OP ZOEK NAAR SCHOONHEID – DEEL 1

Moshik Roth

Chef van 2-sterren restaurant &Moshik in Amsterdam

Je bent er altijd naar op zoek, maar schoonheid is iets onbereikbaars, zegt Chef Moshik Roth. Over de Perfect Egg en gerechten ontstaan uit verdriet.

Hij wordt wel de Nederlandse Heston Blumenthal genoemd, en de Ferran Adriá van de Lage Landen. Net als deze illustere chef-koks omarmde hij de zogeheten 'moleculaire keuken' (het bedrijven van experimentele wetenschap in de keuken eigenlijk: koken met vloeibaar stikstof, garen bij extreem lage temperaturen et cetera), en bracht hij deze naar Nederland. Net als hen ook, is hij volkomen autodidact. Want het verhaal van Moshik Roth (Haifa, 1972), is een bijzonder verhaal. In 1995 reisde hij zijn Nederlandse geliefde achterna vanuit Israël. Hij ging in pizzeria's werken. En toen op een dag, tijdens een bezoek aan de Librije in Zwolle, werd hij gegrepen door de haute cuisine. In de tijd die volgde trok hij van sterrenrestaurant naar sterrenrestaurant. Thuis probeerde hij uit wat hij in de restaurants had gezien. Na anderhalf jaar wist hij Jonnie Boer zover te krijgen dat deze bij hem thuis kwam eten. De chef van Librije kreeg zeven gangen voorgezet, waaronder ganzenleverterrine en duivenborst in koolblad. De rest is, zoals dat heet, geschiedenis. Boer bezorgde hem een stageplaats in restaurant de Zwetheul. Roth werd chef-kok in restaurant 't Brouwerskolkje waar hij in 2006 een eerste en in 2009 een tweede Michelinster binnensleepte. In 2012 vestigde hij zich als chef in &samhoud places, het restaurant dat sinds 2018 zijn eigen naam draagt: de twee sterren nam hij mee.

Op de trap naar het restaurant staat 'Walk the stairs and let me elevate your soul - Moshik.' In het restaurant is de ploeg aan de voorbereidingen voor de avond bezig. Achter de ramen glinstert de zon in het water van het Oosterdok, de middeleeuwse stad erachter een betoverend plaatje.

"Wat schoonheid is?" Moshik, een enorme man (1 meter 94, 130 kilo) met vriendelijke ogen, begint aarzelend te formuleren: "Transparantie… doorzichtig," hij zoekt naar woorden: "… proeven voorbij datgene wat op het bord ligt… Met mooi en lelijk heeft het niets te maken, dat zijn persoonlijke voorkeuren, net als lekker of vies… Schoonheid daarentegen is iets absoluuts, is perfectie, iets dat je nooit helemaal zult bereiken, het blijft een verlangen. En als je het bijna hebt, ontglipt het je toch weer. Blijvende schoonheid is een onbereikbaar ideaal. Je kunt het op zeker moment bijna raken, meer niet."

Waarom bereik je het nooit helemaal? "Tja, waarom gebruiken we maar vier of vijf procent van onze hersenen…"

Op de kaart staan gerechten met zinnenprikkelende omschrijvingen als 'zwarte truffel cappuccino' en 'kalfszwezerik op hooi'. De inspiratie komt overal vandaan, zegt Roth. Uit zijn jeugd in Israël, van een gesprek op straat, dingen die hij tijdens reizen meemaakt, een kunstwerk. Hij wijs naar de wand waar een drietal etsen van Damien Hirst hangt (afkomstig uit de serie 'In a spin'). Roth ontmoette Hirst ooit, de mysterieuze ronde vormen uit de etsen vonden hun weg naar een gerecht in Moshik's restaurant, in cirkels van groente.

"Je verlangt altijd naar meer. Schoonheid is nooit genoeg."

Het idee voor een gerecht is al uitgekristalliseerd voordat het fysieke werkelijkheid wordt, zegt Roth. "Het bord is de laatste tien procent. Negentig procent gebeurt in mijn hoofd, is deels droom, deels onbewust. En alle sensoren spelen een rol: smaak, kleur, textuur, geluid…"

Geluid? "Stel je voor, je doet je ogen dicht, blijft zo een tijdje in stilte zitten. Je pakt een zachte banaan, begint te eten, en dan op de achtergrond laat iemand een glas vallen. De schrik is enorm. Die zachte substantie van de banaan versterkt het geluid van dat brekende glas. Met dat soort effecten kun je

Een benadering van perfectie: Perfect Egg, met een emulsie van kruidenthee, van wormkruid en groene olijven.

spelen, ervaringen oproepen, met krokante versus zachte of romige structuren. Je hoort jezelf immers eten, in je hoofd."

Het gesprek komt op Johann Sebastiaan Bach. Als van één kunstenaar vaak is beweerd dat hij in zijn werk de absolute schoonheid bereikte dan is het de componist van de Mattheus Passion wel. Roth glimlacht. "Ik heb Bach leren kennen via trance-muziek, via techno. Vervolgens ging ik naar concerten. Ik merkte dat ik na afloop van een concert toch nooit helemaal bevredigd was. Je verlangt altijd naar meer. Schoonheid is nooit genoeg. Schoonheid draagt ook het verlangen naar schoonheid in zich, het verlangen naar meer schoonheid… maar het wordt nooit tastbaar."

Je kunt er eindeloos over praten, maar het blijft ons ontglippen? "… goddelijk hè, uiteindelijk kom je daar op uit. Ik ben toch iemand van het geloof… Ik kom toch uit bij het woord 'Goddelijk'. We willen begrijpen, maar schieten tekort. Schoonheid is transcedent. Ik ben net vader geworden. Schoonheid is absoluut en onbereikbaar. Maar er is één uitzondering: je eigen kind. In mijn keuken blijft het een verlangen, een ideaal waarnaar je zoekt, tegen beter weten in."

Is dat niet iets om heel ongelukkig van te worden? "Ach, de meeste van mijn creaties ontstaan uit pijnlijke momenten, uit verdriet, dat is ook de kracht ervan. Uit lijden komt ook vreugde voort. Ik geniet het meest als ik mijn gasten zie genieten."

Ok, het is dan misschien onbereikbaar, perfectie bestaat niet, maar je hebt toch ook wel eens een gerecht gehad waarvan je zei: Ah, dit is het, ja, nu ben ik er echt heel dichtbij? "Ja, absoluut, meerdere keren. Bij een gerecht dat bestaat uit slechts twee ingrediënten: zwezerik en citroen. Of bij mijn Perfect Egg, dat is ei met een emulsie van kruidenthee, van wormkruid en groene olijven, dat vind ik een sensatie… Maar toch probeer ik ook dat telkens te verbeteren. Schoonheid laat zich niet vasthouden. Was dat wel zo dan kon ik stoppen. Dan zou er tot in de eeuwigheid dat ene perfecte gerecht zijn. Ik moet blijven experimenteren, moet blijven creëren. Ik heb geen keuze."