

Janny van der Heijden

SMAAKPALET
VAN DE
LAGE LANDEN

De geschiedenis van de eetcultuur in beeld

ONDER REDACTIE VAN MANON HENZEN

NIJGH & VAN DITMAR



INHOUD

Voorwoord	8
Inleiding	12
Het stilleven	20
Zuivel	28
De keuken	34
Vlees	44
Wild	50
Arm en rijk	60
Etiquette en tafelmanieren	66
Vis, schaal- en schelpdieren	74
Handel	88
Groenten, kruiden en fruit	102
Kookboeken	114
Brood, koek en pasteien	118
Feesten	136
Honing en suiker	146
Conserveren	152
Zout, specerijen en andere smaakmakers	160
Bier, wijn en andere dranken	176
Het smaakpalet vanaf de achttiende eeuw in vogelvlucht	191
De aardappel	198
De kip en het ei	204
Vis van ver	206
Knollen	208
Tomaten	210
Fastfood	212
Ijs	216
Zoete verleiding	220
Nawoord	225
Lijst van geraadpleegde literatuur en bronnen	226
Beeldverantwoording	228
Register	234

VOORWOORD



Keukenstuk, geschilderd door Pieter Aertsen, 1560-1565. Aertsen begon zijn carrière met het schilderen van religieuze stukken, maar ontwikkelde al snel een voorliefde voor het schilderen van het boerenleven, marktscènes en keukeninterieurs, waarbij hij in aanvang beide genres ook wel combineerde. Hij is de voorloper van het afbeelden van taferelen van marktkeuplui, keukenpersoneel en dagelijkse voorwerpen en heeft daarmee een schat aan informatie overgeleverd over het leven dat door anderen nauwelijks de moeite van het benoemen waard werd geacht.

Als er een uitdrukking van toepassing is op dit boek dan is het wel: een beeld zegt meer dan duizend woorden. Over bijna elk afgebeeld schilderij zouden bladzijden vol of zelfs een boek geschreven kunnen worden. Elk kunstwerk zegt iets over de schilder, het tijdperk, zijn techniek, verf of kwasten. Er valt iets te vertellen over de lijst, het gebruikte linnen, het toegepaste kleurgebruik of de lichtinval. Maar het schilderij verhaalt ook over de achterliggende gedachte, de motivatie achter de afbeelding. Er is de taal van het benoembare en het onbenoembare, de verwondering, symboliek, realiteit en de betekenis van het voorwerp net als het tijdsbeeld.

Elk doek heeft zijn eigen verhaal. Van jongs af aan ben ik gefascineerd door stillevens waarop eten en drinken te zien is. Eindeloos kon ik ernaar kijken en fantaseren wat er op te zien was en hoe het moest hebben gesmaakt. Een fascinatie die overigens nooit verdwenen is, sterker nog, langzaam rijpte het plan daar iets mee te doen, er dieper op in te gaan. Ik ben geen (kunst)historicus, dus verwacht hier geen wetenschappelijk werk met nieuwe inzichten.

Wat ik als auteur van vele culinaire boeken en met een tomeloze belangstelling voor kunst en cultuur, historie en eten wel hoop te bereiken, is om meer mensen te enthousiasmeren voor onze eetcultuur, achtergronden en verloren gegane tradities. Misschien wel op een andere manier ernaar te laten kijken. Anderen te laten realiseren dat stillevens meer zijn dan een 'mooi plaatje',



Keukeninterieur met de gelijkenis van de rijke man en de arme Lazarus, toegeschreven aan Pieter Cornelisz. van Rijck, 1610–1620. De bijna levensgrote afbeelding (2 bij 2,75 meter) van de enorme rijkdom van dit keukeninterieur uitpuilend van vissen, pasteien, wild en vlees, kaas, kolen, rapen en wortelen, fraaie kannen, koperen potten en tinnen vaatwerk, is meer dan een weergave van een welgestelde keuken met personeel. Het bevat een moralistische waarschuwing: rechtsbovenin is een bedelaar te zien die wacht op wat er voor hem ‘afvalt’ van de rijk voorziene tafel. Het is een verwijzing naar het bijbelverhaal van Lazarus aan de poort van de rijke man.

meer dan een stapeling van kazen met een paar, schijnbaar nonchalant, neergestrooide specerijen of noten. De schilderijen vertellen een verhaal over rijkdom en armoede, over ambacht en pronken, over regenten en boeren.

We zeggen in Nederland vaak met gêne dat wij geen eetcultuur hebben. Hoe schril is het contrast met de wereldwijd geroemde stillevenen op schilderijen. Pronkschilderijen. Schilderijen met groente en fruit, met wild en vissen, oesters, kazen, roemers vol met wijn en tinnen kannen met bier. Schilderijen die verwoed verzameld werden en waar het bij rijke kooplieden het huis vol mee hing. Wat zeggen die over onze eetcultuur? Niet dat zij afwezig was, of armoedig. Ik bestrijd dan ook dat we geen eetcultuur hebben, we hebben wel degelijk onze eigen rituelen rond eten of ingrediënten die typerend zijn voor onze cultuur. Borden, bestek, gedistilleerde dranken, bierbrouwerijen, kaasmakerijen, zuivel, groente, peulvruchten, brood, wafels, hoenderrassen en vis; ze dragen allemaal de handtekening van onze Lage Landen.

Meer nog dan kookboeken vertellen die beelden op schilderijen, op prenten en in boeken ons het verhaal van wat we ooit aten, wie het aten, wat en vogue was of wat vermeden werd. De graanhandel, de haringvisserij, de VOC en de jacht op specerijen brachten rijkdom en met de winsten werden steden gebouwd. Nieuwe importen veranderden onze smaak, vissers zochten diepere wateren op, zout moest van verre komen omdat havens geblokkeerd werden.

Alles, maar dan ook alles is met elkaar verweven, van rijkdom tot diepe armoede. De verfstreken en gedrukte inkt van de honderdduizenden schilderijen en prenten vertellen ons een beeldverhaal van onze wêrkelijke eetcultuur door de eeuwen heen.

Waarom waren die schilderijen zo populair, wat zien we erop, wie hadden ze hangen, waar werd het van betaald? Veranderde er veel in onze kijk op eten in de loop der eeuwen? Dit boek neemt de kunst als uitgangspunt om te kijken naar ons eten. Wat zien we, welke ingrediënten waren er al bekend of vanaf welk moment? Wat was de mode? Het verhaal van de bloeiperiode van onze stillevenen in de zeventiende eeuw is het startpunt, met een paar uitlopers naar vroegere periodes. Waar stopte onze rijke eetcultuur, en in navolging ook de afbeeldingen daarvan en waarom? Is er een verband tussen de trotse manier van schilderen van onze tafels toen en het fotograferen nu? De cirkel lijkt rond nu op kunstbeurzen eetstillevenen aan een revival bezig zijn en foodfotografie en hyperrealisme een nieuwe trend lijken.

Het boek is grofweg ingedeeld in twee delen. Het overgrote deel zal gaan over onze eetcultuur in de zeventiende eeuw en de weerspiegeling hiervan in onze kunst. Het tweede deel gaat over onze eetcultuur in de achttiende, negentiende en twintigste eeuw. Dit deel is beknopter omdat de bloeitijd van onze rijke eetcultuur (alsmede de stillevenen) hierna lijkt in te perken, zoals hiervoor ook besproken. Om die reden heb ik in het laatste deel van het boek ervoor gekozen een

aantal ingrediënten te bespreken die er toen nog niet waren, zoals de iconische aardappel die voor velen staat voor de Nederlandse eetcultuur, of de tomaat, maar ook de veranderende rol van zout of de opkomst van fastfood.

Terwijl ik een olijf in mijn mond stop is mijn conclusie bij het schrijven van dit voorwoord, dat er misschien veel minder nieuws onder de zon is dan wij denken. We fotograferen ons eten met telefoons om ermee te pronken, weliswaar op Instagram, maar we meten er ons misschien wel eenzelfde status mee aan, zoals de mensen in de zeventiende eeuw dat graag deden. De olijf werd hier in de Lage Landen ruim vierhonderd jaar geleden al gegeten. Wij denken regelmatig het wiel te hebben uitgevonden en roepen van de daken dat ‘wij’ voor het eerst de relatie tussen eten en gezondheid aantonen. Maar ook dat werd ruim vierhonderd jaar geleden al beschreven door artsen als Gheeraert Vorselman, Carolus Battus en de lijfarts van schilder Peter Paul Rubens, Ludovicus Nonnius.

Dit boek is mijn blik, mijn interpretatie. Zoals al eerder geschreven, ik ben noch (kunst)historicus noch een socioloog. Het is geheel op persoonlijke titel geschreven na veel onderzoek, vanuit mijn grote liefde en meer dan gemiddelde belangstelling voor eetcultuur en kunst. Mijn meer dan bijzondere dank gaat uit naar Manon Henzen, die me heeft gesteund, geïnspireerd en geholpen tijdens het onderzoek en schrijven van dit monsterproject.

Janny van der Heijden

INLEIDING



Op *De welvoorziene keuken*, geschilderd door Joachim Beuckelaer, circa 1566, zijn meer dan dertig verschillende levensmiddelen te tellen. Het verbeeldt naast een keukentafereel ook een scène uit het Nieuwe Testament (Lucas 10: 38–42) met Jezus, Maria en Martha, en is een regelrechte verwijzing naar een werk van Pieter Aertsen uit 1554. Beiden schilderen stoere vrouwen die gevogelte op spiesen rijgen. Dit schilderij laat eigenlijk de overgang zien van het schilderen van christelijke taferelen naar alledaagse scènes. Niet eerder zijn vrouwen zó in een keuken afgebeeld. Alles in het schilderij straalt overdaad uit. Naast appels, peren, druiven, moerbeien, meloenen, pruimen en perziken zijn er ook noten, citroen en olijven te zien, iets wat in die jaren voor slechts zeer weinigen bereikbaar moet zijn geweest. Aan de spies een kip, een haan wordt geplukt en aan het plafond hangen een kalkoen, fazant en snippen, in de manden liggen zangvogels. Een haas en konijn zijn gereed om gevild te worden. De welvoorziene keuken toont vooral luxe groenten.

De cultuur van de stillevens komt op in de zeventiende eeuw en verdwijnt begin achttiende eeuw weer langzaam. Zowel de opkomst als de teloorgang loopt samen met de maatschappelijke ontwikkeling in de Lage Landen. De opkomst van de Republiek als grote handelsnatie, een nieuwe klasse in de vorm van de rijke handelaren en gegoede burgerij die gevolgd wordt door rampspoed, de ondergang van de VOC, faillissementen; er ontstaat in de achttiende eeuw een nieuwe maatschappij. Om het stillevens beter te begrijpen en waarom het parallel loopt met de manier en waardering van eten, volgt hieronder een schets vanaf de ontwikkeling van de tweede helft van de zestiende eeuw.

DE AANLOOP NAAR WELVAART

De zeventiende eeuw wordt vaak gezien als het startpunt van onze welvaart en traditie, maar die voorspoed is niet zomaar, spontaan, uit het niets in het jaar 1600 ontstaan. Daar ging een aanloop aan vooraf, op sommige gebieden een lange weg, op andere vlakken een kettingreactie van snelle ontwikkelingen. Een groot aantal steden kenden al welvaart doordat ze handelssteden waren.

Daarnaast brachten revolutionaire uitvindingen en innovaties, naast snelle vooruitgang en optimisme ook winsten. Infrastructuur, conserveringsmethoden, landbewerking en sociale en religieuze omstandigheden baanden als het ware het pad vrij voor de ontwikkelingen in

de zeventiende eeuw. Zij creëerden de ideale omstandigheden om de wereld letterlijk en figuurlijk te veroveren. Toch was de zestiende eeuw bepaald geen tijdperk van voorspoed. Oorlogen, pest en pokken eisten af en aan tienduizenden slachtoffers. Soldaten plunderden het platteland. Wie geen werk had, beschikte ook niet over een inkomen en leek dus veroordeeld tot een zwervend bestaan van stropen, stelen of bedelen om in leven te blijven. Velen trokken van het arme platteland naar de steden in de hoop daar aan werk te komen. Het aantal inwoners in de grotere steden verdrievoudigde al rap, maar ook in de provincie groeide het aantal monden om te voeden snel.

Ook op religieus vlak waren er grote veranderingen. Na de Alteratie (de afzetting van de katholieke stadsregering in Amsterdam op 26 mei 1578) waren Rome en de katholieke kerk hun grip kwijt op Nederland en werd de invloed van kloosters minder. In tegenstelling tot het redelijk liberale Nederland was er in de rest van Europa een rigide hardheid tegenover andersdenkenden. Vervolgde joden en protestanten zochten daardoor hun heil in het vrijzinnige Nederland. Zij brachten essentiële kennis en inzichten met hen mee naar ons land.

De rijkdom aan culturen van andersdenkende mensen werd veelal opgeteekend en maakte van de Nederlanden al snel de belangrijkste drukkerij van Europa. Deze kennisindustrie was essentieel voor het snel verspreiden van informatie die nodig was om de concurrentie

een stap voor te blijven. Ambachten en kunsten ontwikkelden zich razendsnel. Producten van verre landen deden meer en meer hun intrede in het eet- en drinkpatroon. De schilders uit de Lage Landen waren de eersten die de traditie van religieuze stukken loslieten en de rijkdommen uit het dagelijks leven begonnen vast te leggen.

Ondanks alle veranderingen bleef Nederland een godsvruchtig land. Het ene geloof werd voor het andere ingewisseld. De regels van de kerk en gilden werden aangepast en overgenomen door andere colleges en compagnieën. Uitbundig genieten en overdadig pronken pasten niet bij de volksaard. Matigheid was een deugd. En de weerklank van Hieronymus Bosch' geschilderde waarschuwingen zoals *Het laatste oordeel*, dreunde nog lang na in onze volksaard, alsof toen al voorzien werd dat de in de volgende eeuw opkomende welvaart ook weer snel als een zeepbel uiteen zou spatten.

DE WELVARENDE ZEVENTIENDE EEUW

De zeventiende eeuw is misschien wel de welvarendste uit onze geschiedenis te noemen. Hoewel die welvaart vaak wordt toegeschreven aan de oprichting van de Vereenigde Oostindische Compagnie in 1602, was de werkelijke aanzet tot de welvaart al ingezet door de graanhandel en de haringvangst uit die tijd.

Vooral Amsterdam ontwikkelt zich vanaf het midden van de zestiende eeuw in

relatief korte tijd tot een van de belangrijkste handelsmetropolen in de wereld. De stad blijkt een magische aantrekkingskracht te hebben op vele politieke, religieuze en economische vluchtelingen. Vanuit Portugal, waar na de inquisitie al vele Spaanse joden naartoe gevlucht waren, trekken rijke Sefardische joden naar de Republiek der Verenigde Nederlanden. Zij vestigen zich veelal in Amsterdam, van waaruit ze, vaak nog via Lissabon, handel dreven in specerijen, katoen en zijde uit de Oost, maar ook in suiker en tabak uit de West. Van hun vele handelscontacten wordt door de Nederlanders dankbaar gebruikgemaakt om de handel op de Oost van de Portugezen over te kunnen nemen.

In de laatste drie decennia van de zestiende eeuw verdubbelt het inwonersaantal van Amsterdam van zo'n 30.000 inwoners tot 60.000 inwoners, wat tot het einde van de zeventiende eeuw nog eens zal toenemen tot bijna 220.000. In ruim een eeuw wordt de stad dus zesmaal zo groot. De bouwactiviteiten zijn dan ook navenant. De Heren-, Keizers- en Prinsengracht worden gegraven en zo ontstaat de tot de verbeelding sprekende grachtengordel met voorname panden én verschillende kerken. Maar ook het stadhuis (het huidige Paleis op de Dam), het door Jacob van Campen ontworpen monumentale gebouw, wordt in vele geschriften uit die tijd geroemd. Dit stadhuis moest de macht van Amsterdam als handelscentrum uitstralen. Architect Hendrick de Keyser ontwerpt de Koopmansbeurs waar goederen verhandeld worden en waar scheepsruimte gehuurd kan worden of ladingen verzekerd kunnen worden. Er verrijzen pakhuizen en burelen van de VOC rond het IJ (dat toen nog een zeearm was en een open verbinding had met het Damrak) en op het Rapenburg, waar schepen aan de kade kunnen aanleggen.

De stad Amsterdam is een pluriforme maatschappij. Enerzijds is er het rijke

leven van de welgestelde patriciërs, regenten en kooplieden aan de grachten, rijk geworden door de handel op de Oost en West. Anderzijds is het vechten om een bestaan door de vele werken ambachtslieden op de schepen, die veelal komen te wonen in de 'Jordaan' die ten westen van de grachtengordel groeit. Bij de totstandkoming op dit drassige stuk veengrond volgde men het patroon van oude poldersloten en paden waardoor de ontstane straten vaak dwars op de geometrisch aangelegde grachten staan. De groeiende stad trekt ook dieven, oplichters, amokmakers en ander gespuis aan, die overigens met graagte geronseld worden als schepeling. En hoewel de Hollandse huisvrouw bekendstond als proper, werd over de hygiëne op straat anders gedacht dan nu.

Amsterdam kende vele markten. De stad telde zelfs meerdere vismarkten; de zeevismarkt met overdekte kramen waar kabeljauw en schelvis, rog, schol en tong werden verhandeld en de rivier- en tongvismarkten met zoetwatervissen, zoals brasem, karper, snoek, voorn, paling en grondeling. Verder waren er de boeren- en vismarkten in de Nes en de markten bij het Spui en zo nog vele meer. Op enkele dagen per week mochten vissers ook aanleggen bij de Dam en de vis rechtstreeks vanaf de boten verkopen. De stenen banken waarop de vis van de markt werd verkocht moesten elke avond schoongeboend worden, maar het afval verdween veelal in de grachten. Hetzelfde gebeurde met het schrobwater van de overdekte vleeshallen. Al het bloed en afval verdween in de gracht, maar ook menselijke uitwerpselen. Er bestonden openbare secreten (openbare wc's, onderverdeeld in mannen- en vrouwen-secreten) met een soort zwevende bank met daarin grote gaten waarin de behoefte kon worden gedaan. En uiteraard kwamen ook deze 'restanten' rechtstreeks in de gracht terecht.

Wie de mogelijkheid had, verliet in de zomermaanden de stad graag. De stank door de zon en de drukkende atmosfeer moeten zo nu en dan ondraaglijk zijn geweest. Veel rijke kooplieden lieten vanaf halverwege de zeventiende eeuw, met het patriciaat en de adel als voorbeeld, fraaie luthoven en buitenplaatsen bouwen. Langs de Vecht ontstaat een aaneengesloten gordel van buitenplaatsen, maar ook op andere plekken in de provincie Utrecht, in het groene Kennemerland en in de nieuwverworven polders. Hoe sterk de verbintenis tussen de eigenaren van de diverse schepen of het bestuur van de VOC of WIC en door hun daaruit verkregen welstand was, blijkt uit het feit dat veel schepen naast familie- of plaatsnamen ook namen droegen van bestaande of nieuw op te richten buitenplaatsen. Een belangrijke voorwaarde voor een dergelijke buitenplaats was dat deze vanuit de stad eenvoudig te bereiken was, bij voorkeur over water zodat de hele verhuizing met familie en personeel van en naar de stad met een trekschuit kon plaatsvinden. Genieten van het buitenleven staat centraal, net als het hebben van eigen bloemen-, groente- en fruittuinen. Toch is er, ondanks het ambitieniveau van velen, niet direct sprake van het mengen van de welgestelden met de adel en oude regentenfamilies. De rijke kooplieden worden veelal gezien als 'nieuw geld' die hun buitens als statussymbool gebruiken.

DE SCHILDERIJEN AAN DE WANDEN

De bouwactiviteiten waren zoals gezegd overal enorm. Niet vreemd dat er een grote behoefte ontstaat om de nieuw gebouwde huizen te decoreren. De nieuwe klasse bestelt rijkelijk kunst. Sterker nog: het verzamelen van grote aantallen wordt een rage. Uit geschriften uit die tijd blijkt dat buitenlanders die de Nederlanden bezoeken zich regelmatig verbazen over de verzamelwoede.



Familieportret, geschilderd door Gillis van Tilborgh, circa 1665. Een welgestelde familie met een rijk gedekte tafel.



De kunstkamer van Cornelis van der Geest, geschilderd door Willem van Haecht, 1628.

Toch was het centrum van de kunsthandel in eerste instantie voornamelijk in de Zuidelijke Nederlanden gesitueerd, met name in Antwerpen. Al vanaf het derde kwart van de zestiende eeuw waren daar zo'n driehonderd schilders werkzaam, waarvan later een deel, na de inname van Antwerpen door het leger van Koning Filips II, naar de Noordelijke Nederlanden vluchtte en zich daar met succes vestigden.

Waren de schilderijen in de zestiende eeuw vooral op de Bijbel gericht en was de katholieke kerk de opdrachtgever of de hoge adel voor het maken van portretten, ontstonden er aan het einde van de zestiende eeuw, begin zeventiende eeuw nieuwe genres met daarop tafereelen van het dagelijks leven, marktscènes en keukenstukken. Daarnaast ontstond er nog een geheel nieuw genre. Dat van stillevenen waarop eten te bewonderen is. Die stillevenen waren zeker niet altijd exacte weergaves van de werkelijkheid. Soms waren het simpelweg 'ontbijtjes', 'banketjes' of 'pronkstukken', waarover later meer in dit hoofdstuk.

Uit inventarissen en boedellijsten van rijke kooplieden of verzamelaars blijkt dat sommigen makkelijk meer dan honderd schilderijen in allerlei genres verspreid in huis hadden hangen. De prijs van de schilderijen kon variëren van één tot vele honderden of zelfs duizend guldens. Het is duidelijk dat de goedkope schilderijen op paneeltjes snel

geschilderde kopieën van grotere meesters waren. Ter vergelijking: de prijs van een grachtenpand varieerde in die tijd zo tussen de tien- en vijftienduizend gulden.

Dat het niet alleen de rijkste klasse was die zich aan de verzamelwoede overgaf, wordt ook bevestigd door de dagboeken van de Britse schrijver John Evelyn die in 1641 Holland bezoekt. Hij schrijft: 'Schilderijen zijn hier heel gewoon, er is amper een gewone handwerksman wiens huis er niet mee is versierd.' Ook maakt hij gewag van het feit dat er schilderijen worden gekocht om er winst mee te maken. Maar daarbij moet wel aangetekend worden dat hij Holland bezocht en waarschijnlijk uitsluitend in de steden en niet in de provincie is geweest, waar de levensstandaard en gebruiken minder welvarend waren.

Er ontstond ook een levendige handel in 'tweedehands' schilderijen, die door overlijden of faillissementen van de hand werden gedaan. De prijs hiervan was over het algemeen lager dan die van een nieuw geschilderd exemplaar. Veilingen werden populair en voor wie zich niet een kostbaar schilderij kon veroorloven of mogelijk wilde gokken was er ook het fenomeen van de loterij. Je kon een lot van een gulden of soms twee gulden kopen met daarbij de kans op een schilderij van enkele tientallen of zelfs honderd gulden. Oorspronkelijk werd er in dit type loterijen ook zilver aangeboden. De loterijen waren vaak

enorme happenings die soms meerdere dagen of weken in beslag namen. Dit kwam omdat elke inleg werd gedaan in een klein rijm op papier dat vervolgens voorgelezen werd, waarna er door de veilingmeester een toewijzing of een afwijzing werd gegeven.

NA HET RAMPJAAR

1672 staat bekend als het rampjaar. De republiek van de zeven verenigde provincies werd in dat jaar niet alleen aangevallen door de troepen van Lodewijk XIV, maar ook door de Engelse vloot en de bisdommen Keulen en Münster. Hoewel 1672 het rampjaar wordt genoemd, duurde de hele desastreuze periode meer dan zeventien maanden. De impact op de welvaart van de strijd op zee en op het land was enorm. Banken moesten sluiten, rechtbanken functioneerden niet meer, de enorme bouwexpansie kwam met een ruk tot stilstand en de geplande uitbreiding van Amsterdam moest worden gestaakt. Niet verwonderlijk dat er ook een golf van faillissementen op gang kwam, waaronder veel kunstenaars en schilders. De Lage Landen maakten een pas op de plaats. Er brak een nieuwe periode aan waarin pronken naar de achtergrond verdween. Ook de manier van eten veranderde en werd soberder. Het lijkt alsof de trots (die bijna drie eeuwen duurde) voor onze eetcultuur verdween en daarmee leek ook de drang verdwenen het te willen laten zien wat ter tafel kwam.



HET STILLEVEN



Stilleven met vlees, vis, groenten en fruit, circa 1615–1620 Kleurrijke eenvoud in optima forma in dit schilderij van Jacob van Hulsdonck. Blauw porselein uit China, primeurgroenten als artisjokken, asperges, vruchten, een tong, varkenspoten, boter en haring. Geen dure pasteien, maar ingrediënten die haalbaar waren voor een grote bevolkingsgroep.

Het allereerste uitgangspunt bij het schrijven van dit boek over onze eetcultuur was het stilleven, dat met eten als middelpunt in het bijzonder. De hoogtijdagen van deze stillevens (nature morte) liggen in de zeventiende eeuw, met een kleine uitloop naar de achttiende eeuw. Daarna verdwijnt het grotendeels om in de loop der eeuwen eraf en toe nog eens op te duiken, maar eerder als uitzondering dan als populair genre. Hoewel er niet een harde breuk is aan te wijzen, geven de teksten in het *Groot Schilderboek* (1707) van Gerard de Lairese mogelijk wat meer duidelijkheid. Na het benoemen van fruit- en bloemstillevens en stillevens met een moreel karakter schrijft hij:

‘Behalve deze genoemde zijn er nog andere soorten van Stillevens, die wij voorbij zullen gaan daar zij geen bijzondere betekenis hebben en te gering, ja niet waardig zijn om in kamers zalen en kabinetten van grote en wijze mannen te hangen, hoe fraai en natuurlijk de dode vissen, kool, wortelen, rapen, uien, distels en andere stekelige onkruiden ook geschilderd zijn. Maar dode hazen, patrijzen, fazanten als ook allerhande Jagt tuigen zijn nog noemenswaardig.’

Niet direct een aanbeveling voor de generaties daarna, hoewel de tekst er niet voor gezorgd heeft dat de markten keukenstukken en de vele stillevens direct uit de huizen verbannen werden.

Het stilleven toont veel, maar genrestukken en prenten duiden vaak meer dan het stilleven kan verbeelden. Daarom heb ik in dit boek gekozen voor een vorm

waarin het stilleven het uitgangspunt is, maar de overige schilderijen en prenten het verhaal uitleggen en verduidelijken.

EEN KLEINE UITLEG

In een van de beroemdste naslagwerken over de schilderkunst, het *Schilder-boeck* van Karel van Mander uit 1604 (gebaseerd op Giorgio Vasari's kunstenaarslevens uit 1568), komt de term stilleven nog niet voor. Wel kende men het woord ‘banketje’ of ‘bancketgen’, ‘ontbijtje’ of bijvoorbeeld ‘fruytagie’ voor een fruitstilleven. Een enkele keer gebruikt men de term ‘stilleggent goet’ tegen. Constantijn Huygens gebruikt een aantal jaren later de term ‘inanimatis’, dat zoets als levenloos of zielloos betekent. De eerste keer dat de werkelijke term stilleven voorkomt, is in een boedelbeschrijving van Judith Willems van Vliet bij haar overlijden in 1650 in Delft. Hier wordt een stilleven van Evert van Aelst genoemd. Van Aelst was lid van het Delftse Sint Lucasgilde, waaruit misschien geconcludeerd mag worden dat de term onder schilders al wel bekend was. De tweede duidelijke verwijzing naar het woord stilleven stamt opnieuw uit een boedelbeschrijving. Ditmaal die, in 1657, van de beroemde kunsthandelaar Joannes de Renialme, kunsthandelaar van Rembrandt van Rijn (na Hendrick van Uylenburgh). Het waren een drietal stillevens. Overigens een gering aantal wanneer je bedenkt dat dit slechts enkele van de ruim zeshonderd schilderijen waren, waaronder ook elf Rembrandts, die zijn weduwe liet veilen.



Pronkstilleven, geschilderd door Adriaen van Utrecht, 1644.

Binnen het genre van het stilleven vallen meerdere specialiteiten, maar voor het doel van dit boek laat ik de memento mori, trompe l'oeils en bloemstillevens buiten beschouwing, ondanks het feit dat ze belangrijk zijn. Wél beschouw ik de stillevens waarbij eten en drinken een rol speelt.

PRONKSTILLEVEN

Pronkstillevens zijn per definitie kleurrijk en overdadig en bedoeld om overvloed mee uit te beelden. Kreeften, oesters, pasteien, hammen en exotisch fruit, vaak gedrapeerd op grote schalen en geflankeerd door fijn geslepen glazen, zoutvaten en Chinees porselein op fraaie damasten kleden. Met de verworven luxe en rijkdom werd graag en met volle overgave gepronkt. Ze zijn bijna het tegenovergestelde van de monochrome banketjes die ingetogen en aards van toon zijn. Toch zal de oplettende kijker op dit schilderij van Adriaen van Utrecht ook een aap



Stillevens met vergulde bokaal, geschilderd door Willem Claesz. Heda, 1635.



Ontbijtje, geschilderd door Pieter Claesz., 1636.

ontwaren die mogelijk als waarschuwing geschilderd is. De aap werd niet zozeer als vrolijk, maar vooral als schaamteloos gezien en werd daarom niet zelden gebruikt als verwijzing naar de zondige mens die zich door hebzucht laat leiden. De hond zou kunnen verwijzen naar waakzaamheid of een waarschuwing kunnen zijn voor zedeloos gedrag, net als de papegaai die vaak wordt gezien als een seksuele toespeling. Vogels zijn vaak een verwijzing naar het woord 'vogelen' dat in de zeventiende eeuw stond voor copuleren.

BANKETJE

Het genre banketjes neemt een bijzondere plaats in bij de stillevens. Ze zijn soms vrij monotoon van kleur en worden daarom ook wel monochrome banketjes genoemd. Vooral Willem Claesz. Heda en Pieter Claesz. excelleerden in dit genre. Over de reden waarom deze banketjes soberder van kleur zijn dan de kleurrijke pronkbanketten wordt in de kunstwereld volop gespeculeerd. Enerzijds wordt het argument aangehaald dat de kleuren met aardpigmenten direct op het doek konden worden aangebracht en daardoor zouden zorgen voor een snellere productie. Anderzijds wordt de mogelijkheid genoemd dat de aanmoediging van kerkvaders en de gedeelde publieke opinie tot soberheid en matigheid hierin een rol speelde. Ook de gerechten op de banketjes zijn vaak soberder dan die op de pronkstilleven. Vaak bevatten ze haring, oesters, citroen, zout en peper, een roemer of bierglas en brood. Er wordt meestal recht van voren tegen de tafel aangekeken waarbij meestal nog net de rand van de tafel zichtbaar is.

ONTBIJTJE

Het woord 'ontbijtje' moet ruim gezien worden, want onze indeling van ontbijt, lunch en diner lag in de zeventiende eeuw minder strak. In de middeleeuwen werd er eigenlijk vaak maar twee keer per dag gegeten. Dit werd geleidelijk



Stillevens met vis, geschilderd door Clara Peeters, circa 1612-1621. Of vissen een dubbele betekenis hebben, is goed af te leiden uit de context van een schilderij. Als personen afwezig zijn, zoals op dit schilderij, zijn de afbeeldingen ook echt bedoeld om een zo reëel mogelijke schildering van de vis te laten zien, en dat de schilder in staat was om de glanzende ogen en huid van de vis levensecht weer te geven.

aangepast naar zo'n vier maaltijden, waarbij het noenmaal (in de middag) eigenlijk de belangrijkste maaltijd was. Ontbeten werd er meestal met bier, een kleine maaltijd met brood en haring zoals het gedekte 'ontbijtje' met wijn van Claesz. laat zien, zal zeker niet direct bij het krieken van de ochtend gegeten zijn en maar aan weinigen voorbehouden zijn geweest. De gemiddelde inwoner van de Lage Landen moest het doen met pap of misschien pannenkoeken.

ZEEBANKET

Visstilleven zijn slechts beperkte tijd populair geweest en werden eigenlijk voornamelijk in keukens opgehangen. Ze geven een fraaie inkijk in welke vissen men kende en at. De vissen op deze stilleven liggen overigens nooit op een gedekte tafel, maar altijd op een houten tafel of op tinnen borden, alsof ze zo van de markt komen. Er zijn veel marktscènes met vis (niet zelden ingesneden) te bewonderen. Later in de zeventiende eeuw worden schilderijen met



Jachtstilleven, geschilderd door Jan Weenix, 1766.

uitgestalde vis met op de achtergrond de zee of vissersboten populair. Hoewel de vis ook gezien wordt als symbool voor Jezus, zijn vissen op schilderijen nogal eens het onderwerp van dubbelzinnige interpretatie; misschien niet zozeer bij de stilleven, maar meer bij marktscènes of scènes waarbij een vis door een handelaar aan de staart omhoog gehouden wordt naar een dienstmeid. Volgens meerdere interpretaties zou het in die gevallen gaan om een seksuele toespeling, zeker als de handelaar ook nog twee uien in zijn andere hand heeft. Op eenzelfde wijze wordt een zalmoot ook wel vergeleken met het vrouwelijk voortplantingsorgaan. De oester wordt ook gezien als een lustopwekker, maar zoals bij alle interpretaties zijn het de omgeving en overige objecten of personen die daarin meegenomen moeten worden. Niet elke oester of zalmoot heeft een dubbele betekenis.

JACHTSTILLEVEN

Jachtstilleven komen in de tweede



Een takje kruisbessen op een stenen plint, geschilderd door Adriaen Coorte, 1699.

helft van de zeventiende eeuw in de mode. Het zijn meestal weelderig uitgestalde tableaus van haar- en vederwild. Beelden om mee te pronken. Omdat de jacht in die jaren voorbehouden was aan adel en pas in latere instantie aan de opkomende groep regenten en rijke kooplieden, wordt wel gesuggereerd dat de populariteit van deze jachtstilleven vooral groot was onder diegenen die zich de aanschaf wel konden veroorloven maar zelf (nog) niet aan de jacht deelnamen. Overigens waren de schilders uit de Lage Landen geliefd in heel Europa. Van Willem van Aelst is bekend dat hij zelfs tot in Florence werd uitgenodigd om jachttaferelen te schilderen.

FRUITSTILLEVEN (FRUITAGE)

Afbeeldingen met fruit zijn in de hoogtijdagen van het stilleven minder voorkomend dan in latere periodes. Pas laat in de zeventiende eeuw raken ze in de mode, de ene keer simpel en weergaloos mooi geschilderd zoals de kruisbessen van Adriaen Coorte en andere keren



Stilleven met spiegeleieren, geschilderd door Georg Flegel, circa 1630–1638.

gaat het om fruit dat samen afgebeeld wordt met insecten, vlinders en soms ook schelpen of kostbaar Chinees porselein. Net als bij bloemstillevens worden regelmatig vruchten samen afgebeeld die niet allemaal op hetzelfde moment rijp zijn; samengestelde compositie, dus. De minutieuze weergave van het fruit, de insecten, de glans van schelpen, of druppels op een vrucht lijken daarbij het belangrijkste. Clara Peeters, een van de zeldzame vrouwelijke schilders uit de zeventiende eeuw, beeldt wel fruit af, maar altijd in combinatie met bijvoorbeeld een aapje, rivierkreeftjes of noten en kostbaar glas.

HET STILLEVEN IN EUROPA

De schilders van de Lage Landen waren beroemd in Europa om hun banketjes en pronkstilleven en toch was de stijl niet uitsluitend aan de schilders van de Zuidelijke en Noordelijke Nederlanden voorbehouden. Kijken we naar onze oosterburen dan is daar het beroemdste voorbeeld de door mij zeer bewonderde Georg Flegel, geboren in 1566 in wat nu Tsjechië is en overleden in Frankfurt in 1638. Flegel is in de leer geweest bij Lucas van Valckenborch (een Brabantse kunstschilder), iets wat ook in zijn latere werk terug te zien is. Hoewel er geen bewijzen zijn dat Flegel en Clara Peeters elkaar gekend hebben, laat hun werk wel sterke overeenkomsten zien.

In Italië kende het afbeelden van eten al een veel langere traditie, omdat er al vanaf de Romeinse tijd fresco's bestonden met daarop voorstellingen van (glazen) fruitschalen en potten, vogels en eieren en zelfs met gebak en brood. Een klasse apart als het gaat om het afbeelden van groente, fruit maar ook vis en wild vormen de schilderijen van Giuseppe Arcimboldo. Hoewel hij de ingrediënten afbeeldt, gaat het daar niet om; het portret wordt gevormd door de ingrediënten. Hij is de bedenker van het samengestelde portret of compositieportret en



Stilleven met gevogelte, fruit en groenten, geschilderd door Juan Sánchez Cotán, circa 1600.

maakte daarvoor gebruik van ingrediënten, maar soms ook simpelweg van takken, bladeren, bloemen, enzovoorts.

Het Spaanse eetstilleven is een klasse apart. De term *bodegón* (meervoud *bodegones*) deed al aan het einde van de zestiende eeuw zijn intrede. Het woord zou afgeleid zijn van *bodega*, een wijnkelder of plek waar iets gegeten of gedronken kan worden. De barokke stilleven zoals die van Juan Sánchez Cotán doen bijna modern aan; ze zijn strak en geven je het gevoel in een kijkdoos te gluren.

VAN RELIGIEUS NAAR WERELDS

Eerder dan de maaltijdstilleven uit de zeventiende eeuw, waren er al in de zestiende eeuw marktscènes en keukensstukken met een keur aan ingrediënten

te bewonderen. Met name bij deze schilderijen is heel duidelijk vast te stellen dat er een over en weer beïnvloeding moet zijn geweest. Want of het nu om Vlaamse, Spaanse of Italiaanse scènes gaat, overal ontstaan min of meer tegelijkertijd grote schilderijen met het thema 'Jezus op bezoek in het huis van Martha'. Er wordt wel gesteld dat dit thema de overgang symboliseert van de religieuze afbeeldingen naar de wereldse. Voor deze tijd waren schilderijen namelijk vooral religieuze afbeeldingen pur sang: Bijbelse voorstellingen. Met de komst van deze schilderijen zie je een keukenscène met op de achtergrond een Bijbels verhaal. Die overgang was blijkbaar nog nodig om de stap naar 'gewone' keukeninterieurs te maken, naar alledaagse (niet-religieuze) voorstellingen.



Christus in het huis van Martha en Maria, geschilderd door Diego Velázquez, circa 1618.



Schilderij met hetzelfde thema: Keukenstuk, met op de achtergrond Jezus bij Martha en Maria, geschilderd door Joachim Beuckelaer, 1569.