

Tekst 2 Goede smaak is authentieke smaak, maar hoe kun je nog authentiek zijn?

(1) Deze week luisterde ik naar een lang gesprek over een van mijn favoriete gespreksonderwerpen: 'goede smaak'. Goede smaak is tricky. Het is een eindeloze bron van bluf, schaamte en statusangst. Je wilt graag goede smaak hebben, maar alleen anderen kunnen beslissen of jij die hebt. Hoe speel je dat klaar?

(2) Precies daarover sprak *The New York Times*-columnist Ezra Klein met *The New Yorker*-journalist Kyle Chayka. Volgens Chayka, auteur van *Filterworld*, over smaak in de 21e eeuw, gaat smaak vooral over zelf-kennis. Smaak is "kijken naar de wereld om je heen en daaruit kiezen wat er met jou resoneert, wat jou het gevoel geeft dat je bent wie je bent". Goede, en dus authentieke smaak is volgens de mannen belangrijker dan ooit. Het internet zoals het nu bestaat, duwt ons met algoritmes naar wat we al kennen, of naar wat de meeste mensen mooi vinden. Zo vormt zich "een grote blob¹⁾ generieke cultuur". En de doorsnee mens is de ideale consument in het kapitalisme, dus echt eigen smaak is niet minder dan een vorm van maatschappelijk verzet. We moeten leren *zelf* na te denken, aldus Chayka.

(3) Kan dat? Echt voor jezelf denken? Een autonome smaak ontwikkelen? Als ik over smaak praat, begin ik graag over mijn theorie van het 'keukentrapje van de goede smaak'. Dat trapje heeft drie treden. Wie aan de slag wil met zijn smaak, begint op de eerste tree. Bijvoorbeeld met een componist als

Mozart. Dit is mooi, denk je dan, ik luister naar Mozart, ik geniet ervan, dit is hoge kunst, ik heb goede smaak. Maar dan stap je een trede hoger. Daar waait een andere wind. Mozart, dat is eigenlijk maar commerciële, oppervlakkige, op effectbejag geschreven kitsch. Niet mijn smaak.

Doe mij maar [*insert* ondoordringbaarder componist].

(4) Nu komen we ergens. Deze persoon heeft écht goede, eigen smaak. Tot je nog een stap zet, naar de derde trede. Wie daar staat, heeft het werkelijk door. Ik ken de kritiek op Mozart wel, zegt die. En ja, ik snap waarom jij denkt dat dit frivol is. Maar als je écht goed luistert, hoor je dat het allesbehalve oppervlakkig is. *Juist* Mozart is voor de kenner een hele grote. Schaakmat.

(5) In gesprekken over Russische klassiekers (in die prachtige dundruk-uitgaven een robuuste markering van goede smaak) zie je dit vaak gebeuren met Dostojevski. De 'goede-smaak'-beginneling weet: Fjodor Dostojevski, dat is een belangrijke Russische schrijver van dikke humorloze boeken, dus: goede smaak. Op de tweede trede staan de Dostojevski-haters. In navolging van Karel van het Reve zijn zij soeverein in hun oordeel, niet geïntimideerd door Dostojevski's reputatie, en verklaren dat hij in feite alleen banale, schreeuwende personages opvoert in een matige, langdradige stijl. Bovenaan het keukentrapje lacht men hierom. *Juist* Dostojevski – die zo vaak verkeerd begrepen wordt –

is het summum van Literatuur.

(6) Wie de drie treden kent, ziet ze
85 vaker. Britney Spears staat ook vaak
op het trapje. Prima muziek voor de
naïeve pop-beginner, maar de
semigevorderde vindt haar een
oninteressant massaproduct. Tot je
90 op de derde trede staat, waar je de
onvermijdelijke man aantreft die,
enthousiast over zijn eigen
on-ironische oprechtheid hierover,
uitlegt: maar *Toxic*, dat is echt een
95 goed nummer.

(7) En het is ook een goed nummer.
Maar zo'n opmerking is ook een
verklaring van de eigen superieure
verhevenheid boven de snobistische
100 luisteraars die zich blindstaren op
Britneys populariteit bij de massa. De
waardering voor *Toxic* is niet louter
een uiting van een verijnde
afstemming met je diepste zelf.

105 (8) Ik beken dat ik er op mijn beurt
van houd mensen op de tweede of
derde trede te betrappen, en dat dat
weer een manier is om te laten zien
dat ik dit allemaal doorheb en dat
110 *mijn* smaak boven alle twijfel
verheven is.

(9) Uit het doolhof van de 'goede
smaak' ontsnap je niet.

(10) Toen ik dit vertelde aan een wat
115 belezener vriend, mijn theorie van
het keukentrapje, wees hij me er
liefdevol op dat dit allemaal niet echt
oorspronkelijke gedachtes waren. "Je
bent nu gewoon een boek van
120 Bourdieu²⁾ aan het navertellen. Lees
La Distinction." Hij had gelijk. En toch
bevestigde hij alleen maar mijn punt.
Zelfs mijn ideeën over smaak zijn
niet geheel authentiek, en komen niet
125 alleen maar uit mezelf.

Eva Peek, NRC, 19 januari 2024

Eva Peek is boekenrecensent en redacteur bij NRC.

noot 1 blob: een vormeloze, onduidelijke substantie

noot 2 Pierre Bourdieu (1930-2002) is een Franse socioloog.

tekstfragment 2 - Wikipedia over Bourdieu

Op grond van onder meer een enquête in de jaren zestig onder ruim 1200
mensen concludeerde Bourdieu in *La Distinction* dat mensen zich met behulp
van hun culturele smaak van elkaar onderscheiden. (...) Door hun opvoeding
en in mindere mate hun opleiding hebben mensen uit de hogere klassen een
5 habitus ontwikkeld waarin 'hoge cultuur' centraal staat. Zij zijn in staat en ook
geneigd om kunstwerken meer op vormaspecten, originaliteit en de verhouding
tot andere kunst te beoordelen (dit noemt hij een 'esthetische dispositie') dan
op de inhoud, het oproepen van emoties en het directe nut. Het onderscheidt
hen van mensen uit lagere klassen, tegen wie ze zich – al dan niet bewust –
10 afzetten.

Wikipedia