



UvA-DARE (Digital Academic Repository)

Recepten, koken en kunst

De kunstenaar als kok, de kok als kunstenaar

Stigter, S.

Publication date

2021

Document Version

Final published version

Published in

KM : vakinformatie voor beeldende kunstenaars en restauratoren

License

CC BY-NC-SA

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):

Stigter, S. (2021). Recepten, koken en kunst: De kunstenaar als kok, de kok als kunstenaar. *KM : vakinformatie voor beeldende kunstenaars en restauratoren*, 118, 8-11.

General rights

It is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), other than for strictly personal, individual use, unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

Disclaimer/Complaints regulations

If you believe that digital publication of certain material infringes any of your rights or (privacy) interests, please let the Library know, stating your reasons. In case of a legitimate complaint, the Library will make the material inaccessible and/or remove it from the website. Please Ask the Library: <https://uba.uva.nl/en/contact>, or a letter to: Library of the University of Amsterdam, Secretariat, Singel 425, 1012 WP Amsterdam, The Netherlands. You will be contacted as soon as possible.

SANNEKE STIJTER De kunstenaar als kok, de kok als kunstenaar. Beiden creëren iets nieuws met ingrediënten om mensen te beroeren. Bovendien ligt er een duidelijke parallel in het gebruik van recepten en het boek als medium. Dit artikel gaat over recepten en koken in relatie tot kunst en (kook)boeken.

Recepten, koken en kunst

Een voor de hand liggende insteek zijn de kookboeken met recepten van kunstenaars, zoals van Frida Kahlo, Salvador Dalí, Georgia O'Keeffe en Claude Monet. Deze boeken hebben niet per se een hoog culinair gehalte, maar verrassen vooral door de associatie met het sociale leven van de kunstenaar. Je schuift aan, al dan niet omringd door bekende gasten, of loopt de tuin in bij Lee Krasner en Jackson Pollock om groenten te oogsten. *Dürer's Little Cookbook* lijkt daarop, hoewel niet van zijn hand, maar gebaseerd op het oudste receptenboek van Duitsland en gegevens over de kunstenaar.¹ Het is een slimme kapstok voor een cultuur-historisch beeld van Nürnberg en zou niet misstaan in een reisboekwinkel. Behalve een kijkje in de seizoensgebonden keuken, bestierd door Dürers vrouw Agnes, proef je de sfeer van de middeleeuwse stad en het huishouden uit die tijd. Dit komt vooral door 'Agnes' tip' bij elk recept, over inkopen op de markt of wat te doen wanneer het brood weer eens hard is geworden.

RECEPTENBOEKEN

Receptenboeken voor kunstenaars stammen uit de tijd van Dürer, eerst met *Il Libro dell'Arte* van Cennino Cennini (1437), wiens devies om naar het leven te schilderen hij volgde, en later met het *De Mayerne Manuscript* (1620-1646).² Dit zijn belangrijke bronnen over de bereiding van kunstwerken. Niet alleen interessant voor kunstenaars, maar ook voor restauratoren en kunsthistorici. Het uitvoeren van de recepten is bovendien een interessante onderzoeksvorm, om te begrijpen hoe materialen zich gedragen en gebruikt kunnen zijn, vergelijkbaar met het tv-programma *Het geheim van de meester*. Dit soort kunst-technologisch bronnenonderzoek helpt inzien hoe materialen in een bepaalde samenstelling optisch werken voor een bepaald effect, zoals de bereidingswijze van een gerecht met verschillende ingrediënten zorgt voor een bepaalde smaak. Bovendien helpt het de conditie van

Ferran Adrià dwong ingrediënten chemisch tot het uiterste, met vloeibare in stikstof bereide 'olijven' als bekend voorbeeld.

het kunstwerk beter begrijpen, wat van belang is bij besluitvorming voor restauratie.

A MANUAL

Recepten voor hedendaagse kunst worden doorgaans niet opgetekend, met uitzondering van conceptueel werk, en wanneer het onderdeel is van een filosofie, zoals bij Atelier van Lieshout (AVL), die *A Manual* (1997) uitgaf als tentoonstellingscatalogus. Er staat precies in hoe je een *Mobile Home* maakt, van modulair ontwerp tot houtconstructie en polyester afwerking. Het boek eindigt nota bene met vleesbereiding, van slachten en verwerken (onder andere Brabantse worst), tot conserveren door roken en drogen. Het draait hier niet zozeer om de recepten, maar om het uitdragen van AVL's ideaal om zelfstandig te kunnen overleven.³ Het boek gaat zowel over de democratisering van kunst, en daarmee het bevragen van de functie ervan in de maatschappij, als over het idee van de autocraat, een uitgangspunt dat vaker terugkeert, onder andere in AVL Vile (2001), een tijdelijke vrijstaat rond zijn atelier in de havens van Rotterdam. *A Manual* weerspiegelt de kern van AVL's werk in een uiterst passende vorm: een handleiding. Het boek kan dus in het verlengde van het oeuvre van AVL gezien worden, bijna als kunstwerk zelf.



DO IT

Voor conceptuele kunst is een recept of een beschrijvende titel voor een kunstwerk bijna een handelsmerk geworden. Het benadrukt immers dat iedereen het werk zou kunnen uitvoeren, en dat is een van de uitgangspunten die duidelijk maakt dat het niet zozeer om de materiële uitvoering gaat, maar om het idee. Conceptuele kunst functioneert echter slechts maar deels op schrift, want de kern ligt ook vaak in de uitvoering, in een actie, of in participatie. *Do it* illustreert dit, een verzameling instructies voor kunstwerken die Hans Ulrich Obrist bijeenbracht in verschillende uitgaven: sinds 1993 in Europa en sinds 1997 in de Verenigde Staten,⁴ en inmiddels als website bij E-flux.⁵ Een mooi voorbeeld in dit verband is Ben Kinmonts beeld *The possibilities of trust as a sculpture and the question of value for each participant* (1997). De instructie luidt: 'Invite a stranger into your home for breakfast'. De titel weerspiegelt nog twee andere belangrijke eigenschappen van conceptuele kunst: het reflecteren op kunstpraktijken en het betrekken van de toeschouwer.



ELENA BRAIDA

Deze sociaal-maatschappelijke insteek is een van de belangrijkste redenen waarom er steeds meer wordt gekookt in de beeldende kunst. Zo studeerde Elena Braida afgelopen zomer af aan de Gerrit Rietveld Academie met *'Cucina, è bello!* (2020). In een organische mix van creëren onderzoekt ze tot welke vormen recepten kunnen leiden. Dit reflecteert ook haar scriptie, die gaat over recepten en in kleine oplage is uitgegeven als 'draagtas met recepten'.⁶ De installatie met performance bestaat uit een zelfgemaakte U-vormige keukensetelling uit hout waarin de kunstenaar, gekleed in een zelfontworpen keukenschort van textiel, gnocchi van aardappel aan het

koken is in pannen gemaakt van keramiek met handgevormde lepels. Alles met evenveel aandacht, inclusief het betrekken van het publiek met wie ze uiteindelijk de gnocchi deelt voor de essentie van haar werk: 'My work starts when my projects gather and connect people.' Voedsel is hiervoor het materiaal bij uitstek.



BASTARD COOKBOOK

Dit heeft beeldend kunstenaar Rirkrit Tiravanija eerder laten zien, toen hij in 1990 opzien baarde in een New Yorkse galerie waar hij een Thaise curry bereidde en deze vervolgens aan het publiek serveerde. In de geest van conceptuele kunst schoof hij het materiële object aan de kant om het publiek te engageren in een interculturele uitwisseling door te eten met elkaar. Samen met Antto Melasniemi, kok en voor-

malig muzikant in een Finse gothic metalband, duwen ze tegen de tradities van de haute cuisine en gaan met traditionele recepten aan de haal. De Finse gehaktbal krijgt een lik Thaise curry-pasta en de crème brûlée een stoot salmiak. De recepten zijn *bastardized* tot 'adjusted pesto' en 'kind of noodles'. Hun kookboek verrast met de rauwe fotografie, van vissen in Lapland tot leeggegeten schaalpjes, en met de vormgeving van het boek, met een gouden kaft en zonder rug – net zo dwars als de recepten zelf. Bovendien 'All recipes in this book [...] are inaccurate,' wijzend op de invloed van de grond, het weer en de seizoenen op de kwaliteit van de ingrediënten en het humeur van de chef. Vandaar: 'Follow your instincts.'⁸ Dit geldt evengoed voor de praktijk van kunst-technologisch bronnenonderzoek en demonstreert het belang van sensorisch onderzoek voor het beoordelen van het resultaat.



EL BULLI

Grote inspirator voor Tiravanija en Melasniemi is het werk van Ferran Adrià, de chef-kok van het inmiddels gesloten restaurant elBulli in Catalonië. Zijn werk is grensverleggend geweest voor de Westerse kookkunst. Hij speelde met verwachtingspatronen en dwong ingrediënten chemisch tot het uiterste, met vloeibare in stikstof bereide 'olijven' als bekend voorbeeld. Een eigen paviljoen tijdens 'documenta 12' gaf hem letterlijk de status van kunstenaar. De publicatie die eraan herinnert is als een soort tentoonstelling samengesteld door toenmalig Tate-directeur Vicente

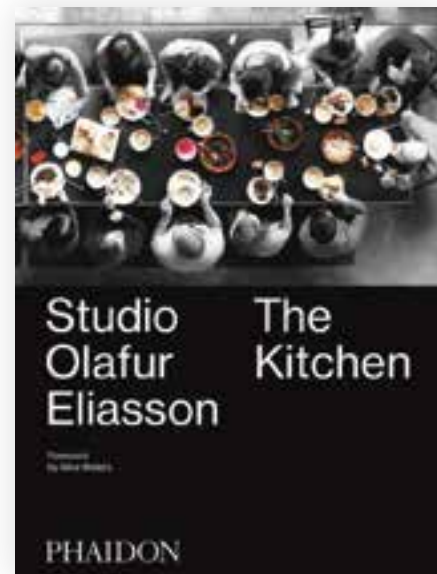
Foto

1 Elena Braida, *Cucina, è bello!* (2020), (foto: Francesca Luchitta).

Noten

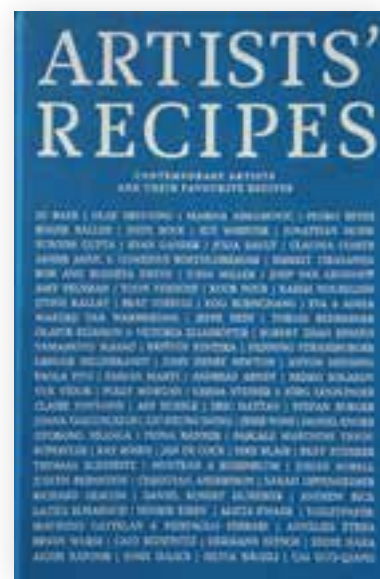
- 1 Petra Teetz, *Dürer's Little Cookbook* (Ars Vivendi, 2013).
- 2 Cennino Cennini, *Het handboek van de kunstenaar* (Amsterdam, Antwerpen: Contact, 2001); Theodore de Mayerne, 'Pictoria, sculptoria et quae subalternum artium (the 'Mayerne manuscript') (British Library) <http://www.bl.uk/manuscripts/FullDisplay.aspx?ref=S-loane_MS_2052>.
- 3 Atelier van Lieshout, 'Atelier van Lieshout: A Manual', in *Atelier van Lieshout: A Manual*, ed. by Piet de Jonge (Rotterdam: Museum Boymans van Beuningen, NAI, 1997).
- 4 Hans-Ulrich Obrist, Bruce Altshuler and Independent Curators Incorporated., *Do it* (New York: Independent Curators Inc., 1997).
- 5 'DO IT at E-Flux' <http://projects.e-flux.com/do_it/homepage/do_it_home.html>, geraadpleegd 16 april 2021.
- 6 Elena Braida, 'The Carrier Bag of Recipes' (Thesis, Gerrit Rietveld Academy, 13 August 2020). Een herdruk is te bestellen via: <https://elenabraida.com/PUBLICATIONS>
- 7 <https://elenabraida.com/ABOUT>, geraadpleegd 16 april 2021.
- 8 Antto Melasniemi, Rirkrit Tiravanija, Lola Kramer, Sara Kay, Krishnendu Ray, Paullina Siniauer and Janne Tuunanen, *Bastard Cookbook: The Odious Smell of Truth* (Helsinki and New York: Garret Publications and Finnish Cultural Institute, 2019), p. 60.
- 9 Food for thought: Thought for food, ed. by Richard Hamilton and Vicent Todoli (Barcelona; New York: Actar, 2009).
- 10 Ólafur Eliasson, *Studio Olafur Eliasson: The Kitchen* (London: Phaidon Press Limited, 2016).
- 11 Admir Jahic and Comenius Röthlisberger, *Artists' Recipes* (Basel: Bolo Publishing, 2016).
- 12 Jonah Freud, *Rijksmuseum Kookboek* (Amsterdam: Rijksmuseum Amsterdam, 2016).
- 13 <http://www.cooking-sections.com/info>, geraadpleegd 9 mei 2021.
- 14 *Cooking Sections, Salmon: A Red Herring*, ed. by India Ennenga Ennenga and Sebastian Clark (Isolarii, 2020).

Todoli en vormgegeven door de Britse popart-kunstenaar Richard Hamilton.⁹ Foto's van alle gerechten, gespreksverslagen en foto's van genodigde kunstenaars aan tafel en mee ingebonden menukaartjes wisselen elkaar af, culminerend in een uitklapbare tijdbalk van de gastronomische ontwikkeling per geografisch gebied in de afgelopen honderd jaar, wat het geheel in perspectief plaatst en slim laat zien dat geschiedenis is geschreven. Zo viert het boek het avant-garde koken en het samenkomen met kunst, gehuld in een zilveren cassette met uitsparing voor Simpsons-cartoonist Matt Groenings portret van Adrià.



ÓLAFUR ELIÁSSON

Het feest van het boek over El Bulli's tijdelijke dependance in Kassel toont vooral ook het sociale aspect van samen eten, wat Ólafur Eliasson ook uitdraagt in de manier waarop hij zijn atelier runt inclusief koks en een voedsellab. Hij brengt dit naar buiten met zijn boek *Studio Olafur Eliasson: The Kitchen*.¹⁰ Prachtig vormgegeven, zilveren letters op een mat zwarte kaft en met foto's waarop het voedsel in kleur is en alles eromheen zwart-wit. Het blijft Ólafur Eliasson, kleuronderzoeker en meester in optische effecten. Alle gerechten bestaan uit groenten, granen en zaden. Er worden minimaal drie verschillende gerechten per bord gesuggereerd of in combinatie aangeraden, wat deze vegan keuken geenszins saai maakt. Ieder recept geeft bovendien alternatieven voor bepaalde ingrediënten en suggesties voor variaties, wat het een fijn kookboek maakt om gezond uit te koken.



ARTISTS' RECIPES

Ólafur Eliásson's aanprijzing staat op de wikkel om de tweede druk van *Artist Recipes: 'Cooking, like art, is both reactive and creative – it is about being in flux, navigating and trusting our senses and then connecting and transforming.'*¹¹ Het boek is gemaakt door kunstenaars Admir Jahic en Comenius Röthlisberger die andere kunstenaars vroegen om hun favoriete recept volgens een eenvoudig stramien: naam, bereidingstijd, ingrediënten, bereidings-

wijze en wijze van serveren, plus een afbeelding. De in totaal 81 recepten zijn zeer gevarieerd en verrassend, mooi gepresenteerd in een gebonden boek op zwaar papier gedrukt. Naast Eliásson's eigen recept, zijn er ook bijdragen van Joep van Lieshout: hutspot voor bij worst (die is afgebeeld in plaats van de hutspot zelf), en Rirkrit Tiravanija: roomijs met vissaus (vlekken van gesmolten ijs over uitgelopen letters van het geprinte recept). Alle handgeschreven tekst is overgetypt voor de leesbaarheid van de feestelijke kunstwerkjes.

RIJKSMUSEUM KOOKBOEK

Kunstenaars uit de collectie van het Rijksmuseum kun je niet meer vragen naar hun favoriete recept, maar voor het *Rijksmuseum Kookboek* is een mooie formule gevonden door Jonah Freud van De Kookboekhandel en vormgever Irma Boom met medewerking van vijftig Nederlandse chefs en patissiers.¹² Zij geven ieder een traditioneel en een modern recept op basis van één van de vijftig gekozen Nederlandse ingrediënten. John Halvemaans boerenkool is bijvoorbeeld bereid met pastinaak, witte chocola en zwezerik – zonder vegetarisch alternatief overigens. Elk ingrediënt is geïllustreerd met een reeks details uit schilderijen, prenten en foto's uit de Rijksmuseumcollectie, of voorwerpen die het ingrediënt symboliseren, zoals een melkkan of suikerpot. Deze staan op een dubbele pagina bij elkaar en zo kun je de verschillende kunstmedia, technieken, of stijlen goed met elkaar vergelijken. De reeksen tonen als een gastronomische postzegelverzameling, een associatie die wordt versterkt door het dunne papier waarop de zeshonderd pagina's zijn gedrukt als ware het schutvellen. Hoewel een link met de achtergrond van Boom als voormalig vormgeefster van de PTT gemakkelijk is, het boek buigt ook nog eens als een telefoongids, ligt de associatie met bakpapier in



deze context eerder voor de hand. Maar het is vooral het optische effect dat op de voorgrond treedt door het grafische ontwerp waarin de transparantie wordt gebruikt. Want waar op het papier volzwarte letters zijn gedrukt, loopt de tekst soms verder met letters die op de achterzijde in spiegelbeeld zijn gedrukt, waardoor dezelfde zwarte inkt diffuus grijs door het materiaal schijnt naar de voorkant. Zo benadrukken zwarte beginletters de alfabetische volgorde waarop het boek is geordend op ingrediënt. Het is een prachtige uitgave waar bovendien goed uit kan worden gekookt. Alleen oppassen voor vlekken op de kwetsbare pagina's.

COOKING SECTIONS

Hoewel geen receptenboek voor eten, mag werk van Cooking Sections hier niet ontbreken. Dit kunstenaarsduo uit Londen, Alon Schwabe, theater- en dansperformer, voor theater en dans, en Daniel Fernández Pascual, architect en stedenbouwkundig ontwerper, neemt als 'ruimtelijke praktijkbeoefenaars' de voedselindustrie kritisch onder de loep.¹³ Zo is *Salmon: A Red Her-*



ring (2020) het resultaat van langlopend onderzoek naar zalmkweekrij. Bij Tate Britain is het werk als installatie tot eind augustus 2021 te zien, maar eerder al kreeg het onderzoek vorm als eerste nummer van een nieuw 'tjidschrift' in pocketvorm, uitgegeven door isolarii.¹⁴ Dit gaat over de kleur van zalm. Deze wordt tegen het licht gehouden en blijkt afwezig bij kweekvis, want zonder garnalen in hun voedsel blijft zalm grijs. Daar draagt ook stress aan bij, want hoe roder de (wilde) zalm, hoe relaxter ze leven. Gekweekte zalm wordt kunstmatig op kleur gebracht vanwege de vermeende behoefte van de consument. Op elf van de zalmroze kleuren uit de *SalmoFan* voor de zalmindustrie is het boekje gedrukt. Wederom doeltreffend gebruik van de vormgeving van het boek als uitdrukking, inclusief zalmgrijze kaft en schitterende titel *Salmon: A Red Herring*. ●