

Slow Food

‘Gewis! Een schilderij den kenners lekkerder dan alle leckernij’.

Dat schreef Samuel Ampzing in 1628 in zijn boek ‘Beschrijvinge ende lof der stad Haerlem’, doelend op een stilleven van Floris van Dijck (1574/75-1651). Op de tentoonstelling ‘Slow Food. Hollandse en Vlaamse maaltijdstillevens 1600-1640’, die van 9 maart tot en met 25 juni te zien is in het Mauritshuis in Den Haag, wordt zonneklaar wat Ampzing daarmee bedoelde.

TEKST: FRED MEIJER



Floris van Dijck, 'Stilleven met kazen', ca. 1620, paneel, 82 x 111 cm. Amsterdam, Rijksmuseum, inventarisnummer SK-A-4821.

Stillevens zoals Floris van Dijck ze schilderde, worden nu maaltijdstillevens genoemd. Het is voor het eerst dat een tentoonstelling wordt gewijd aan deze 'smaakvolle' werken uit de vroege zeventiende eeuw. Maaltijdstillevens zijn voorstellingen van overwegend bereid voedsel op een gedekte tafel, zonder levende wezens, afgezien van misschien een vlinder of vlieg. In de zeventiende eeuw werden ze vaak aangeduid met de term 'banket'. Een prachtig voorbeeld in de tentoonstelling is een groot stilleven door Van Dijck uit ongeveer 1620.

Verfijnde luxe

Het toont een rijk gevulde tafel die is gedekt met kostbare damasten tafellakens, een rood en een wit, met elegante motieven. Sappige vruchten, olijven, noten en brood worden daarop gepresenteerd in schalen en op borden van Chinees Wanli porselein en van glanzend tin, of zijn los over de tafel uitgestrooid. Ook is er wijn, in een forse roemer, of te serveren uit een rijk versierde kan van steengoed uit het Duitse Rijnland, in delicate, in Venetiaanse stijl vervaardigde wijnglazen. Een opvallende blikvanger in het midden is een stapel kazen. Het geheel straalt de verfijnde luxe uit die de toen opkomende rijke burgerij ten deel viel. Wanli porselein, versierd Rijnlands steengoed en olijven waren kostbare importproducten. De appels, de noten en de broodjes waren Hollands, maar ook het afgebeelde witte tarwebrood was een luxeartikel. Kaas was alledaags voedsel en werd in de culinaire literatuur aanbevolen om de maaltijd – en de maag – mee te sluiten. Toch zal door menigeen zo'n forse stapel kazen, waaronder een Goudse en een groene Edammer, ook als een symbool van het welvaren van Holland zijn opgevat. De zuivelproductie werd gezien als een belangrijke pijler van de economie. Floris van Dijck was zelf een bemiddeld man. Hij was van goede komaf en zijn opvolgende echtgenotes waren ook welgesteld. Hoewel hij was aangesloten bij het Haarlemse schildersgilde en daarin ook bestuursfuncties bekleedde, schilderde hij waarschijnlijk niet om in zijn inkomen te voorzien. Hij kon dus alle tijd nemen om zijn stillevens tot in de fijnste details uit te werken er is dan ook maar een klein aantal schilderijen van zijn hand bekend.



Dit nieuwe type schilderij, het maaltijdstillevens, lijkt voor het eerst de kop opgestoken te hebben in Vlaanderen, met name in Antwerpen, waar al kort na de eeuwwisseling dergelijke voorstellingen werden gesignaleerd. Een belangrijke pionier was Osias Beert (1580-1623), die in 1602 als meester werd geregistreerd door het Antwerpse schildersgilde en vermoedelijk al snel daarna begon met het vervaardigen van stillevens. Een prachtig voorbeeld van zijn werk komt vanuit de National Gallery of Art in Washington DC naar Den Haag. Ook bij Beert zien we Chinees porselein, een glanzende tinnen schotel en glaswerk à la façon de Venise. De gepresenteerde lekkernijen verschillen echter van wat we bij de Haarlemmer Van Dijck zagen: een forse hoeveelheid oesters, gekonfijte vruchten, gepofte kastanjes,

Dankzij het vernuft van deze schilders kunnen wij nu nog met de ogen deelnemen aan deze heerlijke maaltijden uit de vroege zeventiende eeuw.

spanen doosjes met kweepeermarmelade en allerlei luxe suikergoed en gebak. Bij Beert geen grote Hollandse kazen.

Lust voor het oog

Heel veel lekkers vinden we op de schilderijen die nu in het Mauritshuis worden getoond. Een hoofdstuk in de tentoonstellingscatalogus is gewijd aan alle etenswaren, kommen, schalen en glazen en wat dies meer zij, die op de schilderijen te zien zijn. Op de tentoonstelling is ook een aantal van die voorwerpen aanwezig, zodat de kijker ze een op een kan vergelijken met de geschilderde objecten. Het merendeel van de 22 getoonde topschilderijen werd tussen ongeveer 1610 en 1635 geschilderd door de meest toonaangevende kunstenaars die dit genre beoefenden, kunstenaars met namen die niet altijd

bij een groot publiek bekend zijn, maar wiens producten stuk voor stuk een lust voor het oog zijn. In de Zuidelijke Nederlanden werkten behalve Beert, ook David Rijckaert II, Jacob van Hulsdonck en Clara Peeters. In het noorden, waar Haarlem het belangrijkste centrum voor deze kunst was, werden naast Floris van Dijck Nicolaes Gillis ook Floris van Schooten en de bekendere Willem Heda. Een topstuk van Pieter Claesz (1597/98-1660) uit 1636, dat enige tijd geleden aan de vaste collectie van het Mauritshuis kon worden toegevoegd, sluit de groep af. Ook Pieter Claesz was een meester in het overtuigend weergeven van details en van de verschillen tussen breekbaar glas, glanzend metaal, kruimelig brood en sappig vruchtvlees. Beter dan zijn voorgangers slaagde hij er echter in een levensecht, atmosferisch beeld op te roepen, waarin het perspectief volledig overtuigend is en het heldere licht zorgt voor een prachtige visuele eenheid. Hij luidde daarmee de overgang naar

links

Osias Beert I, 'Stilleven met oesters, wijn en lekkernijen', ca. 1610-1620, paneel, 53 x 73 cm. Washington DC, National Gallery of Art, Patrons' Permanent Fund.

onder

Pieter Claesz, 'Stilleven met tazza', 1636, paneel, 44 x 61 cm. Den Haag, Mauritshuis, schenking Willem baron van Dedem aan de Stichting Vrienden van het Mauritshuis.



een ander type maaltijdstillevens in. Het horloge dat rechtsvoor ligt, wijst de kijker er op dat al deze luxe maar tijdelijk is. Toch, dankzij het vernuft van deze schilders en dankzij generaties van liefdevolle eigenaren, kunnen wij nu nog met de ogen deelnemen aan deze heerlijke maaltijden uit de vroege zeventiende eeuw. Niet alleen de 'kenners' die Ampzing in 1628 noemde, zullen door al deze geschilderde lekkernijen worden bekoord, maar iedereen die de tentoonstelling bezoekt. Waarschijnlijk zal het visueel genieten van al die op paneel opgediste heerlijkheden ook de lekkere trek van de bezoekers opwekken en gaan de eet- en drinkgelegenheden rond het Mauritshuis een paar drukke maanden tegemoet.

Meer weten

Bezoeken

'Slow Food, stillevens uit de Gouden Eeuw'
Mauritshuis
Den Haag
www.mauritshuis.nl
09-03 t/m 25-06