

In Frankrijk hebben ze er geen, in Italië evenmin en zelfs de Amerikanen kennen hem niet: de smaakprofessor. Uitgerekend ons land, dat toch niet bekendstaat om zijn culinaire geschiedenis, heeft er wel een. Peter Klosse: 'Lekker is een sleutelbegrip.'

Proeven blijft mensenwerk

INTERVIEW

Jeroen Thijssen

De wereld van koele wetenschappers in hun laboratoria en die van de gastronomen in de warme keukens, zijn dat niet twee sterrenstelsels, op lichtjaren van elkaar? Peter Klosse, aan de Universiteit van Maastricht gepromoveerd op de gastronomie, schudt overtuigd zijn hoofd. "Gastronomie is juist heel goed wetenschappelijk te benaderen."

Klosse, een late vijftiger van ongewone levendigheid, ontvangt in het café van de Hotelschool in Maastricht. Het café, gedreven door studenten, is ook vooral bevolkt door studenten. Hun lector gastronomie ondergaat de herrie en de vragen goedlachs en gemoedelijk.

"De definitie van gastronomie is: de wetenschap van smaak en proeven", doceert hij. "Smaak staat voor de dingen die we proeven, de fysieke dingen. Die horen bij het domein van de natuurwetenschappen. Proeven is natuurlijk per definitie het domein van de mens. Het interesseert me niet wat een rat ergens van vindt."

Hij lacht erom, maar toch. Een stelling uit zijn proefschrift is: smaakonderzoek doen bij ratten is goed voor de ontwikkeling van rattengif. Juist op het gebied van proeven gebeuren veel simplistische dingen. "Neem dat onderzoek naar de smaak van bruin brood", zegt Klosse. "Dat zou minder lekker zijn dan witbrood, omdat in witbrood geen ferulazuur zit."

Hij doelt op Amerikaanse wetenschappers, die onlangs bekendmaakten dat ferulazuur de geur van grof volkoren doet ontstaan, waar veel mensen dan niet van zouden houden. "Een mooi voorbeeld van reductionisme", vindt hij. "Ze abstraheren de smaak van brood. Alsof dat ene stofje de reden is dat mensen geen bruin brood eten." Terwijl er ook mensen zijn die niet van witbrood houden. Hoe verklaar je dat dan? Proeven, wil hij maar zeggen, is mensenwerk.

Maar het begint allemaal met het woord. Klosse: "Ik deed een wijnonderzoek, dat heeft de woorden voor smaak opgeleverd. Begrippen als 'smaakgehalte' en 'mondgevoel', beschrijvende woorden van smaak. Dat was belangrijk, die lagen toen nauwelijks vast."

Maar als je de woorden hebt ben je pas een stap op weg. Hoe benader je smaak dan wetenschappelijk? "De eerste vraag is: hebben wij zintuigen om smaak te proeven? Het antwoord lijkt voor de hand te liggen, elke neuroloog kan je zeggen dat we die hebben. Maar dat moet je wel eerst vaststellen."

Dan volgt de abstractere vraag: hebben dingen smaak van zichzelf, of krijgen ze smaak omdat wij die eraan geven? "Dat is hetzelfde als je afvragen of licht wel echt bestaat", grinnikt Klosse. "Daar hebben ze ook eeuwen over gedebatteerd."

Het is een geruststelling: dingen hebben smaak van zichzelf, ook als wij het niet proeven. Klosse: "En als je dat hebt vastgesteld kun je ook gaan onderzoeken hoe die smaak dan vorm krijgt." Hij wijst op de dampende kop groene thee voor



Peter Klosse: 'De liefde, de lol, het verhaal van wat de chef allemaal bedacht heeft komt niet bij de gast. En dat zou anders moeten.' FOTO BRAM PETRAEUS

hem. "Dat is grotendeels H₂O. Dan zitten er een zoi koolstofmoleculen in, die per definitie in water oplosbaar zijn. Daarmee kunnen chemici een heel eind komen om een exact chemisch profiel van dit kopje thee te geven, en daarmee een smaakprofiel."

Hij somt technieken op uit de fysica: gaschromatografie, viscometers om viscositeit te meten, olfactometers om geur vast te kunnen stellen. Meten is weten, en met meten begint iedere wetenschap. Maar wat heb je er nou concreet aan?

"Ik sprak op een congres van mensen in de zorg. Daar waren ze erg trots dat de ondervoeding in verzorgingstehuizen was teruggebracht van 49 naar 47 procent." Klosse, tevens eigenaar van hotel-restaurant De Echoput in Hoog Soeren, lacht lang en luid. "Als ons restaurant zo redeneert hebben we een probleem."

Je moet nadenken over mensen in de zorg alsof het gasten zijn, wil hij maar zeggen. Om gasten aan het eten te krijgen moet je ze lekker eten geven. "Lekker is een sleutelbegrip." En daar ligt het probleem bij oude-

'Het interesseert me niet wat een rat ergens van vindt'

ren. "Bij oudere mensen loopt de werking van alle zintuigen terug", legt Klosse uit. "Ook die van de tong en de neus. Dat betekent dat het eten in de zorginstellingen anders aangepakt moet worden dan het eten in een restaurant, bijvoorbeeld. Je moet je aanpassen aan je doelgroep. Het grappige is dat, zolang mensen zelfstandig wonen, ze geen last hebben van gebrek aan eetlust. Het wordt pas een probleem als anderen voor je koken. Dan kun je niet meer naar eigen smaak koken."

Hij grinnikt. "Heb je je wel eens afgevraagd waarom oma's beter kunnen koken dan moeders? Dat ligt aan de rol. Als je als kleinkind bij oma komt, dan zegt oma: ik heb je zolang niet gezien, wat wil je eten? Die kookt wat jij lekker vindt. En moeder

zegt: je moet eten wat de pot schaft. Dat zijn de fundamentele dingen die veranderen wanneer je in een zorginstelling belandt." Hier komen geneeskunde, sociologie en gastronomie samen.

"Gastronomische wetenschap is bijna holistisch", zegt Klosse. "Maar dat moet je niet te hard zeggen. Dat is een omstreden woord." In zijn voorstel tot promotie-onderzoek had hij het woord vermeld. "Mijn promotoren waren enthousiast over het voorstel, maar dat woord, dat moest eruit."

Terwijl gastronomische wetenschap juist een wetenschap is op het snijvlak van vakgebieden. Klosse: "We hebben nu vier velden van onderzoek uitgezet. De eerste is gastronomie en gezondheid, dat over drag en zorginstellingen gaat. Zoals dat anders koken voor ouderen omdat hun smaak achteruitgaat."

De tweede is gastronomie en economie. "Over de rol van streekproducten, bijvoorbeeld. Heel veel streken bedenken nieuwe streekproducten, heel veel restaurants beginnen eigen tuinen. Is dat wel zinnig? Wat

kan de lokale landbouw bijdragen aan de economie?"

"Dan is er het veld gastronomie en duurzaamheid." Hij lacht eens. "Duurzaam is een vreselijk woord, het is gekaapt door marketeers. Hier in Limburg zeggen ze 'volhoudbaarheid', dat is veel beter."

Bij deze tak komen bekende vragen aan de orde, maar dan toegepast op gastronomie: voedsel van veraf of dichtbij, waterverbruik, de carbon footprint.

"De vierde is het vakgebied van gastronomie en gastheerschap", telt Klosse op zijn vingers. "Daar zitten de vragen waarmee het allemaal begon. Waarom werken bepaalde wijnspijscombinaties wel, en andere niet?"

Toch, het begon met het woord en misschien eindigt het daar ook wel. Klosse: "Ik begin steeds meer op te schuiven richting taal, dat het in restaurants goed verteld wordt. De passie voor koken zit vaak bij de kok en minimaal bij bediening. De liefde, de lol, het verhaal van wat de chef allemaal bedacht heeft komt niet bij de gast. En dat zou anders moeten."