



Zeemaal

LAIKA EN SIEN
VANMAELE

Al zoekend red je
de wereld wel



Elie Agniel

Gezien op 10 september 2023
Halle, CC 't Vondel, in het kader van
het Theaterfestival.

In ZEEMAAL kookt Sien Vanmaele een maaltijd met de focus op zeewieren. Ondertussen heeft ze het over haar angst voor de opwarming van de aarde, en geeft ze ons wetenschappelijke feiten over zee flora mee. Dat levert niet enkel een verrassende ontdekking van de zeeplanten op je bord op. Sien Vanmaeles uiterst positieve instelling geeft eindelijk een haalbare aanpak voor het klimaatprobleem: blijven zoeken.

15 SEPTEMBER 2023

De zaal baadt in blauw licht als je binnenkomt. Lichte wachtmuziek vult de lucht. In het midden van de lege zaal staat een gigantische ovale, twee etages hoge arena. Die vorm en de langwerpige uitsnijdingen in de wanden vertonen een zekere gelijkenis met de Penguin Pool van Berthold Lubetkin in de Londense Zoo: ook dat modernistische meesterwerk heeft een ovale vorm, en biedt een speelveld aan de pinguïns. De arena van ZEEMAAL creëert echter een speelveld voor Vanmaele. Zij geeft in het midden van de ruimte aanwijzingen en vertelt verhalen. Als in een kookshow op TV staan er twee blauw getinte houten kookeilandjes op wieltjes, verlicht als waren het operatietafels.

Op een maaltijd is het echter nog even wachten. Vanmaele vertelt eerst over een feestje aan de kust, kort voor ze naar Antwerpen verhuisde. Ze was net achttien en beloofde die nacht om altijd dicht bij de zee te blijven. Ze voelde dat een deel van haar uit zee bestaat. De mens stamt immers net als alle leven uit de oeroceaan. Eencelligen brachten microalgen voort, waaruit op hun beurt algen en meercellige organismen voortkwamen. Zo ging het maar door, tot zij er als mens staat. Meligheid ligt hier even op de loer: je vreest dat dit uitmondt in een pleidooi om één te worden met de natuur.

Ondertussen pikt ze uit een pot water een alg, en bereidt er een gerecht mee. Ze snijdt de alg in stukken, doet er sesamzaad en een scheut olie op, en schuift de schotel bijna terloops naar een medewerker achter de schermen. Welk gerecht ze precies bereidt is niet helemaal helder, je krijgt het niet meteen te eten, maar het laat haar iets doen tijdens al dat praten. Dat stramien herhaalt ze in alle volgende scènes: op een stukje eigen verhaal volgt een wetenschappelijk weetje

over natuur of klimaatverandering waarna haar medespelers een proevertje op basis van zeewier en andere zee-planten uitdelen. Af en toe doet ze kort een kostuum aan en weer uit.

De vraag of je je met zeewier kan voeden is in de hele voorstelling eigenlijk van ondergeschikt belang.

Zo vertelt ze in een tweede ronde hoe ze midden in de nacht wakker schrok, het geraas van de autosnelweg verwarde met dat van de zee en in paniek een pak nori (het zwarte zeewier rond sushi) opentrekt. Pas dan kwam ze tot rust. Als hapje krijg je dan zeewierchips met een veganistische kaas voorgeschoteld terwijl ze een visserspak met lange laarzen aandoet en planten op haar speelveld verspreidt. Ze legt uit hoe zilte planten verschillende mechanismes hebben ontwikkeld om te overleven in zout water.

In een derde cyclus vertelt ze over haar angst voor de klimaatopwarming en haar slapeloze nachten. In een hilarische anekdote vertelt ze over haar bezoek aan een winkel die haar waren zonder verpakking verkoopt. Haar tassen bleken zo zwaar dat ze scheurden, en de prijzen zo hoog dat die hippe winkels helemaal niet duurzaam waren voor haar. Elke individuele oplossing die ze verzint lijkt niet goed genoeg en al snel achterhaald te zijn. Later vertelt ze dat ze lijdt aan de ziekte van Crohn, een ernstige aandoening van het darmstelsel die de opname van voedingsstoffen belemmert. Die deed haar in het hospitaal belanden. Daar beval de dokter haar aan om zeer gezond te eten. Maar wat dat inhield kon hij niet precies zeggen.

Bij deze scène moet je zelf je hapje maken: met een schijfje koolrabi maak je ravioli met een farce van wat ze zelf vis-zonder-vismousse noemt. Eentje laat ze je meteen opeten, maar het andere moet je bewaren voor later. Vanmaele zinspeelt zo voor het eerst op een later maal – een grote geruststelling na de kleine hapjes. Ondertussen vertelt ze hoe zoutresistente varianten van alledaagse groenten als aardappels en koolrabi ontwikkeld werden.

In een volgende cyclus krijgen we een classificatie van allerlei soorten zeewier, die Vanmaele ook expressief uitbeeldt in een dans. Ook mag je speciale wieren proeven en wat boter met zeewier bereiden, opnieuw voor een later maal. De laatste cyclus pas lijkt de clou van de voorstelling te onthullen. Vanmaele vertelt dat zeewier het materiaal en de voedingsbron van de toekomst is: zeewier houdt CO² uitstekend vast en is zo overvloedig aanwezig dat het wereldwijd voedseltekorten zou kunnen opvangen. Bovendien kan je er breidraad uithalen.

Ondertussen laat ze de toeschouwers een theetje drinken van geweekt zeewier, en vraagt ze hen om hun ogen te bedekken met die algenbladen. Met gesloten ogen hoor je haar dan spreken over een zwempartij in de woeste zee. Als de ogen weer open mogen staat Vanmaele in een felblauw zwempak en met een ouderwetse rode badmuts op de tweede verdieping van de ovaal. Opnieuw vertelt ze hoe elke molecule op de aarde voortkomt uit de zee.

Twee medewerkers verschijnen terug op het toneel, ditmaal met grote schalen. Dit is het beloofde zeemaal. Per drie mensen is er zo'n schaal met aardappels, veganistische sushi, oesterzwammen en een fles waterkefir, telkens met zeewier bereid. Elke hap is verrassend. Zeewier kan zout smaken, maar ook heel zoet, en heeft sterk verschillende texturen. Viltwier is, zoals de naam suggereert, inderdaad heel zacht, andere wiersoorten knisperen als kraakbeen en zijn krokant als chips. Oprecht: het is lekker. Toch betwijfel ik een beetje de stelling dat zeewier een volwaardige voedselbron is. In dit hoofdmaal is zeewier telkens

vooral een smaakmaker of een smaakversterker, maar zijn niet de aardappelen, bonen en oesterzwammen het voedzame bestanddeel?

De vraag of je je met zeewier kan voeden is in de hele voorstelling eigenlijk van ondergeschikt belang. Vanmaele is dan wel zo bescheiden om grif toe te geven dat argumenteren en bewijzen niet haar sterkste kant zijn vanwege haar dyscalculie. Naar eigen zeggen kan ze telkens geen doorslaggevende cijfers geven in al haar discussies over klimaatverandering. Maar weinigen kunnen dat, daar moet ze zich niet voor verontschuldigen. Dat een klimaatverandering ingezet is betwijfelt trouwens niemand nog, op zonderlingen na.

Waar velen wel aan twijfelen is of we daar zelf iets aan kunnen doen. Hoe je te verhouden tot deze kwestie? Dat is wat Vanmaele net in deze voorstelling onderzoekt. De zeewiermaaltijd is daarbij slechts een aanleiding, want uiteindelijk als oplossing voor het klimaat nog onmogelijk. Het is erg moeilijk om in het binnenland vers zeewier te kopen. Ik vernam ook dat het voor deze voorstelling telkens speciaal geplukt moet worden. Het is dus te duur als dagelijks voedsel voor een modaal gezin, en samen met de aardappels, de zwammen en de bonen ook voor een voorstelling.

Vanmaele beweert dan ook niet dat ze de oplossing van het klimaatprobleem kent. Maar ze toont door haar uiterst positieve instelling wel dat je op persoonlijk vlak al een deel van de oplossing kan zijn. Verpakkingloze winkels uitproberen, vis- en vleesalternatieven verzinnen, en vooral dat pak loempia's en vissticks in vraag stellen. Dat zijn concrete, positieve en haalbare doelen. Permanent je gewoontes bevragen, is hoe je je het best kan verhouden tot de klimaatdiscussies.

Aan het einde van de voorstelling verkoopt Vanmaele wat gedroogd zeewier, en haar tekst. Die laatste is al snel uitverkocht. Ze zou de kleinste oplage hebben besteld bij De Nieuwe Toneelbibliotheek. Ze geloofde niet dat ze zoveel succes zou hebben bij een voorstelling over zeewier. Door haar gezonde bescheidenheid, haar verrassing over haar eigen succes en haar ferme dosis zelfkritiek, vraag je je niet meer bitter af wat wél nog mag, in deze klimaatveranderingen. Ze maakt je net nieuwsgierig naar wat je allemaal nog kan uitproberen.