



**Theater**  
De opmars van  
voorstellingen met  
een maaltijd

**CULTUUR** C6-7



## REPORTAGE THEATER MET ETEN

Theatermaaltijden hebben de afgelopen jaren een vlucht genomen. Soms zijn ze niet meer dan maagvulling, maar vaak zetten ze de toeschouwers aan het denken over klimaatverandering en voedselproductie.

Door onze medewerker **Sander Janssens**



FOTO REYER BOXEM

Een slager verwerkte een heel varken, identiteitsnummer bekend, tot voedsel voor het publiek tijdens de voorstelling **Slachtvisite van Peergroup**. Er was ook een vegetarisch menu.

# Applaus voor het geslachte varken

Vijftig mensen zitten met gesloten ogen in een kring, de handen in een kommetje gevouwen op hun schoot. Dan wordt er voorzichtig een hete aardappel in ieders hand gelegd. Het wordt besprenkeld met een paar druppels pompoenpitolie, en afgegot met wat korrels grof gemalen zeezout. De aardappelen worden vervolgens in stilte uit het vuistje opgegeten: de knapperige schil verhuult een zachte, warme textuur. Bijzonder: ineens heeft het eten van een aardappel bijna iets sacraals. Als aftrap van 'Het Jaar van Verlangen', een reeks theatrale sessies van theatermaker Marte Boneschansker, ontwikkelde scenograaf Katrïjn Westland samen met fooddesigner Tessa Straver eind januari een 'zintuiglijk zesgangendiner'. Tussen de gangen horen we persoonlijke verhalen over verlangens en worden we aangespoord om met onze disgenoten het thema te bespreken. Het diner had een theatrale opbouw, vertelt Westland naderhand: „We zijn vertrokken vanuit herkenning, het herwaarderen van bekende smaken. Vandaar die aardappel, wat toch een best on-sexy pro-

duct is. Kun je verlangen naar het alledaagse, naar iets wat gewoon in je keukenkastje ligt?” Later volgde onder meer pompoensoep met chilipeper en vanille (dat zijn 'afrodisiaca', legt Westland uit: „goed voor een seksuele boost”) en een *spoom* (een koud tussengerecht) van rozemarijn, granaatappelpitjes en sinaasappelschuim. Tijdens het diner draait het niet alleen maar om smaak, geur en textuur, maar ook om de handeling van het eten. „Er was geen servies of bestek. Iedereen herkent het kinderlijke verlangen van lekker met je handen eten. Bij de soep vroegen mensen nog om lepels, bij de spaghetti allang niet meer. Zo bouwden we op naar totale overgave.”

### Patatje oorlog

Theater en eten zijn op veel vlakken met elkaar verweven. Zoals een voorstelling meer is dan het aanschouwen van een reeks scènes, is uitgebreid eten meer dan vullen van de maag.

Het zijn door koks of theatermakers ontworpen samenkomsten, vaak opgebouwd uit zorgvuldig tegen elkaar afgewogen gangen of bedrijven, waarin ruimte voor reflectie en ontmoeting



Eten met je vingers tijdens het 'zintuiglijk zesgangendiner' bij 'Het Jaar van Verlangen'. FOTO JEROEN BESSEMS

wordt geschapen

De laatste jaren neemt de theatermaaltijd een vlucht. Terwijl je in het begin van deze eeuw vrijwel uitsluitend bij Toneelgroep De Appel in Scheveningen theater met een gezamenlijke maaltijd kon combineren, is eten tijdens een voorstelling inmiddels nu niet meer bijzonder. Vaak is dat eten een aangename aanvulling op een (marathon-)voorstelling, liefst met een thematisch-culinair knipoogje naar het stuk zelf. Een greep uit de culinaire voorstellingen van de laatste jaren levert een veelzijdige menukaart op: een patatje oorlog tijdens *Trojan Wars* (HNTJong), 'Hollandse hapjes met Deense twist' tijdens de theatermarathon *Borgen* (Noord Nederlands Toneel), piepersoep met rodekooltaart bij *Grondproeven* (Titia Bouwmeester) en in zoutkorst gegaarde koolrabi en andere 'vergeten groenten' bij *Geheim* (het Nieuw Utrechts Toneel).

In uitzonderlijke gevallen heeft het eten in een voorstelling ook een artistieke en inhoudelijke functie. Zo onderzocht theatermaker Sien Vanmaele vorig jaar bij het Vlaamse gezelschap Laika haar klimaatangst in de voorstelling *Zeemaal*, die te zien was in een botenloods in Zeeland. Tijdens de monoloog van Vanmaele bereidt en consumeert de toeschouwer zelf een op zeevieren geïnspireerd 'toekomstdiner', met onder meer een salade van zeesla, priemwier en viltwier, een bakje zee-eikchips en brood met zee-mansboter met snippers gedroogde bruinwiel. We drinken er een glaasje waterkefir met microalgen bij.

Op deze manier kan het publiek letterlijk proeven aan mogelijke oplossingen voor de klimaatcrisis. Terwijl Vanmaele met haar monoloog een beroep doet op de verbeeldingskracht van de toeschouwer, helpen de (overigens zeer uiteenlopende) smaken, geuren en texturen van de wieren je met het oproepen van die verbeelding: het eten is daarmee een volwaardig element van de voorstelling, een soort zintuiglijke scenografie.

Het gezamenlijk bereiden van de maaltijd heeft bovendien nog een betekenisvolle meerwaarde: Vanmaele benadrukt ermee dat het klimaatcrisis een gemeenschap-

pelijk probleem is dat vraagt om een gezamenlijke oplossing. Door de toeschouwer specifieke handelingen aan te bieden, zegt Vanmaele dat passiviteit geen optie is: van iedereen is actie vereist om de klimaatcrisis af te wenden.

Ook in de jeugdtheatervoorstelling *Koken met Amba* (2022) van de Veenfabriek had het eten een belangrijke functie. In de voorstelling onderzoekt het hoofdpersonage haar biculturele identiteit, een zoektocht die haar onder meer leidt naar haar Surinaamse voorouders. Bij aanvang van de voorstelling, die vooral op basisscholen werd gespeeld, kregen alle leerlingen een stukje bojo, Surinaamse cake van kokos en cassave.

Tijdens de voorstelling wordt in een geïmproviseerd markt kraampje een bara (een hartig, gekruid broodje) bereid door Jacintha Groen, initiator van het project. In een voorstelling die gaat over openstaan voor andere culturen, draagt het daadwerkelijk proeven van onbekende smaken en het ruiken van onbekende geuren expliciet bij aan de zeggingskracht.

In *Slachtvisite* (2021) van theatergroep Peergroup was de hoofdrol weggelegd voor het varken. Onderdeel was een vijf-gangendiner met onder meer venkelworst, pulled pork, bouillon van geroosterde botten met gezouten reuzel en porchetta van gekruide buik. Daarna volgde een monoloog, terwijl het publiek toekkeek hoe een ambachtelijke slager een half varken voor de ogen van de toeschouwer verwerkte tot hamlappen en gehakt, en opbond tot rollade.

Het was, zacht uitgedrukt, een confronterende combinatie van eten en theater, die de toeschouwer laat nadenken over (de problematische kanten van) onze voedselproductie en -consumptie. Goed om te weten: tijdens het diner werd alles van het varken geserveerd. En vooruit: er was ook een vegetarisch menu.

Bij aankomst op de speellocatie, liep het publiek langs een varken dat al de hele dag boven het vuur staat te roken, vertelt regisseur Dirk Bruinsma. „Voordat het uiteindelijk werd opgediend, ging ik achter een lessenaar staan en introduceerde

het varken: oormerknummer, de boerderij van herkomst, locatie en tijd van slachting. Het resulteerde in een vreemde vorm van identificatie: toen het varken vervolgens werd binnengebracht, kreeg-ie een groot applaus.”

### Uitbundig genieten

Het gezamenlijk eten sorteerde ook een zekere ontspannen sfeer waar de thematiek van de voorstelling beter in gedijt, legt Bruinsma uit. „Aanvankelijk stond de avond in het teken van uitbundig genieten. We waren op zoek naar een zacht ingang, in een debat waar mensen al snel tegenover elkaar staan.” Het diner zorgde er bovendien voor dat de toeschouwer er niet onderuit komt om de voorstelling op zichzelf te betrekken: de ervaring van de voorstelling wordt 'persoonlijk', als er zojuist aan lange tafels gerechten met varkensvlees zijn gegeten. Het contrast tussen het diner en de monoloog in een gekoelde centrifugeruimte, was bewust groot. „Zo word je geconfronteerd met het feit dat er consequenties verbonden zijn aan de keuzes die je maakt - zonder daar een oordeel over te vellen overigens.”

Of de voorstelling mensen ertoe heeft aangezet minder vlees te eten, durft Bruinsma niet te zeggen. Een opvallende reactie die het gezelschap kreeg, komt van een bezoeker die aanvankelijk géén vlees meer at, maar naar aanleiding van de voorstelling concludeerde dat het toch kan, mits je goed over de oorsprong van het vlees nadenkt.

Toen het gezelschap een preview van de voorstelling op de slagervakbeurs in Utrecht speelde, waren er bezoekers die vonden dat de makers 'niet thuis hoorde' op de beurs en werd er 'Wakker dier!' geroepen. Maar over het algemeen waren er weinig toeschouwers die kwaad of gechoqueerd de voorstelling uitliepen, zegt Bruinsma. „Gelukkig wél volop verhitte discussies na afloop. Die ruimte bouwden we bewust in, door de vijfde gang pas ná de voorstelling uit te serveren. Op die manier kon je niet meteen weg: je werd door middel van het nagerecht gedwongen elkaar weer op te zoeken.”

” Je wordt geconfronteerd met de consequenties van je keuzes'

Dirk Bruinsma