

1

Lekker is een vreselijk woord. Waaróm is het lekker?
Leg dat maar eens uit.

Smaak, echte smaak, de sensatie van alles wat je op je tong proeft, is tamelijk rechtlijnig. Umami blijft nog altijd wat lastig, maar voor zoet, zuur, zout en bitter vinden we feilloos de juiste woorden. Het is met ruiken dat we de mist in gaan. We herkennen de geur van pindakaas zelfs niet als we het die ochtend nog op ons brood smeerden. Parfums blijven een brij. En zodra we een goede maaltijd met een glas wijn voor ons hebben staan, is de chaos compleet. Alles loopt door elkaar. En daarmee zijn we verloren, want proeven doe je voor het overgrote deel met je neus.

Ze zeggen dat het aan onze neus zelf ligt, dat we slecht ruiken, maar dat is onzin. Met een beetje aandacht gaat het verbazingwekkend goed. Doe een blinddoek om en laat een vriend met een in gesmolten chocolade gedoopt touw een spoor trekken door het park; je brengt het er beter vanaf dan je denkt. In tests scoren we op het onderscheiden van geuren soms zelfs beter dan ratten.

De lastigheid is dat ons reuksysteem bijzonder in-

gewikkeld is. Een geurimpressie reist door verschillende diepe, primaire hersenniveaus voordat ze in ons bewustzijn belandt. Dat maakt geur zo'n ongrijpbaar fenomeen.

Maar in onze hersenen ligt tegelijk de sleutel. Wij hebben achter onze neus een veel groter apparaat dan dieren om na te denken over wat we ruiken en proeven. Zoals de Franse gourmand Jean Anthelme Brillat-Savarin schreef in zijn boek *Het wezen van de smaak* (1826): "Het smaakvermogen van dieren reikt niet verder dan hun intelligentie."

Je kunt op je neus en je mond vertrouwen, maar je moet de rationele verwerking van je sensaties trainen om te kunnen duiden wat geuren en smaken je vertellen. Daar zijn we niet mee opgevoed, we krijgen die lessen niet op school. Toch kun je het jezelf wel aanleren. Kijk alleen maar naar wijnxperts: die vinden kennelijk wél de juiste woorden en zijn in staat om onderling op een redelijk uniforme manier te praten over geur en smaak. Meestersommeliers kunnen een wijn herleiden naar die ene helling in de Rhônevallei; kennelijk herbergt een wijn meer in zich dan een leek kan vermoeden.

Dit kleine boekje verdedigt de stelling dat smaak een taal is die je kunt leren spreken en verstaan. Iedereen kent de vreemde gewaarwording die je kunt hebben als iemand je na veel raden eindelijk vertelt wat je ruikt. Iets wat eerst vaag was, wordt ineens

duidelijk, krachtig en welomlijnd. “Café Noir”, zegt een vriend die je het nieuwe smaakje in zijn elektronische sigaret laat proeven, en waar je hoofd eerst een donkere leegte leek waarin je vruchteloos rondtastte, grijpen tandraderen in elkaar en richt het ijzervijlsel zich met een kleine, gedweë schok naar de nieuwe magnetische pool. Je hoofd is ineens vol van die smaak. Hij is nu zo concreet dat je zijn samenstellende delen begint te ontwaren. Je proeft koffie, gebrande suiker, mokka. Herinneringen dienen zich aan: likken aan dat glazuurlaagje, het harde breken van dat kleine koekje. Woorden geven je grip op je zintuiglijke ervaring.

Natuurlijk kunnen woorden bedriegen. De kracht van suggestie kan ervoor zorgen dat je dingen proeft die je niet echt proeft, of liever niet wilt proeven. Taal stuurt je gedachten. Als je voor het eerst een india pale ale drinkt en iemand fluistert je in dat hij naar zweetvoeten ruikt, dan ben je voor je leven genezen. Maar tref je een vriendelijker gids die je wijst op de aroma's van mandarijn, grapefruit, passievrucht, lychee of perzik in precies diezelfde ipa, dan opent zich een wereld waarin je dingen kunt ervaren die je anders nooit had ervaren, of niet zo sterk; een wereld waarin je veel broddelwerk tegenkomt, maar af en toe ook bier met het zoet van het mout en het bitter van de hoppen in perfecte harmonie, met daarboven de feilloos afgestemde etherische tonen van de fruit-

aroma's; bier dat zo kristalhelder gedefinieerd is dat je het gevoel hebt dat het al bestond voordat het werd gebrouwen, een platonisch ideaal.

Het punt is niet dat je door woorden meer geniet. Het gezang van een verscholen merel is niet mooier als je weet dat het een merel is. Die kennis maakt echter wel dat je er op een andere manier naar luistert. Je kunt je de merel voorstellen, waar hij dan ook zit. En in een meerstemmig fluitconcert pik je hem er ineens veel makkelijker uit. Met smaak is het precies zo. Het gaat niet om het etiket, maar om de nuance die dat etiket mogelijk maakt. Taal helpt je om een onzichtbare wereld te vatten, te onderscheiden en op een bewustere manier te begrijpen. Je kunt zonder woorden genieten van een fles wijn, maar pak er een goed geschreven recensie bij en met de volgende slok komt hij nog meer tot bloei, omdat je beter begrijpt wát hem zo goed maakt. Je hebt een extra, cognitieve laag toegevoegd aan je ervaring. Taalfilosoof Kent Bach verwoordt het zo in *Questions of Taste: The Philosophy of Wine* (2007): “De meeste wijnkennis vergroot niet het genot dat je aan wijn ontleent, maar wel je vermogen om dat genot te ontdekken. (...) Wijn is wijn en kennis is kennis, maar de twee vormen een uitzonderlijk goede combinatie.”

Woorden staan nooit op zich. Het herkennen, benoemen en waarderen van afzonderlijke smaken en geuren is slechts het begin van een diepere, beteke-

nisvolle verkenning van wat je ruikt en proeft. Zoals parfumeurs componeren met topnoten, hartnoten en basisnoten, heeft ook smaak een grammatica volgens welke de delen zich dienen te voegen naar het geheel, wil dat geheel althans geslaagd heten. Die grammatica is even dwingend als divers. De balans tussen zoet en bitter ligt in elke geslaagde ipa weer net iets anders, de ideale verhouding tussen zoet en zuur in wijn varieert per stijl en binnen elke stijl, en elk gerecht, klassiek of nieuw, heeft zijn eigen evenwicht tussen de samenstellende delen. Door met aandacht te proeven en te ruiken ontwikkel je een kompas voor de kwaliteit van wat je eet en drinkt, al is het maar een stuk kaas of een glas oude jenever. Je herkent de finesse waarmee het is gemaakt en de mate waarin het zijn platonische ideaal benadert. In de roman *Tegen de keer* (1884) van Joris-Karl Huysmans ervaart hoofdpersoon Des Esseintes het met parfums: “Hij kon nu haar complexe taal ontcijferen, die even indringend is als die van de literatuur en waarvan de stijl, hoewel ogenschijnlijk vaag en weifelend, ongehooflijk bondig en precies is.”

Naarmate je de taal van smaak beter onder de knie krijgt, hoe meer woorden je kent en hoe beter je de grammatica aanvoelt, des te meer je begrijpt van wat je ruikt en proeft. En net als met elke andere vreemde taal geldt: spreek je hem eenmaal vloeiend, dan hoef je er niet meer bij na te denken en beleef je alles

op een veel dieper niveau. Je hebt een brug geslagen naar de wereld om je heen én naar de wereld in je. Want dat is het mooie van geur en smaak: die band is heel direct. Je moet alleen zorgen dat je er met je hoofd bij kunt.