

Met Spinoza aan tafel

Door: Rob Beernink

Uitgeverij: Koken aan de Waal

ISBN: 9789083330709

Publicatie: 01-12-2023

Prijs: €24

Te bestellen bij: info@kokenaandewaal.nl

Rob Beernink heeft met “Met Spinoza aan tafel” een fraai vormgegeven kookboek gemaakt.

Rob houdt duidelijk van gasten aan tafel en van een goed gesprek. Rob heeft een kookschool en gebruikt producten uit zijn eigen tuin en verder natuurlijke vlees en visproducten. Niks pakjes en kant en klare producten. Gewoon de eerlijke keuken zonder kunstmatige toevoegingen. Dicht bij de natuur. Dat op zich geeft al een mooie basis voor filosofische gesprekken waarin je op een zo zuiver mogelijke manier probeert te ontdekken hoe de wereld in elkaar zit.

Rob heeft één voor één een keur aan filosofen en wetenschappers uitgenodigd die in het boek aan het woord komen. Veelal zijn dat denkers of wetenschappers die iets te maken hebben met voeding. Zoals Michiel Korthals die geschreven heeft over eten en gezonde landbouw (zijn boek: *Goed eten, filosofie van voeding en landbouw*, draait om de vraag welke rol consumenten, overheden en marktpartijen kunnen spelen in de productie van smaakvoller en ethisch verantwoord voedsel). Het interview met Michiel heeft geen citaat van Spinoza maar wel van Kant:’

Er is geen plaats waar zintuiglijkheid en verstand zo lang voortgezet en zo vaak met welgevallen herhaald kunnen worden als een goed maaltijd in goed gezelschap.

Zo’n “bourgondische” uitspraak zal je bij Spinoza niet gauw tegenkomen zoals ook blijkt uit de bij het onderwerp passende citaten van Spinoza die opgenomen zijn in het boek.

In Ethica 3, stelling 19 zegt hij bijvoorbeeld: *Wat men waardeert of bemint versterkt de conatus, verhoogt welzijn en welbevinden en verwekt daardoor blijdschap, het om gekeerde geldt eveneens.*

Bij Kant klinkt de vreugde van de zintuiglijkheid wat onbevanger, bij Spinoza wat zuinigjes. Paul Juffermans merkt dan ook in zijn interview op: Spinoza beschouw ik als een gematigd hedonist. Inderdaad: gematigd.

Paul Juffermans, een filosoof met veel kennis van Spinoza, benadrukt de relatie tussen Spinoza en de natuur: *Spinoza stelt dat alles Natuur is en ook God in de Natuur is. Alle dingen die zijn, zijn noodzakelijkerwijs en een gevolg van die Natuur. Niet de mens staat centraal maar hij is een onderdeel van die Natuur.*

B. d. Spinoza
Spinoza Kring Soest



Rob Beernink vertelt tussendoor ook over zijn kookervaringen en gedachten over o.a. natuurlijke landbouw. Zo zegt hij over eerlijk eten en Spinoza (blz 26):

De filosofie van Spinoza zegt mij dat een wortel de beste Wortel wil zijn. Om vanuit dit idee te koken wordt ik uitgedaagd om de wortel zo te bereiden dat hij zichzelf herkent op het bord. Om dit te kunnen moet ik intuïtief leren luisteren naar de wortel. Hoe moeilijk kan dat zijn. Het zou mijn conatus helpen en niemand schaden. En dan, zegt Spinoza, is het goed. Heeft Spinoza nu iets of niets gezegd over de maaltijd? Hij heeft daar niet veel over vermeld en sommigen zeggen zelfs helemaal niets. Hij at een karig maal en was wars van materiele zaken.

In het boek komen veel filosofen, denkers over natuur en wetenschappers aan tafel en het onderwerp van verbondenheid met de natuur komt vaak terug. Zoals bij Luca Consoli (blz 56): *De Italiaanse maaltijd is vanuit tradities verbonden met de productie en plek van de ingrediënten voor de maaltijd. Jouw omgeving bepaalt wat en wanneer we eten. Omdat je zorg draagt voor je omgeving ontstaat er harmonie tussen mens en dier, plant en het land. Jij zorgt voor de plek waar je leeft en die plek zorgt voor jou.*

De recepten in het boek zijn niet ingewikkeld blinken uit in gebruik van natuurlijke ingrediënten waarin elke ingrediënt tot zijn recht komt. Zoals in de Zoete aardappel met scholfilet, sjalot en gember (blz. 82), heerlijk! De vormgeving van de gerechten en de foto's is mooi, een vreugde voor het oog. De handleiding voor de bereiding is overzichtelijk en puntsgewijs beschreven, niet moeilijk.

Of de ingrediënten ook echt dezelfde zijn die Spinoza tot zijn beschikking had?

Daarover merkt Rob op:

Ingrediënten zijn de eerlijke dingen die horen bij, met een knipoog, bij de filosoof.

Het zijn ingrediënten die er naar alle waarschijnlijkheid ook in de middeleeuwen al wel waren. Hopelijk zou Spinoza de gerechten kunnen herkennen als dragers van zijn filosofie, die eerder tijdloos is

Jan Mendrik – 21 dec 2023

www.spinozakingsoest.nl

