

Koken tegen het einde van de wereld



Van intiem muziektheater bij zonsondergang tot een culinaire TED-talk over het voedsel van de toekomst: de Zomer van Antwerpen loodst je door een podiumluwe vakantie.

Kun je de wereld redden door te koken? Als het van hobbykok en theatermaker Sien Vanmaele afhangt wel. In *Zeemaal* (****) neemt ze ons mee op een culinaire ontdekkingstocht langs zeeën, kliffen, duinen en schorren op zoek naar het voedsel van de toekomst. Met een vijftigtal toeschouwers nemen we plaats aan de gastentafel in een ovale tribune, die uitkijkt op een mooi vormgegeven keukenlaboratorium. Microalgen, zilte planten en wieren met de meest poëtische namen (zee-asperge, iemand?) spelen de hoofdrol in deze smakelijke TED-talk. Geen wonder dat Vanmaele zo gefascineerd is door deze soorten: algen zijn de oerplanten waaruit alle leven is ontstaan en ook nu zijn ze de sleutel tot duurzame voedselproductie op een aarde die door de klimaatverandering steeds zouter wordt.

Zeemaal is tegelijk een persoonlijke zoektocht van een vrouw die letterlijk ziek werd van klimaatangst, maar in de keuken een nieuwe zingeving vond. Vanmaele is op haar best als ze de voorbereide lezing en de theatrale scènes loslaat, en spontaan tegen het publiek begint te vertellen over haar liefde voor deze glibberige plantjes die al miljoenen jaren weten te overleven in barre omstandigheden. Veel klimaatvoorstellingen blijven een theoretische oefening en laten je verbeeldingsvermogen stuklopen, wellicht ook omdat het zo pijnlijk is om ons de echte consequenties van de ecologische catastrofe voor te stellen. Vanmaele kiest daarentegen voor het spoor van de hoop en maakt onze connectie met de natuur erg concreet door al onze zintuigen te bespelen.

Want luisteren is hier even belangrijk als proeven. Achtereenvolgens schotelt ze ons oerwater en chips van zee-eik voor, maken we zelf zeeravioli met vis-zonder-vismousse en dissecteren we zeesla. En dan moet het échte *zeemaal* nog komen, vol originele gerechtjes waarin ook de hand van Peter De Bie (theatergezelschap *Laika*) voelbaar is. Ook het publiek dat pakweg niet elke maand naar een sterrenrestaurant gaat, eet nieuwsgierig mee van de zeemansboter met gedroogde wieren en de veganistische notenkaas. Anders eten is anders leven, met die hoopgevende boodschap ga je naar huis. Een tripje naar de zee zal nooit meer hetzelfde zijn.