

Harry Rand

Wat maakte de 'Keukenmeid' van Vermeer?

Meer dan bij veel andere kunstenaars lijkt het bij Vermeer van het grootste belang te weten wat er op zijn schilderijen precies gebeurt. Stil, maar indringend spreken ze een groot publiek aan dat niet weet waarom juist deze nogal simpele, alledaagse scènes uit het verleden ons zo raken. Op kunsthistorici heeft Vermeers uitstraling het effect dat zij zich eindeloos verdiepen in alles wat er op zijn schilderijen te zien valt. Bij een mindere kunstenaar zou het onderzoeken en inventariseren van de voorwerpen waarmee zijn voorstellingen gestoffeerd zijn de aandacht maar afleiden van de hoofdzaak. Was Vermeer geen meester met de verf, geen doorvorder van de ziel, dan zou het niemand kunnen schelen wat hij heeft afgebeeld. Maar bij hém speuren we naar de betrekkingen tussen de afgebeelde personen, naar hun relatie tot de afgebeelde voorwerpen en de vertrekken waarin zij zich bevinden.

Bij het beschouwen van zijn spaarzaam gemeubileerde vertrekken verwonderen we ons over de ontroering die Vermeer teweeg weet te brengen door zijn poëtische karigheid, een kwaliteit die wij bij andere schilders zelden aantreffen. Vooral op een schilderij als *De keukenmeid*, of meer populair *Het melkmeisje* genoemd, uit circa 1658-'60 (afb. 1), lijkt de toevalligste combinatie van een paar allereenvoudigste gebruiksvoorwerpen zo uitgekozen dat haar betekenis, eerder dan verloren te zijn gegaan in het verleden, altijd onuitsproken en onbewust bleef.

Toch kan *De keukenmeid* misschien nu nog haar geheim prijsgeven, het geheim van een samenstelling van beelden die bewust bedoeld is om ons aan het mijmeren te brengen.

Het nederigste voorwerp op *De keukenmeid* is ongetwijfeld de stoof die prominent rechts op de vloer staand aandacht trekt. Door zijn vuurpot met gloeiende kooltjes was een stoof draagbare verwarming. Hier zegt hij ons dat het zo koud is in het vertrek van *De keukenmeid*, dat het verwarmd moet worden. Dat de 'keukenmeid' eten klaarmaakt in een koud vertrek, zegt nóg iets over dat vertrek: dit is niet zomaar een keuken of provisiekamer.

Sedert de Renaissance, en vooral in het begin van de negentiende eeuw toen het fornuis de haard (en zelfs de zeldzame huisoven) verdrong, hadden de meer luxueuze huishoudens dikwijls twee keukens. De ene werd 'koud' gehouden, de andere 'warm'. Deze omschrijvingen zijn betrekkelijk, maar geven toch het onderscheid aan tussen twee verschillende domeinen van voedselbereiding. De reden waarom een 'koude' keuken diende voor het bakken van zoetigheid – vooral pasteien en ander gebak van bladerdeeg – was dat met zachte boter geen bladerdeeg of pasteikorsten kunnen worden gemaakt. Dat moest dan ook plaatsvinden in een vertrek dat door de aanwezigheid van de stoof als een 'koude' keuken wordt gekenschetst. Een vuur om water te verwarmen en warm te houden en om vlees boven te braden zou de

Afb. 1. Johannes Vermeer, *De keukenmeid*, ca. 1658-'60.
Doek, 45,4 x 40,6 cm. Rijksmuseum, Amsterdam.



keuken al gauw warm of zelfs heet maken. Er zou geen behoefte zijn aan aanvullende verwarming en het vertrek zou ongeschikt zijn voor bladerdeeg en gerechten met eieren of room. Ofschoon Vermeer hier geen huishouden afbeeldt dat rijk genoeg is om over twee keukens te beschikken, wordt het getoonde vertrek koel gehouden teneinde het geschikt te houden om er met deeg en eiervla te kunnen werken. De stoof op *De keukenmeid* geeft aan in wat voor vertrek wij ons bevinden: een wellicht tijdelijk koude keuken voor het bakwerk.

De jonge vrouw die door Vermeer is afgebeeld is, zoals haar kleding en haar werk laten zien, niet de vrouw des huizes. Met haar opgerolde mouwen, zonder kant, sieraden of andere opschik, is zij een werkende vrouw zoals die eigenlijk in een keuken te verwachten is. Zij is bezig het eten klaar te maken. Wát de meid klaarmaakt, is doorslaggevend voor de interpretatie van het schilderij.

De lage, wijde aarden pot waarmee zij werkt is een pasteipot (in het Engels *Dutch oven* genaamd). De ver uitstekende binnenrand geeft aan dat zo'n pot kon worden afgedekt met een goed sluitend, 'potsdicht' deksel, waardoor de inhoud afgesloten van lucht kon worden gebakken. Pasteipotten zijn grote, zware potten of zelfs ketels, die doorgaans werden gebruikt voor gerechten met een lange bereidingstijd. Ze werden gemaakt van gietijzer of aardewerk. Met het deksel er stevig op diende de pasteipot om in te bakken, waartoe hij in een echte bakoven werd geplaatst. Aangezien tot in de moderne tijd alleen de rijksten zo'n oven bezaten, bracht men de pasteipot, of een ander goed sluitend stuk vaatwerk, naar een bakker, waar het voor een paar duiten in een hete oven kon worden gezet. In de tijd van Vermeer, meer dan een eeuw voordat het fornuis zijn intrede deed, werd de pasteipot waarschijnlijk ook wel thuis tussen de kolen in de haard gezet, waar de inhoud langzaam gaar stookte.

Wat de 'keukenmeid' in deze zware pot klaarmaakt, valt af te leiden uit wat er op tafel staat. In een mandje en op tafel liggen wat stukken brood. Een paar broden zijn in

stukken gebroken. Alhoewel wij niet kunnen zien wat er een ogenblik tevoren is gebeurd, suggereert Vermeer dat de 'keukenmeid' de pot al gevuld heeft met brokken brood. Daar werden ze geweekt in eiervla (roomvla). De schillen daarvan zijn niet weergegeven, evenmin als andere producten, zoals suiker, die soms in broodpudding verwerkt werden.

Vermeers 'keukenmeid' heeft al de eiervla (roomvla) gemaakt waarin het brood ligt te weken, maar als, zoals iedereen weet die ooit broodpudding heeft gemaakt, het brood niet door en door vochtig is wanneer het in de oven wordt gezet, zal het aan de bovenkant een taaie, onsmakelijke, droge korst krijgen. Wat Vermeer heeft uitgebeeld, is het belangrijke moment na het vullen van de pot. Nadat zij de brokken brood in de pasteipot heeft gedaan, overgiet de 'keukenmeid' deze 'droge' ingrediënten met melk. Melk is het ingrediënt dat, vermengd met eieren en brood, in een pasteipot broodpudding oplevert. Dus nadat zij alle andere ingrediënten in haar pot bij elkaar heeft gevoegd, giet de 'keukenmeid' er zorgvuldig melk op, zodat de 'droge' ingrediënten net onder komen te staan.

Vermeer heeft de 'keukenmeid' afgebeeld op het moment dat zij een fijn straaltje melk giet. Hij heeft precies aangegeven in welke fase van het bereidingsproces wij haar bezig zien. Het is bijna het moment dat zij zal ophouden met schenken, als de eiervla de vaste ingrediënten precies goed bedekt. Omdat een broodpudding die niet met exact de juiste hoeveelheid vocht is gemaakt, bijna niet meer te redden valt, moet alles in één keer goed gaan. Dat betekent dat *De keukenmeid* een uitbeelding is van zorgvuldigheid, beleid en methodische aandacht voor details. Wanneer het schilderij op die manier wordt geïnterpreteerd, vallen de hoofdelementen ervan allemaal op hun plaats en bevestigen ze elkaar. De stoof onderbouwt het bakken met eiervla, en de zichtbare ingrediënten melk en brood geven uitdrukkelijk aan wat er op dit moment gebeurt. Het meisje werkt met een heel bepaald doel, volgens een bepaald recept, met aandacht en zuinige vastberadenheid en hoedt zich voor verspilling of overdadig gebruik van de ingrediën-

Afb. 2. Infrarood-reflectogram van *De keukenmeid*.
Detail. Copyright Prof.dr. J.R.J. van Asperen de Boer /
Stichting R.K.D.



ten. Het exacte ogenblik dat is weergegeven, verklaart 'de aandachtige blik waarmee zij de melk uitschenkt, en de zorgvuldigheid waarmee zij de aarden kruik met haar sterke armen en handen stuurt'.¹ Het oudbakken brood krijgt een nieuwe, gezonde en zelfs aangename bestemming, en iets onbruikbaar wordt een lekkernij.² In deugdzaam overtuiging wordt het werk gedaan. Deze interpretatie wordt indirect bevestigd door een ander, thans onzichtbaar, element. Met infraroodreflectografie is aan het licht gebracht dat rechtsonder op het schilderij oorspronkelijk een mand met (vuile?) kleren was afgebeeld, die Vermeer later heeft over-

schilderd (afb. 2).³ Ongeacht de eventuele verbetering van de compositie bij het achterwege laten ervan, harmonieerde dat wasgoed niet met de overige elementen, en daarom heeft Vermeer het vervangen door de stoof die sterker en ondubbelzinnig de plaats en de eenheid van alle elementen, bevestigt. De elementen op het schilderij hebben een zodanige onderlinge relatie dat een stemming van geconcentreerde verwachting wordt opgeroepen. Dat gevoel leidde er toe dat de grootste kenners van het werk van Vermeer opmerkten dat *de keukenmeid een zeggingskracht zonder weerga in de zeventiende-eeuwse Hollandse schilderkunst heeft*.⁴ Het blijkt nu dat alle afgebeelde voorwerpen gelezen dienen te worden als de noten in een muziekakkoord die, wanneer gelijk gespeeld, veel voller klinken en het geheel versterken.

Vertaling Jaap Engelsman

Noten

¹ Arthur K. Wheelock jr., Ben Broos e.a., *Johannes Vermeer*, Den Haag (Koninklijk Kabinet van Schilderijen Mauritshuis) / Washington (National Gallery of Art) en Zwolle 1995, p. 108 (Amerikaanse editie).

² Wie Vermeers schilderijen graag in godsdienstige zin opvat, zal zeker oog hebben voor een soortgelijke les: *Jezus zeide tot hen: Hebt gij nooit gelezen in de Schriften: De steen, dien de bouwlieden verworpen hebben, deze is geworden tot een hoofd des hoeks, van den Heere is dit geschied en het is wonderlijk in onze oogen?* (Matth. 21:42). Vele koks hebben brood dat steenhard was geworden tot leven gewekt als iets doordrenkt met eieren, en dat wonderlijk was in onze ogen.

³ Wheelock, Broos e.a., *op.cit.* (noot 1), p. 110.

⁴ Wheelock, Broos e.a., *op.cit.* (noot 1), p. 108 (Nederlandse editie). De Amerikaanse tekst luidt: *the kitchen maid conveys a physical and moral presence unequalled by any other figure in Dutch art.*

Pieter de Dreu en Judikje Kiers
Met een inleiding van Annemarie Vels Heijn

ARIA, het toppunt van museale overdracht

In de Nederlandse museale geschiedschrijving en die van het Rijksmuseum in het bijzonder, is het gebruikelijk om de naoorlogse periode, vooral vanaf 1970, te omschrijven als 'publieksgericht'.¹ Dat is op de keper beschouwd een wat curieuze aanduiding want ieder museum in iedere periode is immers gericht op publiek. Het geldt evenzeer voor het Rijksmuseum van vandaag als bijvoorbeeld voor de Nationale Konstgallerij die in 1800 in Den Haag zijn deuren opende, als voor het conglomeraat van musea dat zich vanaf 1885 in het nieuwe Rijksmuseumgebouw aan de Stadhouderskade presenteerde.

Het verschil is gelegen in de wijze waarop men zich op het publiek richtte en die veranderde van periode tot periode. Juister zou het daarom zijn de naoorlogse jaren te omschrijven als gericht op kennisoverdracht of als didactisch.

Wie de Rijksmuseumpublicaties van kort na de oorlog bestudeert en ook de auteurs van die publicaties in de beschouwing betreft – T. Koot, A. van Schendel, R. van Lutternvelt, Th. Lunsingh Scheurleer – constateert een sterke behoefte aan overdracht, om als 'geïnformeerde' kennis over te dragen aan niet – of vooral minder geïnformeerden. De oprichting van het *Bulletin van het Rijksmuseum* in 1953 is daar een exponent van en, in bredere zin, de oprichting van het zo succesvolle *Openbaar Kunstbezit* in 1957 waaraan in de loop der jaren tal van Rijksmuseummede-

werkers hebben bijgedragen. Deze manier van informeren is ook nu nog populair getuige de kijkdichtheid van de televisieprogramma's van voormalig algemeen directeur van het Rijksmuseum, Henk van Os, eerst *Museumschatten* en nu *Beeldenstorm*.

De auteurs en vertellers van toen, de jaren '50 en '60, hadden het makkelijk: zij hadden een redelijk beeld van het kennisniveau van hun toehoorders en wisten wat bekend mocht worden verondersteld en wat niet. Dat was het gevolg van het feit dat musea werden bezocht door de hoger opgeleiden, van wie de scholing een redelijk homogeen beeld vertoonde. In het begin van de jaren '50 werd het publieksbereik van de musea uitgebreid met een nieuwe doelgroep: de jeugd en in het bijzonder de scholieren. Het Rijksmuseum werd in 1953 verrijkt met een Educatieve Dienst die als doelstelling had de informatie aan het middelbaar onderwijs te verzorgen.² De achterliggende, maar onuitgesproken gedachte was daarbij dat kunst pas gewaardeerd kon worden als je er ook iets van wist. Naast de rondleiding, vanouds de beproefde vorm van informatieoverdracht, zette de Educatieve Dienst zich ook aan het verschaffen van schriftelijke informatie.

Door deze nieuwe oriëntatie op de jonge bezoeker veranderden onder invloed van de geest van de jaren '60 langzamerhand ook de ideeën over informatie aan de bezoeker in het algemeen. Overdracht kreeg een uitgesproken ideële component. De gebruikelijke