

Het brein van de chef



Vormpjes van plasticine, waarmee gerechten zijn 'nagemaakt' met precies de juiste afmetingen en gewichten.

Foto Gert Jan van Rooij



Tekening van Adrià uit de serie 'Culinaire evolutietheorie'.

Foto Gert Jan van Rooij



Prototypes van borden en schaalpjes.

Foto Gert Jan van Rooij



Gastronomisch genie Ferran Adrià, van het legendarische restaurant El Bulli, legt obsessief zijn kennis vast: in boekjes of op servetjes, in woorden en tekeningen. Die notities, die moeten leiden tot een 'genoom van de smaak', zijn te zien in Maastricht.

DOOR SACHA BRONWASSER

Ferran Adrià Notes on Creativity (***)

Beeldende kunst. Marres Maastricht, t/m 3/7.

Als de meesterkok een nieuw gerecht proeft, gebeurt dit: zijn blik keert naar binnen, zijn donkerbruine ogen schieten naar links en naar rechts zonder iets te zien. Een seconde, misschien twee, dan valt het oordeel. 'Minder koffie.' Of: 'Saai, hebben we al eens gedaan.' Of, tot opluchting van zijn gespannen toekijkende chef: 'Magisch.' Het was te zien in de documentaire *Cooking in Progress* (2010, Gereon Wetzel) over het Spaanse kookfenomeen Ferran Adrià.

In kunstruimte Marres in Maastricht

krijg je een inkijkje in wat er in dat korte, complexe moment mogelijk allemaal voorbij komt in het hoofd van Adrià, de chef van het legendarische Spaanse restaurant El Bulli. Wat denkt hij, welke opties vinkt hij af, welke verbetering is mogelijk, waar herinnert het hem aan? De expositie *Notes on Creativity* toont delen uit het grote archief van de kok, die bij alles wat hij doet en bedenkt een potlood in de aanslag heeft. Aantekeningen, diagrammen, schema's, recepten, aanwijzingen en lijsten - niets blijft ongenoteerd en alles blijft bewaard. Het vastleggen lijkt een even grote obsessie als het vinden van nieuwe smaaksensaties en strekt zich uit naar alles wat met eten te maken heeft. Als Ferran Adrià (1962) op een dag een verfdoois cadeau krijgt, zet hij zich - op El Bulli-briefpapier - aan de geschilderde geschiedenis van het eten vanaf de oerknal tot nu.

Al die papieren, in boekjes en op de achterkant van uitgeprinte e-mails, in strakke schema's en op servetjes, zijn interessant omdat ze de basis zijn voor Adrià's doel sinds hij in 2011 de deuren van zijn restaurant heeft gesloten. Hij geeft leiding aan een onderzoeksteam dat op zoek is naar 'het genoom van de smaak'. Een 'Bullipedia', een Wikipedia-achtige database, is al aardig op streek. Het New Yorkse Drawing Centre stelde een expositie samen, die sinds 2014 op reis is en nu Marres aandoet.

Wetenschappelijke grond zoeken, lovenswaardig. Maar brengen al die documenten ons ook dichterbij Adrià's creativiteit, of bij de notie van creativiteit überhaupt, zoals wordt gesuggereerd?

Dat is best ingewikkeld. Aantekeningen van een genie hebben vaak meer fetisjwaarde dan iets anders en dat is hier ook zo. Je volgt een logische lijn hier en raakt hem daar al weer kwijt - uiteindelijk staar je naar ingewikkelde Spaanse

boodschappenlijstjes. Wat wél goed naar voren komt is, is dat uitvinder Thomas Edison gelijk had met zijn uitspraak 'genie is 1 procent inspiratie en 99 procent transpiratie'. Als de chefs van El Bulli iets nieuws vinden, is dat omdat ze elke dag opnieuw onderzoeken, experimenteren, mislukken, analyseren en weer verder zoeken. Op inspiratie ga je niet zitten wachten. Een mooie rode draad in de tentoonstelling is het gerechtje 'de verdwijnende ravioli', dat in 2008 op de kaart verschijnt - gemaakt van Japans zetmeelfolie uit de medische industrie. Een onooglijk frummelpakketje, na eindeloos zoeken geperfectioneerd tot een vliesje met vulling, dat na het dopen in de pijnappelsaus (maximaal drie seconden) in de mond uit elkaar vloeit. Best magisch, ja.

Maar al die informatie is ook nogal klinisch. Adrià zegt zelf (in een interview met Marres-directeur Valentijn Bijvanck): 'Omdat al mijn werk zo subjectief is, moest ik (...) een manier vinden om te communiceren, te classificeren, een objectieve wereld te creëren.' Alleen hardcore Adrià-fans zullen misschien daarin muziek (en geur en smaak en textuur) ontwaren. Pas in de centrale bovenzaal met speciaal ontworpen bestek, servies en kookgerei komt de El Bulli-zoektocht tot leven. Zoals in de vele variaties voor het perfecte kommetje voor die volatiele ravioli - hoe perfect kan dat korte momentje zijn? Of in twee vitrines met vormpjes van plasticine (kunststof boetseerlei), waarmee gerechten zijn 'nagemaakt' met precies de juiste afmetingen en gewichten, of waarin snijtechnieken zijn vastgelegd - een veel betere geheugensteun dan een platte foto.

Daar onttrekt het onderzoek zich eindelijk ook aan taal en cijfers. En ja: het smaakt naar meer.

ETEN BIJ EL BULLI: VLOEIBARE OLIJF

Een diner bij El Bulli (tussen 1984 tot de sluiting in 2011 onder leiding van Ferran Adrià) in de Spaanse baai Cala Montjoi was zeer exclusief, reserveren was nagenoeg onmogelijk. Adrià vond het 'moleculaire koken' uit (onder meer met stikstof) maar ontwikkelde nog veel meer nieuwe technieken. In 2007 werd hij uitgenodigd deel te nemen aan de kunstmanifestatie Documenta in Kassel, die in het teken van 'ervaringen' stond. Adrià koos ervoor dagelijks twee willekeurige bezoekers naar El Bulli te laten vliegen. Het overkwam Steven van Teeseling, medewerker van het Mondriaanfonds, die de avond in De Groene Amsterdammer omschreef als een 'slijtageslag voor lichaam en geest'. Hij nuttigde een vloeibare olijf, een op de tong tintelend begoniabladd, knoflook met kokosnoot en orchidee van yoghurt. Hij schreef: 'Terwijl je lichaam hunkert naar vaste structuren wordt een lucide aaneenschakeling van magische momenten (...) opgediend.'

Eetkunst

Exclusief en verafgelegen was El Bulli al sinds de jaren vijftig, toen het Duitse echtpaar Hans en Marketta Schilling, 'foodies' avant la lettre, er een snackbar tot restaurant omtoverden. Popartkunstenaar Richard Hamilton kwam er al met zijn buurman Marcel Duchamp; ze vlogen vanuit Cadaqués in Hamiltons Zodiac-vliegtuigje en landden op het strand. Hamilton maakte als enige alle jaargangen Ferran Adrià (foto links, elBulli Foundation) mee. Hij vond El Bulli kunst: een theatergezelschap in optima forma.