



ONDERSTEBOVEN

Tijdschrift van DISK

EEN SPIRITUALITEIT VAN SMAAK EN SMAAKMAKERS

OndersteBOVEN,
19(2005)4
door Maaïke de Haardt

Inleiding
Al onze zintuigen
geactiveerd
Waardevol vermogen
Geproefde en beproefde
werkelijkheid



Inleiding

Hebben proeven, smaken, ruiken en spiritualiteit iets met elkaar te maken? In deze bijdrage legt theologe Maaïke de Haardt het verband tussen zoiets alledaags en vanzelfsprekends als eten en drinken en de spirituele betekenis die naar voren komt wanneer we met aandacht iets proeven.

Hoe vaak steken we niet heel achteloos iets in onze mond, eten we zonder na te denken wat we nu eigenlijk eten, realiseren we ons nauwelijks hoe iets smaakt? Hoe vaak geven we onszelf de gelegenheid om de reacties van onze smaakpapillen, ons reukorgaan, werkelijk in ons bewustzijn door te laten dringen? Weten we doorgaans wel wat we eten?

Waarom zouden we dat ook willen weten. Eten is immers zo vanzelfsprekend, zo alledaags dat het bijna een routine is. We hebben doorgaans vaste tijden om te eten en ook wat we eten ligt vaak in hoge mate vast. Eten structureert onze dagen, onze weken, ons jaar. We eten met Kerstmis andere dingen dan met Pasen, eten ordent ons leven.

Eten is noodzakelijk. Het is immers één van de meest primaire levensbehoeften. We moeten eten om te leven. Eten en drinken behoren tot de meest basale levensbehoeften, van mens en dier. We kunnen niet zonder. Vanuit dat perspectief kun je zelfs zeggen dat aandacht voor eten, voor dát we eten en wát we eten, van groot belang is, van levensbelang zelfs. Ons eten moet voedzaam zijn, er moet voldoende zijn én het moet gezond zijn. We kunnen uit levensbelang dus niet om het even wat in onze mond steken.

Aandacht voor eten en drinken heeft voor velen ook te maken met de zorg voor voldoende eten, voldoende geld ook om eten te kunnen kopen. Aandacht heeft te maken met het op een goede manier klaarmaken van ons eten: opdat het eetbaar is volgens de gewoonten van ieders eigen tijd, cultuur en niet te vergeten, volgens ieders eigen

ondersteboven ondersteboven



religieuze tradities en de daarbij behorende voedselvoorschriften. Maar is eten, en aandacht voor wat en hoe we eten uit levensbelang, wel hetzelfde als proeven, als aandachtig proeven?



Al onze zintuigen geactiveerd

Misschien is aandachtig proeven wel een van weinige activiteiten waarbij al onze zintuigen geactiveerd kunnen worden: we kijken naar wat we gaan eten, we voelen hoe de kwaliteit van een vrucht of groente is: we duwen, knijpen, kortom met onze tastzin bepalen we de versheid en de kwaliteit. Dat doen we ook met onze neus, met ons reukvermogen. Maar ook het proeven zelf activeert meer dan enkel onze smaakpapillen. Proeven is smaken: de smaak van iets wordt bepaald door wat ons reukorgaan en onze smaakpapillen aan indrukken opdoen. Wie niet meer kan ruiken weet dat voedsel anders smaakt.

Maar tijdens het proeven spelen ook de tastzin en het kijken een rol in onze waardering en in onze geconcentreerde aandacht. Zelfs ons gehoor doet mee: het kraken van een beschuitje, een druif of een appel. Aan het geluid dat daarmee gepaard gaat kunnen we opnieuw de kwaliteit of de versheid van iets bepalen. Bijt u maar



eens op een oud koekje. Stel u voor dat u in een frisse roodgele appel bijt. Alle zintuigen zijn ingeschakeld om de ervaring van het proeven ook werkelijk tot een ervaring te maken. Maar het is aan ons, aan de tijd, de ruimte, de aandacht die we aan ons lichaam, aan onze lichaamsgewaarwordingen schenken, of ons eten een zaak van proeven en aandacht wordt.

In de hiërarchie van de zintuigen, in de hiërarchie van de esthetische en de religieuze ervaringen staat smaak, staat proeven, staat eten, op een zeer lage plaats. Kijken, schouwen, luisteren zijn de hoogste vormen van kunst en van religiositeit. Proeven is immers subjectief, over smaak valt niet te twisten zeggen we. Bovendien, wat is daar nu blijvend aan: straks hebben we weer honger en ook de mooiste en de meest verse producten hebben binnen een paar dagen of een paar uur alle glans verloren, als ze al niet zijn vergaan. Of ligt het allemaal toch wat minder eenduidig?



Waardevol vermogen

Smaak hebben, geldt immers als een groot goed. Iets smaakvol noemen is een compliment. Het vermogen om te smaken, te proeven,

ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven ondersteboven



te beproeven geldt als een waardevol vermogen. Dat wordt dan doorgaans wel overdrachtelijk bedoeld, maar zoals de meeste symbooltaal heeft ze haar wortels doorgaans in het alledaagse leven. Religieuze tradities hebben daar weet van. Zeg me wat je eet en ik zal zeggen wie je bent, ook in religieus opzicht geldt dat. Veel van onze christelijke symbolen, rituelen en verhalen hebben dan ook met eten, met proeven en met smaak te maken. Er wordt wat afgegeten in de Bijbel. Ook veel van de verhalen uit de evangelies hebben op de een of andere manier iets te maken met eten, met delen, met maaltijd houden en tafelgemeenschap. En ongekend is Jezus' vrijmoedigheid, gastvrijheid en ruimhartigheid in deze. We kennen de wonderbare spijziging, met de broden en de vissen; we kennen de wijn van de bruiloft van Kana. En bedenk hoe aandachtig de gasten deze wijn geproefd hebben, ze verwonderden zich immers zeer over de kwaliteit ervan.

Proeven, smaken, heeft van alle zintuigen, zo zegt men, het sterkste anamnetisch, herinnerend vermogen. Hoeveel herinneringen komen niet op bij de geur van iets, bij de smaak van iets. Beroemd is in dit verband de beschrijving van Marcel Proust jeugdherinneringen: het eten van de madeleines. Met de beschrijving van die herinnering weet hij heel precies de geur, de smaak van die allereerste ervaring van het eten van die kleine madeleine cakejes weer op te roepen. De herinnering aan bepaalde smaken roepen op tot verhalen en delen van herinnering.

Maar ook ons centrale christelijke sacrament, de eucharistie heeft alles te maken met eten en drinken en met herinnering. Doe dit tot mijn gedachtenis.



Geproefde en beproefde werkelijkheid

Tijdens de tweede wereldoorlog bleef de Amerikaanse kookboeken en voedsel schrijfster Mary Francis Fischer gewoon haar werk doen, want zo schreef ze, "Er is een gemeenschap van meer dan onze lichamen wanneer brood wordt gebroken en wijn wordt gedronken. En dat is mijn antwoord wanneer mensen me vragen waarom ik over honger schrijf en niet over oorlog of over liefde. Wanneer ik over honger schrijf, schrijf ik in werkelijkheid over liefde en de honger naar liefde, ik schrijf over warmte en de liefde voor warmte en de honger naar warmte, en ik schrijf over de warmte en rijkdom en de prachtige werkelijkheid van honger die gestild is. Het is allemaal één", aldus Fischer.

Ze zegt daarmee ook dat er een expliciete samenhang bestaat tussen de vervulling van de basisbehoefte aan voedsel, en de mogelijkheid tot compassie, tolerantie en menselijke waardigheid. En de woorden die Fischer gebruikt om haar overtuiging ten aanzien van eten en proeven, wat uiteindelijk ook haar dagelijkse brood betekende, lijken me dan ook niet toevallig gekozen. Maar Fischer doet meer dan wijzen op de sacramentele kracht van een gezamenlijke maaltijd. Ze vraagt evenzeer aandacht voor de meest simpelste gerechten en grondstoffen: een vrucht, een kruid, een stukje brood. Ze nodigt uit om juist de vanzelfsprekende alledaagse dingen met aandacht te proeven, opdat in dat proeven de werkelijkheid zich op een nieuwe wijze voor ons opent en zich daarin nieuwe ervaringen kunnen aandienen.

Bij de Indiase theoloog Samuel Ryan las ik ooit een beschrijving van spiritualiteit of religiositeit die me zeer aansprak. Hij stelt voor om spiritualiteit te verstaan vanuit twee, aan elkaar gerelateerde ideeën, of liever nog, werkelijke spiritualiteit is een beschrijving twee typen activiteiten, te weten: openheid en 'response-ability', dat ik zou willen vertalen als 'het vermogen om te reageren, het vermogen om ergens op in te gaan'. Anders gezegd: spiritueel zijn, religieus zijn betekent dan: open staan voor de werkelijkheid en op de werkelijkheid weten te reageren. Het is een attitude waartoe onze zintuigen ons in feite voortdurend uitdagen: ons niet af te sluiten of ons in onszelf op te sluiten. Ons smaakvermogen doet dat misschien wel op de meest indringende, want niet te beheersen manier. We kunnen onze ogen en oren dicht doen, maar we kunnen ons reukorgaan en onze smaakpapillen niet naar behoefte uit- of aanzetten. Geur en smaak dringen zich op, ze nemen ons letterlijk en figuurlijk in bezit. Wanneer we daar écht aandacht aan schenken, wanneer we dus met aandacht proeven, worden we uitgenodigd de werkelijkheid opnieuw te openen. Tegelijkertijd worden we uitgenodigd op deze nieuw geopende, deze geproefde en beproefde werkelijkheid te reageren, er op in te gaan. In die wisselwerking schuilt de spiritualiteit. In meer bijbelse termen: we worden uitgenodigd om in onze openheid voor de werkelijkheid ook in deze werkelijkheid 'smaakmaker' te zijn. 'Jullie zijn het zout der aarde', zegt Jezus tot de menigte, zegt hij tot ons. Het gaat bij deze spiritualiteit van smaak en smaakmakers niet om buitensporige smaken of gerechten, integendeel. Het gaat om primaire en alledaagse levensmiddelen, en wel in de meest letterlijke betekenis van het woord: middelen om te leven.

Zout, zo simpel, alledaags en tegelijkertijd zo belangrijk en onmisbaar om wat dan ook in het leven op smaak te brengen. Zout was in vroeger tijden niet voor niets zeer kostbaar en bij de doop krijgt de dopeling nog steeds een snuffje zout op de tong. Wij zijn het zout der aarde, en Jezus roept ons op onze kracht, onze smaakmakende kracht niet te verliezen. Maar dan moeten we wel hebben leren proeven.

Maaïke de Haardt doceert aan de theologische faculteiten van de Universiteit van Tilburg en de Radboud Universiteit Nijmegen.

[Klik hier](#) voor het artikel 'Werken in de akkerbouw: zoet of zuur?'.



[Naar andere artikelen OndersteBOVEN](#)

