

andere Europese vorstenhuizen. In de negentiende eeuw, toen het pand was onderverdeeld in enkele particuliere woonhuizen, werd hier onder meer de wereldberoemde graficus M.C. Escher geboren. Sinds 1917 is het gebouw een museum, het enige rijksmuseum van Noord-Nederland. Het paleis met zijn tuin is nu niet meer alleen van de adel maar een open huis voor alle culturen van Oost en West, van Europa en Azië, net als dit kookboek 'exclusief voor iedereen'. Ik hoop u, geïnspireerd door dit kookboek, daarom ook in het Princessehof als gast te mogen ontvangen. Voor nu wens ik u veel lees-, kijk-, kook- en eetgenot.

**KRIS CALLENS**

directeur-bestuurder

Keramiekmuseum Princessehof

# Kunst en Koken: the making of

Een groot avontuur. Dat is verreweg de beste omschrijving van hoe *Kunst en Koken*, het kook-kunstboek van Keramiekmuseum Princessehof, tot stand is gekomen. Een gewaagd avontuur ook, met een afloop die lang onzeker bleef maar uiteindelijk tot een uniek resultaat heeft geleid: een boek waarin keramische en culinaire kunst letterlijk samenkomen. Het innovatieve plan voor deze uitgave verdiende het om werkelijkheid te worden, maar bracht tegelijkertijd een aantal serieuze 'uitdagingen' in het voorbereidings- en uitvoeringsproces met zich mee. Ook de coronapandemie zette de tijdsplanning flink onder druk. Er zit dan ook ruim vijf jaar tussen het allereerste idee op een A4'tje en het vuistdikke boek dat u nu in handen houdt.

Grote avonturen beginnen klein. Het A4'tje dateert van 2017, maar de oorsprong van het idee is ouder en ontstond in Japan. In 2010 bezocht ik met drie reisgenoten het Miho Museum, een privé-museum diep verscholen in de beboste heuvels ten zuidoosten van Kioto. Een spectaculair gebouw naar ontwerp van architect I.M. Pei met een al even spectaculaire kunstcollectie, bijeengebracht door de oprichtster van het museum, Mihoko Koyama (1910–2003). Ik keek vooral uit naar de keramiek van Ogata Kenzan (1663–1743), de beroemde Japanse pottenbakker van wie het museum een groot aantal stukken bezit. Helaas stond daarvan niets op zaal, maar mijn teleurstelling verdween terstond toen ik in de museumshop een boekje ontdekte met de intrigerende titel *Appetizing Beauty. Kenzan and seasonal dishes*. Wie dit wonderschone werkje openslaat wacht een grote verrassing. Op elk van de afgebeelde Kenzan-objecten ligt namelijk iets bijzonders: een gegrild visje, een paar knolraapjes met wat miso, sappige stukken watermeloen, een gevulde tomaat of aubergine... alles even aantrekkelijk gepresenteerd. Vers bereid voedsel op driehonderd jaar oude keramiek, ik raakte er niet over uitgepraat. Dit kan alleen in een particulier museum,





## VANJA VAN DER LEEDEN

Den Haag, 1976

---

Culinair schrijver, receptontwikkelaar en foodstylist

---

Vanja van der Leeden werkt graag met ingrediënten die in Nederland voor handen zijn, zoals in dit geval Noordzeekrab en zilte Zeeuwse lamsoren. Ze deed ervaring op in diverse restaurantkeukens voordat ze culinair schrijver en kookboeken-auteur werd. Ze ontwikkelt recepten voor tijdschriften en merken in de voedselindustrie, interviewt en maakt reportages over culinaire onderwerpen. Haar kookboek *Indorock* werd verkozen tot het Gouden Kookboek 2019. Daarna volgden *Indostok* (2020), een kookboek dat geheel aan saté is gewijd, en *Insane* (2022).

**‘Deze schotel heeft een reis gemaakt van China naar Indonesië. De geschiedenis van mijn gerecht erop is een vergelijkbare reis. Het geeft goed weer hoe de Indonesische keuken is beïnvloed door naburige landen. Mie is de Indonesische benaming voor noedels. Deze kwamen mee met Chinezen die zich meer dan duizend jaar geleden in de archipel begonnen te vestigen. Ver daarvoor al vonden er Chinese handelsmissies plaats naar Indonesië. Die tochten gingen onder meer door Sumatra, het meest westerse eiland waar je de nabijheid van India proeft in het overvloedige specerijengebruik. Mie aceh is een mooi voorbeeld van deze samenkomst van culturen: Chinese noedels in een krachtig smakende Sumatraanse saus. Het gerecht is er in een droge variant (mie goreng, gebakken mie) en een “natte”, met saus (mie aceh kuah). Als liefhebber van “nat” eten koos ik voor de laatste en ik heb aan deze klassieker een eigen draai gegeven.’**



# Amusement op tafel

herkomst **NEDERLAND**

periode **CIRCA 1770**

gerecht **DRIE KLEURIGE VOORGERECHTEN**

recept **NICKEY VLIERHUIS EN PIETER VAN DE PAVOORDT**

Natuurgetrouwe imitaties van dieren, groenten en fruit in keramiek waren in de achttiende eeuw razend populair. Ze stonden ter opluistering op feestelijk gedekte tafels en bezorgden de gasten voldoende gespreksstof en vermaak. Appels en peren van beschilderd en geglazuurd aardewerk werden vaak als grap tussen het gewone fruit gelegd. Doordat ze haast niet van echt te onderscheiden waren en menig tafelgenoot 'mis' greep, veroorzaakte dat steevast hilariteit. Grotere stukken in de vorm van allerlei gevogelte en wild zagen er al even realistisch uit en oogsten dan ook alom bewondering. Door technische verbeteringen in de porselein- en aardewerkfabricage werden de imitaties van steeds betere kwaliteit en was het mogelijk almaar complexere modellen te maken. De fabrieken in Meissen, Höchst en later in Straatsburg maakten de mooiste en grootste stukken en inspireerden tientallen bedrijven elders in Europa.<sup>1</sup>

Ook in Nederland legden verschillende aardewerkfabrieken zich toe op de productie van deze 'trompe l'oeil' keramiek, zo genoemd naar de Franse term voor gezichtsbedrog. Appels en peren waren een specialiteit van de plateelbakkerijen in Delft, maar ook plastieken en kleine dekselschalen in de vorm van allerhande gevogelte en fruit werden er in flinke hoeveelheden gemaakt. De Amsterdamse fabriek Blankenburg bracht in de korte periode van haar bestaan (1756–1764) behalve dit soort terriëntjes een voor Nederland unieke serie borden en mandjes met vruchten als vijgen en kwetsen op de markt. En in Arnhem produceerde de fabriek van Johan van Kerckhoff in diezelfde jaren grote terrines in rococostijl met dekselknoppen in de vorm van een paar bloemkoolroosjes of een sierlijke artisjok.<sup>2</sup>

In het verleden is wel gesuggereerd dat dit type terrines, met name de grote en lastig te hanteren formaten, uitsluitend als decoratie dienden en dat er geen gerechten in werden geserveerd. Dat was echter wel degelijk het geval: vrijwel al deze dekselschalen, groot of klein, zijn ooit met etenswaar gevuld geweest. De fabrikanten deden hun uiterste best de deksels zo passend mogelijk te maken om geur noch warmte van de inhoud te laten ontsnappen; de binnenkant van de terrines voorzagen ze van een dikke laag glanzend wit glazuur om te voorkomen dat het vet en het vocht van de spijzen in het poreuze aardewerk trokken.

De kleine dekselterrines werden vaak als botervloot gebruikt. Zo bevatte het exemplaar dat de vorm heeft van een bundeltje verse asperges mogelijk de boter die bij een delicaat aspergegerecht onontbeerlijk is. Zou de terrine in de vorm van een kievit op haar nest ook voor boter bedoeld zijn geweest of zat er een gerechtje in met vlees of eieren van deze weidevogel? Dat kieviten eeuwenlang zijn gevangen voor consumptie, staat in elk geval vast. En het rapen van kievitseieren was van oudsher een geliefd tijdverdrijf, dat pas enkele jaren geleden officieel in de ban is gedaan. Terrines in de vorm van vruchten waren bij uitstek geschikt om jam, gelei, compote of een ander fruitdessert in te presenteren. Het grote aantal bewaard gebleven exemplaren, variërend van trosjes druiven, diverse soorten meloenen tot exotische ananassen, geeft wel aan hoe geliefd deze voorwerpen waren. Zeldzamer zijn de terrines in de vorm van een krop sla of een witte of savooie kool, die door de uitwaaijende bladeren ook veel kwetsbaarder waren. Tot dezelfde categorie, maar wel veel praktischer, behoren de platte schaaltes in de vorm van een groen, iets gelobd blad, waarvan elke nerf, hoe minuscuul ook, uiterst nauwkeurig door de schilder is weergegeven.

Was deze trompe l'oeil keramiek in de achttiende eeuw alleen voor de hogere kringen weggelegd, vandaag de dag kan iedereen er de trotse bezitter van zijn. Vooral in Portugal wordt de productie van dit genre nog altijd levend gehouden. Dus mocht u uw vrienden willen verwennen met een dampende caldo verde, dien deze voedzame soep dan bij voorkeur op in zo'n bedrieglijk echte groene-koolterrine van Portugese makelij en er zullen u veel oh's en ah's ten deel vallen.

KG

> | >>

**SCHAAL IN DE VORM VAN EEN  
BLAD**

**Plaatelbakkerij De Porceleyne  
Bijl, Delft  
circa 1770  
aardewerk, l. 20 cm**  
Keramiekmuseum Princessehof  
bruikleen Ottema-Kingma Stichting  
OKS 1986-054

>>

**'TROMPE L'OEIL' KERAMIEK**

**Nederland, Frankrijk,  
Duitsland  
1750-1800  
aardewerk**

Keramiekmuseum Princessehof  
bruikleen Ottema-Kingma Stichting  
en Fries Museum, Leeuwarden  
NO 05757 (dekselterrine in vorm van  
bundel asperges)  
C 06096 (dekselterrine in vorm van  
savooie kool)  
NO 05745 (bord met noten)  
OKS 2015-023 (vier appels)  
OKS 1978-002 (dekselterrine in  
vorm van kievit op nest)  
OKS 2010-066 (mandje met kwetsen)

- 1 Th. Rudi, *Augenlust und Gaumenfreude. Fayence-Geschirre des 18. Jahrhunderts im Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg*, Hamburg 1998; C. Leprince, *Gourmet Menagerie. European and Chinese ceramic animals*, (Feu et Talent VI), 2016.
- 2 J. Rensing-Wolfert, H. Rensing & K. Duysters (red.), *Arnhemse faience (1759-ca.1770). Een Europees avontuur*, Zwolle 2008.











## DRIE KLEURIGE VOORGERECHTEN

### Krokante asperges, bavarois van rode biet, driemaal knolselderij

#### VOOR 4 PERSONEN

##### KROKANTE ASPERGES MET BEARNAISESAUS

12 witte asperges, geschild  
50 gr bloem  
2 eiwitten  
100 gr panko  
2 bosjes raapstelen, zonder worteltjes  
extra vergine olijfolie  
bearnaisesaus (recept op pagina 405)

##### BAVAROIS VAN RODE BIET MET GEITENKAAS- CRÈME EN GEPOFTE QUINOA

50 gr gekookte quinoa  
500 ml zonnebloemolie  
2 grote rauwe rode bieten  
250 gr gekookte rode biet, geschild  
150 ml slagroom  
4 blaadjes gelatine  
50 gr zachte geitenkaas  
100 ml slagroom  
citroensap  
1 gele biet, geschild  
4 sneetjes geroosterd brood

##### KNOLSELDERIJ OP DRIE MANIEREN BEREID MET ROMIGE SAUS VAN KERVEL

100 ml groentebouillon (recept op pagina 402)  
100 ml slagroom  
1 bos kervel, fijngesneden  
1 grote knolselderij, geschild, in 4 parten  
gesneden  
100 ml olijfolie  
1 citroen, biologisch, rasp en sap

#### KROKANTE ASPERGES

- 1 Kook de asperges beetgaar en laat ze afkoelen. Paneer de onderste helft van de asperges door ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en panko te halen. Rijg steeds drie asperges onder de kopjes aan een satéprikker.
- 2 Verwarm de frituurpan op 175 °C. Frituur de asperges circa 1½ minuut door alleen het gepaneerde gedeelte in de hete olie te laten zakken. De stokjes kunnen op de zijkant van de frituurpan hangen.
- 3 Maak de raapstelen aan met olie en breng op smaak met peper en zout.

#### SERVEREN

Verdeel de raapstelen over de borden. Leg er 3 asperges op en schep er een flinke lepel bearnaisesaus over.

#### BAVAROIS VAN RODE BIET

- 1 Laat de quinoa in de oven circa 2 uur op 100 °C drogen op een bakplaat met bakpapier. Verhit in een hoge pan de zonnebloemolie. Check of de olie heet genoeg is door er een korreltje quinoa in te laten vallen om te zien of dit poft. Laat steeds een handje quinoa met behulp van een zeefje in de olie zakken. Haal eruit en laat afkoelen op keukenpapier en bestrooi met zout.
- 2 Verwarm de oven op 220 °C. Rooster de rauwe rode bieten circa 1½ uur tot je er met een mesje in kan prikken. Laat afkoelen. Haal de schil eraf en snijd in vieren, bedek met een scheutje olijfolie, peper en zout.
- 3 Week de gelatine in koud water. Pureer de gekookte rode biet, verhit dit in een pannetje en maak op smaak met peper en zout. Roer er de uitgeknepen gelatine door en laat wat afkoelen. Klop de slagroom lobbige en spatel deze door de puree. Doe de bietenbavarois in vormpjes. Laat circa 1½ uur opstijven in de koelkast.
- 4 Verkruimel de geitenkaas en roer er met een garde de slagroom door. Maak op smaak met zout, peper en eventueel een beetje citroensap.

- 5 Schaaf dunne plakjes van de gele biet op een mandoline. Bestrijk met olijfolie.

#### SERVEREN

Haal de bavarois uit de vormpjes door ze kort in warm water te zetten en leg op een bord, zet er een toastje tegenaan en een part geroosterde biet. Maak van de gele bietenplakjes rozetjes en leg naast de bavarois. Lepel een dot geitenkaascrème op de bavarois en strooi er de quinoa overheen.

#### KNOLSELDERIJ OP DRIE MANIEREN BEREID

- 1 Breng de bouillon met de slagroom aan de kook. Doe de kervel in de beker van de staafmixer. Giet de hete slagroom-bouillon op de kervel en pureer tot een groene saus. Maak op smaak met peper en zout.
- 2 Schaaf van één part knolselderij dunne plakken met behulp van een mandoline en steek er rondjes uit voor chips. Frituur ze krokant op 170 °C en bestrooi met zout.
- 3 Snijd van het tweede part knolselderij fijne blokjes. Bak deze in een scheutje olijfolie gaar en breng op smaak met peper, zout en citroenrasp. Zet opzij.
- 4 Zet een grillpan op het vuur en snijd het derde part in ½ cm dikke plakken. Steek er rondjes uit, besprenkel deze met wat olie en grill kort tot beetgaar.
- 5 Snijd het vierde part op een Japanse spiraalsnijder tot tagliatelle. Bak deze voor serveren kort aan met een beetje olie, peper, zout en citroensap.
- 6 Verwarm de knolselderijblokjes.

#### SERVEREN

Maak met behulp van een ring een 'tartaartje' van de knolselderijblokjes. Leg er de tagliatelle op en verdeel daarover de knolselderijrondjes. Lepel er de kervelsaus over en garneer met de knolselderijchips.

## NICKEY VLIERHUIS EN PIETER VAN DE PAVOORDT

Deventer, 1988 / Deventer, 1960

### RESTAURANT BOUWKUNDE

Deventer

Op haar vierentwintigste ontving Nickey Vlierhuis de prijs voor het beste vegetarische gerecht uit handen van meesterchef François Geurds. Het oordeel van de jury luidde: 'De smaak gaf de doorslag. Dit gerecht heeft alles wat een goed vegetarisch gerecht moet hebben: goede structuren en texturen, een prima balans in de verschillende smaken.' Vlierhuis kreeg niet alleen de eervolle titel 'vegetarische chef van het jaar 2012', maar mocht ook een week stage lopen bij het Britse driesterrenrestaurant The Waterside Inn. Het gerecht van gekonfijte aardappel met groene en witte asperges en een saus met zuring prijkte lang op het menu van Restaurant Bouwkunde. Vlierhuis ontwikkelde zich tot zelfstandig chef naast haar leermeester Pieter van de Pavoordt.

In 1980 opende Van de Pavoordt een café in de benedenruimte van het gebouw van de Bouwkundige Vereeniging uit 1848, midden in het historische centrum van Deventer. Behalve voor de jaarvergaderingen van de vereniging werd de ruimte steeds meer gebruikt voor muziek- en theateruitvoeringen. De programmering werd gaandeweg professioneler, het café breide zich uit tot eetgelegenheden en Theater en Restaurant Bouwkunde was een feit. Een bijzonder concept: beneden het restaurant met strak-wit gedekte tafels, boven in de voormalige vergaderzaal een klein theater van zo'n zeventig stoelen. Niet alleen theaterbezoekers kwamen hier graag, maar ook de artiesten die er optraden. Want waar in andere theaters vaak slechts een magnetron voorhanden is, werd Bouwkunde geroemd om zijn ontvangst met een uitgebreid diner, en met goede wijnen geschonken door sommelier, mede-eigenaar en programmeur Heleen Boom. Voor of na afloop van de voorstelling, dat mocht men zelf kiezen. In 2020 heeft Deventer zijn eigen moderne vlakkevloertheater aan de IJssel gekregen, waarvoor de kiem in al die jaren werd gelegd in het bovenzaaltje van Bouwkunde. Het restaurant, onderscheiden met een Bib Gourmand, is op dezelfde plek gebleven.

**'Deze beeldschone schaaltes vragen gewoon om groentegerechtjes. Het is alsof je ze op echte bladeren uit de natuur legt. Alles wordt er mooier door!'**



# Servies of kunstinstallatie?

herkomst **BELGIË / DUITSLAND**

periode **1995–1996**

gerecht **GROENTEMENU**

recept **MARI MARIS**

Veel ontwerpers die in dienst zijn bij de industrie, voelen de behoefte om ook vrij of autonoom werk te maken. Bij de Vlaming Piet Stockmans (1940) was dat zeker het geval. Opgeleid tot beeldhouwer en keramist, kwam hij in 1966 bij de porseleinfabriek Mosa in Maastricht terecht, waar hij ruim 23 jaar lang met groot succes modern serviesgoed ontwierp dat in massa werd gefabriceerd. Zijn beroemdste wapenfeit, het ontwerp voor koffiekopje *Sonja* (1969), is al elders in dit boek ter sprake gekomen.<sup>1</sup> In diezelfde jaren gaf Stockmans les op design-academies in zowel België als Nederland. Beide posities brachten hem veel, niettemin was er ook de beeldhouwer in hem die zich roerde. Uiteindelijk leidde dat in 1981 tot zijn eerste solotentoonstelling als beeldend kunstenaar, later door talloze andere exposities gevolgd. Hier kon hij een meer experimentele kant van zichzelf laten zien: 'Het werk voor de industrie maak ik met mijn verstand; het vrije werk komt vanuit mijn lichaam.'<sup>2</sup> Zijn installaties, bijvoorbeeld die van honderden flinterdunne plaatjes porselein aan de wand, als waren het fladderende velletjes papier, roepen een dromerige, haast poëtische sfeer op en bieden de kijker vanuit elke gezichtshoek een ander interessant beeld. Stockmans passie om bijzonder vormgegeven tafelgoed te creëren bleef echter onverminderd sterk. 'Voedsel op een mooi bord geeft blijk van respect', vindt hij, en bovenal: 'Eten dat mooi gepresenteerd wordt, smaakt beter.'<sup>3</sup> Sinds 1987 worden in de eigen Studio Pieter Stockmans in het Belgische Genk dan ook gebruiksobjecten in kleine series vervaardigd. Tot zijn klantenkring behoren particuliere liefhebbers, design- en kunstmusea, maar ook

maken, greep hij die dan ook met beide handen aan. Hij bezocht talloze werkplaatsen, waaronder 64 pottenbakkerijen, bestudeerde materialen en technieken en liet honderden foto's en tekeningen maken. De Japanse keizer ontving hem met alle eerboden en opende deuren voor hem die voor anderen gesloten bleven. Zijn bevindingen publiceerde Dresser later in het boek *Japan, its Architecture, Art and Art Manufactures* (1882), dat vele westerse ontwerpers tot inspiratie zou dienen.

Na zijn terugkomst werd Dresser aangetrokken als *art director* bij de toen net opgerichte Linthorpe Art Pottery in Middlesbrough. De ontwerpen die hij daar tekende waren eenvoudiger en abstracter dan die hij eerder maakte, duidelijk het gevolg van zijn diepere kennis en begrip van de Japanse esthetiek. De *Wave Bowl* is hier een prachtig voorbeeld van. De vorm van deze kom ontleende Dresser hoogstwaarschijnlijk aan de beroemde houtsnede *De Grote Golf van Kanagawa* van de Japanse kunstenaar Katsushika Hokusai (1760–1849) uit omstreeks 1830. Vandaar ook dat het object later de naam *Wave Bowl* heeft gekregen. Japanse prenten waren in de tweede helft van de negentiende eeuw een belangrijke inspiratiebron voor westerse kunstenaars. Denk bijvoorbeeld aan Vincent van Gogh en James Whistler. Wat het werk van Dresser zo bijzonder maakt is dat hij het voorbeeld niet letterlijk overnam, maar op zoek ging naar de essentie en deze vertaalde naar een nieuwe en oorspronkelijke vorm. Daarmee was hij zijn tijd ver vooruit. In het Prinsessehof wordt de *Wave Bowl* gekoesterd als Oost-West icoon, omdat het de wisselwerkingen tussen beide werelden in optima forma in zich verenigt.

KG



> | >>

KOM IN DE VORM VAN EEN GOLF,  
*WAVE BOWL*

ontwerp Christopher Dresser  
uitvoering Linthorpe Art Pottery,  
Middlesbrough, Engeland  
1880–1890

aardewerk, h. 11,4 cm,  
l. 17,8 cm, br. 17,8 cm

Keramiekmuseum Prinsessehof  
bruikleen Ottema-Kingma Stichting  
OKS 2015–009

1 Voor Christopher Dresser, zie o.a.  
M. Whiteway, *Shock of the Old.  
Christopher Dresser's Design  
Revolution*, Londen (Victoria and  
Albert Museum) 2004.

<

Katsushika Hokusai  
(1760–1849)  
*Grote Golf van Kanagawa*  
circa 1830, houtsnede