

Vierkante borden op tafel? Wegwezen!

'All art is quite useless', schreef Oscar Wilde ooit. Het is een van zijn bekendste uitspraken geworden, en de geldigheid ervan lijkt nog altijd niet verstreken. In een wereld waar alles draait om winst, pragmatisme, doelmatigheid en efficiency, kortom *nut*, is het een verademing kunstwerken tegen te komen, die daar dwars tegenin gaan. Kunst is een oase in een woestijn van utilitaire bedrijvigheid. Haar nutteloosheid is haar waarde. Maar indirect blijkt dat alsnog een zeker nut te hebben, want noem iets kunst en het krijgt prompt meer status en levert meer geld op. Via de achterdeur komt binnen wat in de etalage wordt afgewezen.

Geen wonder dat menigeen zijn producten graag als kunst erkend wil zien, en dat is niet in elk opzicht een zegen. De kunstenaars zelf hebben de deur wagenwijd opengezet door gewone gebruiksvoorwerpen als kunstwerken ten toon te stellen. Marcel Duchamps *ready mades* waren misschien bedoeld om de kunst en het museum te relativieren, maar dat pakte averechts uit. Het domein van de kunst is er alleen maar groter door geworden, zonder dat het zijn begeerlijke exclusiviteit verloor.

Fotografie, mode en design hebben daar al van geprofiteerd; zonder veel verzet zijn ze de kunst en het museum binnengeslopen. Tegenwoordig, alweer enige tijd, is het eten aan de beurt, tenminste wanneer het zich aandient als *haute cuisine*. Ik zou degenen niet graag de kost geven die 'topkoks' als kunstenaars beschouwen. Hun kunstwerken laten zich alleen niet zo makkelijk exposeren: ze zijn om op te eten. Maar ze zijn ook steeds meer om naar te kijken. Complete schilderijen krijg je voorgezet. Appel, Pollock en Miró tieren welig op de borden, en het is zonde om er met mes en vork een eind aan te maken. Onwillekeurig verandert de kunstliefhebber in een iconoclast, of hij moet honger lijden.

Iets vergelijkbaars is gebeurd met de *haute couture*. Je zou verwachten hier de mooiste en de beste kleding te vinden, waarin je graag wilt rondlopen, hoe hoog ook de prijs. Maar zo is het al lang niet meer; *haute couture* is alleen te dragen door uitgemergelde modellen (met iets te veel eerbied voor *haute cuisine*) en dan nog alleen tijdens de show op de catwalk, die daardoor op een filiaal van het museum is gaan lijken. Want modeontwerpers kunnen zich al die ondraagbare kleding veroorloven omdat zij 'kunstenaars' zijn geworden.

Nu zijn *haute couture* en *haute cuisine* voor wie er geen zin in heeft eenvoudig te vermijden. Maar wat wil het geval? Het kunstige koken (of hetzelfde ook geldt voor de mode, weet ik niet) blijkt zich steeds meer naar de lagere regionen uit te breiden. Vooral in Frankrijk, is mijn ervaring. En dat leidt tot bittere teleurstellingen. Nog niet zo lang geleden kon je overal in het land van Escoffier en Bocuse, zowel in de steden als op het platteland, uitstekend eten. De kaart kende de nodige variaties, maar de klassieke gerechten ontbraken zelden; wie geen zin had in iets nieuws, kon zich daar altijd op verlaten. En voor de barbaren onder ons was er *steak frites*. Die gelukkige tijden zijn voorbij.

Dat komt door de verkunsting, die wordt beloond met *Michelin*-sterren en volop aandacht in de media. Iedere kok wil wel zo'n alom bewonderde kunstenaar

zijn en dus aapt hij de sterrenkoks na die al tot de gelukkigen behoren. Meestal zonder het noodzakelijke talent, maar wel met een scherp oog voor de nutteloosheid die de ware kunst kenmerkt: het voedsel is niet meer te eten. Biefstuk met bessensap, kip met pollen, pasta garnalen *tandoori*, aardbeien met peper – in mijn gastronomische onschuld heb ik de zotste en smerigste combinaties te lijf moeten gaan. Kennelijk nam niemand nog de moeite om te proeven of alle creativiteit ook tot iets *lekkers* had geleid.

Natuurlijk zag het er wel steeds heel artistiek uit. In torentjes gestapelde groenten en aardappelen, jus in een reageerbuisje, saus in een vaasje, drie peultjes op een wit vlak, overal sterfruit – in het begin vroeg ik mij af wat zo'n bizarre presentatie voor nut had. Tegenwoordig snap ik het en vlucht soms, noodgedwongen, naar het enige dat er nog gewoon uitziet en smaakt: de ooit zo verguisde *steak frites*.

Wat te doen – om met Lenin te spreken. Ik hoop op revolutie, maar in de tussentijd heb ik voor u een tip die de kans op teleurstelling kan verkleinen. Het is mij namelijk opgevallen dat in restaurants waar de kunst regeert het eten bijna altijd wordt geserveerd op vierkante borden.

De gidsen zijn niet meer te vertrouwen (want zitten in het complot om het koken tot kunst te verheffen), aan de buitenkant zie je het aan een restaurant niet af en de menukaart verradt de afgronden van de keuken alleen wanneer er een diepgaande studie aan wordt gewijd (en daar heeft u, hongerig nietwaar, zelden zin in), maar bent u eenmaal binnen en ziet u op de belendende tafeltjes het eten arriveren op vierkante borden, weet dan wat u te wachten staat. Trotseer de boze blik van de ober, verhef u van uw zetel en verlaat, na de aperitieven te hebben afgerekend, onverwijld het etablissement.

(*NRC Handelsblad*, 21-12-2007)