

KUNSTLIJNDINER



Het 35e kunstlijndiner van Jolanda Prinsen vindt plaats in de Loods van de Pletterij, op zondagavond om 19 uur.

Reserveren:

info@jolandaprinsen.nl of 06 2000 3839

Voedsel en kunst, het is een bijna vanzelfsprekende combinatie. Al vanaf de klassieke Oudheid is eten een belangrijk onderwerp in de beeldende kunst. Wie kent niet de Romeinse muurschilderingen met afbeeldingen waarop twee mensen op een sofa aan weerszijden van een overdadig gedekte tafel aanliggen aan het diner. Of de vele 17^{de}-eeuwse Hollandse stillevens met het bijna griezelig realistisch geschilderde fruit op grote, zilveren dienschalen.

Waarom zijn mensen zo geobsedeerd door eten? ‘Omdat het iedere dag weer een terugkerend ritueel is’, zegt beeldend kunstenaar Jolanda Prinsen. ‘Het avondeten is in mijn gezin altijd al een belangrijk moment geweest. Een sociaal gebeuren, waarbij je de dag nog eens met elkaar kunt doornemen. Geen wonder dus dat eten in het werk van Prinsen een belangrijke plek inneemt. En misschien is het daarom ook niet zo vreemd dat zij al sinds heugenis het slotdiner organiseert dat traditiegetrouw het Kunstlijnweekend afsluit.

Zo’n afsluitend etentje na een druk en intensief weekend is voor haar dan ook niet meer dan logisch, vindt ze zelf. ‘De kunstenaars die aan de Kunstlijn deelnemen zitten vaak drie dagen in hun atelier en hebben nauwelijks de tijd om met elkaar te communiceren. Daar was dit diner dan ook oorspronkelijk voor bedoeld: om elkaar wat beter te leren kennen en om de afgelopen twee dagen te evalueren. Inmiddels vind ik het leuker om een wat meer gemêleerd publiek uit te nodigen en kan iedereen zich aanmelden. Het gaat er nu meer om dat mensen even kunnen uitrusten en op verhaal kunnen komen’. Denk daarbij vooral niet dat Prinsen lichtzinnig omgaat met haar taak als chef de cuisine en dat ze zo’n dineetje maar even snel in elkaar steekt. Niets daarvan. Koken is voor haar een serieuze zaak en is van dezelfde orde als het maken van kunst. ‘Een creatief proces waarbij de dingen geleidelijk ontstaan’, zegt ze. En waarbij ook over de opeenvolging van de verschillende gerechten zorgvuldig wordt nagedacht. Het heeft te maken met haar macrobiotische achtergrond waarbij kosmische begrippen als yin en yang een belangrijke rol spelen. ‘

Na het eten van dierlijke eiwitten heeft je lichaam behoefte aan zoetheid. Daarom volgt het toetje altijd na het hoofdgerecht. En bepaalde sterke dranken als grappa werken goed als ontstoppingsmiddel: ze zorgen ervoor dat de spijsvertering op gang komt.’ Moeten de gasten op het aanstaande Kunstlijndiner daarom bedacht zijn op een uiterst verantwoord diner met nauwkeurig uitgekiende gerechten waarna ze als herboren huiswaarts keren? Jazeker voor de 35ste keer Van veganist tot carnivoor er is voor elk wat wils.