

Heerlijkheden voor de ogen

cultuur

Henny de Lange – 20:39, 25 maart 2017



Stilleven met kazen, amandelen en krakelingen (ca. 1615) van Clara Peeters. © rv

RECENSIE

Met hun maaltijdstilleven wilden schilders in de Gouden Eeuw de kijkers verleiden om hun bedrieglijk echt geschilderde etenswaren 'met de ogen te consumeren'. Een tentoonstelling in het Mauritshuis nodigt uit aan te schuiven.

De wijn is ingeschonken. Er is al een appeltje geschild; er zijn druiven, olijven, noten en knapperig brood. Ook ligt een mes klaar om een stuk kaas af te snijden. Je proeft de kristallen van de brokkelige oude kazen bijna op de tong.

Je zou zo willen aanschuiven. Zo aanlokkelijk ziet het maaltijdstilleven van Floris van Dijk uit 1613 eruit. De achtergrond heeft hij donker geschilderd, zodat het eten nog verleidelijker uitkomt op de tafel. Die is gedekt met een rood damasten tafelkleed met daarop een met kant afgezet wit damasten servet, waarin scherpe vouwen zijn geperst.

Als je zo'n stilleven van een gedekte tafel in een museum ziet hangen, tussen de landschappen en portretten, ben je al gauw geneigd om na een snelle blik door te lopen. Knap geschilderd, dat wel, maar ook een beetje saai toch...

Maar het wordt een heel andere belevenis als er 22 maaltijdstilleven bij elkaar hangen, zoals nu in het Mauritshuis in Den Haag op de tentoonstelling 'Slow Food. Stilleven uit de Gouden Eeuw'. Het zijn allemaal topstukken, uit onder meer het Rijksmuseum, de National Gallery of Art in Washington, het Ashmolean Museum in Oxford en het Prado in Madrid. Het idee voor deze expositie rees na de aankoop in 2012 van het 'Stilleven met kazen, amandelen en krakelingen' (1615) van Clara Peeters.

Boterkrullen

Dwalend langs al die fraai gedekte tafels met een keur aan verfijnde etenswaren, vallen steeds meer details op: van de lichtreflecties op het lemmet van een mes, de bromvlieg op het fruit in een mand tot het minuscule zelfportretje van Clara Peeters, 'verstopt' in het glimmende deksel van een wijnkan. Er valt veel te ontdekken als je wat langer kijkt. Nooit geweten dat ze in die tijd ook al boterhammetjes met aardbeien aten. En zelfs ribbelchips? Nee, toch niet, het zijn boterkrullen, kunstig gedrapeerd op een bord.

Het maaltijdstilleven was een heel nieuw genre in de schilderkunst. Dit type stilleven met bereid eten op een tafel zonder mensen erbij, ontstond rond 1600. De schilders Clara Peeters en Osias Beert uit Antwerpen en Floris van Dijck en Nicolaes Gillis in Haarlem waren de belangrijkste pioniers van dit thema, dat in de 17e eeuw erg populair was.

Hoe kwamen deze schilders op het idee om alleen maar etenswaren te gaan schilderen?

Hoe kwamen deze schilders op het idee om alleen maar etenswaren te gaan schilderen? En dat op zo'n verleidelijke manier dat kijkers zo zouden willen aanschuiven. Kunsthistoricus Zoran Kwak gaat er eens goed voor zitten, bij een kop koffie met speculaasje. Je zou hem een echte 'foodie' kunnen noemen op het gebied van schilderkunst. Hij is gepromoveerd op keukentaferelen in de zestiende en zeventiende eeuw. In het dikke boek dat hij erover schreef, heeft hij ook een hoofdstuk gewijd aan de betekenis van maaltijdstilleven.

Eten is altijd belangrijk geweest, maar in de zestiende en zeventiende eeuw zou je haast van een obsessie kunnen spreken, zegt hij. Dat kwam niet alleen doordat het een relatief welvarende periode was. Er kwamen door de bloeiende handel met verre landen ook allerlei exotische producten naar de Nederlanden, zoals olijven, dadels en wijn, maar ook kostbaar serviesgoed van porselein en zijden stoffen.

Kwak: "Rond 1610 begonnen schilders in belangrijke culturele centra als Antwerpen en Haarlem die fraai gedekte tafels vol etenswaren ook af te beelden. Eerder gebeurde dat ook wel, maar dan stond die tafel bijvoorbeeld in een boerenkeuken met allemaal mensen eromheen." 'Keukenstukken' werden die genoemd. Eén van de vroegste

schilders van dit genre was Pieter Aertsen. Kwak laat afbeeldingen zien van diens 'Boerenkeuken' (1560) en 'Boerenfeest' (1550). Het zijn 'kluchtige' voorstellingen van vrolijke gezelschappen die zich te goed doen aan eten en drinken, waarbij sommigen te diep in het glas hebben gekeken of handtastelijk zijn naar de keukenmeid.

Het verschil met de maaltijdstilleven is niet alleen dat er mensen zijn afgebeeld, maar ook dat het voedsel op tafel niet bereid is. In de 'Boerenkeuken' bungelt er een streng ingewanden en liggen er rode kolen op tafel. Kwak: "Aertsen was heel populair. Karel van Mander schrijft vol lof over hem in zijn beroemde 'Schilderboek', omdat hij de kijkers kon verleiden om zijn bedrieglijk echt geschilderde eten met hun ogen te consumeren."

Tekst loopt door onder de afbeelding



Detail van het schilderij 'Stilleven met tinnen kan en mand met kazen' (ca. 1623-1625) van Floris van Schooten. © Jeanette Vos001

Aanschuiven

De populariteit van de keukenstukken van Aertsen en ook Joachim Beuckelaer, waarvoor ook na hun dood hoge prijzen worden betaald, stimuleert andere kunstenaars om door te gaan met dit thema. Kwak: "Dat leidt ook tot een soort wedstrijd wie de meest natuurgetrouwe maaltijden kon schilderen. Mogelijk zet Floris van Dijck als eerste de stap om de mensen helemaal weg te laten. Hij moet zich gerealiseerd hebben dat een close-up van een gedekte tafel het effect heeft dat de kijker zich uitgenodigd voelt om aan te schuiven. Clara Peeters zoomt vervolgens nóg meer in op het eten."

De boodschap is dat je moet genieten van de rijkdom aan voedsel, met mate

Luxe etenswaren overheersen, vaak in een variatie van exotische en inheemse producten. Ze moesten de rijkdom weerspiegelen van de hogere klassen in Antwerpen en Haarlem, die deze stillevens ook graag ophingen in hun eetsalon. De stampotten en pap waarmee de lagere klassen het moesten stellen, worden niet afgebeeld. Ondanks de overdaad lijkt er soms ook sprake van een oproep tot matigheid. Zo staat er op verschillende schilderijen van Peeters op het lemmet van een mes 'Temp(erantia)' (matigheid). Kwak: "De boodschap is dat je moet genieten van de rijkdom aan voedsel, met mate."

Op veel schilderijen is Hollandse kaas afgebeeld, wat in alle lagen van de bevolking werd gegeten. Dus toch volksvoedsel? Kwak: "Meestal zijn er een paar kazen op elkaar gestapeld, als teken van overvloed. Kaas was ook een belangrijk exportprodukt en droeg dus bij aan de welvaart. Ook als diplomatiek geschenk voor belangrijke handelslanden was kaas populair. Er is wel eens een hele scheepslading naar Turkije gegaan." Met een knipoog: "Maar of dat nu ook nog zou helpen?"

'Slow Food. Stillevens uit de Gouden Eeuw', t/m 25 juni, Mauritshuis Den Haag.