

Frans, Turks of Chinees?

EEN LAND MET tweeënveertig geloven en maar twee sauzen.” Dat was het oordeel van de Franse filosoof Voltaire over buurland Engeland, traditioneel de “beste vijand” van Frankrijk. Maar zijn beschrijving had even goed op Nederland kunnen slaan, waarbij een Fransman zich waarschijnlijk niet zou realiseren dat maar weinig Hollanders het recept van de sauce hollandaise paraat hebben. Wij zijn geen natie met een rijke culinaire traditie. Onze eetcultuur kan inderdaad aardig in frietsaus en pinda-saus worden samengevat. De eindeloze rijen kant-en-klare slasauzen en groentemixen die nu op de schappen van de supermarkten te vinden zijn, hebben daar niets aan veranderd. Buitenlanders moeten soms even aan die soberheid wennen. Zo moest ooit een Franse ambassadeur discreet naar Parijs worden teruggedroepen, nadat hij zich en het publiek laatdunkend had uitgelaten over de kwaliteit van de Nederlandse “koude lunches”. Vele buitenlandse gasten bevinden zich in de universiteitskantine plotseling met een leeg dienblad bij de kassa, zonder zich te re-

aliseren dat de in cellofaan verpakte objecten waaraan zij zojuist voorbij zijn gelopen, geen biologische preparaten voor microscopisch onderzoek waren, maar de ingrediënten voor een zelf samen te stellen lunchpakket. Deze magere vaderlandse eetcultuur is jammer, want een rijke keuken illustreert perfect de meerwaarde van diversiteit. Hele volkstammen krijgen de liefde voor ‘meer’ en voor ‘anders’ letterlijk met de paplepel ingegoten. Het belang van een groot assortiment aan regionale producten hoeft je de Fransen niet uit te leggen, daar worden zij iedere dag door talloze winkeltjes en marktkraampjes aan herinnerd. Tot vervelens toe.

Sinds Julius Caesar wordt alles in drieën gedeeld en zo wordt ook in de culinaire wereld gesproken over de Grote Drie. Daar worden dan de Franse, Turkse en Chinese keukens mee bedoeld. Zo’n generaliserende uitspraak is natuurlijk behoorlijk beledigend voor de rest van de wereld, bijvoorbeeld voor de eetculturen van Italië en India. Ikzelf zou graag de Nieuwe Wereld willen nomineren. Met zijn aardappels, to-

maten, maïs, taco’s, pepers, paprika’s en zelfs Bartje’s bruine bonen, is de Amerikaanse keuken niet meer van tafel weg te denken. En in de vorm van een Happy Meal zijn deze vernieuwingen door het noordelijke deel van dat continent ook nog eens zeer vakkundig over de wereld verspreid.

Van de Grote Drie is Turkije wellicht de minst voor de hand liggende – de genoemde driedeling lijkt dan ook vooral een favoriet van brochures van Turkse reisbureaus te zijn. Toch bestrijkt de Ottomaanse keuken een zeer breed culinair gebied, van de Griekse tzaziki via de Israëliëse falafel tot de Perzische kebab, en gaat heel ver terug in de geschiedenis. Er is dus wel wat voor deze driedeling van het culinaire rijk te zeggen: ruwweg de invloedssfeer van Europa, het Midden-Oosten en Oost-Azië. Ik wil hier echter niet de voors en tegens van de individuele keukens bespreken. Dat zou helemaal tegen de geest van dit stukje ingaan, dat juist een lofzang op de diversiteit tracht te zijn. Hoe meer, hoe beter. Ik wil eerder de aandacht van het bord naar het me-

Robbert Dijkgraaf



nu richten, in het bijzonder naar de manier waarop dat menu is georganiseerd. Zeg maar het organogram van de keukens. Deze is namelijk in de drie eetculturen sterk verschillend. Deze theoretische benadering geeft ons dan direct een goede gelegenheid de culinaire metafoor door te trekken naar de wetenschap.

Een Franse maaltijd bestaat uit een aantal prachtige composities. Iedere schotel is door de chef-kok met zorg samengesteld. Fazant met cantharellen op een bedje van schorseneren overgoten met een truffelsaus, u kent het wel. In het Frans klinkt dat allemaal nog eens veel lekkerder. In de vorm van ‘schol Picasso’ en ‘kip Hawaï’ zijn deze combinaties zelfs op de Hollandse tafel terechtgekomen. De diversiteit vinden we hier terug in de schikking op ons bord. In dit streng dirigistische model ligt het grootste deel van de verantwoordelijkheid dus bij de chef. Als gast kunnen we slechts uit een beperkt aantal vaste combinaties kiezen. Het sterke punt van de Turkse keukens zijn wat mij betreft juist de voorafjes, de beroemde meze. Een eindeloze hoeveelheid schaaltees met lekkernijen,

van gevulde wijnbladeren tot gegrilde babytospussen, waar vrij mee gecombineerd kan worden. De klant stelt hier zelf de compositie op het bord vast, inclusief de hoeveelheden. Het aantal mogelijke combinaties is bijna onbeperkt.

Ten slotte de Chinees. Daar draait alles om de grote ronde draaischijf in het midden van de tafel. Daar verschijnt en verdwijnt een continue stroom van gerechten, waar de eters wel of niet iets van kunnen nemen. De kok bepaalt wat er wanneer op tafel wordt gezet, maar de gast bepaalt of het ook daadwerkelijk op het bord komt te liggen. Je kunt gerust een keer iets overslaan. En dat is maar goed ook, want sommige Chinese chefs zijn wel zeer avontuurlijk. Alles wat los en vast zit wordt in de pan geogooid: slangen, schildpadden, en dat zijn nog maar de lagere gewervelden. Mijn eigen favoriet: jak-testikel in rupsenschimmel-saus, jakkie!

Als we nu de analogie met het universitaire onderwijs willen maken, dan kunnen we ook daar met enige fantasie deze drie keukens terugzien.

Traditioneel is ons hoger onderwijs als de Franse keuken georganiseerd. Net als het menu van een diersterrenrestaurant bestaat de universitaire keuzegids uit zeer gedetailleerde studies: milieumaatschappijwetenschappen, technische innovatiewetenschappen, medische informatiekunde. Misschien kunnen we in de omschrijvingen van deze studies nog wat leren van de haute cuisine: niet-westerse economie vanuit mondiaal perspectief op een gespreid bedje geserveerd met een vleugje duurzaamheid alles overgoten met een kwantitatieve saus gemaakt uit overjarige statistieken. Ik weet nog goed hoe ik als scholier de kleurige voorlichtingsbrochures onder ogen kreeg, waarin de lange lijst van mogelijke studies stond afgedrukt. We hadden daar in het klaslokaal werkelijk geen flauw idee wat er allemaal achter die studierichtingen schuil ging. Hetzelfde gevoel bekruip me nu soms bij een ziek restaurant als ik daar de menukaart bestudeer.

De Turkse keukens zien we terug in de liberal arts benadering. Hoewel deze onderwijsvorm zijn oorsprong in de oude Europese academische tradities heeft, treffen we hem nu als vluchteling voornamelijk op de Amerikaanse campussen. In dit model zet de universiteit een groot aantal gerechten op tafel en neemt de student nu eens een schepje uit dit schaaltee en dan een uit dat

schaaltee. Vroeg-renaissance schilder-kunst, ethische kwesties in de nanotechnologie, etc. Alle gerechten met evenveel liefde en aandacht bereid. Deze ruwe ingrediënten neemt de student tot zich en dan is het maar te hopen dat zich van binnen een chemisch proces volstrekt waarin de losse elementen een coherent geheel gaan vormen. (Kiesheid weerhoudt me ervan deze analogie verder door te trekken.)

Dan het Chinese model. Dat is eigenlijk veel minder herkenbaar in het onderwijs, hoewel er toch wel wat voor te zeggen is. In dit model wordt er in de keukens een stevig lijn uitgezet, maar zijn er genoeg keuzes voor de student om daar een persoonlijk karakter aan te geven. Dit doet me denken aan de eerlijkste manier om een taart in tweeën te delen: de één snijdt de taart doormidden, de ander mag het eerste stuk kiezen. Ik denk dat we in het onderwijs zeker wat meer met de Chinese draaitafel kunnen experimenteren, waarbij zowel kok als dineragst iets te vertellen hebben. Laat de docenten in de keukens maar goed nadenken wat de grote lijnen van het verhaal zijn en laat aan de studenten de keuze over om al dat lekkers wel of niet op te scheppen, zolang ze aan het einde maar een voldaan gevoel hebben.

Want ook al is er een overstelpend aanbod van kennis, het moet wel in hapklare en verteerbare brokken aangeleverd worden. In de keukens is meer niet altijd gemakkelijker. Was het niet die andere grote Fransman, Charles de Gaulle, die verzuchtte: “Hoe kun je een land regeren met 246 verschillende soorten kazen bestaan?”