

Eten als Einde: geen rouwkost maar troostvoedsel



Last supper remains, Damian Griffiths. ▶ Foto: PR

Koffie met een plakje cake is de meest bekende. Maar er zijn meer culinaire tradities die te maken hebben met de dood. Wat zou je eten als je nog maar één dag te leven had? En welk gerecht herinnert je aan mensen die zijn overleden? Die vragen staan centraal in het project 'eten als einde' van Stroom Den Haag.

Door Babeth Knol

'Eten als einde' is een vervolg op de tentoonstelling 'Living Remains' van de Mexicaanse kunstenaar Raoul Ortega Ayala, die op dit moment bij Stroom te zien is. Hij onderzoekt de rol die voedsel speelt in dagelijkse handelingen en rituelen, in religie en cultuur. Voor deze tentoonstelling reproduceerde hij eerder zeer nauwkeurig het laatste avondmaal. 'Eten als einde' sluit aan bij de tradities van Allerheiligen en Allerzielen, en de Mexicaanse 'Día de los Muertos'. Mexicanen maken op deze dag een altaar van foto's, voorwerpen en favoriete gerechten en dranken van de overledene om deze te herdenken. Volgens de Katholieke Allerzielen-traditie worden na een bezoek aan de kerk en begraafplaats pannenkoeken gegeten. Maar welke persoonlijke tradities en rituelen hebben mensen ontwikkeld?

Voor het project is een weblog opgericht, waar iedereen zijn verhalen, beelden en gedachten over eten in relatie tot de dood kan plaatsen. Van een kunstenaar die chocolaatjes maakt met afgietsels van littekens, tot een verpleegkundige die naar manieren zoekt om mensen die niet meer goed kunnen eten toch een laatste keer van hun lievelingsgerechten te laten proeven. En van het onstilbare verlangen van een stervende vader naar aardbeien tot de laatste hapjes boterham met bessengelei van Jan Wolkers. Deze ingezonden verhalen over eten vormen de inspiratie voor de bijeenkomst op 2 november op begraafplaats

Oud Eik en Duinen, de oudste begraafplaats in Den Haag. Maar ook voor alle andere vormen van herinnering en herdenking is ruimte. Er is live muziek van Templo Diez, Mary Lichtveld van Gaalen en Melle de Boer speelt 'Country noir'. Klaske Oenema verwerkt beelden, zang en poëzie in een performance. Er is een wandeling langs bijzondere graven, zoals die van schrijvers Ferdinand Bordewijk en Louis Couperus en politici als Willem Drees en Abraham Kuyper. En natuurlijk wordt iedere bezoeker gevraagd om een bijzonder gerecht mee te nemen.

Fakkels

Petra Westendorp, manager van Oud Eik en Duinen, is wel in voor iets nieuws. "Normaal gesproken doen we niets met Allerzielen. Maar we staan altijd open voor nieuwe ideeën". 'Eten als einde' is niet de eerste activiteit op Oud Eik en Duinen. Het jaarlijkse 'Lights in Christmas Carols', een evenement waarvoor de hele begraafplaats wordt verlicht met fakkels, trekt jaarlijks vele bezoekers. "We zijn heel actief. Om twee redenen: We doen het voor de nabestaanden, maar natuurlijk ook vanwege de naamsbekendheid", vertelt de teammanager van de begraafplaats die ook wel de

Nederlandse Père Lachaise wordt genoemd.

Muziek, poëzie, bijzondere gerechten; 'Eten als einde' sluit aan bij een trend. Nieuwe varianten op traditionele rouwrituelen en -gerechten zie je niet alleen bij Stroom, en niet alleen op Allerzielen. De traditie van koffie en een plakje cake lijkt plaats te maken voor nieuwe rituelen. Brouwerij de Prael brouwt speciaal 'Droefbier', zoals dat honderden jaren geleden op grote rouwfeesten werd geschonken. Begraafplaats Zorgvlied in Amsterdam en historicus Jeanette Diepenbroek onderzochten eerder de culinaire rouwrituelen op die multiculturele begraafplaats en zagen tradities veranderen onder invloed van verschillende culturen. Maar ook het groeiend individualisme lijkt een rol te spelen: gerechten en dranken moeten passen bij de overledene. Met als doel het leven van die persoon te vieren. Geen rouwkost, maar troostvoedsel.

'Eten als Einde', dinsdag 2 november 2010, 18.00 uur, locatie: Oud Eik en Duinen, Laan van Eik en Duinen 40, Den Haag. Deelname gratis, reserveren noodzakelijk (info@stroom.nl, 070-3658985, www.stroom.nl). Verhalen, beelden en ideeën kunnen nog worden ingezonden tot 1 november naar maaik@stroom.nl