

LUN

Wie is chef Ferran Adrià? 06

Adrià's *notes on creativity* 09

Janneke kookt molecuair 10

Media en service 12

Zaterdag 5 maart

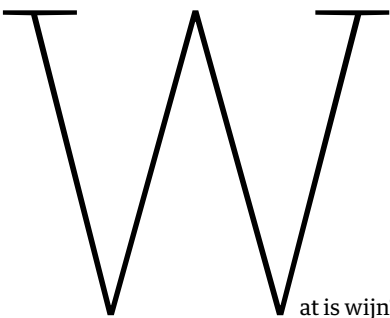
De  *die
kookt
op
papier* Chef

L6 verhaal van de week



Bij het elBulli Lab staat het vol **witte piepschuimen borden** waarop allerhande grafieken en tekeningen geprikt zijn, waaronder de *flow chart* van het 'bestaan van een komkommer'.

FOTO VANESSA MONTERO



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

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

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

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

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

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

Technieken uit Chinese keuken

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

Adrià ging niet alleen op het bord dwars te-

Adrià in het kort

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

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

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

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

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

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

Tussen eten en noviteit

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

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

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

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

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

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

Wat is koken?

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

tekst **Joël Broekaert**

Pielen op een sferische olijf

Janneke Vreugdenhil 'kookt' met calciumchloride en natriumalginaat een *signature dish* van Ferran Adrià. „Help, doe ik nu al iets fout?”

illustratie **Veronique de Jong**

Elk creatief idee heeft een geschiedenis maar niet noodzakelijkerwijs een bestaansreden. Het is maar een van de vele wijsheden die Ferran Adrià deelt in zijn boek *Een dag bij elBulli*.

Het zinnetje zingt door mijn hoofd wanneer ik, met aan ergernis grenzende verwijfeling, dikke slierten groen snot sta op te vissen uit een bak behanglijm. Een venijnig stemmetje in datzelfde hoofd dient de meest creatieve chef ter wereld van reuk: „Fuck die geschiedenis, Ferran. Wat is hier in godsnaam het nut van?”

Ik maak Adrià's 'aceitunas verdes esféricas', een van zijn *signature dishes* en exemplarisch voor wat, min of meer sinds hij ermee begon, 'de moleculaire keuken' wordt genoemd. Groene olijven die zijn gepureerd en uitgeperst met behulp van een aantal chemische stoffen op nieuw tot olijven gevormd. Aangemoedigd door een andere uitspraak van de beroemde chef - „Een creatief persoon probeert dingen te doen die hij niet be-

heerst.” - besluit ik een poging te wagen.

Het wordt een culinaire opera in vier bedrijven. Vijf als je de online queeste naar de benodigde keukenuitrusting en ingrediënten meetelt. Want naar calciumchloride en natriumalginaat is het vergeefs zoeken bij de supermarkt om de hoek. En wie heeft er standaard een weegschaaltje in de keukenla liggen dat twee decimalen achter de komma aan geeft, en een Superbag?

Adrià schrijft die Superbag - een flexibel, fijnmazige zeef - voor om de olijvenprut te filteren, maar daar heb ik geen 24 Engelse pond plus verzendkosten voor over. Mijn oude neteldoek zal moeten volstaan. Een microweegschaaltje is snel gevonden bij bol.com en na een paar muisklikken op spanjewinkel.nl is er een doosje Spaanse verdial olijven onderweg. Heerlijke olijven trouwens.

Dan de magische poedertjes. Op het hoogtepunt van de moleculaire rage bracht Adrià onder de naam Texturas een eigen productlijn op de markt, waaronder ook calciumchloride (het calciumzout van zoutzuur) en natriumalginaat (het natriumzout van alginezuur). Dat spul is nog steeds verkrijgbaar, maar zit in grote bussen. Voor professionele chefs vast heel fijn, maar wat moet je thuis met 500

Fuck die geschiedenis, Ferran. Wat is hier in godsnaam het nut van?

gram calciumchloride (à 51,24 euro) als er maar 7,5 gram nodig is?

Uiteindelijk bestel ik 30 gram natriumalginaat (2,50 euro) bij jojoli.nl en 100 gram calciumchloride bij deonlinezeepwinkel.nl (2,75 euro). Beide zijn webshops voor cosmetica-doe-het-zelvers, maar bij de calciumchloride staat keurig vermeld dat het om *food grade* materiaal gaat en het natriumalginaat is volgens de omschrijving geschikt voor tandpasta, dus daar zou ook niemand dood van hoeven neervallen. Xanthaangom, een bindmiddel dat veel gebruikt wordt in gluten-vrije baksels, blijkt eenvoudiger te betrekken. Bijvoorbeeld bij Albert Heijn (4,99 euro voor 200 gram).

Wanneer na een kleine week alles binnen is, kan het tweede bedrijf beginnen. Natriumalginaat afwegen. Water afwegen - moleculair koken vereist uiterste precisie en 1,5 liter water is net iets meer dan 1,5 liter. De staafmixer erin. „Zet het mengsel 48 uur in de koelkast tot de luchtbelletjes verdwenen zijn”, zegt het recept. Bij mij zijn de belletjes al na een halve minuut verdwenen. Help, doe ik nu al iets fout?

Derde bedrijf. „Ontpit de olijven.” Het is zo'n klein zinnetje, maar wat een pokkenwerk. Gelukkig gaat het pureren in de keukenmachine vlekkeloos. In plaats van door de Superbag wring ik de puree uit in de neteldoek. Werkt prima, alleen kom ik zelfs met grof geweld niet verder dan 175 ml olijvensap. Dat wordt rekenen. $7/8 \times 1,25 = 1,09$ gram calciumchloride. En $7/8 \times 0,75 = 0,66$ gram xanthaangom. Na ruim een uur staat er een kannetje troebele, grauwgroene olijvenbasis in de koelkast en maak ik nog even snel de aromatische olijfolie, wat een makkie blijkt en erg smakelijk.

Het vierde bedrijf. Nu gaat het gebeuren. De alginaatoplossing - die er dus veracht veel uitziet als behanglijm - gaat in



Uit: 'Een dag bij elBulli'

Aceitunas verdes sféricas (10 personen)

Oplossing van natriumalginaat
1,5 kg water; 7,5 g natriumalginaat

Meng het water en het alginaat met de staafmixer tot alle klontjes verdwenen zijn.

Zet het mengsel 48 uur in de koelkast tot de luchtbelletjes verdwenen zijn en het alginaat helemaal is opgenomen.

Groene-olijvensap
500 g groene verdial olijven

Ontpit de olijven
Pureer ze in een keukenmachine
Druk de puree door een Superbag
Zet het sap in de koelkast

Sferische olijvenbasis
1,25 g calciumchloride (Calcic); 200 g groene-olijvensap; 30,75 g xanthaangom

Doe het Calcic bij het sap en laat het 1 minuut staan.

Roer met een garde en strooi de gom op het oppervlak.

Meng met de staafmixer op de middelste stand.

Zet het geheel 24 uur in de koelkast.

Aromatische olijfolie
4 tenen knoflook; 500 g extra virgine olij-

olie; schil van 4 citroenen; schil van 4 sinaasappels; 4 takjes verse tijm; 4 takjes rozemarijn; 12 zwarte peperkorrels

Kneus de tenen knoflook en bak ze in 1 dl olijfolie maar laat ze geen kleur krijgen.

Voeg de rest van de olie toe, wacht tot alles heet is en doe er de rest van de ingrediënten bij. Laat afkoelen.

Bewaar de olie luchtdicht op een koele, droge plaats.

Sferische groene olijven
Sferische olijvenbasis; Alginaatoplossing; Aromatische olijfolie

Vul een maatlepel van 5 milliliter met olijvenbasis.

Doe de inhoud van de lepel in de alginaatoplossing; zo ontstaan ronde olijven. Reken op twee stuks per persoon. Laat de olijven elkaar niet raken, want ze kunnen gaan kleven.

Laat de olijven 2,5 minuut in de oplossing liggen.

Laat ze goed uitlekken en leg ze in de olie zonder dat ze elkaar raken.

Zet ze 12 uur in de koelkast.

Laatste hand en presentatie
Doe 1 stuk citroenschil, 1 stuk sinaasappelschil, 1 takje tijm, 1 takje

rozemarijn en 4 peperkorrels in elke pot.

Verdeel de 20 sferische olijven over de twee glazen olijvenpotten.

Giet er de aromatische olie bij; ze moeten onderstaan.

Serveer elke pot op een leistenen plaat, samen met 1 geperforeerde medicijnlepel per pot en evenveel lepels als er gasten zijn.

HAMERSMA'S WIJNTIP

Olijf is nogal wijnkieskeurig, vanwege een uitgesproken smaak. Menig modelletje sneeft. Een witte droge vermout, thans zo druk doende met zijn comeback, combineert. Het liefst als ingrediënt van een dry martini, met gin. Dan mogen de olijven er zelfs in.
Noilly Prat, 11,49 euro, Gall & Gall.



een rvs kom. Ik vul een 5 ml-maatlepel met olijvenbasis en laat het zakken in de vloeistof. Na tweeënhalve minuut vis ik iets op dat meer doet denken aan een uit de hand gelopen niesbui dan aan olijven. Sferisch danwel conventioneel.

Maar wacht, het gaat geleidelijk beter. Wanneer de olijven 5 minuten in het alginaatwater mogen badderen worden ze stevig genoeg om ze er heelhuids uit te vissen. Het blijft een gepeel, maar uiteindelijk zitten er zeven moleculaire soort-van-olijven in mijn potje olie. Hoera, het is gelukt! Nu nog 12 uur geduld en dan mag ik mijn eerste homemade sferische olijf proeven.

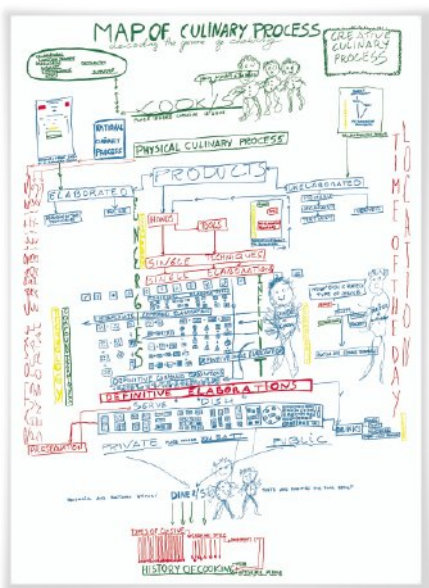
Vijfde en laatste bedrijf. Een dun laagje barst open tegen mijn verhemelte en olijvensap golft door mijn mond. Wauw. Heftig. „Hoe iets smaakt is een van de dingen die het moeilijkst te verwoorden zijn”, aldus Ferran Adrià in *Een dag bij elBulli*. Daar zegt de man wat. Ik proef de essentie van olijf met een vleugje citrus en kruidigheid. Maar er is meer. De ervaring doet denken aan het eten van kaviaar; de kleine, intense smaakexplosietjes die plaatsvinden wanneer zo'n eitje op je tong uiteen spat. Dit is een multisensorisch spektakelstuk.

Zoals je je na een bezoek aan de opera, wanneer het doek is gevallen, afvraagt of je het mooi vond, vraag ik me af of ik deze aceitunas verdes sféricas ook lekker vind. Hebben ze, met andere woorden een bestaansreden? Het antwoord is ja. Ze zijn lekker. En de belevenis is beslist de moeite waard. Voor een keertje dan. Bij een volgende gelegenheid stop ik een handje verdial olijven rechtstreeks, ongepureerd en ongegeleerd in een potje van Adrià's aromatische olijfolie. Want er is ook veel te zeggen voor de wijsheid van een andere grote chef, Auguste Escoffier: „Faites simple.”

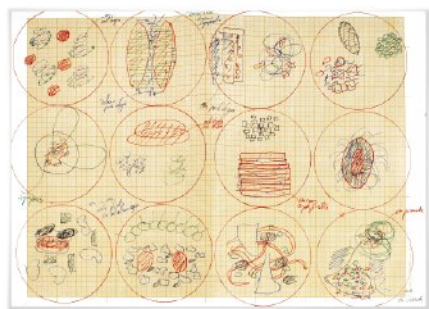


Taal schiet *tekort*

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



Kaart van het **culinaire proces**.



Combinaties van **ingrediënten**



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

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

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

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

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

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

Op de tentoonstelling in Maastricht hangt ook een serie tekeningen over

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

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

Ingrediënten classificeren

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

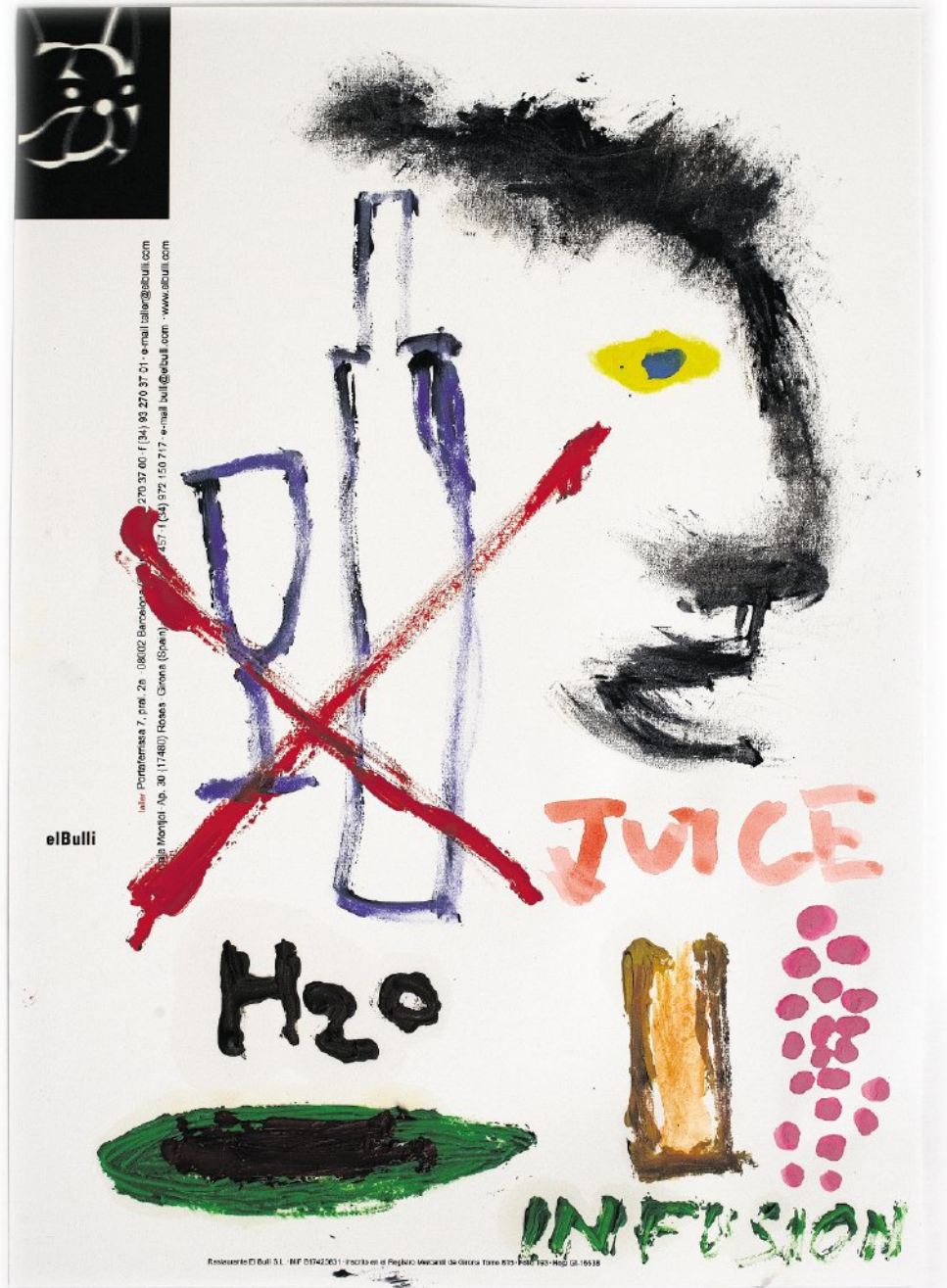
Op de tentoonstelling is ook aandacht voor de vele kook- en eetgerei

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

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

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

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



De **geschiedenis** van het koken geschilderd door Adrià



Vis. Pictogram van Marta Méndez Blaya.