zoals bij Herder, kan eenzelfde reactie oproepen als het horen van muziek van Nick Cave of het zien van een schilderij dat me enorm overvalt. Het is dan ook interessant om te onderzoeken hoe denkers binnen de affecttheorie nadenken over de rol van de secundaire zintuigen, al is daar nog niet veel literatuur over beschikbaar. Om dat verder te onderzoeken bespreek ik kort twee auteurs: Laura Marks en Ben Highmore.

Proust doopte de madeleine in de bloesemthee...

In de twintigste eeuw is, door de opkomst van visuele cultuur en cultuurwetenschappen, een stap vooruit gezet in de democratisering van kunst en cultuur (Marks, *Multisensory* 123). Desondanks houdt visuele cultuur nog steeds het onderscheid tussen de hogere, zicht en gehoor, en lagere zintuigen, tast, geur, smaak, in stand. Het is dus zaak om te onderzoeken hoe de secundaire zintuigen betrokken kunnen worden bij de analyse van culturele objecten, simpelweg omdat de democratisering van cultuur, hoog en laag, er niet toe heeft geleid dat ook onzichtbare objecten tot die cultuur zijn gaan horen. Dit is het uitgangspunt van Laura Marks (1963) in *Thinking Multisensory Culture* uit 2008. Marks is filmwetenschapper, maar is in het bijzonder geïnteresseerd in de werking van tast en geur in cinema. In dit artikel gaat ze in op de rol van geur en pleit ze voor een esthetica zonder zintuiglijke hiërarchie (Marks, *Multisensory* 123). Ze plaatst haar onderzoek expliciet in het paradigma van de affecttheorie en ze reageert direct op het debat rondom de 18e-eeuwse esthetica zoals ik dat heb geschetst in hoofdstuk twee.

Geur is van alle zintuigen het meest persoonlijke, omdat het een hele intieme ervaring is. De ervaring van iets ruiken is bovendien erg moeilijk onder woorden te brengen en de waarneming van een geur is dus vaak affectief (Marks, *Multisensory* 124). Dat wordt veroorzaakt doordat de ervaring van een geur pas prettig is als je weet wat je ruikt. Marks geeft zelf het voorbeeld van truffelolie. Als je zonder te weten dat je truffel ruikt aan deze olie ruikt, komt de geur op je over als die van zweetvoeten of andere lichaamseigen stoffen die we associëren met smerigheid. Pas als je weet wat je ruikt, gaat het ongemak eraf en is de ervaring niet meer *unheimlich* (Marks, *Multisensory* 125). Geur heeft dus weldegelijk een basis in de gedeelde kennis, want iedereen zou bij truffel denken aan menselijke stank. De ervaring is een drietrapsraket: ruiken, associëren en dan kennen. Vooral dat laatste is van belang, want geur is bij uitstek gecultiveerd. We hebben als mensen geleerd om onze eigen lichaamsgeur te verdoezelen met deodorant, omdat geur ons herinnert aan wat we gemeenschappelijk hebben met dieren en planten (Marks, *Multisensory* 126).

Hoewel geur aan de ene kant dus een gemeenschappelijke deler heeft, is de ervaring tegelijkertijd ten diepste persoonlijk en denkbeeldig en roept het associaties op die niet of nauwelijks communiceerbaar zijn (Marks, *Multisensory* 125). Deze associaties en moeilijk communiceerbare ervaring noemt Marks affect (*Multisensory* 131). Geur heeft namelijk de bijzondere eigenschap om herinneringen en sterke emoties op te roepen, zelfs als je de herinnering eigenlijk alweer was verloren (Marks, *Multisensory* 125). Zo kan ik zelf niet achter een vrouw in de stad aanlopen met Chanel N 5 opgespoten zonder direct weer aan de keukentafel van mijn oma te belanden, een plek waar ik voor het laatst was toen ik 9 jaar oud was. Dergelijke herinneringen

bevinden zich volgens Marks in een zintuiglijk onderbewustzijn, dat door geur bewust kan worden gemaakt (*Multisensory* 126).

Het affectieve moment dat door een geur wordt getriggerd is een persoonlijke ervaring. Toch kan het affect dat door geur wordt opgeroepen volgens Marks gemeenschappelijk worden ervaren (132). Affect, de intensiteit, de onderbreking van het dagelijkse bestaan, vindt in de filmtheorie plaats rondom een gedeelde afbeelding, bijvoorbeeld een film zoals *Chocolat*. Eenieder reageert op zijn eigen manier op het zien van de film, bij de ene loopt het water hem in de mond bij het zien van zoveel chocolade, de ander krijgt een brok in de keel van het liefdesverhaal, maar het is dezelfde film die deze reactie oproept (Marks, *Multisensory* 131). Het affectieve moment is daar voor allebei, maar het is nog geen emotie en ook niet communiceerbaar. Marks volgt hier de definitie van affect van Massumi: eerst ervaar je de onderbreking, het affect, dan voel je de emotie en vervolgens ben je in staat om de bron van die ervaring te identificeren (*Multisensory* 132).

Hoewel Marks het concept van het affectieve afbeelding ontleent aan de filmtheorie, geldt volgens haar voor geur, en ook geluid, hetzelfde. Ze stelt dat geur een heel krachtig affectief beeld is, net als muziek (Marks, *Multisensory* 132). Een eenvoudige geur, zoals jasmijn of het parfum *Chanel N 5*, kan een heel krachtige affectieve reactie oproepen. De inhoud van die reactie is voor iedereen anders, maar als een dergelijke geur te ruiken is in aanwezigheid van een groep mensen, is de kans groot dat iedereen een affectieve reactie heeft. Iets vergelijkbaars geldt voor smaak. Marks baseert dit op het werk van Korsmeyer. Smaak is een sociaal zintuig is omdat tijdens een diner alle deelnemers zijn eigen herinneringen geassocieerd met bepaalde voedingsmiddelen mee aan tafel neemt (Marks, *Multisensory* 132). Die herinneringen zijn zowel persoonlijk als cultureel. Denk bijvoorbeeld aan nationale of regionale keukens, waar bewoners van die specifieke plek allemaal een gedeelde herinnering aan hebben. Zoals Limburgers massaal aan hun eigen herinnering aan carnaval denken bij het eten van een frites zuurvlees. De associatie bij het voedingsmiddel is virtueel, die door het diner, de smaak, de geur, kan worden geactualiseerd (Marks, *Multisensory* 132).

Affect gives you away

In dit hoofdstuk heb ik tot nu toe de verschillende zintuigen op hun eigen merites beschreven, zoals ze binnen het kunstfilosofische debat van de afgelopen jaren werden besproken. Het startpunt was de stellingname van J.G. von Herder dat voor het waarnemen van een sculptuur tast het voornaamste zintuig is. Maurice Merleau-Ponty ontwikkelde een fenomenologie van de waarneming, waarbij de zintuigen een centrale rol krijgen in een poging de wereld waar te nemen zoals zij aan ons verschijnt. Hoewel elk zintuig zijn eigen bereik heeft, werken ze samen om het

waargenomen object in zijn geheel waar te nemen, in synesthesie. Waarneming is voor Merleau-Ponty lichamenlijk en op dat punt komt zijn fenomenologie overeen met affecttheorie.

Was Merleau-Ponty voornamelijk geïnteresseerd in de werking van waarneming en de wijze waarop dit bij kan dragen aan het waarnemen van de wereld zoals zij aan ons verschijnt, in de affecttheorie gaat het om de lichamenlijk sensatie die op die waarneming volgt. Deze intensiteit, die betekenisloos is en niet in taal is te vatten, gaat vooraf aan emotie. Het is het moment waarop je je lichamenlijke staat verraad aan de omstanders, de brok in je keel, kippenvet, opwellende tranen.

Laura Marks en Brian Massumi hebben laten zien dat deze reactie niet alleen lichamenlijk is, maar ook door verschillende zintuigen kan worden veroorzaakt. Massumi heeft het over het zicht en gehoor, Marks voegt daar reuk en tast aan toe. Hoe zit het dan met onze smaakzin? Marks noemt smaak wel, maar onderzoekt dit niet. In mijn eigen onderzoek heb ik ook maar heel summier informatie kunnen vinden over de relatie tussen proeven en affect.

Een uitzondering daarop is een essay van Ben Highmore, *Bitter After Taste* (2010). Highmore neemt, net als Marks, Massumi's opvatting van affect als uitgangspunt. Ook deelt hij met Marks de kritiek op de esthetica die alleen nog over schoonheid gaat en geen ruimte laat voor menselijke ervaringen zoals pijn, wanhoop, angst en woede (Highmore 122). Hij onderzoekt echter welke rol smaak speelt als affectief register in relatie tot voedsel.

Al snel komt hij tot de conclusie dat ten aanzien van voedsel alle zintuigen van belang zijn. Je denkt als eerste aan smaak, maar om een voedingsmiddel te proeven heb je ook de haptische ervaring van de tong en mond nodig, alsook onze reukzin, zicht en gehoor (Highmore 121). Je zou zelfs kunnen stellen dat het krakende geluid van het kauwen op chips onderdeel uitmaakt van hun smaak (Highmore 121). Synesthesie speelt hierbij een grote rol. Highmore beschrijft dit als: "where ones cognitive pathway bleeds into and triggers another, resulting in, for instance, sound being perceived as color" (120).

Smaak is echter ook op zichzelf in staat om een affectieve reactie op te wekken. Elke smaak heeft namelijk zijn eigen emotionele resonantie (Highmore 121). Deze is sterk verbonden met taal. Denk bijvoorbeeld aan de smaak bitter, die ook als metafoer wordt gebruikt om andere zaken dat de smaak zelf mee aan te duiden. Iemand kan bijvoorbeeld verbitterd zijn, of in bittere armoede leven. Deze betekenissen maken onderdeel uit van de smaak, net zoals zoet, zout, pittig of zuur ook als metafoer in onze taal worden gebruikt (Highmore 121). Hetzelfde geldt voor andere dingen die je proeft, zoals warm of koud. Al deze voorbeelden zijn voor Highmore affectieve registers (121).

De relatie tussen voedsel en smaak is niet toevallig. Voedsel is de sine qua non van de affectieve functie van smaak (Highmore 126): zonder voedsel geen affect. Pas op het moment dat

de mond en tong iets te proeven hebben, kan er een affectieve reactie optreden. Dat is niet alleen in positieve zin. Voedsel en eten zijn sterk verbonden aan affectieve registers zoals schaamte en vernedering in het aanzien van anderen. Dat komt omdat voedsel en eten op sociaal vlak sterk verbonden zijn met oordelen van anderen (Highmore 126). Bijvoorbeeld over je (gebrek aan) tafelmanieren, maar ook gebrek aan smaak, wanneer bijvoorbeeld je smaakzin slecht ontwikkeld is en je het verschil tussen een ui en een prei niet kent. Niet op de laatste plaats is voedsel sterk verbonden met het lichaam, op de oppervlakte, maar ook met de ingewanden (Highmore 126). De affectieve rol van smaak is dus niet alleen gericht op dat wat je ontroert, maar vooral ook op zaken die sterk verbonden zijn met schaamte en andere affectieve registers.

Mijn inventarisatie van de rol die zintuigen spelen in zowel de fenomenologie als affecttheorie laten zien dat de secundaire zintuigen wel degelijk in staat zijn om esthetisch waar te nemen. Ze zijn ook relevant als bron voor een affectieve reactie. Interessant genoeg blijkt ook dat het niet zo zinvol is om zintuigen als losstaande ontvangers van prikkels te beschouwen, maar dat ze nauw met elkaar zijn verbonden. Waarneming is ten diepste een synthese van de verschillende zintuigen. Eten is niet een kwestie van proeven alleen: alle zintuigen spelen een rol en zorgen gezamenlijk voor de ervaring.

Als kunst datgene is wat een affectieve reactie oproept, en eten een affectieve reactie op kan roepen, dan kan voedsel dus kunst zijn. Of voedsel kunst kan zijn is al enige tijd onderwerp van debat. Fluxus laat zien dat voedsel een onderdeel kan zijn van een kunstwerk. Een kunstwerk dat weliswaar een performance is, en dus tijdelijk, maar toch kunst. Het is interessant om te zien dat de kunstfilosofie zelf zich ook bezig houdt met de vraag of voedsel een medium voor kunst kan zijn, maar affecttheorie en fenomenologie buiten beschouwing laat. In het volgende hoofdstuk bespreek ik vier antwoorden op de vraag 'kan voedsel een medium zijn voor kunst?'¹², zoals die door de kunstfilosofie zijn gegeven in de afgelopen 20 jaar.

¹² De auteurs die ik bespreek maken zelf geen onderscheid tussen de verschillende kunstdisciplines. De vraag die ik hier noem is de vraag die zij beantwoorden, niet mijn onderzoeksvraag.

4

Een gerecht als kunstwerk?

De vraag of voedsel kan worden beschouwd als kunst, dus of het een artistiek medium kan zijn, is in de afgelopen twintig jaar onderwerp van zowel een maatschappelijk als filosofisch debat geworden. De voornaamste reden hiervoor is dat gastronomie een vlucht vooruit heeft genomen. Vernieuwende kooktechnieken, exotische ingrediënten en creatieve koks hebben ervoor gezorgd dat er ook plaatsen op de wereld zijn waar een diner meer is dan aangename maaltijd. In het eerste hoofdstuk heb ik deze ontwikkeling geschetst. Het laatste hoofdstuk van mijn scriptie bevat een *case study* die onderdeel uitmaakt van deze vooruitstrevende gastronomie: het Spaanse elBulli onder leiding van Ferran Adrià.

De voorlopers in de *haute cuisine* zijn plaatsen die door restaurantcritici worden bewierookt als het Mekka van goed eten. Sommige critici gaan verder en vragen zich hardop af of hier niet sprake is van iets anders, of we hier niet te maken hebben met een kunstvorm? Kunnen we, op basis van nieuwe inzichten en nieuwe ontwikkelingen in de gastronomie, het moderne perspectief van de Verlichting en Romantiek aan de kant schuiven? Kan voedsel een medium voor kunst zijn?

De afgelopen jaren is deze vraag voorzichtig positief te beantwoorden vanuit een filosofisch perspectief. Zoals ik in hoofdstuk twee al beschreef, wordt voedsel van oudsher om verschillende redenen uitgesloten van het predicaat schoonheid en daarmee uitgesloten als medium voor kunst. Hier lijkt de afgelopen jaren een verschuiving in plaatst te vinden: inmiddels zijn er meerdere theorieën¹³ terug te vinden in de literatuur die de mogelijkheid dat voedsel daadwerkelijk een medium voor kunst kan zijn verkennen. Opvallend bij de argumenten die ik hieronder bespreek is

¹³ Zie ook Meskin (2013), Douglas (2011), Quinet (1981) en Kirshenblatt-Gimblett (1989).

dat ze allemaal hetzelfde vertrekpunt kennen, te weten het grote wantrouwen van de Verlichting en de Romantiek ten opzichte van het lichaam. In deze paragraaf bespreek ik de voornaamste theorieën uit het debat.

Een minor art

De theorie van Elisabeth Telfer is in het bijzonder relevant, omdat haar stellingname het recente debat over de esthetica van voedsel heeft gestimuleerd en in zekere zin als startpunt geldt voor deze discussie. In 1996 publiceerde zij *Food for Thought, Philosophy of Food* (1996), een lijvig filosofisch werk over de aard van ons eten en drinken. Eén van de hoofdstukken, *Food as Art*, is naderhand in verschillende bundels over hedendaagse esthetica opgenomen. Telfer onderzoekt in dat hoofdstuk of voedsel een esthetische reactie op kan wekken, of eten en drinken medium kunnen zijn voor een kunstwerk en of we dan ook moeten spreken van voedsel als kunstvorm.

Haar argument zit helder in elkaar. Op de eerste plaats stelt ze de vraag of eten en drinken een esthetische reactie op kunnen wekken. Een reactie is esthetisch als deze betrekking heeft op de manier waarop het object aan de zintuigen verschijnt, je het object waardeert voor zichzelf en niet voor zijn gebruik en je je niet neutraal opstelt ten opzichte van het object (Telfer 9-10). Daarbij kan er sprake zijn van plezier, maar ook van opwinding, of afschuw. Je voelt je bewogen. Bovendien kun je op basis van die reactie een oordeel vellen, een esthetisch oordeel, waarvan je verwacht dat die door anderen wordt gedeeld (Telfer 10). Telfer ontleent deze definitie aan de Britse filosoof J. O. Urmson (1915-2012) en illustreert dit aan de hand van een eenvoudig voorbeeld: wanneer je een roggeboterham met cottagecheese eet en daarvan geniet omdat het zo voedzaam is, is de reactie niet esthetisch. Vind je die lunch lekker vanwege het contrast in structuur en smaak tussen het roggebrood en de cottagecheese, dan is er sprake van een esthetische reactie. Telfer stelt dan ook dat je niet alleen kunt spreken van een esthetische ervaring met betrekking tot kunst, maar ook tot de natuur, tot door de mens vervaardigde objecten zoals machines (9) en dus ook tot voedsel. Daarbij gaat het niet alleen om visuele kenmerken, maar juist ook om geur en smaak (Telfer 11).

De opvatting dat eten en drinken in staat zijn om esthetische reacties op te wekken die kunnen leiden tot een oordeel, is algemeen geaccepteerd. Lastiger wordt het als de vraag wordt opgeworpen of het ook een medium voor kunst kan zijn, want daarover is de algemene opinie dat dit niet kan. Telfer onderzoekt toch in hoeverre er sprake kan zijn van voedsel als kunstwerk. Ze ontleent haar argument wederom aan een definitie van Urmson: een kunstwerk is een artefact of gebruiksvoorwerp gemaakt door mensen dat voornamelijk bedoeld is voor esthetische overwegingen (Telfer 12). Hier voegt ze zelf aan toe dat iets een kunstwerk is als de maker of tentoonstellingsmaker het bedoeld heeft om naar te kijken of luisteren met aandacht.

Voedsel kan volgens deze definitie een kunstwerk zijn in classificerende zin. Dat geldt zeker voor een maaltijd die visueel zo decoratief of creatief is vormgegeven dat het een aantrekkelijk beeld vormt (Telfer 14). Maar, ook smaak en geur kunnen een esthetische reactie opwekken. Natuurlijk is niet elke maaltijd een kunstwerk, maar er bestaan gerechten waarbij de kok expliciet bedoeld heeft dat van de maaltijd genoten kan worden en daarover kan worden gesproken zoals we dat ook doen met bijvoorbeeld een schilderij. Het gerecht in kwestie is dusdanig complex, met texturen en smaken die de zintuigen prikkelen, dat het meer is dan simpelweg een voedzame maaltijd (Telfer 14).

Als koken een kunstvorm is, wat is dan het kunstwerk? Telfer onderzoekt welke gelijkenissen er te vinden zijn tussen voedsel en andere kunstvormen. Ze wijst daarbij op een aantal problemen die opdoemen als we voedsel als een kunstwerk beschouwen. Op de eerste plaats is onduidelijk wat nu precies het kunstwerk is: het recept? De maaltijd? Is de kok een kunstenaar? Telfer vergelijkt dit met muziekcomposities. De kok die een recept creëert pleegt daarmee een creatieve daad, vergelijkbaar met een componist die een muziekstuk componeert (Telfer 16). De brigade die dat gerecht vervolgens bereidt, is te vergelijken met musici die het muziekstuk opvoeren, als zijnde een performance. Ze beschikken over techniek, werken volgens conventies, maar zijn ook instaat het gerecht te interpreteren (Telfer 15). De gerechten zelf worden vervolgens op grote schaal herhaald, zeker in de meeste restaurants. In die zin zijn gerechten het beste te vergelijken met grafiek, er bestaat één recept en talloze afdrucken (Telfer 17).

Op deze manier kun je beargumenteren dat voedsel een kunstvorm is, als je de definitie van Urmsen opvat als manier om objecten te classificeren. Telfer wijst er echter op dat de vraag of iets kunst is ook kan worden opgevat als evaluatie, als persoonlijke afweging (Telfer 13). Een stapel verroeste autowrakken in een museum is in classificerende zin een kunstwerk, maar individuele bezoekers kunnen anders oordelen. “Dat is geen kunst” bijvoorbeeld. Of “het is vast kunst, maar ik vind het lelijk”. Datzelfde geldt voor voedsel. De heersende opinie is, of was in ieder geval was ten tijde dat Telfer haar boek publiceerde, dat voedsel weliswaar esthetisch kan worden genoten, maar geen kunstvorm kan zijn. Telfer somt verschillende argumenten op tegen voedsel als kunstvorm. Zo zou kunst nutteloos moeten zijn; “All art is quite useless” schreef Oscar Wilde (Telfer 19). Voedsel is dat, als voedingsmiddel, natuurlijk niet. Telfer stelt daar tegenover dat niet alle maaltijden enkel een gebruiksvoorwerp zijn. Veel maaltijden waarvan de eter denkt “dit is zalig”, worden vaak juist expliciet gemaakt om niets anders te bereiken dan die reactie. Daarnaast haalt Telfer het tegenargument van de hogere en lagere zintuigen aan, waarbij van smaak wordt gedacht dat het te eenvoudig en oppervlakkig is. Dit argument behandelde ik al eerder in hoofdstuk twee. Haar tegenargument is, net als bij Carolyn Korsmeyer, dat smaak als zintuig veel complexer

is en is bovendien te trainen. Zoals een kunstkriticus zijn oog kan trainen om details in kunstwerken te zien en onderlinge verbanden te kunnen leggen, zo kun je ook je smaakorganen ontwikkelen (Telfer 20).

Toch trekt Telfer de conclusie dat voedsel geen kunstvorm kan zijn en als kunstwerk slechts eenvoudig kan zijn, het is een *minor art* (24). Ze voert hiervoor drie argumenten op. In de eerste plaats is voedsel noodzakelijk vergankelijk. Een prachtig en waanzinnig lekker gerecht kun je onmogelijk bewaren voor volgende generaties, of zelfs voor een dag. Zelfs als je een recept over honderd jaar exact zou namaken is de smaak compleet anders, omdat ingrediënten ook met de jaren evolueren. Daardoor kan een gerecht onmogelijk de status krijgen van een eeuwig kunstwerk, zoals beelden, composities of schilderijen dat wel hebben. Ze overstijgt de generaties niet. Telfer volgt hier het kunstbegrip van Hegel, zoals ik dat in hoofdstuk twee heb beschreven.

Ten tweede heeft voedsel geen betekenis. Voedingsmiddelen kunnen weliswaar culturen symboliseren, tradities uitbeelden, maar hebben geen betekenis in de zin waarop grote kunstwerken die wel hebben Voedsel representeert niets buiten zichzelf, biedt geen blik op een andere wereld of versie van de werkelijkheid (Telfer 25). Hoewel een kok wel iets van zichzelf in een gerecht kan leggen, een basale emotie, kan voedsel dus niet communiceren.

Dat hangt samen met het derde argument: voedsel kan ons niet ontroeren (Telfer 26). Een lekker gerecht kan ons vrolijk maken, prikkelen, omwentelen in warmte en gezelligheid, maar ons niet op onze grondvesten laten schudden. Aan een maaltijd schrijf je ook geen schoonheid toe, laat staan dat je erover spreekt vol ontzag (Telfer 26). Voedsel is dus een *minor art*, een lagere kunstvorm, we moeten het vooral niet als kunstvorm gaan beschouwen. Volgens Telfer zouden we daarmee ook de aard van het eten tekort doen. Als je teveel gaat letten op harmonie, contrast of structuur verlies je het plezier in een gewoon bord eten. Alsof je naar een compositie van Schubert speelt in een popliedje (Telfer 26). Het is zaak ze allebei in hun eigen waarde te laten.

Als je de tekst van Telfer leest in 2017 valt vooral op dat er veel veranderd is ten aanzien van de manier waarop we kunst definiëren. Zoals ik in mijn inleiding al schreef, is dé definitie van kunst in deze post-postmoderne tijd niet meer te geven. Telfers argumenten, waarmee ze wil aantonen waarom voedsel geen kunst kan zijn, of slechts een *minor art*, houden dan ook geen stand.

Haar eerste argument, dat een gerecht hoe dan ook vergaat, terwijl een kunstwerk eeuwig zou moeten zijn, is eenvoudig te weerleggen. Fluxus, zoals ik dat in hoofdstuk drie beschrijf, heeft dit al gedaan. Het is juist de aard van een performance dat ze vluchtig is, dat de materialen vergaan en dat kunst bovendien van hele doorsnee en dagelijkse dingen kan worden gemaakt. Meer nog geldt dit voor de opvoeringspraktijk in de muziek. Telfer vergelijkt een kookbrigade met een orkest,

waarbij de chef-kok opereert als een componist. Vervolgens concludeert ze dat gerechten niet over een lange tijd reproduceerbaar zijn, omdat ingrediënten veranderen met de jaren.

Geldt dat niet ook voor muziek? Hoeveel onderzoek we ook doen naar de uitvoeringspraktijk en instrumenten in de baroktijd, en zelfs als we een barokorkest oprichten, we kunnen nooit met zekerheid stellen dat een uitvoering in 2017 ook klinkt zoals in de tijd van Bach. Bovendien is de hedendaagse luisteraar getraind om anders te luisteren. Zowel de instrumenten, conventies over hoe muziek klinkt, als de zintuigen van de luisteraar en de wijze waarop we over muziek denken zijn in de tussenliggende vierhonderd jaar radicaal veranderd. Maakt dat de *Matthäus Passion* van Bach tot een *minor art*? Er zijn denk ik weinig mensen die dat durven beweren.

Het tweede argument waarom voedsel een *minor art* is, namelijk de vermeende betekenisloosheid van voedingsmiddelen, wordt weerlegd door Korsmeyer in de volgende paragraaf. Telfer's derde argument, dat stelt dat een gerecht ons niet ten diepste kan ontroeren is inmiddels ook ingehaald door de tijd. In het laatste hoofdstuk kom ik daar op terug.

Het smaakoordeel

Carolyn Korsmeyer is, zoals ik in de inleiding al schreef, een van de voornaamste auteurs die het zintuig smaak inkaderen in een debat over esthetica. Haar boek *Making Sense of Taste, The Meaning of Taste and the Taste of Meaning* (1999) ligt mede aan de grondslag van de opleving van het debat over de esthetische waarneming van voedsel in de afgelopen twintig jaar. Veel auteurs verwijzen naar Korsmeyer, of naar auteurs die zich weer op haar baseren. In het vierde hoofdstuk van dat boek onderzoekt Korsmeyer welke betekenis binnen onze cultuur aan smaak en voedsel wordt ontleend en gegeven. Het doel hiervan is om te onderzoeken of smaak ook esthetisch kan zijn. In dat hoofdstuk stuit ze uiteindelijk in de conclusie ook op de vraag of voedsel als kunstvorm kan worden beschouwd. Heeft voedsel als medium vergelijkbare zeggingskracht als schilderijen, sculpturen, poëzie of symfonieën?

Korsmeyer onderzoekt in eerste instantie argumenten van andere filosofen en antropologen, zoals Elizabeth Telfer en Mary Douglas. Allemaal komen ze, nadat ze hebben gepoogd om voedsel te voorzien van een betekenisvolle status binnen onze cultuur, tot de conclusie dat voedsel geen schone, autonome, kunst kan zijn, hooguit een kunstvorm van decoratieve of ambachtelijke aard¹⁴ die wel esthetisch kan worden genoten (Korsmeyer, *Taste* 143). Korsmeyer

¹⁴ Binnen de kunsten woedt al tijden een felle discussie over het verschil tussen kunst en design, ambacht en kunstnijverheid. Bewegingen als Arts & Craft en Art Nouveau hebben dan ook geprobeerd om het ambachtelijk geproduceerde te emanciperen en om de scheiding tussen kunst en design te verwerpen. Dat is ook deels gelukt. Het MOMA in New York heeft een succesvolle designafdeling en in Dutch Design is een veel musea wereldwijd te vinden.

werpt Telfer tegen dat ze, hoewel ze pleit voor voedsel als kunst, ze dat enkel doet op basis van de esthetische smaakervaring. Voedsel is zelfs alleen maar goed als een *minor art*. Het voornaamste punt van kritiek van Korsmeyer op Telfer richt zich op Telfer's tweede argument tegen voedsel als volwaardige kunstvorm: voedsel representeert niets buiten zichzelf en heeft zodoende geen betekenis.

Korsmeyer's stellingname is er niet zozeer op gericht om de parallellen tussen voedsel en kunst te zoeken in de overeenkomstige esthetische ervaring of gebruiken, maar zoekt naar een cognitieve dimensie van de smaak en geur van voedsel (*Taste* 115). De bron daarvoor vindt ze in het werk van de Amerikaanse filosoof Nelson Goodman (1906-1998). Goodman ontwikkelde een *Theory of Symbols*. Hij vermeed de discussie over esthetische oordelen door te onderzoeken hoe kunstwerken functioneren als een systeem van symbolen. Hij acht het noodzakelijk om kunstwerken te interpreteren, om zo te achterhalen waar ze naar verwijzen en wat ze representeren. In de filosofie heet dit, het door middel van je verstand interpreteren wat de betekenis van een kunstwerk is, ook wel cognitivisme (Stanford Encyclopedia of Philosophy). Korsmeyer concludeert eerder in haar boek dat smaak een zintuig kan zijn om kennis op te doen en dat de vaardigheid om die kennis op te doen voor een deel is aangeboren, maar voor een deel ook te leren is (*Taste* 103). Die conclusie maakt dat het volgens haar een vruchtbare grond is om te onderzoeken of voedsel niet ook een systeem van symbolen kan zijn. Goodman zelf noemt voedsel namelijk niet.

Goodman stelt dat een kunstwerk een systeem van betekenissen is (Korsmeyer, *Taste* 115). Het startpunt van zijn analyse is dat een kunstwerk op drie manieren een betekenissysteem kan zijn: door middel van *representation*, *exemplification* en *expression* (Korsmeyer, *Taste* 115). In het eerste geval verwijst een afbeelding altijd naar iets buiten zichzelf. De *stars and stripes* op Amerikaanse vlag verwijzen bijvoorbeeld naar de Verenigde Staten (Korsmeyer, *Taste* 115). Hier valt meteen op dat dit alleen opgaat voor afbeeldingen van dingen die echt bestaan. Een afbeelding van een eenhoorn verwijst naar een fictie, een niet bestaand dier, en is dus niet meer dan een afbeelding van een eenhoorn.

Exemplification verwijst naar de eigenschappen van het afgebeelde ding. Een appel is rood en kan dus worden afgebeeld als een verwijzing naar roodheid (Korsmeyer, *Taste* 116). Maar, een appel kan ook verwijzen naar een metaforische betekenis, bijvoorbeeld in het verhaal van Sneeuwitje. De appel die haar stiefmoeder haar aanbiedt is dodelijk, de slechte bedoelingen zijn impliciet in de afbeelding van de appel aanwezig. Goodman noemt dit *metaphorical exemplification* (Korsmeyer, *Taste* 116). Een ander woord voor *metaphorical exemplification* is *expression*.

De betekenis van een afbeelding ontdek je, als waarnemer, door af te gaan op zowel je verstand als je emotionele reactie op het kunstwerk. Dat laatste vereist bewustzijn van wat je waarneemt, dus is het een cognitief proces. Door kennis en begrip, zintuiglijke discriminatie en patroonherkenning en je emotionele reactie kom je tot de symbolische betekenis van het kunstwerk (Korsmeyer, *Taste* 117).

Korsmeyer onderzoekt hoe deze drie symbooltypes toepasbaar zijn op voedsel. Daarmee neemt ze meteen stelling in tegen Telfer, die schrijft dat voedsel naar niets anders dan zichzelf kan verwijzen. *Representational* voedsel bestaat. Het zijn gummybeertjes, groente en fruit gesneden tot bloemen, bruidstaarten in allerlei vormen, ijssculpturen, maar ook de brood en wijn uit de Christelijke Eucharistie (Korsmeyer, *Taste* 119). Al deze voorbeelden delen dat ze naar iets anders verwijzen. Toch is hier vaak sprake van *nondenoting representation*, de gummybeertjes en taarten worden gemaakt als grapje of als decoratie, maar verwijzen eigenlijk nergens naar. Toch zijn er ook voorbeelden te noemen waarbij het voedingsmiddel weldegelijk naar iets buiten zichzelf verwijst. Korsmeyer noemt bijvoorbeeld de croissant, in de 17^e eeuw ontstaan in Wenen als reactie op het weerstaan van de belegering van het Ottomaanse Rijk. Banketbakkers maakten de croissant als feestelijk brood in de vorm van de halve maan, het teken van de Ottomaanse vlag. At je een croissant, dan at je eigenlijk de vijand op, en toonde je de overwinning op de tegenstander (Korsmeyer, *Taste* 120).

Het bekendste voorbeeld van voedsel dat iets anders representeert zijn de suikerwerken van Marie-Antoine Carême (1784-1833). Carême was, zoals ik in hoofdstuk één beschreef, een grote vernieuwer van de Franse keuken. Hij experimenteerde met smaken, texturen en specerijen en kookte voor de happy few in zijn tijd, waaronder Brillat-Savarin. Maar in de voedselgeschiedenis is hij beroemd geworden met de volgende uitspraak: “the fine arts are five in number, namely: painting, sculpture, poetry, music, and architecture, the principal branch of the latter being pastry” (Korsmeyer, *Taste* 121).

Om het decor op tafel op te luisteren maakte Carême zogenaamde *pieces montées* van suikerwerk en patés. De tafelstukken verbeeldden allerlei architectonische hoogtepunten, waaronder ruïnes, tempels en paviljoenen (Korsmeyer, *Taste* 123). De combinatie van vakmanschap en symbolische waarde maakte ze tot kunst. Alleen, het is niet al te diepzinnige kunst, het suikerwerk is niet meer dan een afgeleide van architectuur, bedoeld als decoratie (Korsmeyer, *Taste* 126). Bovendien is de representatie alleen visueel tot stand gekomen, het suikerwerk voldoet aan een visueel repertoire van architectuur (Korsmeyer, *Taste* 127). Korsmeyer weerlegt haar eigen tegenwerping door te concluderen dat eten een multi-zintuiglijke ervaring is, naast smaak en geur – die samen de meeste smaken waarnemen – doet ook tast mee, om textuur waar te nemen, als ook

het oor, om het krakende geluid van bijvoorbeeld chips waar te nemen, evenals het oog, die in dit geval de betekenis van het suikerwerk waarneemt (Korsmeyer, *Taste* 127).

Alles wat we eten valt onder het symbolysysteem *exemplification*, aangezien alle voedingsmiddelen de eigenschappen bezitten waar ze naar verwijzen. Een appel is rood en verwijst naar rood. Omdat voedsel een veelheid aan complexe sensorische relaties kent van smaak, geur en textuur, heeft elke maaltijd ook, wat Goodman noemt, *relative repleteness*: de conditie waarin verschillende aspecten van een symbool significant zijn (Korsmeyer, *Taste* 129). Voedsel is dus niet alleen multi-zintuiglijk waarneembaar, alle onderdelen, van bord en bestek tot de ingrediënten en het eindresultaat, zijn van belang.

Exemplification zien we in het dagelijks leven over het hoofd, omdat deze betekenislaag zo vanzelfsprekend is. Dat wordt duidelijk wanneer je op vakantie gaat, bijvoorbeeld naar Frankrijk, en daar ontbijt met bijvoorbeeld zwarte koffie en een croissant, terwijl je thuis altijd yoghurt met fruit eet. Dat laatste herken je als een ontbijt. Dit toont aan dat de betekenis van voedsel ook afhankelijk is van structuur, tijdstip op de dag, samenstelling van gerechten, opeenvolging van gerechten, mix tussen natte en vaste ingrediënten en de gebruiksvoorwerpen waarmee je eet (Korsmeyer, *Taste* 130). Korsmeyer ontleent dit aan de structuralistische antropologie van onder andere Mary Douglas (zie hoofdstuk één). Volgens haar krijgt voedsel ook een sociale betekenis, doordat bepaalde ingrediënten, zoals kaviaar, alleen gegeten worden door een bepaalde sociale klasse (Korsmeyer, *Taste* 130).

De laatste categorie is *expressive* voedsel, ofwel *metaphorical exemplification*. De metaforische betekenis van voedsel, zoals de sinistere en dodelijke appel van de stiefmoeder van Sneeuwwitje, verschilt per cultuur, familie en zelfs individu (Korsmeyer, *Taste* 132). Volgens Korsmeyer komt dit het beste naar voren in narratieven over voedsel, in literatuur zoals het sprookje van Sneeuwwitje en binnen ceremonies en rituelen. Zoet bijvoorbeeld, een smaak die bijna iedereen lekker vindt, wordt bij ceremonies gebruikt om voorspoed en geluk af te dwingen (Korsmeyer, *Taste* 132). Zelf geeft ze het voorbeeld van het *Thanksgiving dinner*. Deze maaltijd bevat onderdelen, zoals de gebraden kalkoen en pompoen, die verwijzen naar het oorsprongsverhaal van de Verenigde Staten en de vrijgevigheid van de Indianen (term die door Korsmeyer zo wordt gebruikt). De maaltijd is zo een referentie naar een historische gebeurtenis¹⁵ en tevens een gedeelde geschiedenis van het ontstaan van de natie (Korsmeyer, *Taste* 137).

¹⁵ Gek genoeg verwijst Korsmeyer naar Thanksgiving als een historische gebeurtenis, terwijl het een verzinsel is, een *invented tradition* om Hobsbawm te gebruiken: Thanksgiving kwam pas in het midden van de 19e eeuw in zwang

Korsmeyer ziet vooral het belang van voedsel als systeem van symbolen bij maaltijden bedoeld voor ceremonies en rituelen, juist omdat voedsel daar nadrukkelijk voor wordt ingezet. Ze denkt daarbij met name aan de Christelijke Eucharistie, waarbij de wijn en het brood direct verwijzen naar het bloed en lichaam van Christus, dat doordat het gegeten wordt onderdeel wordt van het lichaam van de kerkganger.

Korsmeyer heeft op basis van Goodman laten zien dat voedsel en kunstwerken overeenkomsten vertonen. Ook heeft ze aangetoond dat voedsel, maar ook de smaak- en geurervaring-, esthetisch zijn. Nu doemt de vraag op waar dit hoofdstuk mee begon: kan voedsel een medium voor kunst zijn? Is voedsel als medium tot hetzelfde instaat als verf als medium voor een schilderij en marmer als medium voor een sculptuur (Korsmeyer, *Taste* 141)? Het antwoord op die vraag is niet simpelweg linguïstisch. Je kunt niet stellen dat omdat kookkunst een woord is, er ook zoiets bestaat als Kookkunst (Korsmeyer, *Taste* 103).

Haar antwoord is verrassend. Vragen of voedsel een medium voor kunst kan zijn is simpelweg een verkeerde vraag, stelt ze. De definitie van schone kunsten, die volgens Korsmeyer nog steeds relevant is tegenwoordig, voldoet niet als concept om de aard van voedsel en haar consumptie te vatten (*Taste* 141). De verschillen tussen kunst en voedsel zijn ook te groot, ook al heeft smaak onmiskenbaar theoretische relevantie en kan het een esthetische ervaring oproepen. Voedsel leunt simpelweg te veel op een ceremoniële of symbolische context om een esthetische en cognitieve waarde te hebben. Zonder de context van Thanksgiving is het *Thanksgiving dinner* gewoon een zware winterse maaltijd.

Korsmeyer wijst op twee belangrijke verschillen tussen kunst en voedsel. Ten eerste overstijgt voedsel nooit haar eigenschappen. Een maaltijd dwingt weldegelijk reflectie af, maar die gaat enkel over het voedsel zelf, voedsel roept niets anders op dan haar eigen smaakervaring. En natuurlijk kan een maaltijd worden genoten, maar dat gaat nooit voorbij het zinnelijke plezier dat een gerecht oproept (Korsmeyer, *Taste* 142). Ten tweede delen voedsel en kunst geen geschiedenis¹⁶ en betekenen ze in onze hedendaagse cultuur ook niet hetzelfde. De esthetische waarde van kunst is autonoom en intrinsiek en behoeft geen context. Maar een maaltijd blijft een maaltijd, en heeft alleen een esthetische waarde in de context van een ritueel of ceremonie (Korsmeyer, *Taste* 143). Dat geldt ook voor *haute cuisine*, hoe artistiek een gerecht er ook mag zien, het draagt geen betekenis. Bovendien leidt het alleen maar af van de symbolische waarde, omdat het bij *haute cuisine* alleen om zintuiglijke ervaring gaat (Korsmeyer, *Taste* 144).

¹⁶ Zie ook Dolphijn (2012).

Korsmeyer eindigt met een ietwat curieuze conclusie. Hoewel ze pleit voor meer filosofische aandacht voor smaak, omdat dit zintuig na nieuwe wetenschappelijke inzichten wel in staat is om kennis op te doen van de wereld en in staat is tot esthetische waarneming. Maar daarmee pleit ze nog niet voor het gelijktrekken van de hiërarchie der zintuigen. Smaak is niet gelijkwaardig aan zien of horen, het gaat haar enkel om het aantonen dat smaak in staat is om kennis op te doen en zo ook betekenis van voedsel te ontdekken. Maar, voedsel is zeker geen kunst, ze overstijgt de tijd niet zoals beeldende kunsten dat wel doen (Korsmeyer, *Taste* 145). Voedsel vergaat en wordt verspild en bezwijkt onder de tijd, zoals de mens ook sterfelijk is (Korsmeyer, *Taste* 145). Voedsel kan hooguit decoratief zijn (Korsmeyer, *Taste* 144).

Het begin van een esthetica van ons eten

Sinds de publicatie van Korsmeyers *Making Sense of Taste* heeft het debat over voedsel als kunst een vlucht genomen, met name binnen verschillende Angelsaksische universiteiten en in het publieke domein. Vaak wordt gesteld dat de artistieke waarde van voedsel is gebaseerd op verkeerde aannames. Maar er zijn ook positieve antwoorden geformuleerd op de vraag 'kan voedsel een medium voor kunst zijn?'. Twee, meer hedendaagse, bijdragen aan dit debat vinden we in het boek *Food & Philosophy, Eat, Think, and Be Merry*, onder redactie van Fritz Allhoff en Dave Monroe uit 2007. In dit boek wordt het brede spectrum behandeld van mogelijke filosofische vragen over voedsel. Naast artikelen over de ethiek van het eten, voedselcultuur en epistemologie, wordt ook onderzocht hoe voedsel zich verhoudt ten opzichte van esthetica en kunst.

Een van de teksten in dit boek die handelt over de verhouding tussen voedsel en kunst, is een tekst van Kevin W. Sweeney: *Can a Soup Be Beautiful? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food*. Sweeney onderzoekt welke argumenten kunnen worden ingebracht tegen de stelling van Hegel en zijn tijdgenoten dat voedsel schoonheid en diepgang mist, omdat het verbonden is aan de noodzaak om te eten om in leven te blijven (117). Hij formuleert zijn tegenargument langs twee lijnen, met als startpunt de 19^e eeuw.

Eenzijds veranderde in de 19^e eeuw in de sociale praktijk van presentatie en consumptie van voedsel in restaurants, waardoor voedsel gelijk werd behandeld als andere esthetische objecten (Sweeney 119). Hieraan gekoppeld ontstond een nieuwe culturele uiting, de gastronomie (zie hoofdstuk één). De Franse dichter Joseph Berchoux muntte deze benaming in 1801, waarna de nieuwe culinaire mode van delicaat voedsel dat genoten werd in etablissementen buiten het woonhuis snel aan populariteit won onder de intellectuele elite (Sweeney 123).

Tegelijkertijd ontstond er een filosofie die zich afzette tegen het strenge rationalisme van de 18^e-eeuwse Verlichting en ervoor pleitte dat voedsel weldegelijk esthetisch kon zijn. Anselme

Brillat-Savarin, lid van die intellectuele elite, nam het op tegen de stelling van Kant dat er niet zoiets kan bestaan als een esthetische smaak (zie ook hoofdstuk één). Hij ontwikkelde een model van smaakervaring dat diametraal ingaat tegen Kant en zijn tijdsgenoten en stelt dat voedsel wel een esthetische ervaring op kan leveren: *een transcendentale gastronomie*. Hoewel Brillat-Savarin nergens in zijn tekst direct verwijst naar Kant, blijft Kant – vanwege het gebruik van de term transcendent – wel het grote spook op de achtergrond.

Het model dat Brillat-Savarin beschrijft voor een smaakervaring van eten, verheft ‘met Smaak eten’ tot een reflectieve esthetische ervaring gebaseerd op waarneming van het smaakzintuig. Juist het tijdelijke aspect van het eten nodigt uit tot meer dan een onmiddellijke reactie van de zintuigen: het nodigt uit tot een reflectieve houding ten opzichte van een complexe ervaring (Sweeney 124). Voedsel proeven terwijl je het eet is een complexe ervaring, omdat je in aanraking komt met een grote variatie aan smaken en texturen die je waarneemt op verschillende momenten in het proces van proeven, eten, inslikken en verteren. Daarbij speelt niet alleen je mond een rol, maar ook je reukvermogen (Sweeney 124). Met dank aan onze neus zijn we in staat om smaken waar te nemen buiten de vier smaken die je waarneemt met behulp van je tong: zout, zuur, zoet en bitter. Tegenwoordig voegen we daar pittig, een irritatie van je keel, umami, smaakervaring van eiwitten, en vet aan toe (KNO). Brillat-Savarin maakt geen onderscheid tussen geur en smaak, waardoor de hoeveelheid aan smaken die je kunt ‘proeven’ oneindig is (Sweeney 124).

De veelheid aan smaakervaringen maakt dat het waarnemen daarvan complex is en veel verder gaat dan bijvoorbeeld simpelweg te stellen dat een gerecht erg zout smaakt en daardoor onaangenaam. Om dit kracht bij te zetten verdeelt Brillat-Savarin de tijdelijke handeling van het inslikken op in drie fases met elk een eigen set aan zintuiglijke kwaliteiten: direct, compleet en reflexieve sensatie. In de *The Physiology of Taste* beschrijft Brillat-Savarin dit als volgt:

The direct sensation is the first one felt, produced from the immediate operations of the organs of the mouth, while the body under consideration is still on the forepart of the tongue. The complete sensation is the one made up of this first perception plus the impression which arises when the food leaves its original position, passes to the back of the mouth, and attacks the whole organ with its taste and its aroma. Finally, the reflective sensation is the opinion which one's spirit forms from the impressions which have been transmitted to it by the mouth. (Brillat-Savarin 40)

Brillat-Savarin¹⁷ illustreert dit aan de hand van een voorbeeld van een man die een perzik eet. Eerst is hij aangenaam verrast door de geur van de perzik. Hij steekt een stukje in zijn mond en geniet de sensatie van een zurige frisheid die hem uitnodigt om nog een hap te nemen. Pas op het moment van inslikken, wanneer het stukje perzik langs het neuskanaal komt, komt het volledige aroma tot zijn recht. Nadat de perzik is ingeslikt, komt de reflectie: ‘dat was echt heel erg lekker’ (Brillat-Savarin 40).

Deze drie fases samen zorgen voor een impressie van wat men eet en proeft. Daarbij komen zowel structuren, als smaken en aroma’s aan bod, ten einde het door te slikken en te verteren. Wie te gulzig eet, kent ook de ervaring dat je slokdarm pijn gaat doen omdat hij te vol zit. Ook die sensatie maakt volgens Brillat-Savarin onderdeel uit van het esthetische waarnemen van voedsel (Sweeney 124). De volledige ervaring van het eten is volgens Brillat-Savarin een opeenvolgende ervaring die zich gaandeweg ontwikkelt tot een moment van reflectie, waarbij het hele proces aan bod komt. Je moet zelfs meerdere keren opnieuw proeven om tot een oordeel te komen (Sweeney 126).

Hoewel Brillat-Savarin hiermee ingaat tegen de ideeën van Kant, en ook geen volledige Kantiaanse psychologie aanhoudt, deelt hij wel één overeenkomst met zijn opponent: de waarneming van voedsel is gemeenschappelijk voor alle mensen, die eenzelfde fysiologie van voeding delen. Ook de ontwikkeling van een esthetische Smaak van smaak is een leerproces, je moet aandacht geven aan wat je eet om die smaak te kunnen ontwikkelen. Iedereen heeft weliswaar zijn eigen voorkeuren, de één houdt van chocoladetaart, de ander niet, maar Brillat-Savarin leert ons dat dit meer is dan een hedonistische reactie (Sweeney 127). Proeven is bovenal een complexe smaakervaring die het waard is om reflexief te worden genoten.

Sweeney wijst erop dat de transcendentale gastronomie van Brillat-Savarin ons ook in staat stelt om stilistisch en expressief van elkaar te onderscheiden kookstijlen van chef-koks te herkennen, als ook regionale keukens van elkaar te onderscheiden en zelfs de geschiedenis van een gerecht. Als voorbeeld neemt hij de Creoolse keuken uit New Orleans, waarin zowel de hedendaagse invloeden als haar Franse, Spaanse, Afrikaanse en Inheems Amerikaanse invloeden te proeven zijn. Een getrainde eter haalt er zo de smaken van tijm, ui, knoflook, tomaat en piment uit. Gemeenschappelijk bieden die smaken een blik op de historie van een keuken en maakt het eten van een gerecht een gelaagde, zelfs diepgaande, ervaring (Sweeney 126). Het is zo bezien dus niet gek dat Roland Barthes naar aanleiding van Brillat-Savarin een semiotiek van voedsel ontwikkelde, zoals ik in het eerste hoofdstuk beschreef.

¹⁷ Zie ook Barthes (1985).

Dit is precies ook waarom Brillat-Savarin van invloed is geweest in de 20^{ste} -eeuw. Door voedsel en de waarneming van het eten te ontdoen van haar noodzakelijke functie en hedonistische status plaveide hij de weg naar een theoretische waardering van voedsel. Niet alleen als tekensystemen of symboolsysteem, maar vooral als esthetische ervaring. Als een smaakervaring reflexief en esthetisch kan zijn, kan voedsel dan ook kunst zijn?

Het probleem van consumptie

In een artikel van Dave Monroe zelf, *Can Food be Art? The Problem of Consumption*, wordt de vraag of voedsel kunst kan zijn, direct beantwoord. Zijn startpunt is wat hij, in navolging van Korsmeyer, *The Consumption Exclusion Thesis* (CET) noemt: het feit dat voedsel wordt geconsumeerd, sluit het uit van de mogelijkheid om een echt kunstobject te zijn (134). Deze thesis vat het argument van Hegel tegen voedsel als artistiek medium samen. Consumeren betekent het kunstwerk vernietigen en veranderen terwijl je het waarneemt (Monroe 134). De CET stelt dat dit uitsluit dat voedsel een echt kunstwerk is. Echte kunst is immers tijdloos. Waarneming van een kunstobject biedt, volgens Hegel, een blik op een oneindige, onveranderlijke realiteit die transcendent is aan onze veranderlijke en tijdelijke wereld van alledag. Het kunstobject bestaat buiten zijn creatie en waarneming: elke keer als je bijvoorbeeld een sculptuur van Bernini waarneemt zie je hetzelfde object (Monroe 135).

Monroe brengt een aantal argumenten in tegen de CET. In de eerste plaats biedt de CET een beperkte definitie van wat een kunstobject is, namelijk materieel en onveranderlijk (Monroe 136). Dit reduceert voedsel ook enkel tot het materiaal waar het uit bestaat. Monroe stelt daar tegenover dat er ook kunstwerken zijn die immaterieel zijn: muziek, theater en dans, waar de opvoering het object van waarneming is. Aan deze opvoering ligt een formele structuur ten grondslag, een partituur, script of choreografie. Elke opvoering is uniek en de omstandigheden zijn anders, andere muzikanten, andere instrumenten en een andere ruimte, maar het publiek kan met dank aan de formele structuur toch steeds hetzelfde muziekstuk herkennen (Monroe 137). Volgen we het argument van CET, dan zouden de podiumkunsten geen kunst zijn. Dat is contra-intuïtief. Monroe stelt dat voor voedsel hetzelfde geldt. Aan een maaltijd ligt een formele structuur ten grondslag: het recept waarin is vastgelegd hoe het gerecht wordt bereid en uit welke elementen het bestaat. Die stelt ons in staat een gerecht, net als een muziekstuk, opnieuw uit te voeren. Door een gerecht te eten, vernietig je het dus niet volledig. Het recept blijft, net als de partituur, bestaan (Monroe 138).

Tegen dit argument zou je in kunnen brengen dat voedsel anders wordt waargenomen dan bijvoorbeeld een balletuitvoering, dat podiumkunsten en voedsel te veel verschillen om op basis van het principe van de universaliteit met elkaar te kunnen worden vergeleken. Het voornaamste

verschil zou dan zijn dat voedsel een praktische functie heeft, omdat het de mens in leven houdt. Terwijl over kunst de hardnekkige intuïtie bestaat dat het enkel intrinsieke waarde heeft (Monroe 140). Monroe brengt hier tegenin dat het logisch gezien mogelijk is om zowel intrinsieke als instrumentele eigenschappen toe te kennen aan een object en het dan alsnog te beoordelen als mooi. Bovendien eet je een gastronomische maaltijd bijna nooit alleen omdat je honger hebt: je gaat in de eerste plaats naar een restaurant omdat je geniet van de smaak en het esthetische genot dat het oplevert (Monroe 142).

Het overzicht van de vier verschillende theorieën over voedsel als medium voor kunst die ik in dit hoofdstuk heb geschetst laten zien dat de definitie van kunst van Hegel nog steeds als startpunt wordt genomen door de deelnemers aan dit debat. Mede daardoor komen Telfer en Korsmeyer tot de conclusie dat voedsel geen medium voor kunst kan zijn. Dat is best eigenaardig. Enerzijds handelt het debat over voedsel als kunst namelijk over een innovatie in de kunsten. Voedsel valt immers niet onder de klassieke definitie van de beeldende kunsten, in tegenstelling tot schilderkunst of beeldhouwkunst. Deze innovatie wordt echter niet geplaatst in een nieuw kader van wat kunst is. Het is dus niet verwonderlijk dat Telfer en Korsmeyer niet anders kunnen dan concluderen dat voedsel geen schone kunst kan zijn, ze maakt immers geen onderdeel uit van de definitie van de schone kunsten.

Een deel van hun bedenken zijn al weerlegd. Monroe weerlegt Telfers bedenking dat voedsel geen kunst kan zijn, omdat het vergankelijk is, door te wijzen op de formele structuur die ten grondslag ligt aan het gerecht. Daarnaast zijn er meer kunstvormen die alleen in het moment bestaan, en die worden toch als kunst beschouwd. Korsmeyer weerlegt Telfers argument dat voedsel geen betekenis heeft, door te laten zien dat voedsel een bekentenisdrager kan zijn. Sweeney wijst er op zijn beurt weer op dat Korsmeyer het bij het verkeerde eind heeft als ze stelt dat voedsel zijn eigenschappen niet overstijgt. Brillat-Savarin heeft immers beargumenteerd waarom eten kan leiden tot reflectie. Eén tegenargument heb ik nog niet besproken, namelijk dat voedsel ons niet wezenlijk kan ontroeren, in hoofdstuk vijf kom ik hierop terug.

Er is behoefte aan het debat over voedsel als kunstvorm verder uit te breiden, niet in de laatste plaats omdat deze vraag rondom 2010 uitvoerig aan bod kwam in het publieke debat. En omdat elBulli van Ferran Adrià in 2007 onderdeel uitmaakte van Documenta 12. Het is dan ook interessant om te onderzoeken of voedsel een medium voor de kunsten kan zijn, maar dan vanuit het perspectief van elBulli zelf. In het volgende hoofdstuk onderzoek ik de deelname van elBulli aan Documenta 12 als *case study*. De theorie die ik daarbij als zoeklicht gebruik, is affecttheorie en fenomenologie.

Affecttheorie, zoals ik deze beschreef in hoofdstuk drie, wordt door geen van de auteurs uit dit hoofdstuk genoemd, net als fenomenologie. Ik denk dat deze theorieën een nieuw perspectief bieden op het debat over voedsel als medium voor kunst, een ander perspectief dan de klassieke definitie van Hegel over de schone kunsten. De kunsten zelf hebben zich, zoals ik in hoofdstuk drie laat zien, immers niet gehouden aan zijn definitie en kunstenaars hebben in de afgelopen twee eeuwen uitgebreid geëxperimenteerd met mediumgebruik.

5

elBulli

In de voorgaande hoofdstukken heb ik het filosofische debat over voedsel als kunstvorm in kaart gebracht, als ook onderzocht hoe de hedendaagse kunsttheorie nadenkt over de rol van de secundaire zintuigen. Zoals ik al eerder schreef heeft voedsel altijd een rol gespeeld in de kunsten. Klassieke voorbeelden daarvan zijn de schilderijen van Giuseppe Arcimboldo. Meer hedendaagse voorbeelden zijn het werk van Marcel Broodthaers, Wim T. Schippers, Claes Oldenburg en Alison Knowles (zie hoofdstuk drie). In deze voorbeelden wordt voedsel afgebeeld, of als materiaal gebruikt.

Het daadwerkelijke eten is echter ondergeschikt aan de performance, zoals bij Knowles, of zelfs niet toegestaan, zoals bij de Pindakaasvloer van Schippers. In de twintigste eeuw zijn er wel kunstenaars geweest die kookboeken uitbrachten, zoals Dalí's *Les Dinners de Gala* uit 1973, of het *Futuristische Kookboek* van Filippo Marinetti uit 1930. Voor deze boeken geldt dat ze vooral recepten bevatten die oneetbaar zijn, voorzien van surrealistische illustraties (Dalí) of maatschappijkritiek (Marinetti).

Alle experimenten ten spijt blijven de domeinen van voedsel en kunsten gescheiden. Gastronomie wordt immers niet tot de beeldende kunsten gerekend. Toch is er de laatste tien jaar een verschuiving waarneembaar op dit punt. Het beste, en beroemdste, voorbeeld daarvan is de deelname van het toprestaurant elBulli van Ferran Adrià aan Documenta 12, een van de belangrijkste kunstmanifestaties van de wereld. Niet als cateraar of randprogramma, maar Ferran Adrià werd als kunstenaar gevraagd om deel te nemen en zijn restaurant elBulli werd tot paviljoen

G gedoopt. In dit laatste hoofdstuk onderzoek ik hoe die deelname er precies uitzag en hoe we dit, op basis van de theorie uit de voorgaande hoofdstukken, kunnen begrijpen en analyseren.

Creativity means not copying

ElBulli begon in 1963 als strandbar en is vernoemd naar de bulldog van de eerste eigenaar. Het restaurant lag aan de Cala Montjoi, een baai in Catalonië in de buurt van het plaatsje Roses, 170 km boven Barcelona. Om elBulli te bereiken moest je een karrenspoor volgen, waarna je een wit gekalkt Catalaans huis aantrof. Vanaf halverwege de jaren zeventig had elBulli haar eerste Michelinster, en veranderde de plek van strandbar in een restaurant in het hogere segment.

Ferran Adrià (1962) ging in 1984 bij elBulli aan de slag (elbulli 1984). In eerste instantie werkte hij als kok, hoewel hij amper ervaring had en niet tot kok was opgeleid. In 1985 nam hij de leiding over de keuken als chef-kok. Hij werd al snel vergezeld door zijn broer Albert, die de patisserie onder zijn hoede kreeg.

Er zijn drie momenten aan te wijzen in de geschiedenis die Adrià over zichzelf vertelt waarop zijn carrière als kok een beslissende wending nam. Het eerste moment is in 1987, wanneer hij deelneemt aan een rondreis voor koks door de Côte d'Azur (elbulli 1987). Samen met vakgenoten raakt hij aan de praat met de Franse chef Jacques Maximin, chef-kok in restaurant Chantecler in Nice. Maximin nodigt Adrià uit om mee te reizen naar Cannes, waar Maximin een workshop zal verzorgen voor de Escoffier Foundation. In de discussie die volgt op de kookdemonstratie die Maximin geeft, wordt aan hem gevraagd wat creativiteit voor hem betekent. Maximin antwoordt, volgens de overleveringen van Adrià, “creativity means not copying” (elbulli 1987).

Dit inzicht, dat creativiteit als kok betekent dat je niet kopieert, is voor Adrià een eyeopener. Dat is niet verwonderlijk als je de geschiedenis van de *haute cuisine* kent, zoals ik die in hoofdstuk één heb beschreven. Voordat Adrià internationaal bekend werd om zijn innovatieve kookstijl, was de *haute cuisine* gericht op het uitvoeren van bestaande recepten uit de traditie van de Franse keuken. Het is precies deze traditie waarmee Adrià breekt als hij het motto ‘creativity means not copying’ overneemt van Maximin.

Voor Adrià betekent koken niet meer alleen het verbeteren van bestaande recepturen en kooktradities, maar ook zelf onderzoek doen naar nieuwe smaken, texturen, kooktechnieken en creatieve concepten. De kookboeken van zijn roemruchte voorgangers gaan terug de boekenkast in en hij en zijn team gaan zelf onderzoek doen. Ze laten tot op zekere hoogte - ik kom hier later nog op terug - ook de structuur van het menu los. De keuken bleef echter gestructureerd volgens de brigade van Escoffier, met die aanpassing dat koks zelf, zoals in de *Nouvelle Cuisine*, de borden

opmaakten en gerechten vormgaven. Adrià laat vanaf 1996 ook eigen servies ontwerpen per gerecht (elbulli 1997). Deze werkwijze vereiste een strakke discipline en grote brigade. Op haar hoogtepunt stonden in elBulli 75 koks in de keuken, om gezamenlijk de 35 tot 50 gangen te bereiden voor 50 gasten.

Het tweede beslissende moment volgt in 1990, wanneer Adrià, tot die tijd in loondienst, de mogelijkheid krijgt om elBulli over te nemen van de eerste eigenaren (elbulli 1990). Hij doet dit, samen met zijn broer en een zakenpartner. Ze krijgen prompt een tweede Michellinster In de jaren die hierop volgen passen ze het oorspronkelijke restaurant en de omgeving aan. De grootste vernieuwing is de keuken, die in 1993 naar de allernieuwste maatstaven wordt verbouwd tot een hypermoderne machinekamer waar met tientallen koks tegelijkertijd kan worden gewerkt. De eetzaal laten ze zoals die bij Adrià's aankomst in 1984 was, en is ook in de jaren sindsdien onveranderd. Dit levert een contrast op tussen de in marmer opgetrokken moderne keuken en de, in onze ogen, ietwat oubollige eetzaal.



Afbeelding 4 en 5 boven keuken elBulli, onder eetzaal elBulli

Omdat elBulli oorspronkelijk een strandtent was, was ze in de wintermaanden twee maanden gesloten. Adrià breidde dit uit naar vijf, en later zes maanden. Het seizoen bij elBulli liep van april tot oktober. Oorspronkelijk was het seizoen zo kort omdat er in de wintermaanden minder gasten waren en het restaurant dan verlies leed. Sluiten was simpelweg goedkoper. Het bleek een gouden greep en het derde beslissende moment in Adrià's ontwikkeling. Hij bracht de wintermaanden door in Barcelona en volgde daar, vanaf 1991 workshops bij een bevriende kunstenaar. De beeldhouwer Xavier Medina Campeny was een vaste gast van elBulli en nodigde Adrià uit om te komen werken in zijn atelier in Palo Alto (elbulli 1992). Ze voerde gesprekken over creativiteit en kunst. Adrià verzorgde de lunch en zonder de druk van een volle eetzaal kon hij zijn creativiteit de vrije loop laten. Voor Adrià was dit de kans om kennis te maken met de wereld van kunst en creativiteit en het werd daar voor hem duidelijk dat hij dit toe kon passen in de keuken (elbulli 1992).

Vanaf 1997 richtte hij in de wintermaanden in Barcelona een atelier in, waar hij in samenwerking met een team van koks van elBulli uitgebreid experimenteerde met verschillende kooktechnieken, ingrediënten en vooral eetconcepten (elbulli 1997). Adrià verwijst zelf hiernaar als een creatief team, dat hij al in 1994 oprichtte en erop gericht was om het creatieve proces te professionaliseren met als doel om nieuwe gerechten te ontwikkelen. Daarbij richtte het creatieve team zich niet alleen op het mengen van ingrediënten of het bedenken van variaties op concepten die al bestonden, maar juist op het innoveren en zoeken naar nieuwe kooktechnieken en concepten voor gerechten. Het resultaat van dit onderzoek werd in het seizoen gepresenteerd als menu in elBulli en tevens door een eigen fotograaf, Josep Maria Pinto, gedocumenteerd en later gepubliceerd in catalogi.

Adrià was de eerste chef met een atelier/laboratorium waar hij zijn gerechten ontwikkelde en onderzoek deed. Het experimenteren werd naast Adrià zelf geleid door Oriol Castro en Albert Adrià. In de zes maanden die de wintersluiting duurde ontwikkelden zij samen kooktechnieken die bekend zijn komen te staan onder de noemer ‘moleculair koken’, een stijl van koken waarbij chemische processen en bereidingswijzen de voedingsmiddelen transformeren tot nieuwe structuren en smaken. Adrià staat bijvoorbeeld bij het grote publiek bekend als de uitvinder van het schuim als textuur in een gerecht, nadat hij ontdekte dat vloeistoffen met behulp van een slagroomspruit tot schuim zijn op te blazen. Sindsdien zijn vele koks hem nagegaan en hebben ze de traditionele saus of jus in een gerecht vervangen door een schuimpje. Ook het gebruik van alganaat als bindmiddel vond, nadat Adrià dit ging gebruiken, gretig aftrek bij andere restaurants en fanatieke hobbykoks.

Zelf spreekt Adrià niet over moleculair koken, als hij het over zijn stijl van koken heeft. Adrià noemt zijn zelf ontwikkelde stijl een vorm van conceptuele deconstructie. Deconstructie bedoelt hij hier in de letterlijke zin van het woord. Hij neemt een gerecht, ontleedt dat in verschillende delen en bouwt het dan opnieuw op. Daarbij maakt hij gebruik van innovatieve kooktechnieken, maar die zijn geen doel op zichzelf. Het uiteindelijke doel van de deconstructie is om het gerecht zo te verfijnen dat het een ultieme eetervaring oplevert. Eén beroemd voorbeeld hiervan is het gerecht “Spherical-I green olives”. De olijven zien eruit als olijven, en ze worden aan tafel geserveerd in een potje olijfolie. Maar, wanneer je er eentje in je mond steekt ontploft hij en blijkt de olijf te bestaan uit een vloeistof met de meest intense olijvensmaak die je kunt voorstellen.

De invloed van de experimenten van het creatieve team op de keuken en het menu van elBulli is groot. De focus verschuift van *Nouvelle Cuisine*, uitgevoerd in de Catalaanse kooktraditie, naar een kookstijl waarin concepten centraal staan. Dit heeft ook invloed op het succes van het

restaurant. Vanaf midden jaren negentig wordt elBulli een bekende naam in de internationale gastronomische wereld. Het restaurant krijgt in 1997 een derde Michellinster, die ze zou behouden tot haar sluiting in 2011 (elbulli 1997). The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants, een internationale rangorde van restaurants geselecteerd door het vaktijdschrift *Restaurant* dat door de culinaire wereld zeer serieus wordt genomen, benoemde elBulli in 2002, 2006, 2007, 2008 en 2009 tot hun nummer één, het allerbeste restaurant ter wereld. Tot op heden door niemand geëvenaard.

Documenta 12

Dit zou het verhaal kunnen zijn over een zeer succesvol restaurant binnen het absolute topsegment van de gastronomie. ElBulli bleef echter niet binnen de grenzen van zijn eigen discipline. Niet alleen Adrià zelf zocht inspiratie bij de beeldende kunsten voor zijn vernieuwende kookstijl, ook de beeldende kunsten zelf lieten hun oog vallen op elBulli. In 2007 was elBulli onderdeel van Documenta 12. Niet ter plaatse in Kassel, maar het restaurant was een zelfstandig paviljoen. Dagelijks werden twee mensen door de directie van Documenta 12, bestaande uit Roger M. Buergel en Ruth Noack, uitgenodigd om de reis naar Cala Montjoi te maken. Dit waren bezoekers van Documenta 12, maar ook deelnemende kunstenaars, wetenschappers, kunstcritici en medewerkers. De meeste bezoekers hadden geen verstand van gastronomie, maar wel een goed ontwikkelde waarneming. Na afloop werd hen gevraagd om te reflecteren op het diner en die bijdragen zijn opgenomen in *Food for Thought, Thought for Food* (2009).

Hoewel elBulli het eerste restaurant was dat als kunstenaar deelnam aan Documenta, was Documenta niet de eerste grote naam in de wereld van de beeldende kunst die elBulli benaderde voor een expositie. Vanaf 2000, de jaren voorafgaand aan Documenta 12, is Adrià benaderd voor exposities in onder andere Tate Modern in Londen, MACBA (het museum voor hedendaagse kunst in Barcelona) en de Biënnale in Valencia. Adrià wees deze verzoeken af, omdat hij ontevreden was over de mogelijkheden om zijn werk te presenteren (Hamilton & Todoli 78). Hij werkte wel mee aan kleinere exposities, onder andere in Centre Pompidou in Parijs in 2005, waar het serviesgoed te zien was dat hij samen met industrieel ontwerper Luki Huber ontwierp voor zijn restaurant. Dit serviesgoed was ook in 2016 bij Marres in Maastricht te zien.

Adrià's deelname aan Documenta 12 is bijzonder, niet op de laatste plaats vanwege de status van Documenta binnen de mondiale kunstwereld. Documenta vindt om de vier of vijf jaar plaats in het Duitse Kassel en geldt als een van de belangrijkste kunstmanifestaties ter wereld. De eerste editie was in 1955, tien jaar na het einde van de Tweede Wereldoorlog, en was volledig gewijd aan beeldende kunsten die door de nazi's waren verboden, zogenaamde *entartete Kunst*. Kassel was bovendien tijdens de Tweede Wereldoorlog volledig in puin gelegd. De oprichter van Documenta,

Arnold Bode, was zelf een schilder wiens werk, toen hij in 1933 in aanraking kwam met het naziregime, werd aangeduid als ontaarde kunst. Documenta werd een manier om zowel Kassel op de kaart te zetten, als het West-Duitse publiek toegang te geven tot de voorheen verboden kunsten (Hamilton & Todoli, 96).

Sindsdien is Documenta uitgegroeid tot het Mekka van de hedendaagse kunsten. De deelnemende kunstenaars worden wereldwijd gescout door een per editie wisselende curator. De bezoekersaantallen zijn immens, in 2007 waren er ruim 754000 betalende bezoekers en ook in de media is heel veel aandacht voor de expositie (Documenta 12).

Roger M. Buergel en Ruth Noack benaderden Adrià in januari 2006 met de vraag of hij bereid was om deel te nemen aan Documenta 12 (elbulli 2006). Adrià was niet direct enthousiast, maar zag wel de mogelijkheid om het verzoek te verkennen. Uiteindelijk heeft hij besloten om mee te werken, omdat hij graag deelneemt aan projecten waarvan hij kan leren. Documenta was bij uitstek zo'n project.

De vraag was echter hoe elBulli kon worden gepresenteerd binnen de exposities van Documenta. Adrià zelf worstelde daarmee, omdat hij, naar hij zelf meende, te weinig kennis had van de beeldende kunsten en hij zichzelf ook niet beschouwde als kunstenaar (Hamilton & Todoli 86). Om toch een vorm te kunnen vinden voor zijn deelname aan Documenta stelde Adrià een team samen dat met hem op onderzoek uitging naar de verhouding tussen voedsel en de beeldende kunsten. In overleg met Buergel en Noack benaderde hij Marta Arzak, hoofd educatie van het Guggenheim museum in Bilbao (Hamilton & Todoli 88). Arzak is bovendien de dochter van Juan Mari Arzak, in de jaren '80 en '90 de belangrijkste chef-kok van Spanje en beroemd vernieuwer van de Baskische keuken.

In samenwerking met Josep Maria Pinto, de vormgever van de elBulli catalogus, en Marta Arzak onderzocht Adrià hoe elBulli in te passen was in de expositie Documenta. Dat deden ze door theoretisch onderzoek te doen naar de verhouding tussen voedsel en beeldende kunsten, maar ook door een analyse te maken van de achtergrond van Documenta en de geschiedenis van het tentoonstellen van kunstwerken (Hamilton & Todoli 88). Ook voerde Adrià gesprekken met internationale curatoren en kunstenaars, omdat hij bang was dat zijn intrede als kok in de wereld van beeldende kunst hem op slechte kritieken kwam te staan (Hamilton & Todoli 80).

Het onderzoek leidde tot de volgende conclusie: het kunstwerk was de gehele ervaring van het diner bij elBulli (Hamilton & Todoli 80). Die ervaring was niet te verplaatsen. Een presentatie van het creatieve proces, de wijze waarop Adrià tot zijn gerechten komt door middel van tekeningen en diagrammen, zou alleen een educatief doel dienen en viel dus af. Een installatie

bouwen in Kassel van videobeelden uit elBulli om zo de eetervaring te verplaatsen van Cala Montjoi naar Kassel zou het restaurant alleen benaderen, het zou werken als representatie. Het was ook niet mogelijk om de keukenbrigade te verhuizen naar Kassel en ter plekke eenmalig te koken in een andere keuken, als performance. Dit zou immers een vorm van catering zijn. Dus kreeg elBulli als restaurant de status van een paviljoen binnen Documenta 12, Paviljoen G (Hamilton & Todoli 86). In aanvulling daarop werd de catalogus van Documenta 12 in elBulli verkocht en de elBulli boeken in Kassel. Het menu werd tijdens Documenta 12 wekelijks gewisseld en voorzien van het Documenta 12 logo. Een kopie van het menu werd naast de deur van de directiekamer in Kassel gepresenteerd (Hamilton & Todoli 104).

In de persconferentie over Paviljoen G maakte Roger M. Buergel de volgende twee statements:

1. Adrià is uitgenodigd als kunstenaar, als denker in het rijk van materialen, of nog beter, het raakvlak tussen het materiële en het immateriële. Adrià is niet gevraagd als kok. Dat hij als kok toch deel kan nemen aan een grote tentoonstelling voor beeldende kunst kan, omdat zijn culinaire praktijk het pure ambachtelijke overstijgt en een artistieke realiteit is geworden.
2. De manier van werken is een proces. Documenta en Adrià werken samen om elBulli bij Documenta aan te laten sluiten (Hamilton & Todoli 82).

In het persbericht¹⁸ voegde Buergel daar nog aan toe dat niet alles dat kunst wordt genoemd ook kunst is (Hamilton & Todoli 96). Kunst is “the experience that awakens an aesthetic emotion in the spectator, in specific cases and situations. And as a result of their intelligence and sensitivity, artists are those individuals whose work can succeed in producing this emotion in us” (Hamilton & Todoli 96). Daarnaast speelde het leven van alledag een centrale rol in het samenstellen van Documenta 12, en daarmee ook eten en drinken.

Met dit statement stelde Buergel het onderscheid tussen de hoge kunsten en de ambachten op scherp. Adrià maakt kunst, hoewel hij dat doet op een manier die klassiek tot de ambachten wordt gerekend. ElBulli wordt bovendien door Buergel tot het domein van de kunsten gerekend, in tegenstelling tot het werk van sommige schilders en beeldhouwers, disciplines die van oudsher wel tot de schone kunsten behoren. Het onderscheid dat Buergel maakt is dan ook niet op basis van vaardigheid of uitingvorm, maar op wat het kunstwerk met de waarnemer doet, het gevoel dat het kunstwerk oproept. De demarcatielijn tussen kunst en ambacht is dus niet meer langs kunstvormen te leggen, maar afhankelijk van individuele ervaringen van diegene die het object

¹⁸ Zie bijlage voor het volledige persbericht.

waarneemt. De vraag is dan wat elBulli precies met die waarnemer doet en hoe we dit, binnen het kader van de kunsttheorie, kunnen analyseren.

Analyse

Voor ik een analyse kan opstellen moet ik vaststellen wat het kunstwerk is. Arzak en Adrià zelf kwamen tot de conclusie dat het gehele restaurant – de locatie, het gebouw, de eetzaal, de bezoekers, het serviesgoed, de bediening en koks, de keuken en de gerechten – onderdeel uitmaakt van de deelname van elBulli aan Documenta 12 (Hamilton & Todoli 80). Dat stelt mij alleen voor het probleem dat ik het restaurant niet meer kan bezoeken en ook niets kan proeven. ElBulli is sinds 2011 gesloten en ik heb Documenta ook niet bezocht in 2007. Wel heb ik de beschikking over het verslag van het event, opgesteld door Vincent Todoli en Richard Hamilton in 2009. Dit boek geeft een zo goed als volledig overzicht van het oeuvre van elBulli, de deelname van elBulli aan Documenta 12, als ook de geschreven reacties van de bezoekers aan elBulli tijdens Documenta 12 en de gespreksverslagen van twee rondetafelgesprekken tussen kunstenaars, critici en koks over elBulli en Documenta 12. Het onderwerp van die twee rondetafelgesprekken was de vraag of elBulli een kunstwerk vormt.

In de afgelopen hoofdstukken heb ik laten zien waarom het gewaagd is om te stellen dat de gerechten die worden geserveerd in elBulli een kunstwerk zijn. Toch is dat wat ik hier wil onderzoeken. De eerste horde daarvoor is ook al genomen. Elisabeth Telfer maakt onderscheid tussen twee manieren waarop kan worden beargumenteerd of iets een kunstwerk is (zie hoofdstuk vier). Enerzijds is dat een individuele afweging van de bezoeker, Telfer noemt dat evaluatie. Aan de andere kant is iets een kunstwerk als het binnen de context van een galerie of museum staat (Telfer 9-10). Omdat elBulli deel uit maakte van Documenta 12 is die context hier gegeven en kunnen we dus aannemen dat elBulli een kunstwerk is.

Hoe kunnen we dat kunstwerk dan analyseren? Er bestaat namelijk geen analysemodel ‘voedsel als kunstwerk’. Wel zijn er analysemodellen om een maaltijd in kaart te brengen, zoals de modellen van Douglas, Barthes en Lévi-Strauss (zie hoofdstuk één). Douglas gaat er echter niet vanuit dat een maaltijd een esthetische component heeft buiten het puur hedonistische gevoel dat iets erg lekker kan zijn. Voedsel is en blijft een eerste levensbehoefte. ElBulli wijkt bovendien af van de maaltijdstructuur zoals Douglas die beschrijft. Wie bij Adrià at kreeg geen keurig drie-, vier- of zesgangenmenu, van amuse tot dessert, maar een aaneenschakeling van vijfendertig tot vijftig losse gerechtjes die gezamenlijk een geheel vormen. Zoet en hartig wisselden elkaar ook af.

Een analysemodel dat sterk gericht is op de antropologie van een maaltijd gaat dus niet helpen bij het beantwoorden van mijn onderzoeksvraag. Daarnaast is er binnen de kunsttheorie

zelf geen aandacht voor voedsel als esthetisch object. In hoofdstuk twee en drie heb ik de redenen daarvoor uiteen gezet. Kort samengevat is voedsel is tijdelijk, alleen bedoeld om in leven te blijven en kan het alleen waargenomen worden door secundaire zintuigen en is dus niet geconformeerd aan het visuele model dat door kunsthistorici wordt gebruikt om kunstobjecten te analyseren.

Toch denk ik dat dit de meest vruchtbare route is. De reden daarvoor is tweeledig. Ten eerste stelt fenomenologie en affecttheorie ons in staat om de secundaire zintuigen serieus te nemen als esthetische zintuigen (zie hoofdstuk drie). Ten tweede biedt dit ook de mogelijkheid om te onderzoeken in hoeverre de aanname van Telfer, dat iemand zelf niet snel geneigd is om een maaltijd als kunstwerk te beoordelen, klopt. Ze noemt dit het evalueren van een object als esthetisch (Telfer 10).

Het boek van Todoli en Hamilton biedt me de mogelijkheid om te onderzoeken hoe de reacties van de bezoekers aan elBulli waren, ondanks dat ik er zelf niet bij was. In hun geschreven reacties gingen zowel bezoekers als de bedienende staf van elBulli in op de emotionele respons van de bezoeker op de gerechten. Dit biedt zicht op de reflectie van de eter op een maaltijd, zeker omdat de vraag 'is dit kunst?' voortdurend aan bod komt.

Een menu van elBulli bestond uit vijfendertig tot vijftig verschillende kleine gerechtjes (Myhrvold 21). Adrià heeft alle gerechten die hij heeft ontwikkeld vanaf 1987 gecatalogiseerd. Ingedeeld per jaar, gaf de catalogus een overzicht van de verschillende categorieën gerechten: *cocktails*, *snacks*, *dry snacks*, *fresh snacks*, *tapas*, *dishes*, *tapas/dishes*, *pre-desserts*, *desserts*, *petits fours* en *morphs* (Elbulli general catalogue). De gerechten werden in deze volgorde opgediend, maar de categorie zegt niets over het soort gerecht. Zo serveerde elBulli in 2006 cocktails die allemaal een vaste vorm, als schuim of ijs, hadden. Vanaf 2003 serveerde elBulli geen hoofdgerechten (*dishes*) meer, maar wel nog *tapas/dishes* die dan weer de vorm konden hebben van een zoet nagerecht. Een voorbeeld daarvan is 'soup and sorbet of prickly pear with nopal and coll de dama fig' uit 2003. Vanaf 2005, en dus ook in het jaar van Documenta 12, bestond het menu van elBulli uit *cocktails*, *snacks*, *tapas/dishes*, *pre-deserts*, *deserts* en *morphs* (elbulli general catalogue). *Morphs* staan sinds 2001 op het menu en zijn concepten van gerechten die weer heel vernieuwd zijn, zoals snoepjes van olijfolie.

Adrià maakte gebruik van alle ingrediënten die hij kon vinden, zolang ze maar eetbaar waren. Het resultaat daarvan zijn gerechten gemaakt van onrijpe noten, het vel op gekookte melk, hazenbloed, konijnenoren, varkensvet en een breed spectrum aan groentes en bloemen, als ook de typische gastronomische klassiekers zoals truffel. Dit komt voort uit de filosofie die hij over zijn kookstijl heeft ontwikkeld in de jaren '90, samengevat in 23 punten onder de noemer *Synthesis of*

*elBulli cuisine*¹⁹ (elbulli). Punt drie stelt “All products have the same gastronomic value, regardless of their price” (elbulli). Adrià maakte ook gebruik van exotische vruchten en andere smaken die onbekend waren in Europa. Hij was één van de eersten die de Oosterse keuken gebruikte als inspiratiebron.

Al deze smaken bewerkte hij op zo’n manier dat de textuur dusdanig was dat de smaak tot zijn ultieme uiting zou komen bij het eten van het gerecht. Zo werd Parmezaanse kaas geserveerd als lucht, meloen als bolletjes kaviaar, miso als zwarte cake en bietjes als meringues. Punt vijf van de *Synthesis of elBulli cuisine* stelt dan ook: “Although the characteristics of the products may be modified (temperature, texture, shape, etc.), the aim is always to preserve the purity of their original flavour, except for processes that call for long cooking or seek the nuances of particular reactions such as the Maillard response“ (elbulli). Elk individueel gerecht werd bovendien geserveerd op een speciaal ontworpen bord of andere soort presentatiemateriaal.

In de periode 1987-2011 ontwikkelde Adrià samen met zijn team 1846 gerechten die per seizoen werden geserveerd in menu’s van rond de veertig gangen en die per jaar werden ontwikkeld rondom een thema. Dat is een fors oeuvre, dat niet in één scriptie te beschrijven is. Ook de menustructuur tijdens Documenta 12 geeft ons geen houvast. Hoewel het gehele menu zoals het op een avond wordt gegeten het kunstwerk vormt, is niet mogelijk om het volledige menu te analyseren. Niet op de laatste plaats, omdat het menu per week en soms per dag verschilde, afhankelijk van het aanbod op de markt. Om mijn onderzoek behapbaar te houden richt ik mij daarom op één, wereldberoemd, gerecht van van Adrià “Spherical-I green olives”.

Spherical-I green olives

De “Spherical-I green olives” is een gerecht dat in 2005 voor het eerst op de kaart stond in elBulli.

Het bestaat uit een potje met aromatische en kruidige olijfolie met daarin groene olijven. De olijven zijn echter gezichtsbedrog, want ze zijn gemaakt van geconcentreerde olijvenpasta, die door chemische bewerking eruit ziet als een olijf. Ze zijn echter vloeibaar. In de catalogus is dit gerecht opgenomen onder catalogusnummer 1095, subcategorie



Afbeelding 6

¹⁹ Zie bijlage voor het volledige document.

snack. Dat betekent dat het gerecht relatief vroeg op tafel kwam. De “Spherical-I green olives” waren het vijfde gerecht van het *Documenta 12 Menu* van 29 juli 2007, dat in totaal uit 39 gerechten bestond, plus een onbekend aantal *morphs* (Hamilton & Todoli 207).

Ik gebruik voor de analyse van dit object de verschillende theorieën die ik in deze scriptie heb besproken: de betekenis van het gerecht aan de hand van Korsmeyer, de rol van de zintuigen en het affectieve.

Een betekenisvol gerecht

In hoofdstuk vier heb ik het filosofische debat over voedsel als kunst uiteen gezet. Korsmeyer stelt daar dat smaak een esthetisch zintuig kan zijn, omdat een gerecht een (cognitieve) betekenis kan hebben. Ze ontleent dit aan de kunsttheorie van Nelson Goodman, die verschillende manieren onderscheidt waarop een kunstwerk functioneert als een symbool.

Als je door de lens van deze theorie naar de “Spherical-I green olives” kijkt valt op dat ze op twee manieren betekenis dragen. Op de eerste plaats zijn de olijven *representational*. Zoals gummybeertjes verwijzen naar beertjes, zo zijn deze olijven gemaakt van olijvenpulp, zo bewerkt dat het een olijf uitbeeldt. “Spherical-I green olives” representeren olijven, maar zijn dat feitelijk niet. Korsmeyer schrijft echter dat voor gerechten die vallen in de categorie *representational* geldt dat ze betekenisloos zijn. Gummybeertje zijn grappig, maar verwijzen naar niets anders dan zichzelf. In de theorie van Goodman heet dit *nondenoting*.

Toch denk ik dat het onterecht is om te stellen dat de “Spherical-I green olives” alleen verwijzen naar zichzelf. Olijven hebben namelijk betekenis als symbool van de Catalaanse keuken, waar olijven en olijfolie veelgebruikte producten zijn. Met het eten van de “Spherical-I green olives” eet je dus ook een geconcentreerde versie van een nationaal Catalaans symbool. Ook is de olijfbom al sinds de Griekse oudheid het symbool voor vrede, verzoening en hoop. De olijf is bovendien een Bijbels symbool, waar ze in de vorm van een olijftak (Genesis), of olijfolie (Exodus) verschillende betekenissen draagt. De olijf als Catalaans en Bijbels symbool maakt de “Spherical-I green olives” *expressive*, ofwel *metaphorical exemplification*.

De “Spherical-I green olives” zetten in het bijzonder aan tot reflectie over deze betekenislagen, omdat ze zich niet gedragen als typische olijven. Doordat de pulp in je mond ontploft, schrik je als je ze eet. Brillat-Savarin beschrijft dit als een complexe en esthetische ervaring van het eten. Het moment waarop je de olijf in je mond stopt geniet je van de sensatie van de structuur van de olie en de olijf. Je tast met je tong de massa van de olijf. Het volgende moment ontploft de olijf en proef en ruik je de intense smaak, die, als je het doorslikt, uitnodigt tot reflectie.

Die reflectie kan zowel de smaakervaring zijn, die wel of niet aangenaam is, als de betekenislagen die daarop volgen.

In *Food for Thought, Thought for Food* wordt deze ervaring ook beschreven door een aantal gasten. David Classen en Aldo Duelli bezochten elBulli op 24 juni 2007, als gewone bezoekers, uitgenodigd door de directie van Documenta 12. Duelli beschrijft het eten van de “Spherical-I green olives” als volgt:

“For me, my first bite on a modest olive was an unforgettable experience. I immediately realized that other laws applied there, that the rules were set on another scale. That little green olive was the door that opened onto another world. The irksome combination of flavor, texture and substance, of anticipation and surprise I experienced when I ate that olive was an impressive start to a succession of such surprising and finely-composed culinary pinnacles I could have ever imagined” (Hamilton & Todoli 144).

Inka Gressel en Sonja Parzefall waren lid van het team van Documenta 12 en bezochten elBulli op 1 juli 2007. Gressel beschrijft haar eetervaring als:

“An olive contains nothing more than the juice of an olive. It simply explodes” (Hamilton & Todoli 148).

Een andere bezoeker van Documenta, Papia Oda Bandyopadhyay, schreef na haar diner bij elBulli:

“The dishes are often quite small, like a single olive. The appearance, flavor and consistency can be three different spheres, three different worlds. They stimulate the senses and demand too much of them when cold tastes hot, sweet tastes savoury and light tastes greasy. The olive falls apart and melts on the tongue; it has no flesh and no stone; it’s hollow inside (*Spherical green olives*). My expectations were turned upside down. What is hard can be liquefied, leaving the sensation of something steaming. Before I realized, the olive had abandoned my mouth” (Hamilton & Todoli 156).

Een betekenisvol moment

De reacties van de gasten uit *Food for Thought, Thought for Food* geven ook aanleiding om elBulli op een andere manier te analyseren, namelijk met behulp van affecttheorie. De schriftelijke reacties geven blijk van verwarring, afschuw, desoriëntatie, overprikkeling en puur genot. Het zijn momenten die Massumi zou bestempelen als een overvloed, een breuk in de ervaring van het moment, als *affect*. Nadere bestudering van de reflecties in *Food for Thought, Thought for Food* leren

ook dat deze affectieve moment zich manifesteren bij waarneming door middel van verschillende zintuigen. Een diner bij elBulli is een multi-zintuigelijke ervaring, en dan vooral eentje die je bijblijft.

Tot nu toe heb ik het alleen gehad over de rol van de secundaire zintuigen ten aanzien van kunst. Andersom geldt ook dat we van een maaltijd niet per se verwachten dat het er mooi uitziet, of esthetisch. Een schoonheidsoordeel ten aanzien van een bord eten is overbodig, als je eet moet een maaltijd er hooguit smakelijk uitzien, en vooral niet al te smerig. Toch zijn de gerechten van elBulli ook aangenaam voor het oog. De borden werden met uiterste precisie in de keuken opgemaakt door een kok die met niets anders bezig was dan met een pincet de losse onderdelen goed te leggen, nadat een collega diezelfde losse onderdelen met uiterste precisie had gemaakt en vormgegeven. Adrià ontwierp zijn gerechten ook echt, inclusief schetsen van hoe het op het bord moest komen.

Adrià verwerkte verschillende structuren en texturen in zijn gerechten. Die waren niet alleen gericht op het transformeren van een smaak tot haar ultieme vorm voor waarneming, zoals bij *parmesan air*, maar dienden ook het beeld op het bord. Daarnaast hebben de verschillende structuren nog een functie. Eten en proeven gebeurt niet alleen met je tong, of neus, maar is voor een deel ook iets dat je doet met je oren. Het contrast bijvoorbeeld tussen soep slurpen en chips eten, of tussen het krokante omhulsel van een visstick en het zachte visvlees zelf. Die contrasten doen ertoe bij het beoordelen van of iets lekker is. Denk bijvoorbeeld maar aan koekjes die taai geworden zijn. Dat merk je meteen op als je een hap neemt, nog voor je het proeft, omdat het knappen van het biscuitje ontbreekt.

Massumi heeft laten zien dat geluiden in staat zijn om *affect* te veroorzaken. In de geschreven reacties van de bezoekers van elBulli tijdens Documenta 12 wordt niet gereflecteerd op geluid in relatie tot de gerechten. Ik vermoed omdat het vanzelfsprekend is om tijdens het proeven ook te horen. De afwezigheid daarvan was opvallend geweest, niet andersom.

Tast speelt een bijzondere rol bij de gerechten van elBulli. De gerechten werden geserveerd op speciaal ontworpen servies en bovendien grotendeels zonder bestek. De gast moest het gerechtje met zijn of haar handen oppakken en naar zijn of haar mond brengen. Dit maakt dat de gerechten ervoor gemaakt waren om aan te raken, en dus bestonden uit ingrediënten die dat mogelijk maakten: in één hap op te eten, droog of omhuld met een substantie die het bijeen hield.

Hoewel ik in mijn onderzoek uitgebreid stil heb gestaan bij de rol van tast, zie hoofdstuk drie over Herder, reflecteren de gasten van elBulli niet op de manier waarop de gerechten voelen. Wel op het feit dat ze met hun handen moesten eten, dat zorgde voor ongemak en vuile vingers, maar niet op hoe dat in hun hand voelde.

Toch speelt tast op een andere manier wel een rol, namelijk bij het eten zelf. De tong en mond zijn ook in staat om een object af te tasten. Denk maar aan een brot koekje, smeuijge pindakaas of een hard dropje. In de gastronomie wordt dit mondgevoel genoemd, dat is een belangrijk aspect van of iets lekker wordt gevonden. Dit hangt ook samen met bijvoorbeeld geluid, krakende chips smaken krokant.

ElBulli speelt met deze aspecten in haar gerechten. Ten aanzien van de “Spherical-I green olives” geldt bijvoorbeeld dat het contrast tussen het hele object dat je in je mond stopt en de wijze waarop het uit elkaar spat in een smeuijge olijvenpuree bij het eten zelf één van de belangrijkste kenmerken van het gerecht is²⁰. Het is precies dit contrast dat voor een affectieve reactie zorgt. Zo schreef Marleine Chedraoui op 13 juli 2007: “The oval green olive, when taken to the palate, takes of the costume under which it hides another identity, which you only discover when it falls apart in your mouth.” (Hamilton & Todoli 159).

De olijf die uit elkaar spat in de mond laat daar een smaak achter die erg heftig is. Het contrast tussen wat je denkt te zien, namelijk een olijf, en wat je daadwerkelijk voelt en proeft, olijvenpuree, speelt daarbij een rol. Gezamenlijk zorgt het voor een reactie die je in heel je lichaam voelt. Of, zoals Steeven van Teeseling schrijft: “the 2007 elBulli menu is not a pleasant way of filling your stomach. Instead, it’s a war of attrition that pits your body against your spirit. While your body longs for solid structures, what it is actually getting is a lucid succession of magic moments, surprises and emotions’ (Hamilton & Todoli 193). In de ervaring die elBulli aan haar gasten biedt, een serie van sensaties, spelen alle zintuigen een rol. Alle zintuigen samen bieden de mogelijkheid om ook emotioneel te reageren op de gerechten. Emotie die wordt ingegeven doordat je niet weet wat je eet, als ook door hoe het proeft, ruikt en voelt. Ironie, spel, provocatie van de zintuigen, transformatie van de ingrediënten en verrassing spelen een rol, net als structuur, textuur en smaak. Dit samen zorgt voor een ervaring die affectief is. Aangezien een kunst datgene is dat iets met ons doet, een affectieve reactie oproept (O’Sullivan 125) is deze ervaring dus ook esthetisch.

Een emotionele ervaring

Adrià heeft ook kritiek gekregen op “Spherical-I green olives” en andere, gerechten waarbij hij gebruik maakt van scheikundige bereidingswijzen en chemische toevoegingen. Collega’s beschuldigden hem van het vergifigen van zijn gasten met al die toevoegingen (Govan 14-05-2008). Dit komt ook naar voren in de verwarring die sommige bezoekers ervaren als ze bij elBulli

²⁰ Zie ook Korsmeyer (2007) voor meer inzicht over de relatie tussen de ervaring dat iets smerig is en er toch van kunnen genieten.

eten. Niet weten wat je eet, waar het van is gemaakt en hoe het smaakt op voorhand versterkt het effect, en affect, als je het eenmaal eet en proeft. Daarin zit, volgens mij, de grootste innovatie van Adrià ten aanzien van gastronomie. Dit bewerkstelligt hij op twee manieren. Op de eerste plaats breekt Adrià met zijn voorgangers. De gehele traditie van Escoffier tot Nouvelle Cuisine, was een traditie van eenvoud en herkenbare smaken (Dolphijn 183). Adrià, daarentegen, werkt aan een kookstijl die de andere kant op beweegt, met complexe smaken en onherkenbare ingrediënten. Zijn keuken wordt als het ware oneetbaar.

Op de tweede plaats, en nog veel belangrijker, gaan Adrià's gerechten een emotionele en esthetische relatie aan met diegene die ze opeet. Adrià bekommert zich om de gehele eetervaring, alsof het een dialoog is tussen kok en gast, zo stelt Nathan Myhrvold (1958). Myhrvold²¹ werkte jarenlang in Silicon Valley voor onder andere Microsoft, maar heeft zich sindsdien ontwikkeld als barbecue professional, pleitbezorger van de strijd tegen de opwarming van de aarde, kok en auteur van *Modernist Cuisine* (2011). ElBulli is volgens hem een *techno-emotional cuisine* (Myhrvold 18).

En juist in de laatste ligt de kracht van elBulli, het is geen moleculair koken, maar modernistisch koken, zoals Impressionisme het modernisme in de beeldende kunsten introduceerde (Myhrvold 18). Bij elBulli is elk gerecht een nieuwe creatie en de eetervaring staat los van alle culinaire conventies. Er ligt geen brood op tafel, geen kaasplankje als dessert en er is geen a-la-carte menukaart. Wel is er de impact die de gerechten maken op diegene die eet. Adrià deconstrueert zowel de gerechten als de eetervaring. Voor gasten is het daarom nodig om een gastronomisch geheugen te hebben. Je moet, terwijl je eet, het gerecht mee kunnen voltrekken in gedachten en daarbij zowel putten uit je directe zintuigelijke ervaring, als je geheugen. Adrià biedt zijn gasten dus geen gemak, maar een intellectuele en emotionele uitdaging, gelijk een kunstwerk dat kan.

Herinneringen

Dat brengt me, tot slot, tot de laatste categorie die een grote rol speelt ten aanzien van deze culinaire kunstvorm, namelijk herinneringen²² en het geheugen. Documenta 12 bezoeker Roger Bischofberger schrijft na zijn diner in elBulli:

²¹ Nathan Myhrvold is eigenlijk een soort Anselme Brillat Savarin van onze tijd. Het nadeel van onderzoek doen naar een relatief nieuw onderwerp is dat je nog steeds op auteurs stuit die hun onderzoek voornamelijk buiten de academie verrichten.

²² Over de relatie tussen voedsel, kunst en herinneringen zou je een hele nieuwe scriptie kunnen schrijven. Om die reden beperk ik me hier tot een paar concluderende opmerkingen. Voor meer informatie over de relatie tussen voedsel en ons geheugen verwijs ik u naar: Korsmeyer (2011) Sutton (2001) en voor een meer algemene inleiding over de relatie tussen materiaal en herinneringen naar Muntean (2017).

“each dish brought out contradictory physical and mental sensations. Images, thoughts and recollections. All of this was later recomposed as a whole and would then disappear ... now, months after our dinner in Ferran Adrià’s restaurant, the happiness of that night still remain. But it no longer consists only of memories. It seems to have a source of its own” (Hamilton & Todoli 173).

Niet alleen spelen herinneringen een rol in de manier waarop de bezoeker de gerechten benadert en in staat is om ze, door Adrià gedeconstrueerd, te herkennen (zoals de olijf). De smaken zelf roepen ook herinneringen op. Zoals de madeleine voor Proust *À la recherche du temps perdu* in gang zet, zo zet een diner bij elBulli voor de individuele bezoeker een *trip down memory lane* in gang.

Herinneringen spelen op verschillende niveaus een rol. Dat komt omdat voedsel op verschillende lagen van betekenis wordt voorzien: sociaal, psychologisch, fysiologisch, symbolisch en cultureel, want eten tot een zeer complexe bezigheid kan maken (Holtzman 362). In het geval van elBulli heeft Adrià zijn eigen herinneringen aan de keuken van Catalonië gebruikt om de gerechten te deconstrueren, zoals de sferische olijf. Tegelijkertijd gebruikt hij ook smaken die voor meerdere bezoekers herkenbaar zijn, zoals chocolade. De herinnering die het oproept is strikt persoonlijk en toch aan tafel deelbaar met je tafelgenoten, zoals Marks al liet zien in hoofdstuk vier.

Het zijn ook de herinneringen die je over houdt nadat je de tafel van elBulli hebt verlaten. Er blijft inderdaad niets fysieks over, het is geen kunstwerk dat eeuwig blijft bestaan, geen object om te verzamelen. Het serviesgoed zoals het bij Marres was te zien, was niet meer dan de lege sokkel. Dat maakte de expositie aldaar ook zo karig. De sterke affectieve en emotionele reactie op de maaltijd bleef de bezoeker van elBulli wel bij, daarvan getuigt ook het lijvige naslagwerk van Hamilton en Todoli. Gastronomie als kunst verzamel je dan ook niet in een museumzaal, maar wordt opgeslagen in je geheugen. De gastronom die daar toen at, neemt die herinneringen mee naar elk diner sindsdien.

In bovenstaande analyse heb ik aangetoond dat de “Spherical-I green olives” van elBulli niet een betekenisloos hap-slik-weg gerecht is. De olijven dragen een betekenis op het niveau van *metaphorical exemplification*, als een symbool van de Catalaanse keuken en de Bijbel. Door de samenstelling en opbouw van het gerecht zorgt het eten ervan voor een affectieve reactie, zoals de fragmenten uit het verslag van Hamilton en Todoli laten zien. Dusdanig intens en complex, dat het eten van “Spherical-I green olives” een intellectuele en emotionele uitdaging is. De zintuigen spelen daarbij een belangrijke rol. In samenspel met elkaar, in synesthesie zou Merleau-Ponty zeggen, zorgen ze voor een complexe indruk waar je als eter door middel van reflectie een geheel van maakt. En dat geheel is een esthetische ervaring, zoals kunstwerken dat ook kunnen oproepen.

Tot besluit

In de voorgaande hoofdstukken heb ik beschreven waarom gastronomie en kunst niet tot dezelfde discipline worden gerekend. Gastronomie heeft zich vanaf de 17e eeuw in Frankrijk, en vanaf de 18e eeuw daarbuiten, ontwikkeld van een privédienst voor de rijken tot een complexe en exclusieve eetervaring. Tegenwoordig biedt het topsegment van de *haute cuisine* niet meer simpelweg variaties op klassieke gerechten, maar maakt ze gebruik van creativiteit en alles wat maar eetbaar is om de ervaring en smaak zo bijzonder mogelijk te maken. Het Spaanse elBulli van Ferran Adrià was hierin een voorloper. In het bijzonder vanwege zijn deelname aan Documenta 12 in 2007.

De deelname van elBulli aan Documenta 12 was zo bijzonder, omdat Ferran Adrià de eerste kok was die deelnam aan Documenta als kunstenaar die gebruik maakte van voedsel als medium. De kunsten, en beeldende kunst in het bijzonder, worden vervaardigd van andere materialen en media: olieverf, marmer, brons, etc. Het afwijzen van voedsel als medium voor beeldende kunst, de reden waarom een maaltijd geen kunstwerk kan zijn, voert langs twee pijlers. Enerzijds wordt sinds de 19e eeuw, van kunstwerken gedacht dat ze autonoom zijn en tijdloos. De meesterwerken uit de kunstgeschiedenis zijn tot de dag van vandaag te zien in musea en privécollecties. Voedsel is dat niet. Wanneer je een hap neemt van een maaltijd is het object getransformeerd en gaat het verloren.

Er is nog een tweede reden waarom voedsel geen medium is voor beeldende kunst en dat heeft te maken met de manier waarop we beeldende kunst waarnemen, namelijk met behulp van het oog en oor. Deze zintuigen worden al sinds de Griekse oudheid tot de primaire zintuigen gerekend. Dit heeft zich ontwikkeld tot het visuele regime, waarbij het oog het dominante zintuig is voor de waarneming van beeldende kunst. In de geschiedenis van de esthetica worden de primaire zintuigen beschouwd als een betrouwbare bron voor kennis van de externe wereld. Tast, geur en smaak zijn de secundaire zintuigen, juist omdat ze niet bijdragen aan kennis en de ervaring heel persoonlijk van aard is. Om iets te kunnen proeven of voelen moet ik het object aanraken en zelfs in mijn mond steken. Heb je dat eenmaal gedaan, dan is het object vernietigd en niet meer

waar te nemen door iemand anders. Voedsel is voornamelijk waar te nemen met behulp van de secundaire zintuigen, smaak voorop. Om die reden sloot de moderne esthetica voedsel uit als medium voor kunst.

De kunsten zelf hebben, vanaf halverwege de 20ste eeuw geëxperimenteerd met voedingsmiddelen. Leden van Fluxus, zoals Alison Knowles en George Maciunas, maakten veelvuldig gebruik van voedsel in hun *events* en *Fluxkits*. Toch lag de nadruk hier niet op een esthetische ervaring van het eten, maar op het gebruik van alledaagse materialen en situaties en die zo vormgeven dat ze vervreemdend werkten. Voedsel was één van die alledaagse materialen.

Naast dat voedsel stilletjes aan terrein won als medium in de beeldende kunst, vond er op theoretisch vlak een revolutie plaats. Lange tijd was esthetica gericht op een schoonheidsoordeel, weliswaar gebaseerd op waarneming, maar geveld door de ratio. Het lichaam, met haar secundaire zintuigen, was voor dat schoonheidsoordeel irrelevant. Sinds een jaar of twintig komt er binnen de kunsttheorie- en filosofie steeds meer aandacht voor het materiaal van de ons omringende wereld, de zogenaamde *material turn*. Onderdeel hiervan is de *bodily turn*, waarmee er steeds meer aandacht komt voor ons fysieke lichaam en haar waarneming. Dat wordt versterkt door wetenschappelijk onderzoek dat uitwijst dat de secundaire zintuigen wel een betrouwbare bron kunnen zijn voor kennis. Het lichaam gaat een rol spelen in de filosofie, met name in de fenomenologie.

De *bodily turn* is een ware paradigmawisseling. Met dat er meer aandacht komt voor het lichaam, komt er ook meer aandacht voor dat wat je waar kunt nemen in dat lichaam. Dit heet ook wel de *affective turn*, waarbij kippenvel, afschuw, extase en andere lichamelijke reacties een rol gaan spelen in de kunsttheorie. Kunst is datgene wat iets met ons *doet* (O'Sullivan 125) en die fysieke response wordt een bron voor analyse van het kunstwerk.

Het is interessant om te zien dat het debat over de vraag of voedsel een medium kan zijn voor beeldende kunst in dezelfde tijd op is gekomen, grofweg vanaf de jaren tachtig van de 20ste eeuw, maar geen notie neemt van affecttheorie of fenomenologie. Telfer en Korsmeyer, de twee voornaamste stemmen in het begin van dit debat, erkennen dat voedsel een esthetische waarde kan hebben, maar stellen tevens dat het geen kunstvorm kan zijn. Ze baseren zich daarbij op het kunstbegrip van Hegel, waarbij een kunstwerk autonoom is en niet verloren gaat in de tijd.

Met dat in ons achterhoofd keer ik nog één keer terug op mijn onderzoeksvraag: kan voedsel een medium zijn voor beeldende kunst? Deze vraag heb ik willen beantwoorden met een analyse van een gerecht uit de keuken van elBulli, zoals het tijdens Documenta 12 op de kaart stond. Deze analyse heb ik gebaseerd op kunsttheorie: affecttheorie, cognitivisme van Goodman en

fenomenologie. Juist omdat Adrià met elBulli deelnam aan Documenta als kunstenaar, en niet als cateraar, was deze analyse mogelijk.

Ik heb mij in het bijzonder gericht op één gerecht uit het menu van Documenta 12, namelijk “Spherical-I green olives”. Dit gerecht is voor diegene die eet een complexe en esthetische ervaring. De olijven zijn namelijk geen olijven, maar gemaakt van pulp die in je mond uiteen spat en daar een intense smaak achterlaat. Die smaak heeft betekenis op het niveau van *metaphorical exemplification*, als een symbool van de Catalaanse keuken en de Bijbel. De structuur en smaak van de olijven zorgen ook voor een affectieve ervaring, uiteindelijk zo intens en complex dat het eten van dit gerecht een intellectuele en emotionele uitdaging is, precies zoals een kunstwerk dat ook op kan roepen.

Is mijn antwoord dan volmondig ja: voedsel kan een medium voor beeldende kunst zijn? Ik denk dat in het geval van elBulli’s Documenta 12 menu er sprake is van een kunstwerk en niet alleen van een fantastisch diner. Het kunstwerk is dan het geheel van de ervaring: het gerecht, het eten daarvan en het samenspel tussen de zintuigen en herinneringen die door het eten worden opgeroepen, maar ook het restaurant, de bediening en de borden. Het maakt de gerechten van Adrià tot een hybride tussen gastronomie en beeldende kunst. Het ziet er fantastisch uit, maar de smaak als je het opeet is ook optimaal en uitdagend. Menig gast verliet elBulli met kippenvel en ontroering.

Adrià zou dat overigens niet met me eens zijn dat zijn gerechten kunstwerken zijn. Toen ik hem op 20 maart 2016 sprak en hem deze stelling voorlegde, vertelde hij dat hij denkt dat er koks zijn die eerder kunstenaar zijn dan kok, maar dat hij zelf er daar niet één van is. Voor Adrià is koken gewoon koken, hij doet niet of hij beeldhouwer of schilder is. Dat is denk ik ook zijn kracht. Zijn restaurant is niet, zoals Carême dat wel was met zijn *pièces montées*, bezig met het imiteren van een andere kunstvorm. Adrià heeft zichzelf ten doel gesteld de voedingsmiddelen zo te transformeren dat de smaak en eetervaring optimaal tot zijn recht komen en dat de individuele ervaring ook nog vol is van betekenis en herinneringen. Dit wordt duidelijk wanneer je de individuele gerechten van elBulli onderzoekt met behulp van affecttheorie, zoals ik hierboven heb beschreven.

Adrià heeft zijn eigen discipline tot het uiterste gedreven en is zodoende buiten de kaders van de gastronomie getreden. Het is precies deze overschrijding van de grenzen van de gastronomie in de richting van de beeldende kunst die elBulli tot een spannende *case study* maken. De voedingsmiddelen worden als het ware oneetbaar en onherkenbaar, een uitdaging voor de zintuigen en de ratio. Het is ook de verwarring die steeds terugkomt in de getuigenissen in *Food for Thought, Thought for food*, krachtig samengevat in één statement van Simryn Gill: “It was neither dinner or supper, nor is it food” (Hamilton & Todoli 140).

Literatuurlijst

- Baetens, J. en Verstraete, G. *Culturele studies, Theorie en praktijk*. Nijmegen: Vantilt, 2009
- Barthes, Roland. "Reading Brillat-Savarin". *On Signs*. Ed. Marshall Blonsky. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1985.
- . "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". *Food and Culture, a Reader*. Ed. Counihan, C. & Esterik, P. van. New York: Routledge, 1997.
- Baumeister, Thomas. *De filosofie en de kunsten: van Plato tot Beuys*, Eindhoven: Damon, 2005.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*. 1825. Vert. M. F. K. Fisher. New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1978.
- Classen, Constance. "Touch in the Museum." 2005. *The Book of Touch*. Ed. C. Classen. Oxford and New York, Berg, 2005. 275–286.
- Clever, Iris en Rubert, Willemijn. "Beyond Cultural History? The Material Turn, Praxiography, and Body History." *Humanities* 3 (2014) 546-566.
- Dérogée, Fleur. *Eten in de kunst, een culinair-kunstzinnige reis door de tijd*. Utrecht: Universiteit Utrecht, 2007
- Dewey, John. "Art as Experience." *The Collected Works of John Dewey, the Later Works 1925-1953*. Eds. Boydston, Jo Ann. Carbondale: Souther Illinois University Press, 1989.
- Dolphijn, Rick, 'Het ontsnappende Lichaam, Deleuzes lichamelijke vanuit de filosofie en de kunsten'. *Filosofie* 127 (2012): 12-17.
- Douglas, Mary. "Deciphering a Meal". *DÆDALUS, Journal of the American Academy of Arts and Sciences*. 101 (1972): 61-82.
- "Food as an art form." *In the active voice*. Ed. Douglas, Mary. New York: Routledge, 2011: 105-112.
- eBulli History 1961-2011*. 2-10-2017. ElBulli Foundation.
<http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=en&seccion=1>
- Finkelstein, Joanne. *Fashioning Appetite – Restaurants and the making of modern Identity*, London: Tauris, 2014.
- Gaiger, Jason. "Introduction". *Sculpture: Some Observations on Shape and Form from Pygmalion's Creative Dream*. Eds. J. Gaiger: Chicago: University of Chicago Press, 2002: 1-30.

- Govan, Fiona. "Famed El Bulli chef Ferran Adria accused of 'poisoning' his diners." *The Telegraph*. 14 mei 2008. 15 januari 2018
<http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/spain/1955806/Famed-El-Bulli-chef-Ferran-Adria-accused-of-poisoning-his-diners.html>
- Giovannelli, Alessandro. "Goodman's Aesthetics". *The Stanford Encyclopedia of Philosophy* (Fall 2017 Edition). Edward N. Zalta (ed.). 14 februari 2017
<https://plato.stanford.edu/archives/fall2017/entries/goodman-aesthetics>
- Hamilton, Richard en Todol, Vincente. *Food for Thought, Thought for Food*. Barcelona: Actar, 2009.
- Herder, Johann Gottfried. *Sculpture: Some Observations on Shape and Form from Pygmalion's Creative Dream*. vert. J. Gaiger, Chicago: University of Chicago Press, 2002.
- Higgins, Hannah. *Fluxus Experience*. Berkeley and Los Angeles: University of California Press, 2002.
- Higmore, Ben. "Bitter After Taste." *The Affect Theory Reader*. Eds. Seigworth, Gregory en Gregg, Melissa. Durham en Londen: Duke University Press, 2010: 118-136.
- Holtzman, Jon D. "Food and Memory." *Annual Review Anthropology*. 35 (2006): 361-378.
- Howes, David en Classen, Constance. *Ways of Sensing, Understanding the Senses in Society*. London and New York: Routledge, 2014.
- Kant, Immanuel. *Kritiek van het oordeelsvermogen*. 1790. Vert. Willem Visser en Jabik Veenbaas. Amsterdam: Boom, 2009.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. "Edible Art". *Artforum* (1989): 20-23.
- Korsmeyer, Carolyn en Sutton, David. "The Sensory Experience of Food." *Food Culture Society*. 14 (2011): 461-475.
- Korsmeyer, Carolyn. "The Bodily Turn". *The Philosophers Magazine*. 39 (2007): 53-55.
 ---. "Delightful, Delicious, Disgusting." *Food & Philosophy, Eat, Think and Be Merry*. Eds. Allhoff, Fritz en Monroe, Dave. Malden/Oxford: Blackwell Publishing, 2007: 145-161.
 ---. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca: Cornell University Press, 1999.
- Kristeller, Paul O. "The Modern System of the Arts: A Study in the History of Aesthetics Part I." *Journal of the History of Ideas* 12 (1951): 496-527.
- Kuehn, Glenn. "How Can Food Be Art?". *The Aesthetics of Everyday Life*. Eds. Light, Andrew and Smith, Jonathan. New York: Columbia University Press. 2005: 194-212.
- Landes, Don. *The Merleau-Ponty Dictionary*, London: Bloomsbury Academic, 2013.

- Lévi-Strauss, Claude. "The Culinary Triangle". *Food and Culture, a Reader*. Ed. Counihan, C. & Esterik, P. van. New York: Routledge, 1997.
- Marks, Laura. "Thinking Multisensory Culture". *Paragraph*. 31 (2008): 123-137.
 ---. *Touch, Sensuous Theory and Multisensory Media*. Minneapolis/London: University of Minnesota Press, 2002.
- Massumi, Brian. "The Autonomy of Affect". *Cultural Critique*. 31 (1995): 83-109.
- Maurice Merleau-Ponty, *Fenomenologie van de waarneming* Vertaling Douwe Tiemersma en Rens Vlasblom, Boom, Amsterdam, 2013.
 ---. *Oog en Geest*. vert. Rens Vlasblom, Baarn: Ambo, 1996.
 ---. *De wereld waarnemen*. vert. J. Slatman, Amsterdam: Boom, 2006.
- Meskin, Aaron. "The Art and Aesthetics of Food". *The Philosophers' Magazine*. 61 (2013): 81-86.
- Monroe, Dave. "Can Food Be Art? The Problem of Consumption." *Food & Philosophy, Eat, Think and Be Merry*. Eds. Allhoff, Fritz en Monroe, Dave. Malden/Oxford: Blackwell Publishing, 2007: 133-144.
- Morgan, Jennie. "The Multisensory Museum." *Bulletin of the Institute of Ethnography SANU* 60 (2012): 65-77.
- Munteán, László, Plate, Liedeke en Smelik, Anneke. "Things to Remember, Introduction to Materializing Memory in Art and Popular Culture". *Materializing Memory in Art and Popular Culture*. Eds. Munteán, László, Plate, Liedeke en Smelik, Anneke. New York/London: Routledge, 2017: 1-25.
- Myhrvold, Nathan. "The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective". *Gastronomica*. 11 (2011): 13-23.
- O'Sullivan, Simon. "The Aesthetics of Affect. Thinking Art Beyond Representation". *Angelaki. Journal of the Theoretical Humanities*. 6 (2001): 25-35.
- "Pindakaasvloer Wim T. verrijkt met hagelslag." *De Volkskrant*. 14 maart 1997. 15 januari 2018
<https://www.volkskrant.nl/recensies/pindakaasvloer-wim-t-verrijkt-met-hagelslag~a486912/>
- Quinet, Marianne. "Food as Art: The problem of Function". *The British Journal of Aesthetics*. 21 (1981): 159-171.
- Seigworth, Gregory en Gregg, Melissa. "An Inventory of Shimmers." *The Affect Theory Reader*. Eds. Seigworth, Gregory en Gregg, Melissa. Durham en Londen: Duke University Press, 2010: 1-25.

Slatman, Jenny. "Inleiding". *De wereld waarnemen*. Vert. j. Slatman: Amsterdam: Boom, 2006: 7-25
---. "Filosofie en kunst." *Wijsgerig Perspectief* 43 (2003): 18-27.

Smaak. 2-2-2017 Nederlandse vereniging van het Hoofd-Halsgebied. 2018
<http://www.kno.nl/index.php/patienten-informatie/keel/smaak/>

Sutton, David. *Remembrance of Repast, An Anthropology of Food and Memory*. Oxford/New York: Berg, 2001.

Sweeney, Kevin W. "Can a Soup Be Beautiful? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food." *Food & Philosophy, Eat, Think and Be Merry*. Eds. Allhoff, Fritz en Monroe, Dave. Malden/Oxford: Blackwell Publishing, 2007: 117-132.

Telfer, Elisabeth. "Food as Art." *Arguing About Art: Contemporary Philosophical Debates*. Eds Neill, Alex en Ridley, Aaron. New York: Routhledge, 2002.

Versteeg, Zaza. *Ment neme... Voedsel als materiaal en medium in de hedendaagse kunst*. Amsterdam: Universiteit van Amsterdam, 2014

Afbeeldingenlijst

Omslagontwerp: Kees Peerdeman: <http://www.keespeerdeman.nl/>

Afbeelding 1: Wim T. Schippers. *Pindakaasvloer*. 2011. Afkomstig:
<https://www.boijmans.nl/tentoonstellingen/de-pindakaasvloer-van-wim-t-schippers>

Afbeelding 2: Wim T. Schippers. Detail uit *Pindakaasvloer*. 2011. Foto gemaakt door: Ed Jansen.
Afkomstig: https://www.flickr.com/photos/de_buurman/5509431861

Afbeelding 3: Guiseppe Arcimboldo. *Zomer*. 1563. Olieverf op doek, 77 x 63. Louvre. Afkomstig:
www.cartelen.louvre.fr

Afbeelding 4: Ferran Adrià in de keuken van elBulli. 2010 Afkomstig:
<http://www.thecriticalcouple.com/el-bulli>

Afbeelding 5: Eetzaal van elBulli. Afkomstig van
<http://jetsetreport.com/restaurants.php?articleId=354>

Afbeelding 6: Ferran Adrià. *Spherical-I green olives*. 2007 Afkomstig:
http://elbulli.com/catalogo/catalogo/anyo_familia.php?lang=en&id_familia=2&anyo=2005&id=1095

DOCUMENTA
KASSEL
16/06 — 23/09
2007



elBulli is a documenta 12 venue

“I have invited Ferran Adrià because he has succeeded in generating his own aesthetic which has become something very influential within the international scene. This is what I am interested in and not whether people consider it to be art or not. It is important to say that artistic intelligence doesn't manifest itself in a particular medium, that art doesn't have to be identified simply with photography, sculpture and painting etc., or with cooking in general; however, under certain conditions, it can become art.” Roger M. Buergerl

For Ferran Adrià, the invitation from the documenta 12 meant “developing the form of his artistic contribution from the ground up.”

The form Ferran Adrià has found to link the culinary world of avant-garde cuisine to the world of art consists in simply turning his restaurant elBulli in Cala Montjoi (English: *small bay of Montjoi*) into a documenta 12 exhibition site. Any other form would have meant foregoing the unique experience of a visit to elBulli and would therefore not have done justice to Ferran Adrià's complex culinary art. For according to Adrià “only those who eat can understand“.

As a result, throughout the 100 days, the 50 guests received by Adrià each evening in the fully-booked elBulli will also become exhibition visitors.

But how will elBulli be integrated into the documenta 12 in Kassel in a concrete manner? This will be achieved through the visitors to the documenta 12 in Kassel. Arbitrarily selected by Roger M. Buergerl, they will be asked whether they would like to experience an authentic evening meal at elBulli, taking a short trip to the Cala Montjoi. So visitors of documenta travel to Adrià but “applicants have already lost” (Roger M. Buergerl).

Ferran Adrià believes that his intervention includes reflections and discussions between different people from the fields of art and cuisine. He was joined by Marta Arzak, Assistant Director for Education at the Guggenheim Museum in Bilbao and Josep Maria Pinto, co-author of the catalogue „El Bulli 1998 – 2002“in developing the work.

With the support of Ajuntament de Roses; Caixa Girona; Patronat de Turisme Costa Brava Girona

Bijlage 2

1. Cooking is a language through which all the following properties may be expressed: harmony, creativity, happiness, beauty, poetry, complexity, magic, humour, provocation and culture.
2. The use of top quality products and technical knowledge to prepare them properly are taken for granted.
3. All products have the same gastronomic value, regardless of their price.
4. Preference is given to vegetables and seafood, with a key role also being played by dairy products, nuts and other products that make up a light form of cooking. In recent years red meat and large cuts of poultry have been very sparingly used.
5. Although the characteristics of the products may be modified (temperature, texture, shape, etc.), the aim is always to preserve the purity of their original flavour, except for processes that call for long cooking or seek the nuances of particular reactions such as the Maillard reaction.
6. Cooking techniques, both classic and modern, are a heritage that the cook has to know how to exploit to the maximum.
7. As has occurred in most fields of human evolution down the ages, new technologies are a resource for the progress of cooking.
8. The family of stocks is being extended. Together with the classic ones, lighter stocks performing an identical function are now being used (waters, broths, consommés, clarified vegetable juices, nut milk, etc.).
9. The information given off by a dish is enjoyed through the senses; it is also enjoyed and interpreted by reflection.
10. Taste is not the only sense that can be stimulated: touch can also be played with (contrasts of temperatures and textures), as well as smell, sight (colours, shapes, trompe d'oeil, etc.), whereby the five senses become one of the main points of reference in the creative cooking process.
11. The technique-concept search is the apex of the creative pyramid.
12. Creation involves teamwork. In addition, research has become consolidated as a new feature of the culinary creative process.
13. The barriers between the sweet and savoury world are being broken down. Importance is being given to a new cold cuisine, particularly in the creation of the frozen savoury world.
14. The classical structure of dishes is being broken down: a veritable revolution is underway in first courses and desserts, closely bound up with the concept of symbiosis between the sweet and savoury world; in main dishes the "product-garnish-sauce" hierarchy is being broken down.
15. A new way of serving food is being promoted. The dishes are finished in the dining room by the serving staff. In other cases the diners themselves participate in this process.
16. Regional cuisine as a style is an expression of its own geographical and cultural context as well as its culinary traditions. Its bond with nature complements and enriches this relationship with its environment.
17. Products and preparations from other countries are subjected to one's particular style of cooking.

18. There are two main paths towards attaining harmony of products and flavours: through memory (connection with regional cooking traditions, adaptation, deconstruction, former modern recipes), or through new combinations.

19. A culinary language is being created which is becoming more and more ordered, that on some occasions establishes a relationship with the world and language of art.

20. Recipes are designed to ensure that harmony is to be found in small servings.

21. Decontextualisation, irony, spectacle, performance are completely legitimate, as long as they are not superficial but respond to, or are closely bound up with, a process of gastronomic reflection.

22. The menu de dégustation is the finest expression of avant-garde cooking. The structure is alive and subject to changes. Concepts such as snacks, tapas, pre-desserts, morphs, etc., are coming into their own.

23. Knowledge and/or collaboration with experts from different fields (gastronomic culture, history, industrial design, etc.) is essential for progress in cooking. In particular collaboration with the food industry and the scientific world has brought about fundamental advances. Sharing this knowledge among cooking professionals has contributed to this evolution.