

AAN TAFEL!

ZEVENTIENDE-EEUWSE **STILLEVENS** GETUIGEN VAN OVERVLOED EN GOEDE SMAAK. CULINAIR HISTORICA MANON HENZEN SELECTEERDE DE MOOISTE VOORBEELDEN.

DOOR MANON HENZEN





OM VAN TE WATERTANDEN

→ STILLEVENS IN HET MAURITSHUIS

Rijkgedekte tafels met eten om van te watertanden zijn in de zeventiende eeuw een geliefd thema bij schilders. Het Mauritshuis wijdt er tot en met 25 juni de tentoonstelling *Slow Food – Stilleven uit de Gouden Eeuw* aan.

Aanleiding voor de expositie is een prachtig voedselstilleven van Clara Peeters, dat het museum in 2012 heeft verworven. Het Mauritshuis toont de ontwikkeling van het genre in Holland en Vlaanderen. Behalve werk van Peeters zijn er schilderijen te zien van onder meer de Vlaming Osias Beert en de Haarlemse kunstenaars Floris van Dijck en Nicolaes Gillis. Uiterst realistisch schilderden zij verfijnd voedsel, zoals vis, oesters, garnalen, kaas, vleeswaren, brood, olijven en noten.

↓ PRONKPASTEI

Het vlees van sierlijke vogels, zoals pauwen, zwanen en fazanten, wordt verwerkt in pasteien waarna kop en veren er ter decoratie op worden gezet.



EEN KUNST APART
**HEEL PRECIËS SCHILDERDE
CLARA PEETERS HET
LEKKERSTE ETEN**

Wijn glazen worden vastgeklemd in indrukwekkende zilveren of gouden bekerschroeven, om mee te pronken.

1 Nederlands kookboek is er uit de Gouden Eeuw



Ambachtelijk

Op de tafel vol luxe zoetheid vallen de kunstig gevormde koekjes op. Het deeg is gevuld met amandelpasta en voorzien van stukjes goudstrijksel.



↑ NOG STEEDS VERKRIJGBAAR

In de spanen doosjes zit gedroogde pasta van kweepeer en suiker. Het zeventiende-eeuwse recept is bekend. Het wordt nog steeds gemaakt en heet 'membrillo'.

→ NET ECHT

Clara Peeters behoort tot de pioniers van het stilleven. Op haar schilderijen komt het voedsel bijna tot leven, zoals op deze afbeelding uit 1611 van versnaperingen en een pronkbeker.

Lekkere trek

Koekjes, suikersnoepjes, amandelen, vijgen en rozijnen worden als tussendoortje gegeten door de elite.





DRIEGANGENMENU

HET IDEALE FEESTMAAL

Schilders hebben steeds meer oog voor de dis.

» In de Middeleeuwen worden vooral grote maaltijdsceën geschilderd en in de zeventiende eeuw zijn maaltijdstillevens waar geen mens op te zien is populair. Dit schilderij uit 1590 zit er precies tussenin. Er zijn nog mensen zichtbaar, maar het eten is prominent aanwezig op de voorgrond. Op tafel staat een geïdealiseerde tweede gang van een driegangmenü, met vlees-, vis- en gevogeltegerechten.

→ SMAAKMAKER

Zout wordt gebruikt om te conserveren, mee te koken en gerechten aan tafel te kruiden. Het dure zout komt in kostbare zoutvaatjes van goud en zilver op tafel. Op dit schilderij staan twee gouden schaaltes met een hoopje zout.

Tafelversiering

De rozen, anjers en takjes rozemarijn op het tafelkleed duiden op een feestmaal. Ieder seizoen kent zijn eigen bloemen en kruiden als tafeldecoratie.





Zuur smaakje
 Vis wordt gebakken, gevuld, geroosterd of gekookt in water met azijn, ui en kruiden. En vaak geserveerd met een botersaus met een zuurtje van citroen, verjus of azijn. Verjus is sap van onrijpe druiven.

GOUDEN HANDEL
**IEDEREEN EET KAAS
 IN DE REPUBLIEK –
 EN VER DAARBUITEN**



De boer op
 Kaas wordt op grote schaal geproduceerd, in allerlei vormen en maten. Het is relatief goedkoop en wordt in alle lagen van de bevolking gegeten. Bovendien is het een belangrijk exportproduct.



» **VOOR ONZE LEZERS**
 Historische kookworkshop

Wilt u zelf aan de slag met recepten uit de zeventiende eeuw? Speciaal voor lezers van *Historisch Nieuwsblad* geeft Manon Henzen van historisch kookatelier eet!verleden een kookworkshop 'Gouden Eeuw'. U kookt met vergeten ingrediënten en bijzondere specerijen, en leert de zeventiende-eeuwse keuken als inspiratiebron voor nu te gebruiken.

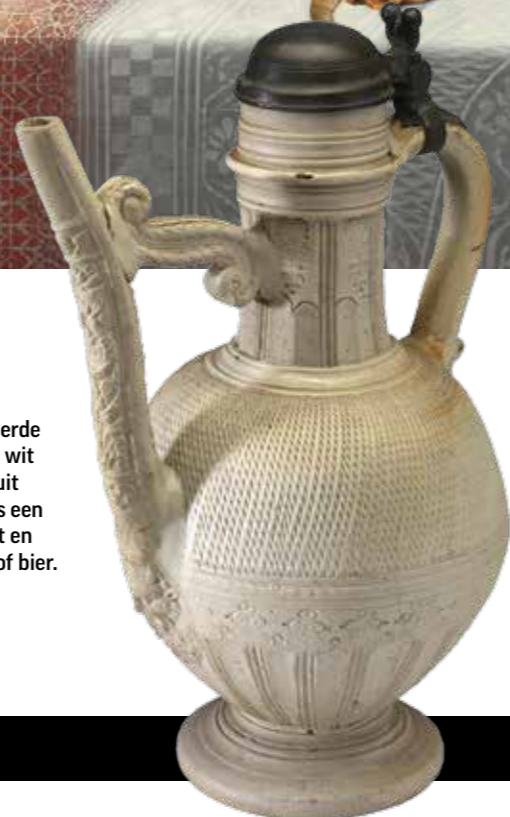
Kijk voor meer informatie en inschrijving op: www.eetverleden.nl/historischnieuwsblad.

↓ **KRUIDENWIJN**

Wijn drinkt men uit chique drinkbekers – zoals hier links en zoals de omgevallen beker op het schilderij hieronder. Soms wordt wijn op smaak gebracht met kruiden en specerijen. In het opgerolde papieren hoorntje op tafel zit zwarte peper.



De rijkversierde tuitkan van wit steengoed uit Siegsburg is een luxeproduct en bevat wijn of bier.



→ **LEKKER VET**

Gouden Eeuwers eten veel meer dieren dan de huidige Nederlanders. Vlees van gecastreerde schapen, ossen en hanen is erg gewild omdat dat vetter is.

40.000
 ossen worden
 jaarlijks vetgemest

