



hangend, gevild konijn met kop en witte sokjes eraan. Terwijl ik door de beschrijving van wat ik zou koken het publiek opwarmde, hakte ik het konijn aan stukken, wat altijd sentimentele diervriendelijke reacties opriep. Trots vlees. Hoewel koken op het toneel minder dan thuis gericht is op smaak en meer op effect, kookte ik toch in korte tijd iets lekkers: geflambeerde konijnenlever met Sauternes. Het flamberen was natuurlijk spectaculair, Josse vond het echt lekker en het stuk over het afscheidsdiner van twee homoseksuele vrienden was vertrokken. Ik speelde een professionele kok, dus waren kunde en routine belangrijk. Veelvuldig aanzetten van messen en razendsnel choppen. Groente en vlees bij het aanbraden omleggen door het zonder aanraken op te gooien (pannenkoeken). Onderlinge irritatie uit het koken laten ontstaan of juist erdoor camoufleren. Messen waren belangrijk, omdat we naar het neersteken toe moesten werken, ik had er een bewegingspatroon mee ontwikkeld. Omdat de aandacht verschoof van koken naar conflict, moest de maaltijd mislukken, dus op het laatst niet meer aangenaam ruiken en met te veel damp te hoog staan koken. Geur en beeld zijn belangrijker dan smaak, hoewel dat natuurlijk nooit helemaal los van elkaar staat. De extremiteit van de situatie, moord en zelfmoord, wilden we als opera kunstmatig verbeelden (uit het lijf stekende messen), terwijl onze speelstijl en handelingen zo naturel mogelijk bleven. Kinderlijke kunstmatigheid en naturel spelen, gebed in zinnenprikkelend realistisch koken zou, dachten wij, tot ontroering moeten leiden, zeker met het prachtige stuk van James Purdy als basis.