

# SCHILDERIJEN OM BIJ TE WATERTANDEN

## Maaltijdstillevens in het Mauritshuis

*Slow Food*: de traditionele keuken uit de eigen regio. En dat in het keurige Mauritshuis? De titel is natuurlijk bedoeld als lokkertje, maar is goed van toepassing op de tentoonstelling die vanaf 9 maart 2017 in Den Haag is te zien. Voor de eerste keer zijn een speciaal soort stillevens uit de eerste decennia van de zeventiende eeuw bijeengebracht, waarop gedekte tafels met verschillende soorten voedsel te zien zijn. Voor dit soort schilderijen, die in de tijd zelf wel 'banket(je)' of 'ontbijtje' werden genoemd, is nu een nieuwe en passende naam bedacht: maaltijdstillevens.

is geen goede uitdrukking, want het effect is mooier dan de werkelijkheid. Wanneer men de schilderijen nauwgezet bekijkt, vallen subtiele details op, zoals een citroenpitje dat naast een citroen op een tinnen schotel ligt, grote korrels in een zilveren zoutvaatje, de brokkeligheid van oude kaas, de smeugheid van boter, de weerspiegeling van objecten in glaswerk en gepolijst tin en het delicate, bijna doorschijnende blauwwitte porselein van Chinese borden en schalen. Gelukkig zijn in de prachtig uitgevoerde catalogus bij de tentoonstelling veel details afgebeeld.

Het zijn met name schilders uit Antwerpen en Haarlem die maaltijdstillevens hebben gemaakt. Wie dat waren, hoe de ontwikkeling van het genre plaatsvond en wat de voorge-

Op de schilderijen staan allerlei soorten etenswaren en eet- en drankgerei uitgestald op de tafel. Afgezien van een enkel insect is er geen levend schepsel te bekennen, alleen dieren die voor consumptie gereed zijn gemaakt. Dat de toeschouwer zo zou kunnen aanschouwen en dat de tafel al door gasten is bezocht, wordt soms subtiel gesuggereerd door een omgevallen glas, aangesneden vlees of brood, een geschilderde citroen of gekraakte noten. De gedetailleerdheid waarmee allerlei soorten vlees, vis, schaaldieren, kazen, boter, brood, fruit, noten, zoetigheden en niet-eetbare objecten zijn uitgebeeld is verbluffend, want deze schilders waren echte meesters wat stofuitdrukking en lichtval betreft. Waarheidsgetrouw



**Clara Peeters, *Stilleven met kazen, amandelen en krakelingen*, ca. 1615, paneel, 35 x 50 cm, Den Haag.** Mauritshuis, verworven met steun van de Stichting Vrienden van het Mauritshuis, de BankGiro Loterij, de Vereniging Rembrandt (mede dankzij haar A.M. Roeters van Lennep Fonds, Utrechtse Rembrandt Cirkel en Caius Cirkel) en een particulier, 2012

schiedenis was, wordt in de catalogus uiteengezet in de eerste drie essays, geschreven door Quentin Buvelot (hoofdconservator van het Mauritshuis), Fred Meijer (conservator Oude Nederlandse Schilderkunst van het RKD-Nederlands Instituut voor Kunstgeschiedenis) en Zoran Kwak (Mercury Institute of Fine Arts). Op de tentoonstelling zijn alleen maar topstukken aanwezig, ook werken uit particuliere collecties die nauwelijks eerder publiekelijk te zien zijn geweest. Befaamd zijn de stillevens van Willem Heda, die tot de canon van de zeventiende eeuw behoort.

Maar nu gaat de meeste aandacht uit naar een eerdere generatie schilders, die minder bekend zijn. Centraal staat de schilderes Clara Peeters, die hoogstwaarschijnlijk in Antwerpen werkte en maar liefst met zes stillevens vertegenwoordigd is. Aan haar was in 2016-2017 al een solotentoonstelling gewijd, te zien in zowel in het Rockoxhuis in Antwerpen als in het Prado in Madrid – de eerste vrouwelijke schilder uit het verleden aan wie zo'n eer te beurt viel. Ze signeerde haar werk regelmatig en haar gedateerde werk stamt uit de periode 1607-1621. Maar behalve die schilderijen – waaronder een *Zelfportret* (?) in een particuliere collectie – is er niets met zekerheid over haar bekend. We hebben wel een glimp van hoe zij eruit zag. Op haar sublieme *Stilleven met kazen, amandelen en krakelingen*, dat in 2012 door het Mauritshuis werd aangekocht en dat de aanleiding tot de tentoonstelling was, wordt Clara's gezicht zeer subtiel en nauwelijks zichtbaar gereflecteerd in het gepoetste tinnen deksel van de stenen kruik op de achtergrond. Zij kon ook prachtig bloemen schilderen en ze moet veel succes hebben gehad, want al vroeg



**David Rijckaert II, *Stilleven met gebraden haantje*, ca.1616, paneel, 35 x 52 cm.**  
Rijksmuseum Twenthe, Enschede

waren er kopieën van haar stillevens in omloop. Haar werk is verwant aan dat van de Antwerpenaar Osias Beert, die in dezelfde tijd sobere stillevens maakte en wellicht haar leermeester was.

Ook sober, maar juist bijzonder door die eenvoud, is het paneeltje *Stilleven met gebraden haantje* van de nauwelijks bekende Antwerpse David Rijckaert II. De goudbruin gebraden huid van het beest, bestrooid met grove zoutkorrels die ook op de schotel zijn terechtgekomen, ziet eruit om op te vreten; het glanzende oppervlak van de tinnen schotel weerspiegelt de afgehakte kop die ernaast ligt. De roemer met noppen aan de stam van het glas is in dit geval bijzonder handig, want die glazen noppen gaven vette handen houvast. Vorken werden niet vaak gebruikt, wel tafelmessen die gasten geacht werden zelf mee te brengen – het etui ligt als decoratief element vaak op de tafel. Op dit paneeltje, net als op veel andere maaltijdstilleven, is het mes schuin geplaatst vanwege de dieptewerking. Dat we weten dat dit paneeltje in of vóór 1617 is geschilderd, komt doordat het te midden van veel andere schilderijen staat afgebeeld op een in 1617 gedateerde *Kunstkamer* van de Antwerpse schilder Frans Francken de Jonge.

Andere minder bekende schilders uit Antwerpen die op de tentoonstelling zijn ver-  
tegenwoordigd, zijn Jacob van Hulsdonck en Jacob Foppens van Es.

Na de val van Antwerpen (1585) en de terugkeer van het Spaans-katholieke regime trokken veel, meestal protestantgezinde kooplieden en kunstenaars naar de grote steden van Noord-Nederland. Omdat Haarlem al in de hele zestiende eeuw het belangrijkste



**Floris van Dijck, *Stilleven met kazen*,  
ca. 1615, paneel, 82 x 111 cm,  
Rijksmuseum, Amsterdam**

artistieke centrum van de beeldende kunsten was, is het niet verwonderlijk dat Zuid-Nederlandse kunstenaars zich vooral daar vestigden. Floris van Dijck en de in Antwerpen geboren Nicolaes Gillis zijn de grondleggers van het Haarlemse maaltijdstillevens. Kenmerkend voor hun composities is dat er vaak stapels kazen in het centrum staan. Het genre werd snel opgepikt door Floris van Schooten en de in Berchem bij Antwerpen geboren Pieter Claesz, wiens werk aanvankelijk veel verwantschap vertoont met dat van Clara Peeters.

In Haarlem vond ook de belangrijkste stilistische ontwikkeling plaats. Het standpunt van de eerste generatie schilders is tamelijk hoog, zodat de beschouwer goed zicht op de tafel heeft. Tegen een donkere achtergrond komt het kleurrijke en goed belichte voedsel dan goed uit. De objecten staan dicht bij elkaar uitgesteld, in een weloverwogen compositie, maar zonder elkaar te overlappen, zodat alles goed zichtbaar is. Dat verandert met de minder brave en schijnbaar achteloze composities van Claesz en Heda. Vooral bij de latere Heda kijken we meer van opzij tegen de tafel aan en is het kleurenpalet meer monochroom. De kreuken van de opzij geschoven servetten verraden dat hij eerder uit was op schilderachtigheid dan op een getrouwe weergave van de werkelijkheid. Maar uit zijn volmaakte weergave van kostbaar tafelgerei – zijn stillevens worden bijna “pronkstillevens” – blijkt dat ook hij de weergave van verschillende materialen voortreffelijk beheerste. Het valt op dat hij en Claesz soms dezelfde kostbare drinkschaal (een zilveren tazza) afbeeldden. Wellicht kregen ze die voor de gelegenheid te leen van het schildersgilde of een zilversmid.









Clara Peeters, *Pronkstilleven met bloemen en lekkernijen*,  
1611, olieverf op paneel, 52 x 73 cm.

© Museo Nacional del Prado, Madrid

## VOEDSEL VAN DE ELITE

Het echte slowfood van de zeventiende eeuw bestond uit roggebrood, pap en eenvoudige eenpansmaaltijden, die weggewerkt werden met behulp van bier. De hier gepresenteerde maaltijdschilderijen vertegenwoordigen echter een enorme luxe en voorspoed en zijn niet toevallig ontstaan in een periode van grote economische bloei die met name Antwerpen en Haarlem doormaakten. Waarschijnlijk zal een bezoeker van de tentoonstelling het meeste plezier beleven aan het vierde essay in de catalogus, geschreven door Anne Lenders (assistent-conservator Mauritshuis), die het concept voor de tentoonstelling bedacht, en Yvonne Bleyerveld (freelance kunsthistorica). In dat essay leggen ze uit hoe de geschilderde etenswaar en objecten de eetgewoontes en materiële cultuur van die tijd weerspiegelen. Adviezen werden ingewonnen bij de neerlandica en diëtiste Marleen Willebrands, een specialiste op het gebied van zestiende- en zeventiende-eeuwse kookboeken. Regelmatig wordt in de teksten verwezen naar het invloedrijke kookboek van Antonius Magirus, *Koochboec oft familieren keukenboec* (Leuven, 1612), dat was opgedragen aan adellijke dames en dames van stand. Culinaire genoegens waren – net als de tentoongestelde schilderijen – immers voorbehouden aan de elite. Het blijkt dat brood – dat op haast alle schilderijen is afgebeeld in de vorm van kleine broodjes met knapperige korst of grote ronde broden gemaakt van het dure en verfijnde tarwe – vrijwel bij elke



Clara Peeters, *Stilleven met tazza, steengoed kan, zoutpot en lekkernijen*, 1611, paneel, 55 x 73 cm.

© Museo Nacional del Prado, Madrid

maaltijd op tafel stond. Al genoemd zijn de afgebeelde kazen, soms met een schoteltje boter erbovenop. Kaas, dat van te voren of als dessert werd gegeten, werd met name in de Noordelijke Nederlanden op grote schaal geproduceerd en geëxporteerd. Toen al bestonden de grote ronde Goudse kaas, de bolvormige Edammer, de door Peeters afgebeelde groenbruine schapenkaas uit Texel die zijn kleur aan peterselie of mierikswortel dankt, en de door Claesz afgebeelde magere kaas met komijn en kruidnagel.

Ook de meeste afgebeelde vruchten werden lokaal geteeld; door welgestelden vaak op hun eigen buitenplaatsen. De door Van Hulsdonck afgebeelde artisjokken – op zichzelf al een buitengewoon artistieke groente (!) – groeiden ook in de Nederlanden. Maar citroenen en sinaasappels moesten uit Zuid-Europa komen. Uit het Middellandse Zeegebied werden ook wijn, zout, olijven, dadels, vijgen en de zeer populaire amandelen geïmporteerd. Peper en specerijen kwamen uit het Verre Oosten. Vlees (inclusief wild en gevogelte) en vis (haring en schaaldieren) waren het hoofdbestanddeel van zowel het middag- als avondmaal. Opvallend zijn de door Beert en Peeters afgebeelde zoetigheden in de vorm van krakelingen, koekjes, suikerwerk, marsepein en hele taarten. Hoewel Antwerpen over een belangrijke suikerraffinaderij beschikte, was suiker een echt luxeartikel. En terwijl Beert en Peeters vaak een onbedekt houten tafelblad schilderden, leefden





**Floris van Dijck, *Stilleven met vruchten, noten en kaas*, 1613, paneel, 50 x 77 cm.**

Frans Hals Museum | De Hallen Haarlem

Foto: Tom Haartsen

latere schilders zich uit op de weergave van een smetteloos wit linnen tafellaken, dat met scherpe vouwen was geperst. Damast, dat gekenmerkt wordt door ingeweven patronen van dezelfde kleur, was een echt statussymbool. Floris van Dijck schildert zelfs met kant afgezet wit damast over een rood damasten tafelkleed.

Over symbolische betekenissen wordt in de catalogus nauwelijks gerept. Niet alleen hebben de soms te vergezochte interpretaties in de kunsthistorische literatuur een “post- iconologisch tijdperk” ingeluid, ook is duidelijk dat dit soort stillevens niet werd gemaakt om morele boodschappen uit te dragen. En in het geval dat een koper wel een waarschuwing op prijs stelde, kon hij op zijn wenken bediend worden. Osias Beert heeft een *Stilleven met oesters, suikergoed en koekjes* (privécollectie, niet op de tentoonstelling) geschilderd, dat erg doet denken aan het tentoongestelde paneeltje uit de National Gallery in Washington, behalve dat op de achtergrond de arme Lazarus is afgebeeld, die wordt weggestuurd van de tafel van de rijke man (Lukas 16). De schaal met oesters zou men in een andere context (bijvoorbeeld bij Jan Steen) als afrodisiacum kunnen beschouwen, maar op maaltijdstillevens zijn de oesters, net als kreeft, zowel een symbool van luxe als een schilderkunstige uitdaging. Uiteraard refereert het door Claesz en Heda geschilderde horloge aan het in die tijd zo populaire thema van de vergankelijkheid. Maar doordat de koelkast nog niet was uitgevonden kan men het meeste afgebeelde voedsel per definitie als vergankelijk beschouwen. Het was juist de schilder die met zijn schilderijen deze vergankelijkheid bestreed.



**Pieter Claesz, *Stilleven met pauwenpastei*,  
1627, paneel, 76 × 129 cm.**  
National Gallery of Art, Washington,  
The Lee and Juliet Folger Fund

## WIE KOCHT MAALTIJDSTILLEVEN?

In de kunsttheoretische geschriften uit die tijd werd het stilleven niet hoog aangeslagen, omdat het genre slechts “de zichtbare wereld” trachtte na te bootsen. Afnemers hebben zich gelukkig niet aan een kunsttheoretische rangorde gestoord. De snelle opkomst en ontwikkeling van deze decoratieve maaltijdstillevens vanaf 1600 bevestigt de populariteit van het genre bij het publiek, dat kennelijk graag wegdroomde bij eeuwig houdbare etenswaren en kostbaar tafelgerei. Gezien het enorme aanbod speelde de kunstmarkt goed op die vraag in, want er werden bijzonder veel reproducties, varianten en kopieën geproduceerd. In de catalogus wordt niet over de geloofsovertuiging van schilders of hun afnemers gesproken, maar het is duidelijk dat aan de wanden van het burgerlijke interieur van na de Reformatie stilleven, landschappen en genrevoorstellingen de belangrijkste plaats innamen.

Van individuele kopers is niet veel bekend. Het waren in elk geval bemiddelde burgers, die wellicht ook in werkelijkheid veel geld aan feestmaaltijden uitgaven, zoals de officieren van de vele schuttersverenigingen gewoon waren. In elk geval liet de welgestelde Haarlemse pasteibakker Samuel van Vliet bij zijn dood in 1660 een “schilderij van Heda met gebacke paeuw” na. Kennelijk zag hij het resultaat van zijn dagelijkse werkzaamheden graag bij hem thuis aan de muur terug, zoals Quentin Buvelot in de catalogus schrijft. Op de tentoonstelling hangt wel een schilderij met een enorme pauwenpastei van Claesz (1627). Die pastei, lezen we, bestond uit gedecoreerd korstdeeg gevuld met gekruid stoof-

vlees. Volgens het kookboek van Magirus uit 1612 was het gebruikelijk om van te voren de hals en de kop van de pauw los te snijden en die voor het opdienen bovenop het baksel te zetten. Op dit stilleven is te zien hoe de vleugels en staartveren van de pauw werden uitgevouwen en met behulp van stokjes in de pastei gestoken werden. In de bek is een roos gestoken. Zo'n pauwenpastei zal vooral als pronkstuk hebben gefungeerd. De Dordtse arts Johan van Beverwijck schrijft in zijn *Schat der Gesondheyt* (1636) dat een pauwenpastei niet erg lekker smaakt en daarom meestal onaangeroerd op tafel bleef staan.

## VOEDSEL EN SEKS

“*Is food the new sex?*” Dat was de titel van een serieus artikel van Mary Eberstadt dat in 2009 op de site van het Hoover Institute van Stanford University verscheen ([www.hoover.org/research/food-new-sex](http://www.hoover.org/research/food-new-sex)). Ik wil hier geen oordeel geven, maar wel blijkt uit het essay van Zoran Kwak dat bij Antwerpse keukenstukken en boerentaferelen uit de tweede helft van de zestiende eeuw de uitbeelding van voedsel en seksuele handelingen heel goed samengingen. Uit de illustraties van dit essay blijkt dat niet alleen keukens werden afgebeeld waarin overvloedig en bedrieglijk echt voedsel is te zien, maar dat die interieurs ook bevolkt konden worden door vaak levensgrote personen die openlijk in seksuele handelingen zijn verwickeld. Op een *Boerenfeest* (ca. 1560) van Pieter Aertsen zit direct achter de gedekte tafel een boer met zijn hand in het kruis van een boerin. Op een schilderij van de Haarlemse Pieter Cornelisz van Rijck (1604) krijgt de keukenmeid iets ingefluisterd van een koppelaarster in een interieur dat gezien de enorme hoeveelheid geslacht vlees aan een slagerij doet denken; op de achtergrond een toespeling op de gelijkenis van het grote gastmaal uit Lukas 14, dat een voorwendsel lijkt voor het schilderen van de overmaat aan voedsel. Op een *Keukenstuk* uit het atelier van de Utrechtse Joachim Wtewael (ca. 1600) wordt een melancholiek ogende kokkin die bezig is een kip aan het spit te rijgen, omhelsd en in haar kruis gegrepen door een manspersoon die om onbekende redenen in de titel van het schilderij als “potsenmaker” wordt aangeduid. Ook op een *Keukenstuk* van Cornelis Jacobsz Delff steekt een keukenmeid vlees aan een braadspit, terwijl ze een blik van verstandhouding werpt op een grijnzende man achter haar; op de achtergrond een drinkgelag. Op een *Keukentafereel* van Cornelis van Haarlem is achter een bak met vlees en gevogelte een keukenmeid afgebeeld die een kip zit te plukken op de schoot van een dromerig kijkende man; ook daar een lallend gezelschap op de achtergrond. Je hoeft er het *Woordenboek der Nederlandsche Taal* niet voor op te slaan om te begrijpen dat zowel spit als kip een obscene betekenis kon hebben. Daarnaast staat de Bijbel vol verwijzingen naar (de wellust van) “het vleesch”. In het essay wordt op symboliek niet ingegaan – het gaat daar tenslotte om de afgebeelde etenswaar. Het kan echter geen kwaad om vast te stellen dat seksuele handelingen vrijwel uitsluitend aangetroffen worden op voorstellingen van boeren en keukenpersoneel, die zich volgens de toenmalige opvattingen “boers” en “onbeheerst” gedroegen. Een persoon uit de elite, die het zich kon veroorloven zulke schilderijen aan te kopen, kon zich om zulk gebrek aan goede manieren naar hartenlust amuseren.



**Hendrick Goltzius, *Lot en zijn dochters*,  
1616, paneel, 140 x 204 cm,  
Rijksmuseum, Amsterdam**

Toch is het verbazend dat ook op het in het essay afgebeelde schilderij van Wtewael, *Lot en zijn dochters*, niet alleen het consumeren van wijn wordt afgebeeld (zoals in Genesis 19 wordt uitgelegd een hulpmiddel om de incest te vergemakkelijken), maar dat in de woestijn ook allerlei soorten vruchten en kaas voorhanden zijn. Niet genoemd, maar nog treffender is het levensgrote schilderij *Lot en zijn dochters* (1616) van de Haarlemmer Hendrick Goltzius, waar vader en dochters zichtbaar van de wijn genieten – linksboven in de duisternis een glimp van wat daarna gebeurt. Hoewel het eten op de voorgrond – druiven, twee soorten kaas in een schaal en een kadetje – evengoed in een Haarlems maaltijdstillevens zou hebben gepast, zal het voedsel in deze context toch als stimulans voor de wellust bedoeld zijn, en niet als reclame voor de Hollandse fruit- en zuivelproductie.

Bij de tentoongestelde maaltijden gaat het echter om andere zaken. Zij prikkelen niet de tastzin maar twee andere zintuigen: het gezicht en de smaak. Deze stillevens hebben genoeg aan zichzelf om de toeschouwer te verleiden.

#### **ILJA VELDMAN**

Emeritus hoogleraar kunstgeschiedenis aan de Vrije Universiteit van Amsterdam.  
[www.iljaveldman.nl](http://www.iljaveldman.nl)

*Slow Food. Stillevens uit de Gouden Eeuw*, van 9 maart tot 25 juni 2017, in het Mauritshuis,  
Den Haag, [www.mauritshuis.nl](http://www.mauritshuis.nl)

De catalogus verschijnt bij uitgeverij Waanders, Zwolle, in een Nederlandse en een Engelse editie.