



Hub Zwart beleeft coming out als dichter

Hoogleraar Filosofie van de natuurwetenschappen Hub Zwart (50) vond het tijd om 'toe te geven' dat in hem ook een dichter schuilgaat. Zijn vijfde bundel was aanleiding voor een publieke presentatie, afgelopen maandag in boekhandel Roelants. "Zie het als een gevolg van een midlifecrisis."

Tekst: Paul van den Broek
Fotografie: Bert Beelen

“**G**a ik hier nu eens echt iets mee doen, of gooi ik het allemaal weg?” Dat was de vraag die Hub Zwart zich twee jaar terug stelde toen hij de insteekmap met gedichten die hij vanaf zijn zeventiende had geschreven, weer eens ter hand nam. Zwart, vooral bekend als een productief auteur van wetenschappelijke boeken en artikelen, koos voor het eerste. Zijn eerste bundel *Nondum (geestelijke gedichten)* verscheen dit voorjaar, tegelijk met zijn tweede en derde bundel. En deze week verscheen nummer vijf. Zwart spreekt van een 'coming out' als dichter, die we volgens hem moeten zien in het licht van een midlifecrisis. "Ik werd er steeds onrustiger van om naar al dat papier te kijken. Er móest iets gebeuren. Ik stelde me voor de cruciale vraag: Laat ik toe dat dit belangrijk wordt?"

Natuurlijk, de hoogleraar filosofie die met dichtwerk naar buiten komt loopt een 'afbreukrisico', dat erkent hij, zeker met zijn soms zeer persoonlijke poëzie. Hij schrijft als belijdend katholiek veel over het geloof, maar ook liefde en seksualiteit komen voorbij, en personages die door alcohol beneveld door het leven gaan. "Ik schrijf de poëzie die ik zelf zou willen lezen, en ik raakte gaandeweg steeds sterker overtuigd van de kwaliteit, ook dankzij reacties die ik ontving. Soms denk ik nu zelfs bij een gedicht: Dat ik dít heb mogen schrijven. Het is onverwacht mooi."

Zwart geeft de bundels uit in eigen beheer. "Printing

on demand past wel bij mijn werk. De poëzie is persoonlijk, dus kan ik het ook wel zélf uitgegeven." Bovendien denkt Zwart dat uitgevers zijn genre, louter sonnetten volgens streng rijmschema, als ouderwets bestempelen. "Ik hecht erg aan een strenge vorm en dat is niet de mode. Een gedicht moet perfect zijn, helemaal kloppen. Woorden die zich niet hechten aan een vaste vorm zijn voor mij zinloos."

Poëzie is voor Zwart 'filosofie met andere middelen', aldus de aankondiging van de boekpresentatie. "Het dichten gaat in bijna alle gevallen vooraf aan de filosofie", zegt Zwart. Hij heeft het nodig om werk dat later filosofie wordt eerst langs persoonlijke weg te verkennen. "Over Mendel heb ik als filosoof het een en ander geschreven, maar over zijn leven is weinig bekend. Het maken van een gedicht over Mendel kan dan helpen om de wakken in onze kennis te dichten. Door me in te leven via poëzie, kan ik creatieve geesten als Mendel of Wagner beter begrijpen. Mijn poëzie is tamelijk intellectueel. Ook in mijn poëzie ben ik toch echt een filosoof." ★

De bundels zijn verkrijgbaar in boekhandel Roelants, of via mail: h.zwart@science.ru.nl. Zie ook www.filosofie.science.ru.nl/HZpoezie3

beoordeling

slecht ★★★★★ matig ★★★★★ aardig ★★★★★ goed ★★★★★ fantastisch ★★★★★



Puur

Waar: Zevenheuvelenweg 87, Berg en Dal
Reserveren: www.puur-restaurant.nl of (024) 6841452
Prijs: €27,50 (3-gangen); €35,50 (4); €44,50 (5)
Wijn: €3,00 – 6,75 per glas

★★★★★

Verantwoorde gastronomische knalfuif

'Biologisch' en 'eerlijk' zitten in de lucht als het om contemporaine kookkunst gaat. Het Berg en Dalse PUUR koppelt duurzaamheid en wat dies meer zij gelukkig ook aan gastronomische diepgang. Eet- en fietsfilosoof **Ron Welters** kwam van een warme kermis thuis.

'(H)eerlijk eten', met deze in zwang zijnde dooddoener prijzen maitre Maarten en vrouwlief Tessie de Jong aan wat ze nu ruim twee jaar optafelen in PUUR. Biologische seizoensgroenten, lijngevangen vis, groen vlees. Het soort werk dat lof wil oogsten. Een zekere Patricia K. op een dinnersite: "Ondanks zwangerschap kunnen genieten van een prachtige kaasplank met verschillende mooie – gepasteuriseerde – kazen."

Kaas schikken is een kunst. Maar echt koken, kan Maarten dat ook? Op een prille herfstwoensdagavond hijsen we ons per fiets de stuwwal op. Een hoge tafel, met barkruk met rugsteun met zicht op de open keuken konden we nog net krijgen bij het reserveren. En inderdaad, na een half uur zit de semi-strakke beigebruine tent tjokvol. De attente, montere en kundige Tessie legt het PUUR- 'concept' uit.

Vooraf een door manlief bedachte combi van appetizers, gevolgd door een keuze van gerechten met het formaat van een ruim voorgerecht van de kaart. Waarbij zij graag een passend glas wijn uitzoekt. De mooi geserveerde aankeilers zijn geraffineerde voorbodes. Een greep: bitterballen met wildragout en huisgemaakte curry, gambas in engelenhaarjasje, mousse en filet van beekforel, zoetzure rettichblokjes.

Het mootje eerlijk aan zijn eind gekomen snoekbaars is krokant van vel en sappig van vlees. De ogenschijnlijk wilde combinatie van langoustinestaart en -stroop, risottobitterballetjes, bietenzalf, knoklookschiem en rosevalmousse past er wonderwel bij. Net als het van vanille zwangere glas houtgelagerde Chardonnay. De lasagne van polenta, gebakken plakjes maïsgriesmeel, met erwtenpuree, gemarineerde paprika, cèpes, truffeljus en balsamico-reductie is een onbespoten merksteen voor de overgang van zomer naar herfst – qua oog én smaak. De ondanks de drukte onverstoort verder knutselende en bijsturende Maarten kan ook uit de voeten met zoogdieren. De *dry aged* côte de boeuf van groene slager Bas Derksen is gewoonweg *comme il faut*. Het al evenmin uit een concentratiekamp afkomstige lam is uiterst liefdevol verwerkt tot kundig gebraden filet en koteletje en tergend langzaam gegaarde, met hutspot in een minipannetje opgediende sukade. De hint van kerrie in de lamsjus is zo goed gedoseerd dat het glas Mourgues du Grès (Syrah, Grenache, Cinsault, tikje Mourvèdre) niet verdrinkt.

En dan heb ik het nog niet gehad over het moois dat je ter nagedachtenis aan het dier kunt doen met mango, passievrucht en chocola ener- en *gâteau chaud*, sinaasappelkaramel, kokoscaramel en crème brûlée van tonkabonen anderzijds. PUUR staat voor een verantwoorde gastronomische knalfuif zonder bio-industriële kater. ★

ETEN
OF
NIET
ETEN



DOEN OF LATEN

TEKST: PIETER NABBE

DOEN

Film **Schemer**

Cineast Hanro Smitsman ontleedt in *Schemer* minutieus de fatale groepsdynamiek van een groepje scholieren. Niemand is uitgesproken goed of slecht, toch leidt die *peer pressure* tot een nachtmerrie. Als uitgangspunt diende de brutale moord op de zestienjarige Maja Bradaric. Verhaaltechnisch en stilistisch nagenoeg volmaakte film.



Vanaf 14 oktober te zien in LUX

DOEN

Muziek **Alain Clark**

'Keep the soul alive', was een paar jaar geleden de hartenkreet van Boris. Zijn vakbroeder Alain Clark doet een verdienstelijke poging. Zijn nieuwe album *Colorblind* is vol en rijk geproduceerd met Stevie Wonder mondharmoonica's en hier en daar een Prince-echo. Prijzig, maar dan heb je ook wat. *Doornroosje*, 27 oktober, €22,50

LATEN

Toneel **De Kelner en de Levenden**

Wie leest er nog *Vestdijk*? Pardon, *Vest wie?* Simon Vestdijk, de leermeester van Gerard Reve en schrijver van meesterwerken als *Terug tot Ina Damman* en *De Koperen Tuin*. De hoogsensitieve man die bij voorkeur bij het geluid van een stofzuiger zijn boeken schreef, wordt op een verdwaalde neerlandicus na, vrijwel niet meer gelezen. Ook *De Kelner en de Levenden*, een inmiddels wat archaisch verhaal over goed en kwaad, krijgen Jan Jaap van der Wal en het Rosa Ensemble niet gereanimeerd.

LUX, 21 oktober, €16,50

DOEN

Cabaret **De parabel van het probleem**

Dat Roy Arnouts in 2007 het Leids cabaretfestival won is een mooie opsteker voor de Vlaming, maar dat maakt hem nog geen Wim Helsen. Hij doet wel heel goed zijn best, uitgerust met gitaar en een pakket scherpe observaties en rake grappen.

Lindenberg, 23 oktober, €13,50