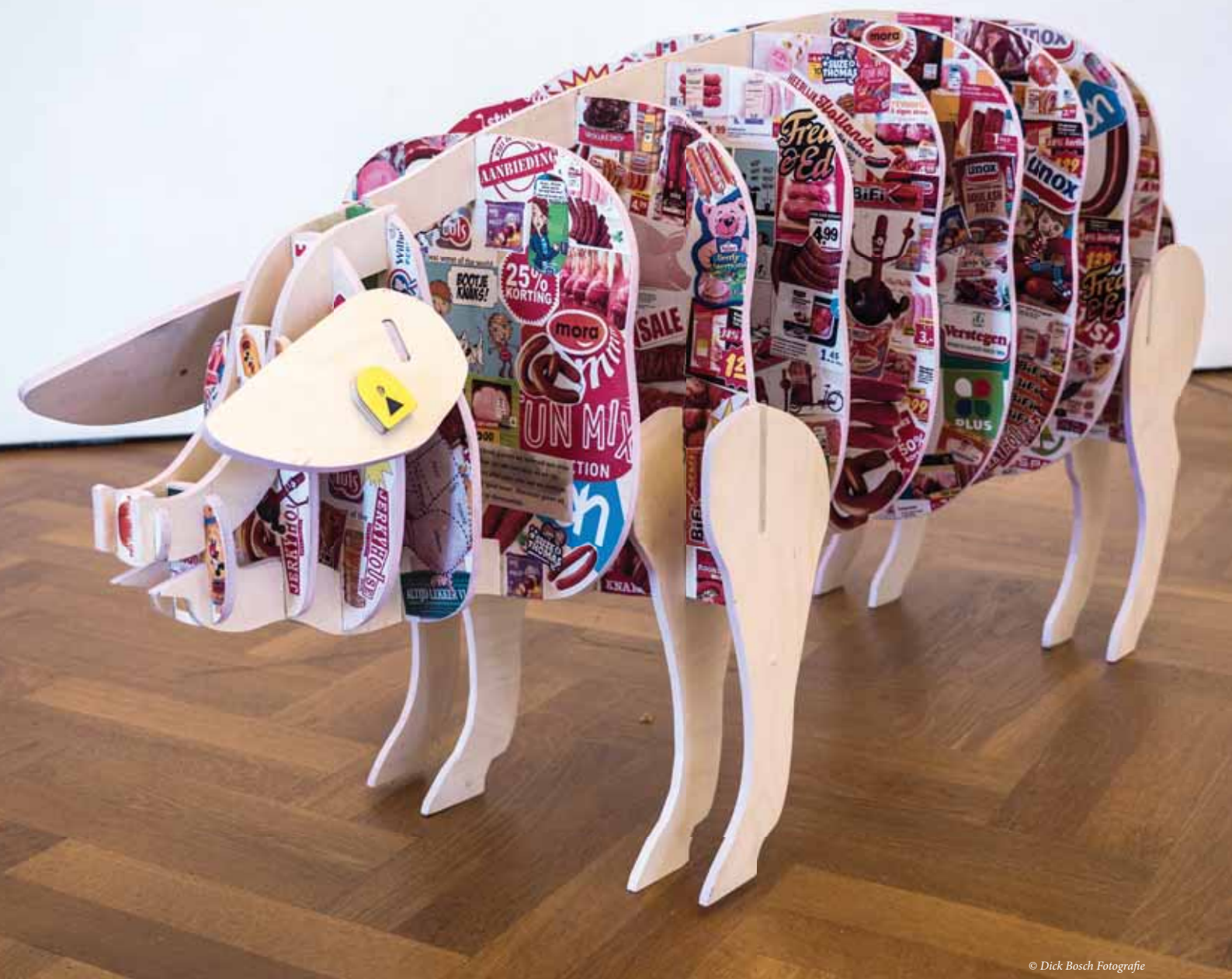


GORINCHEM HEEFT DE SMAAK TE PAKKEN



© Dick Bosch Fotografie

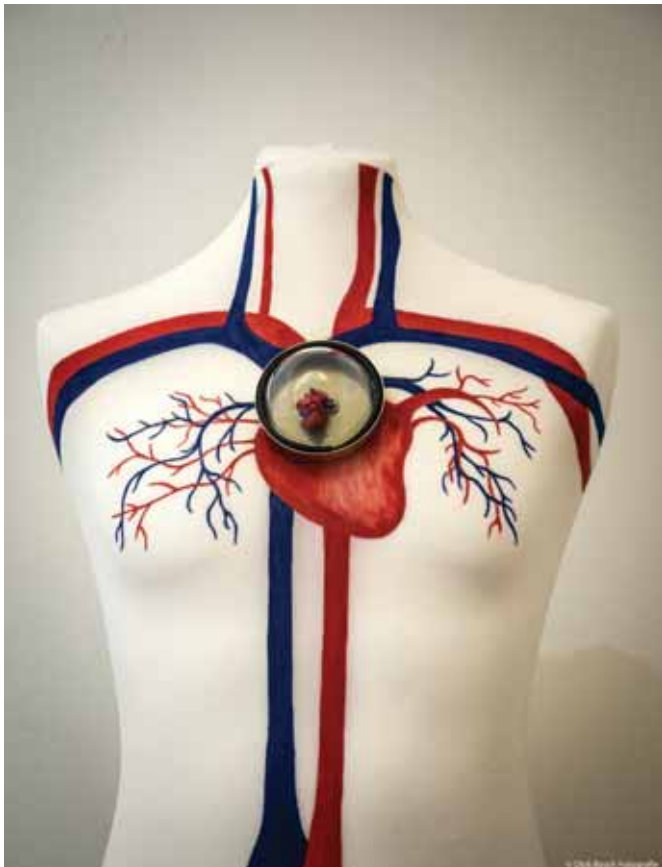
Het hedendaagse varken, Vera Teunen en Hilbert Tjalkens

TEKST: FENNEKE VAN DER AA | BEELD: GORCUMS MUSEUM, DICK BOSCH

Eten doet iets met ons. Het is noodzaak, maar prikkelt ook de zintuigen, biedt troost en brengt mensen samen. Bovendien vormt het al eeuwen een bron van inspiratie voor kunstenaars. Het Gorcums Museum toont de vruchten daarvan in de expositie *De smaak te pakken*.

Wie denkt aan eten en kunst, komt al gauw uit bij de prachtige stillevens uit de Gouden Eeuw. De vele uitgestalde lekkernijen op die werken lijken ons te verleiden met de glans des levens. Maar wie langer kijkt, ziet opeens vreemde zaken. Zoals beurse plekjes op het fruit, een vliegje op het brood of een wormpje bij een appel. Allemaal symbolen die ons moeten waarschuwen voor die verraderlijke glans: let op, het leven is slechts vergankelijk. Het moment waarop eten dus voor het eerst een hoofdrol inneemt in de kunst, is dat gelijk met een belangrijke boodschap. Sinds die Gouden Eeuw hebben we daardoor geleerd om niet zo zeer te kijken naar eten in kunst, maar vooral te zoeken naar de verborgen boodschap van dat eten. Is dat inmiddels anders? Moeten we nog altijd zoeken naar verborgen boodschappen in hedendaagse kunst met eten in de hoofdrol?

In *De smaak te pakken* is te zien hoe de verhouding tussen kunst en eten is geëvolueerd in de afgelopen vier eeuwen. In sneltreinvaart laat het Gorcums Museum zien welke rol eten in kunst kreeg en welke rol het nu en mogelijk straks heeft. Het museum toont daarvoor onder andere zeventiende-eeuwse stillevens, de revival van dat genre in de negentiende eeuw, de opname van voedsel als onderwerp in de twintigste-eeuwse popart en hyperrealisme en de creaties van hedendaagse kunstenaars. Ook werpen fooddesigners een blik op welke rol voedsel straks gaat spelen: hoe veranderen onze



In vitro ME (kweekvlees met en op je eigen lichaam), Chloé Rutzerveld



Fab Four, Elvira Dik

eetcultuur en voedselproductie en wat zijn hiervan de effecten op mens en milieu? De tentoonstelling gaat van voedselstilleven met christelijke boodschap tot voedsel als medium van het kunstwerk zelf. Ofwel: van *food for Christ's sake* tot *food for art's sake*. En het leuke is: de getoonde werken zijn vooral afkomstig van Nederlandse kunstenaars.

Overdaad en overconsumptie

Verwacht in Gorinchem geen chronologisch overzicht van die veranderende verhouding tussen eten en kunst. De tentoonstelling opent namelijk meteen met hedendaagse kunstwerken, waaronder die van de Israëlisch-Nederlandse kunstenaar Itamar Gilboa. Bij binnenkomst staan onderdelen van zijn grootschalige *Food Chain Project*, waarvoor hij afgietsels in gips, zilver en goud maakte van alles wat hij gedurende een jaar at. Vooral de presentatie van de 'anonieme' (zonder herkenbaar label of merk) in goud of zilver blinkende producten lijken de nieuwe pronkstillevens. Ze wijzen op de overdaad van onze westerse eetcultuur en op onze overconsumptie, maar verwijzen ook naar die onbereikbare status van dat westerse eten voor vele anderen.

De oude pronkstillevens uit de zeventiende eeuw zijn heren der tussen de moderne en hedendaagse kunstwerken te vinden. Bijvoorbeeld werk van David Teniers de Jonge, Frans Snyders en Gorcumer Jan Olis. En dat zorgt voor een mooi contrast met de latere werken, zoals met *Het hedendaagse varken* dat Vera Teunen en Hilbert Tjalkens speciaal voor de expositie maakten. Dit houten 'skelet' van een varken is volgeplakt met etiketten van varkensvleesproducten en daardoor wordt het dier gereduceerd tot grondstof. Tegelijkertijd zorgt de vrolijkheid van de etiketten voor een afstand tot het varken en moedigen ze aan vooral de producten te kopen. En juist in de confrontatie met de ouderwets 'eerlijke presentatie' op de oude stillevens wordt het varken nóg interessanter: hebben we nog enig idee wat we eigenlijk naar binnen gooien?

De smaak te pakken

De tentoonstelling *De smaak te pakken* is nog tot en met 10 maart 2019 te bekijken in het Gorcum Museum. Regelmatig komen kunstenaars Jessica van Deursen en Lonneke Jonker langs voor een performance, waarbij ze met bezoekers traditionele gerechten proeven van Jan in de zak. En op vrijdag 23 november laat kunstenaar Adrie Huisman 'aan de keukentafel' bijzonder ontspannende tomaten proeven. Hiernaast worden een cursus *Food Art*, lezingen en workshops georganiseerd rondom allerlei aspecten van voedsel, de voedselindustrie en eetgewoonten in verschillende culturen. Daarbij komen ook de kunstzinnige bereiding van voedsel en het onttrekken van kleurstoffen uit voedsel aan bod en is er een ruilkast voor ongebruikte kookboeken en fijne recepten. *Kijk voor alle activiteiten en actuele prijzen op: www.gorcumsmuseum.nl.*



Groentesillevens, Henk Helmantel

Lekker fout

Ook het werk van fijnschilder Henk Helmantel zorgt voor een vreemde *clash* in de tentoonstelling. Helmantel volgt namelijk precies de traditie van de meesters uit de Gouden Eeuw. Alles klopt: de encenering, de belichting, de afgebeelde kannen, de imperfecte appels, het bestek, het teruggeslagen tafelkleed en zelfs de weerspiegeling van de ruit op het glazuur van de pot. In een oogopslag zou je zijn werk zo onder de oude stillevens scharen, maar een langere blik doet inzien dat dit niet klopt. De gebruikte techniek en materialen zorgen dat het werk net te perfect is. Te glad, te fotorealistisch.

Bij Elvira Dik is het juist het overdrevene dat aandacht vraagt. Dat komt niet alleen door haar schilderijstijl of de grootte van haar werken. Het is de gehele presentatie en aankleding: een lekker dikke en reeds voorgesneden boterham, overdadig belegd met typisch Hollandse en superzoete vruchtenhagel, met daarboven een extra bemoedigend geeltje met 'eet lekker lieverd!'; het werk is één grote uitnodiging tot watertanden en lijkt te mooi om waar te zijn. Een ander werk dat vreemd én lekker oogt, is van Lernert Engelberts en Sander Plug. Op hun *Leverworst met bandenspoor* zie je precies datgene wat de titel al aangeeft. Dankzij de juiste belichting, de gekozen achtergrond en het smeùige spoor dat de kale leverworst doorklieft, trekt het beeld enorm aan. Tegelijkertijd is daar het ongemak; dit horen we toch niet lekker te vinden?

Ben je besuikerd?

Tegenover de smeùige leverworst ligt in Gorinchem een compleet andere benadering van voedsel en kunst. Het liggend naakt *Treacherous sweet* is namelijk gemaakt van diverse lagen uitgekristalliseerde suikerspin. En dat brengt een extra sensatie aan het werk: we willen die chemische zoetheid

ook kunnen ruiken. Maar dat lukt niet, want de magische suikerspin is vervlogen en verworden tot een harde, brokkelige, maar nog altijd felgekleurde sculptuur. De maker, Martine Poot van Studio Martijntje Cornelia, heeft het werk de bijtitel *Don't worry, eat a lot of sugar and turn into an awesome dead body* gegeven. En daarmee volgt ze eigenlijk een eeuwenoude traditie van voedselstillevens: waarschuwen voor de gevaren van overdaad.

In Gorinchem komt ook onze veranderende verhouding ten opzichte van eten goed in beeld. Door de toenemende wereldbevolking bestaat bijvoorbeeld een mogelijk tekort aan dierlijk eiwit. Wat gaan we daaraan doen? Is vlees uit een laboratorium een goed alternatief voor de niet duurzame vleesproductie? Willen we meer verantwoordelijkheid nemen voor het stukje vlees dat onze mond binnengaat? Fooddesigner Chloé Rutzerveld speelde met deze vragen en kwam tot *In vitro ME*, een persoonlijke bioreactor in de vorm van een sieraad dat zich nestelt op het borstbeen en eigen spierweefsel opkweekt tot vlees. Door de rechtstreekse binding tussen de bioreactor en het bloedvatensysteem van de sieraadddrager is een uitwisseling mogelijk van warmte, zuurstof, voedingsstoffen en afvalstoffen. Daardoor kan het vlees in het sieraad groeien en het uiteindelijk doorbreken. Is dat de toekomst van het eten? Wordt ons lichaam een nieuw soort *bodyfarm*? En wat betekent dat voor onze eetgewoonten en ons eetplezier?

Het innovatieve werk van Rutzerveld doet opnieuw wat vele andere kunstwerken in *De smaak te pakken* ook doen. Juist door de afwisseling en de veelheid van opgeroepen vragen doet de tentoonstelling inderdaad, zoals het museum al waarschuwt, smaken naar meer. Want op onze vreemde, innige en complexe relatie met eten raken we kennelijk nooit uitgekeken. ●