

Haribo kimchi

JAHA KOO

Routes en roots



Pieter T'Jonck
Gezien op 02 augustus 2024
De Grote Post, Oostende, in het kader van TAZ 2024

Wat traditionele Koreaanse kimchi te maken hebben met oer-Duitse haribo gummi beertjes? Je ontdekt het in 'Haribo Kimchi' van Jaha Koo, een voorstelling die Koreaanse kookkunst op een onnavolgbare manier vermengt met persoonlijke verhalen en bedenkingen over comfort food, identiteit en migratie.

04 AUGUSTUS 2024

Een camera zeilt door de nachtelijke lucht van Seoul langs de glimmende glazen gevels van dicht tegen elkaar aandringende torens. Achter de ramen verschijnen kris kras op elkaar gestapeld kantoren en woonkamers. Daarna duikt de camera naar beneden, de nauwe straatjes en steegjes tussen de torens in. Het contrast tussen de luxe van de torens en de armtierige winkeltjes en eettentjes is peilloos. Die eettentjes getuigen van een pijnlijke geschiedenis. Ze doken na de Aziatische financiële crisis in 2000 overal op. Mensen die hun job verloren zochten zo een nieuw inkomen. De eettentjes vonden ook gretig aftrek bij klanten die op zoek waren naar troost, naar comfort food.

Zo'n eettentje staat midden op het podium van 'Haribo Kimchi', de nieuwe voorstelling van de van oorsprong Zuid-Koreaanse artiest Jaha Koo. De beelden verschijnen op het voorzeil van het voorlopig nog gesloten tentje. De voorstelling begint als Jaha Koo de zeilen rondom het tentje verwijdert, het keukentje erachter oppoetst en twee krukjes klaarzet aan de toog. Meteen nodigt hij twee mensen uit het publiek uit om aan te schuiven aan die toog. Hij zal hen de hele voorstelling lang typische Koreaanse gerechten, zoals kimchi (gefermenteerde groenten, vergelijkbaar met onze zuurkool) of zeewier bereiden en serveren, met Koreaanse biertjes en drankjes toe.

Ondertussen vertelt hij hoe hij waarom hij tien jaar geleden vertrok uit Korea, en hoe hij dan in Europa belandde, eerst in Berlijn, later in Brussel. Het is geen fijn verhaal: Jaha Koo ervoer zo'n benauwenis in Korea dat vertrekken de enige uitkomst leek. Dat inzicht daagde hem toen hij een slak als huisdier hield, maar

zelfs dat dier het te benauwd kreeg in zijn flat. Niet dat hij in Europa snel zijn draai vond. Integendeel: de ontheemding maakte hem ziek. Hij liep gordelroos op. Er kwam een Koreaanse arts, afkomstig uit de geboortestreek van zijn moeder, aan te pas. Die bezorgde hem met zeewier uit Korea een remedie.

Ook in België ervoer hij vaak een acuut gevoel van ontheemding en afwijzing. Eén anekdote illustreert schokkend racisme. Als hij aan een loket in Brussel Zuid de diefstal van een tas op de trein wil aangeven gebiedt de loketbediende hem zijn gezicht af te wenden omdat hij niet tegen de stank van knoflook kan. De man zit echter achter een gesloten glasplaat. Toch zegt Jaha Koo 'sorry', en haat zichzelf daarvoor achteraf.

De ruil tussen Haribo beertjes en kimchi wordt een metafoor voor iets als de 'moraal' van Jaha Koo's verhaal.

Jaha Koo verweeft zo'n anekdotes met meer algemene beschouwingen over wat 'thuis' is, welke rol voedsel speelt bij het creëren van een thuisgevoel en hoeveel stress mensen onbewust ondervinden als ze dat thuisgevoel kwijtraken. Maar hij voegt daar ook interessante beschouwingen aan toe over de geschiedenis van voedsel als kimchi. Vandaag is het rood van kleur, door de toevoeging van pepers die ooit geïmporteerd werden in Korea, en gingen dienen als ersatz zout toen zout tijdens een kleine ijstijd schaars werd.

Hij illustreert al die verhalen met documentaire beelden en filmpjes van de plekken die hij aandeed. Die beelden hebben vaak doelbewust, en in tegenstelling tot de gesofisticeerde openingsfilm, het karakter van amateurfilms. Allerminst amateuristisch daarentegen zijn de zuurstokkleurige animatiefilmpjes van een slak en (later) een Haribo beertje en de *catchy* songs die de inzichten die hij zo opdeed weergeven.

Dat Haribo beertje – gummibeertjes die het lievelingssnoepje zijn van Duitsers - duikt overigens op omdat het voor de artiest in Europa een surrogaat werd van het troostgevoel dat hij in Korea had met kimchi. Die ruil wordt een metafoor voor iets als de 'moraal' van Jaha Koo's verhaal. Het gaat in het leven niet noodzakelijk om 'roots'. Belangrijker zijn de 'routes', de wegen die je inslaat, en hoe die uiteindelijk je brein – je manier om in het leven te staan – veranderen. Net zoals een kool door gebrek aan zuurstof en door de inwerking van zout zijn structuur onherroepelijk aanpast om te overleven past ook ons brein zich aan nieuwe omstandigheden aan door zich anders te configureren.

Dat is geen nieuw inzicht, maar wel belangwekkend in een tijd waarin identiteit en 'roots' opgeld maken als een boven elke twijfel verheven, autoritair argument. Jaha Koo zegt het omgekeerde, zonder te verhelen dat je land van oorsprong verlaten ingrijpend, zelfs pijnlijk is. Die nuance siert hem, net als de letterlijk gastvrije manier waarop hij ze brengt. Al had hij zijn boodschap, naar mijn smaak dan toch, wel wat steviger mogen kruiden. Al dan niet op zijn Koreaans.