

OVERWEGINGEN

XVIII - Culinaire

Over aandacht, herkenning en afstemming

OVERWEGINGEN

Essays in het kader van ORITUR

De reeks OVERWEGINGEN vormt een doorlopende verzameling beschouwende essays die voortkomen uit de grondhouding van ORITUR.

Waar de ORITUR-traktaten de filosofische uitgangspunten verkennen, richten de OVERWEGINGEN zich op de ontmoeting met de wereld. Zij onderzoeken maatschappelijke, culturele, architectonische, wetenschappelijke en filosofische ontwikkelingen zonder deze te beoordelen vanuit een vooraf vaststaand systeem. De essays zijn daarom geen aanvullingen op de traktaten en evenmin toepassingen ervan. Zij zijn pogingen om verschijnselen aandachtig te lezen en te verstaan vanuit dezelfde grondhouding waaruit ORITUR is ontstaan.

Ieder essay begint bij een concreet fenomeen: een gebouw, een stad, een persoon, een maatschappelijke ontwikkeling, een wetenschappelijke ontdekking of een culturele verandering. Vanuit dat vertrekpunt wordt gezocht naar de onderliggende vragen die ieder tijdperk kenmerken: welk mensbeeld ligt eraan ten grondslag, welk wereldbeeld wordt zichtbaar en welke houding vraagt het van de mens?

De essays willen niet overtuigen, maar onderzoeken. Zij zoeken niet naar definitieve antwoorden, maar naar een dieper verstaan. Daarom dragen zij de naam OVERWEGINGEN. Een overweging is geen conclusie, maar een uitnodiging tot aandachtig kijken, luisteren en denken.

Zoals een gebouw pas werkelijk betekenis krijgt wanneer het wordt bewoond, zo krijgen ook ideeën hun betekenis in de ontmoeting met de werkelijkheid. Iedere nieuwe ontwikkeling, iedere nieuwe vraag en iedere nieuwe tijd vraagt daarom opnieuw om bezinning.

De OVERWEGINGEN zijn een open reeks. Nieuwe essays kunnen zich aandienen wanneer ontwikkelingen daarom vragen. Niet omdat ORITUR onvolledig zou zijn, maar omdat een levende grondhouding zich steeds opnieuw verhoudt tot een wereld die blijft veranderen.

Misschien is dat ook de diepste betekenis van deze reeks.

Niet de wereld vastleggen.

Maar haar aandachtig tegemoet treden.

Vanuit de overtuiging dat de meest wezenlijke betekenis zich niet laat afdwingen, maar zich kan aandienen waar mens, plaats, tijd en werkelijkheid zich op elkaar afstemmen.

Inleiding

Er zijn weinig werelden waarin het bekende zo vanzelfsprekend naast het nieuwe kan bestaan als in de keuken. Een gerecht kan eeuwen oud zijn en toch vandaag met evenveel aandacht worden bereid als iets wat gisteren werd bedacht. Een product kan al generaties lang onderdeel van een maaltijd zijn en toch telkens opnieuw zijn mogelijkheden tonen. Niemand hoeft een tomaat te verdedigen omdat zij oud is en niemand vraagt haar om eerst iets anders te worden voordat zij bijzonder mag zijn.

Juist daarom is de keuken een merkwaardige wereld. Zij lijkt op het eerste gezicht vooral een wereld van producten, recepten en smaken, maar wie beter kijkt, ontdekt een voortdurende wisselwerking tussen wat er is, degene die het bereidt en het moment waarop het wordt gegeten. De kwaliteit ontstaat niet uitsluitend uit het product en evenmin uit de handeling zelf, maar uit de wijze waarop beide elkaar ontmoeten.

Daarvoor is iets nodig wat zich moeilijk laat voorschrijven en nog moeilijker laat vervangen door techniek: **aandacht**. Wie aandacht heeft, kan herkennen wat zich aandient; wie herkent, kan afstemmen. En wanneer verschillende producten, kennis en handelingen zich op elkaar afstemmen, kan uit het bekende iets ontstaan wat er daarvoor nog niet was.

Misschien is juist daarom de tomaat een goed begin.

Inhoud

- OVERWEGINGEN – Essays in het kader van ORITUR
- Inleiding

Essay

I - De tomaat

II - Het bekende

III - Aandacht, herkenning en afstemming

IV - Di mamma en de chef

V - Het bijzondere

I. De tomaat

De tomaat lijkt zo vanzelfsprekend onderdeel van de Europese keuken dat het nauwelijks voorstelbaar is dat zij ooit een vreemde vrucht was. Via de Spanjaarden kwam zij in de zestiende eeuw vanuit Zuid-Amerika naar Europa, waar zij aanvankelijk onder meer als een gouden appel werd aangeduid. De vroege Europese tomaten waren bovendien niet vanzelfsprekend de grote rode vruchten die wij nu zo goed kennen. In Italië werd de tomaat vervolgens door teelt, selectie, ervaring en culinair gebruik steeds verder ontwikkeld en kreeg zij uiteindelijk een plaats die zo vanzelfsprekend werd dat zij nauwelijks nog als een uitheemse vrucht wordt herkend.

Daarmee is de geschiedenis van de tomaat meer dan de geschiedenis van een product. Zij laat zien hoe iets vreemds onderdeel kan worden van een bestaande culinaire cultuur. De tomaat werd niet in één keer wat zij later zou worden. Zij moest worden geteeld, geproefd, beoordeeld en gecombineerd. Men ontdekte haar eigenschappen, haar mogelijkheden en haar verhouding tot andere producten. Zo ontstond geleidelijk een wereld waarin de tomaat niet langer een vreemde toevoeging was, maar eenvoudigweg onderdeel van het geheel.

Opmerkelijk is dat zij daarvoor niet voortdurend opnieuw hoefde te worden uitgevonden. Zij werd juist steeds beter herkend. Haar verschillende eigenschappen werden ontdekt en verfijnd en vervolgens opgenomen in steeds meer bereidingen. De tomaat bleef tomaat, terwijl de mogelijkheden van haar gebruik zich uitbreidden.

Dat is kenmerkend voor de culinaire wereld. Haar enorme rijkdom bestaat grotendeels uit producten die al heel lang bekend zijn. Aardappel, ui, knoflook, wortel, prei, brood, rijst, olijfolie, kaas, vis en vlees zijn geen nieuwe producten, maar hun mogelijkheden lijken evenmin uitgeput. Zij worden iedere dag opnieuw bereid, gecombineerd en gegeten, zonder dat hun ouderdom een bezwaar vormt.

Een goed gerecht hoeft zijn bestaansrecht niet te ontleen aan zijn ouderdom, maar evenmin aan zijn nieuwheid.

II. Het bekende

Misschien is dat wel het merkwaardigste aan de keuken: het bekende wordt er niet als een tekortkoming ervaren. Niemand die een goed gemaakte klassieke tomatensaus krijgt voorgeschoteld, vraagt waarom zij niet moderner is. Een gerecht dat al generaties bestaat, kan vandaag opnieuw worden gewaardeerd zonder eerst te moeten worden aangepast om eigentijds te mogen zijn. Zelfs iemand die professioneel sterk op vernieuwing is gericht, kan aan tafel zonder enig bezwaar genieten van een bereiding die al vele generaties wordt doorgegeven.

De keuken verandert voortdurend, maar zij hoeft daarvoor niet voortdurend opnieuw te beginnen. Nieuwe producten worden opgenomen, technieken veranderen, smaken verschuiven en verschillende culinaire culturen ontmoeten elkaar. Wat ooit vreemd was, kan vertrouwd worden en uiteindelijk zo vanzelfsprekend dat niemand zich nog afvraagt waar het vandaan kwam. De tomaat zelf is daarvan een overtuigend voorbeeld.

Daarmee wordt ook het verschil zichtbaar tussen nieuwheid en innovatie. Iedere maaltijd is nieuw omdat zij op een nieuw moment wordt bereid. De producten zijn nooit volkomen hetzelfde, de omstandigheden veranderen, degene die kookt verandert en ook degene die eet is iedere keer anders. Zelfs wanneer een recept eeuwenoud is, vindt de bereiding opnieuw plaats. Nieuwheid behoort daardoor vanzelf tot iedere handeling.

Innovatie is iets anders. Zij is de bewuste keuze om iets te veranderen. Dat kan waardevol zijn wanneer de verandering voortkomt uit ervaring, nieuwsgierigheid of een werkelijk nieuwe mogelijkheid, maar het feit dat iets anders is, maakt het nog niet beter. Een gerecht wordt niet beter omdat het nieuw is en een oud gerecht wordt niet minder goed omdat het bekend is.

De rijkdom van de keuken ligt daarom niet in een eindeloze stroom nieuwe producten, maar in de enorme hoeveelheid verhoudingen die tussen bekende producten mogelijk blijken. Dezelfde aardappel kan op talloze manieren worden bereid, een tomaat kan rauw worden gegeten, geroosterd, gevuld of tot saus worden verwerkt en dezelfde vis kan afhankelijk van plaats, seizoen, soort en bereiding een geheel andere ervaring worden. De mogelijkheden ontstaan dus niet alleen doordat er nieuwe dingen bijkomen, maar doordat steeds beter wordt begrepen wat er met het bestaande mogelijk is.

Daarbij ligt de kwaliteit niet in de hoeveelheid mogelijkheden, maar in het vermogen om daaruit het juiste te herkennen. Een nieuwe combinatie kan betekenisvol zijn, maar zij wordt niet betekenisvol uitsluitend omdat zij nieuw is. Zij moet zich verhouden tot de producten waaruit zij bestaat en tot degene voor wie zij wordt bereid.

III. Aandacht, herkenning en afstemming

Daar begint aandacht. Wie kookt, begint niet bij de vraag wat hij allemaal met een product zou kunnen doen, maar bij de vraag wat er werkelijk voor hem ligt. Een rijpe tomaat vraagt iets anders dan een harde, een jonge groente iets anders dan een oude en een verse vis iets anders dan vlees. Het product heeft eigenschappen die eerst moeten worden gezien voordat kan worden bepaald wat ermee moet gebeuren.

Aandacht maakt herkenning mogelijk. Wie een product werkelijk kent, herkent niet alleen wat het is, maar ook de kwaliteit, de toestand en de mogelijkheden ervan. De ervaren kok weet wanneer een tomaat nauwelijks iets nodig heeft en wanneer zij juist geschikt is voor een saus die langzaam mag inkoken. Hij weet wanneer een kruid aanwezig moet zijn en wanneer het beter nauwelijks merkbaar kan blijven. Hij volgt daardoor niet alleen een recept, maar blijft tijdens het bereiden waarnemen wat zich aandient.

Uit herkenning ontstaat afstemming.

De culinaire wereld is uiteindelijk een wereld van afstemming tussen producten die ieder hun eigen karakter behouden. De tomaat blijft tomaat, de ui blijft ui en de olijfolie blijft olijfolie. Zij hoeven niet hetzelfde te worden om samen een gerecht te vormen. Juist hun verschillen maken hun verhouding mogelijk. Zuur kan zich tot zoet verhouden, scherpte tot zachtheid, knapperigheid tot zachtheid en kracht tot terughoudendheid.

Afstemming is geen gelijkmaking, maar het laten samenwerken van verschillen.

Daarin ligt iets wezenlijks. Het bijzondere bevindt zich niet noodzakelijk in een uitzonderlijk product en evenmin in een spectaculaire techniek, maar in de wijze waarop bekende producten elkaar vinden. Een gerecht kan uit zeer eenvoudige ingrediënten bestaan en toch buitengewoon zijn, omdat de verhouding tussen die ingrediënten iets laat ontstaan wat geen van hen afzonderlijk bezit.

Daarom kan eenvoud soms veeleisender zijn dan overvloed. Wanneer er weinig ingrediënten worden gebruikt, kan niets zich gemakkelijk verbergen. Een goede tomaat met wat olijfolie en zout vraagt misschien meer van degene die haar bereidt dan een gerecht waarin tientallen smaken over elkaar heen worden gelegd. De kwaliteit van het product blijft zichtbaar en de hand van degene die kookt kan zich niet verschuilen achter techniek.

Ook de keuze om iets weg te laten behoort tot diezelfde aandacht. Niet iedere bereiding wordt beter door toevoeging. Soms vraagt een product om een kruid, soms om zuur of vet, maar soms vraagt het vooral om rust. Wie het product werkelijk herkent, weet dat ingrijpen niet altijd verbetering betekent.

Daar waar de producten elkaar werkelijk vinden, ontstaat iets dat geen van hen afzonderlijk bezit.

Dat is de werking.

IV. Di mamma en de chef

Die kennis van afstemming kan op verschillende manieren ontstaan. *Di mamma* vertegenwoordigt een vorm van kennis die nauwelijks volledig in een recept kan worden vastgelegd. Zij heeft geleerd door te kijken, te proeven, te maken en opnieuw te maken en heeft daardoor een verhouding tot producten ontwikkeld die bijna vanzelfsprekend in haar handelen aanwezig is. Zij weet wanneer iets klaar is, hoeveel zout nodig is, wanneer het vuur lager moet en vooral wanneer er niets meer hoeft te gebeuren.

Haar kennis is niet minder omdat zij niet volledig theoretisch is vastgelegd. Zij is gegroeid uit dagelijks gebruik, uit plaats, familie en generaties ervaring. Het gerecht dat zij maakt kan al heel oud zijn, maar haar bereiding is nooit eenvoudigweg dezelfde als die van gisteren. De producten verschillen, de omstandigheden verschillen en haar eigen ervaring heeft zich verder ontwikkeld.

Daarom is *di mamma* geen tegenstelling tot de chef. Ook de chef kan vanuit een grote kennis van producten, technieken en bereidingen voortdurend zoeken naar een juiste verhouding. Hij kan experimenteren, verfijnen en nieuwe combinaties ontdekken, maar ook voor hem blijft de kwaliteit uiteindelijk afhankelijk van wat er werkelijk gebeurt tussen het product, de bereiding en degene die eet.

De één kan sterker vertrouwen op kennis die door generaties is doorgegeven, de ander op kennis die door studie, techniek en experiment is ontwikkeld. Maar beiden kunnen slechts werkelijk goed worden wanneer zij weten wanneer zij moeten ingrijpen en wanneer zij juist moeten terugtreden.

Hier krijgt traditie haar werkelijke betekenis. Traditie is niet het letterlijk bewaren van iedere handeling uit het verleden en evenmin het weigeren van verandering. Zij is het opnieuw mogelijk maken van iets dat zijn betekenis heeft behouden. Een recept wordt doorgegeven omdat het opnieuw kan worden bereid, maar iedere nieuwe bereiding brengt het recept opnieuw in het heden.

Traditie is niet het steeds opnieuw maken van hetzelfde. Traditie is het steeds opnieuw mogelijk maken van hetzelfde.

Daarom kan een culinaire cultuur veranderen zonder haar samenhang te verliezen. Producten kunnen van ver komen, technieken kunnen worden overgenomen en gerechten kunnen zich mengen met andere keukens. De geschiedenis van het eten is voortdurend een geschiedenis van ontmoeting. Maar niet iedere ontmoeting wordt een blijvende toevoeging. Sommige combinaties verdwijnen weer, andere blijken zich zo goed tot elkaar te verhouden dat zij na verloop van tijd vanzelfsprekend worden.

Wat aanvankelijk vreemd was, kan dan traditie worden.

Niet omdat het vreemde zichzelf heeft opgeheven, maar omdat het een plaats heeft gevonden.

V. Het bijzondere

Juist hier wordt ook zichtbaar waar de culinaire wereld haar eigen spanning kent. Zodra het nieuwe zelf een waarde wordt, kan de aandacht verschuiven van het product naar de verrassing en van de kwaliteit naar het onderscheid. Een gerecht kan dan vooral interessant worden omdat het anders is, terwijl het niet noodzakelijk beter is geworden.

Ook de voedselindustrie laat zien hoe gemakkelijk het vanzelfsprekende opnieuw als bijzonder kan worden aangeboden. Kwaliteit, natuurlijkheid en zorgvuldigheid kunnen worden omgezet in eigenschappen waarmee een product zich in de markt onderscheidt, terwijl zij eigenlijk de gewone grondvoorwaarden van goed voedsel zouden moeten zijn. Wanneer marketing belangrijker wordt dan de kwaliteit van wat uiteindelijk wordt gegeten, verschuift de aandacht van het product naar het verhaal eromheen.

Dat betekent niet dat iedere vernieuwing of iedere nieuwe culinaire combinatie haar betekenis verliest. Integendeel, de keuken heeft zich altijd ontwikkeld door nieuwe producten en ontmoetingen op te nemen. Maar een verandering krijgt pas werkelijk betekenis wanneer zij zich in gebruik kan bewijzen en onderdeel kan worden van een levende culinaire cultuur. De tijd maakt daarin onderscheid. Sommige vondsten verdwijnen, andere worden opnieuw bereid, doorgegeven en uiteindelijk zo vertrouwd dat niemand ze nog als nieuw beschouwt.

Wat blijft, blijft dus niet omdat het oud is, maar omdat het zich telkens opnieuw laat opnemen in het leven.

Daarmee komen we terug bij de tomaat. Ooit kwam zij als een vreemde vrucht naar Europa en werd zij langzaam opgenomen in andere gewoonten, smaken en bereidingen. Zij werd geselecteerd, geteeld en verfijnd, maar hoefde daarvoor niet op te houden tomaat te zijn. Haar betekenis groeide juist doordat zij steeds beter werd herkend en steeds verder werd afgestemd op andere producten.

Ook vandaag begint iedere bereiding opnieuw bij wat er is. Een tomaat wordt bekeken, gevoeld en geproefd. Misschien vraagt zij om olie en zout, misschien om ui en basilicum, misschien om vuur en tijd, misschien om bijna niets. De keuze ontstaat niet noodzakelijk uit de behoefte om iets nieuws te maken, maar uit de aandacht voor wat zich op dat moment aandient.

Iedere bereiding is daardoor nieuw, maar niet iedere bereiding hoeft vernieuwend te zijn.

Een oud recept kan vandaag opnieuw ontstaan. Een vertrouwd product kan opnieuw verrassen. Een eenvoudige maaltijd kan bijzonder worden zonder dat iemand heeft geprobeerd haar bijzonder te maken. Het nieuwe bevindt zich niet noodzakelijk in wat wordt toegevoegd, maar kan ontstaan in de wijze waarop het bestaande opnieuw samenkomt.

Daarin ligt misschien wel het meest bijzondere van de culinaire wereld: dat het bekende niet hoeft te worden verlaten om iets nieuws te laten ontstaan. De tomaat hoeft geen nieuwe tomaat te worden, het gerecht hoeft niet nieuw te zijn en de traditie hoeft niet te verdwijnen. Wat nodig is, is aandacht voor wat er is, herkenning van wat ieder product vraagt en afstemming tussen de verschillen.

Dan **ontstaat iets dat er tevoren nog niet was.**

Niet omdat het bestaande tekortschiet, maar omdat het bestaande **opnieuw tot zijn recht komt.**

Colofon

OVERWEGINGEN

Deel XVIII

Culinair

Over aandacht, herkenning en afstemming

Samenstelling

Robert Geurten

Eerste uitgave

2026

Deze uitgave maakt deel uit van de essayreeks **OVERWEGINGEN – Essays in het kader van ORITUR.**

De tekst is ontstaan uit een langdurige dialoog tussen Robert Geurten en ChatGPT (OpenAI), waarbij de inhoudelijke visie, samenhang en eindredactie berusten bij Robert Geurten.

© 2026 Robert Geurten

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur, behoudens de uitzonderingen die de wet stelt en het citeren in het kader van recensies, wetenschappelijk onderzoek of andere wettelijk toegestane vormen van bronvermelding.