

RECENSIE. Sien Vanmaele bereidt 'Zeemaal' met zeewier: theaterfan blijft op zijn honger zitten



Van verf tot veevoer: zeewier kan je in zowat alles verwerken. Actrice Sien Vanmaele zet het publiek in Zeemaal zelfs een volledig zeewiermenu voor.

Lekker in een restaurant, te schraal voor een theaterzaal.

Als we verder blijven boeren zoals we bezig zijn, is de zee straks leeg door overbevissing en komt er een wereldwijde hongersnood. Ingrijpen in onze voedselketen is nodig, vindt ook Sien Vanmaele die voor Zomer van Antwerpen de voorstelling *Zeemaal* speelt in buurtcentrum Cortina. Hiermee vat ze een trilogie aan die zich concentreert op duurzaam voedsel van de toekomst, zoals zwammen of insecten.

Het publiek zit over twee etages verspreid, in een kooktheater dat theaterhuis *Laika* al eerder gebruikte bij voorstellingen van culinair theatermaker Peter De Bie. Voor onze neus ligt een stilleven van schelpen en wieren: de ingrediënten waar we zo meteen mee aan de slag gaan. Want het publiek kookt mee in *Zeemaal*, in het zog van Sien. De actrice vertelt hoe ze als kind van de kust naakt in de zee zwom, aangetrokken door de fluorescerende lichtjes van de zeevonk. Naast deze alg bevat de zee, buiten vissen, tal van voedzame organismen, zoals zeewier.

Fishsticks uit den Aldi

Terwijl ze look hakt en zeewier uitwringt, weidt de actrice verder uit over hoe ze naar het binnenland verhuist en 'fishsticks uit de Aldi' nog haar enige connectie met de zee zijn. Ze krijgt steeds vaker buikpijn. Haar darmflora is naar de knoppen. Zichzelf genezen kan enkel door beter te eten. 'Oer-eten', voedsel uit de zee, want "hoezeer wij ook landdieren zijn geworden, we komen allemaal uit de zee."

Eens Vanmaele zich heeft vastgebeten in haar zoektocht naar zeewier en zilte planten is ze niet meer te stoppen. Omdat ze geen grond nodig hebben, enkel een beetje zoet water, zijn ze het voedsel van morgen. Ze vertelt hoe ze zeekraal spot in het Zwin en Zeeland een biotoop is van wieren. Op het Schotse eiland Mull verblijft ze zelfs een tijdje bij een zeewieractiviste. De actrice onderbreekt haar betoog enkel om het publiek haar passie te laten ervaren. We proeven van verschillende wieren en van oesterblad, een plant die precies smaakt zoals hij heet. Zeeravioli maken we door 'viscrème zonder vis' te draperen op een schijf koolrabi. As van zeewier zorgt voor de finishing touch.

Erg vermakelijk en interessant allemaal, maar wanneer komt dat theaterstuk nu op gang? Het publiek zit al ongedurig te schuifelen, wanneer er na de hapjes plots nog een heus maal wordt geserveerd. Sushi, bier en een brochette van nieuwe patatjes: met zeewier kan je een volledig menu op tafel toveren. Zelfs de brownie van chocolade heeft die zilte, zoute touch.

Na *Zeemaal* zijn we niet met honger van tafel gegaan. Integendeel, sommige hapjes zouden zelfs niet misstaan in de betere restaurants, maar theater hebben we niet gezien. Nochtans zat er een schat aan informatie in deze voorstelling, teveel voor een theaterstuk, maar genoeg voor een boek. Misschien moet Sien Vanmaele dus maar eens in de pen kruipen.

Ilse Dewever