

SEASONS

200 PAGINA'S, HET DIKSTE BUITENLEVENBLAD VAN NEDERLAND

Thuiskomen

- In een sluishuis, veenboerderij en boswoning
- Warm wonen in leer
- Tafeldekken met winterheide

64 pagina's

Koken & Eten

met eerlijke ingrediënten,
rechtstreeks van het land

Herfst in het Lake District
Wandelen over wolpaden

De scharrelkeuken
Zelf verzamelen: kastjes,
aanrecht en fornuis

Aards zoetje

Bietjes gestoofd, gepoft,
gebakken en gestoomd

NUMMER 7 • OKTOBER 2011 • ADVIESPRIJS € 5,95

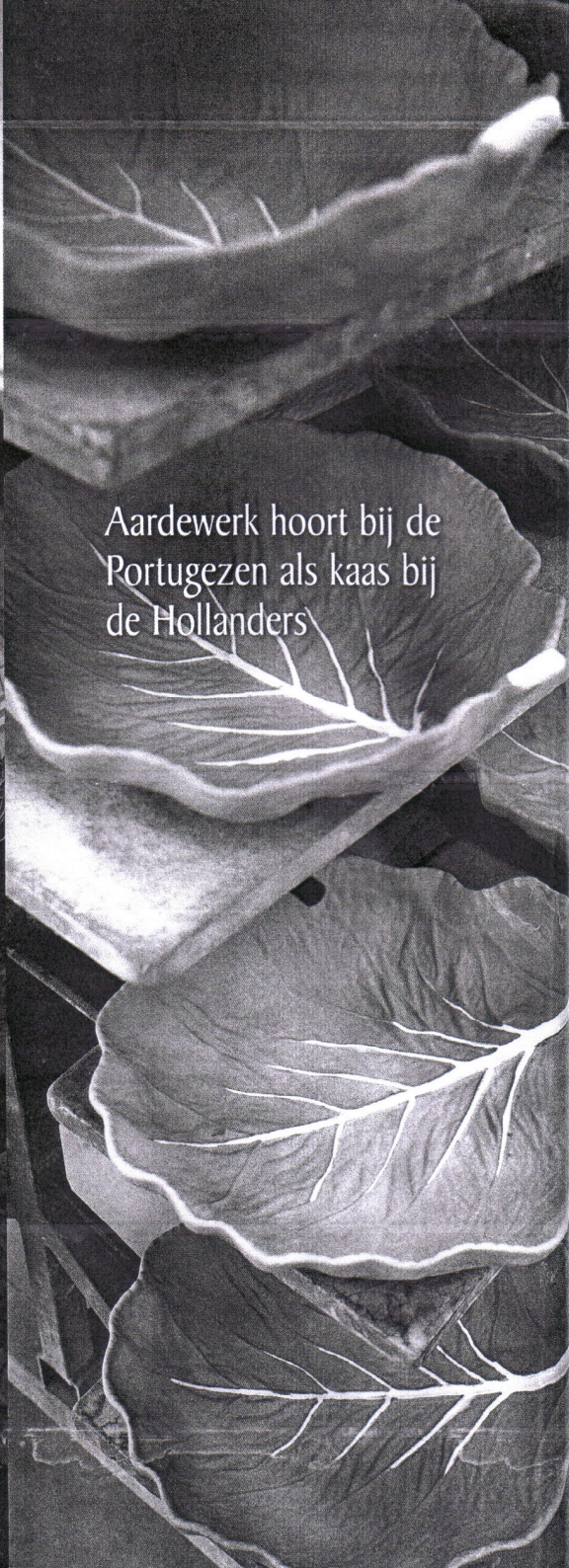


Generfd aardewerk

Portugezen zijn dol op kool. Als gerecht én als decoratie. De klei in de regio Oeste dient namelijk al eeuwenlang als grondstof voor bijzonder aardewerk. Een bezoek aan het enige atelier dat tegenwoordig het fraai generfde blad nog in serviesgoed verceeuwt.



Aardewerk hoort bij de Portugezen als kaas bij de Hollanders



Dikbuikige muskaatpompoeën in aardse tinten liggen na te rijpen in de herfstzon. Meloenen lijken als natuurlijke rugbyballen over de kleiackers te zijn uitgestrooid. Maar wat het meest opvalt, zijn de kolen. Ze groeien er in ongelooflijk veel soorten, staan in tuintjes tussen de bloemen of wel anderhalve meter hoog tegen een huis. Maar ook in moestuinen en op grotere tuinbouwpercelen zien we ze in enorme aantallen.

We bevinden ons in Oeste, de regio ten noorden van de Portugese hoofdstad Lissabon. Het gebied valt onder de provincie Estremadura en wordt gekenmerkt door wijngaarden die de tintelfrisse 'vinho verde' voortbrengen en akkers voor kleinschalige land- en tuinbouw. De weerbarstige klei in dit gebied vormt een uitstekende voedingsbodem. De plattelanders die hier wonen, houden van sobere maar voedzame kost zoals de nationale soep, de 'caldo verde', gemaakt van aardappels, diverse koolsoorten en worst. En ook de alom geliefde 'cozido à Portuguesa', een stoofpotje met onder meer kool, verschijnt in deze contreien regelmatig op tafel.

WAARHEIDSGETROUWE KOPIE

Op de markt in Caldas da Rainha prijzen vriendelijke boerenvrouwtjes met rimpelgezichten hun eigen verbouwde moestuinproducten aan. Daar liggen ze weer, de sluitkolen met hun prachtige nerfstructuur. Ernaast staat een kraam met aardewerk. Het lijkt een replica van de groentestalletjes; de potterie is een waarheidsgetrouwe kopie van de groenten en het fruit. We zien schalen en slabakken in de vorm van koolbladeren, soepterrines als pompoenen, jampotjes en theekoppen als levensechte aardbeien, sinaasappels en tomaten. Caldas da Rainha vormt al eeuwenlang een pottenbakkerscentrum. Vooral het koolservies geniet landelijke bekendheid. Het was Rafael Bordalo Pinheiro (1846-1905), gerenommeerd keramist, die dat type aardewerk hier tot in de perfectie uitvoerde. Aardewerk hoort bij de Portugezen als kaas bij de Hollanders. Altijd is het volkje in de weer met kleisoorten. De grove rode voor bakstenen, vloertegels en dakpannen, de iets fijnere, grijze klei voor eenvoudig gebruiksaardewerk.

ELKE STREEK ZIJN SPECIALISME

Tijdens de beroemde ontdekkingsreizen, de grote bloeiperiode van Portugal, kreeg aardewerk een kunststatus. Pottenbakkers lieten hun artistieke en kunde los op hun geesteskinders. In het hele land ontstonden pottenbakkerscentra voor servies en gebruiksaardewerk, afhankelijk van de kleisoort die plaatselijk voorhanden was. Elke streek kreeg net als Oeste zijn eigen specialisme. Rond Vista Alegre werd, en wordt, nog steeds fijn porselein gemaakt, de Alentejo en de Algarve brengen schalen en borden voort, eenvoudig van stijl maar handbeschilderd met traditionele motieven. Bijzonder is ook de zwartgrijze potterie uit de dorpen rond Vila Real die tijdens het bakken een rookproces ondergaat.





Van de tientallen fabrieken en werkplaatsen die Caldas da Rainha in de vorige eeuw telde, is er nu nog slechts één over: Faienças Artísticas Bordala Pinheiro. Inderdaad, de erfenis van de beroemde keramist. Hier wordt nog altijd het bekende koolservies gemaakt. De fabriek ligt even buiten de stad en produceert zo'n drieduizend verschillende items. En dat vergt veel handen. Op de dag dat wij de fabriek bezoeken, zijn er zo'n honderd zestig mensen aan het werk. Stap voor stap krijgen we het productieproces te zien. Het zijn relatief eenvoudige stappen, maar ze worden met de grootst mogelijke voorzichtigheid uitgevoerd. Allereerst is daar de klei, afkomstig uit open kleiputten. Na het zuiveren is hij gereed voor productie. De vaste, lichtgrijze massa die na het wassen overblijft, is uitermate geschikt voor platte voorwerpen zoals borden. We zien hoe een persmachine de klei in mallen drukt. Voor meer bolle en holle vormen wordt klei gebruikt die met water vloeibaar is gemaakt. Op die manier laat hij zich makkelijker in de gipsen mallen gieten. Na zo'n halfuur heeft zich in de mal een dun laagje klei afgezet. Het restant wordt afgegoten en de gestolde bladeren verhuizen naar stellingen waarop ze kunnen drogen. Ze worden nauwkeurig nagekeken op fouten en grondig schoongemaakt. Met kleine gereedschappen vijlen geconcentreerde handen malranden en eventuele druipers weg. Het aardewerk dat door de keuring komt, is gereed voor de oven. Het bakken gebeurt op 1100 graden Celsius.

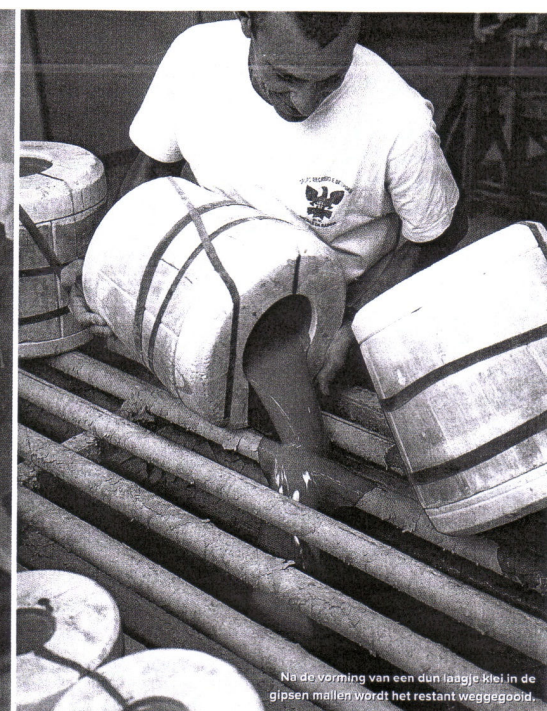
De grijze schalen en borden komen wit uit de oven, klaar om te worden gekleurd. Als er één kleur opgaat, dan volstaat een ▶

Invloeden van de 'Palissy Ware'

De beroemde Franse keramist Bernard Palissy (1510-1590) heeft veel invloed uitgeoefend op het werk van de keramisten uit het Portugese Caldas da Rainha. Hij gebruikte voor zijn decoraties van sierporselien en sieraardewerk niet alleen reptielen, insecten, vogels en vissen maar ook bloemen, vruchten en groenten. Deze naturalistische aanpak werd later bekend als de Palissy-stroming en kreeg in Engeland de naam 'Palissy Ware'. In Caldas da Rainha bekwaamden keramiekmeesters als Manuel Mafra en José Alvez Cunha zich in deze stijl en verbeterden en vernieuwden productietechnieken. Rafael Bordalo Pinheiro was echter de trouwste en meest succesvolle volgeling van Palissy. Hij wist zijn opgedane kennis te combineren met lokaal, traditioneel aardewerk, en daaruit ontstond Pinheiro's beroemde koolservies. De Portugees won hiermee vele prijzen en oogstte lof met zijn tentoonstellingen in binnen- en buitenland.



Kliekjes klei kunnen gewoon weer hergebruikt worden.

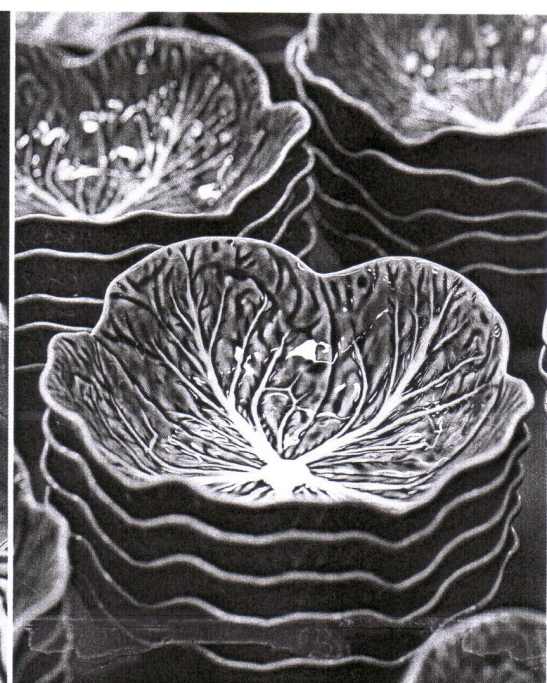


Na de vorming van een dun laagje klei in de gipsen mallen wordt het restant weggegooid.

Voor elk gerecht bestaat er wel een ander koolbladservies



Met vaste hand brengen de schilders de witte nerven op het koolblad aan.





Als de koolbladeren van klei zijn gedroogd, kunnen ze geverfd worden.

dompeling in een bad met glazuurverf. Meerkleurige objecten, als het koolservies, vergen meer tijd. We zien vrouwen geduldig en met vaste hand de dunne, witte nerven op de koolbladeren schilderen, een monnikenwerkje dat in diepe stilte en opperste concentratie gebeurt. Een andere groep ambachtslieden geeft de koolbladeren hun groene kleur. Het kleurrijke aardewerk krijgt vervolgens een glazuurlaag en kan wederom de oven in, nu bij 1000 graden Celsius. Het glazuur geeft het servies een beschermend jasje en zorgt er en passant voor dat de kleuren diep en intens zijn.

In het magazijn, iets verderop, vinden we afgebakken varianten terug. We zien de meloenen, pompoenen en kolen. Het valt op hoeveel verschillende schalen, schotels, borden en bakjes er zijn geïnspireerd op de koolbladeren. Het is het bestverkochte en meest tijdloze ontwerp van Faienças Artísticas Bordala Pinheiro. Voor elk gerecht bestaat er wel een ander koolblad. Eén voor olijven, één voor sla met een apart kommetje erin voor de vinaigrette, grote schalen voor de cozido à Portuguesa, soepborden en terrines voor de caldo verde, en ga zo maar door. Diverse koolsoorten dienen als inspiratiebron. Zowel de repollo, groene sluitkool, als de couve (boerenkool-achtige) worden in aardewerk vereeuwigd.

DEKSCHALEN

Op de rekken in het magazijn herkennen we op dekschalen afbeeldingen van de fabels van La Fontaine en ontdekken we jam- en suikerpotjes in de vorm van aardbeien, tomaten en paprika's en artisjokken. We missen de decoratieve aubergine. "Die eten we hier niet," vertelt een van de medewerkers. "Pas als ons cholesterol veel te hoog is, wagen we ons aan deze populaire groente. We zien hem eigenlijk puur als medicijn." En natuurlijk komen we in het magazijn ontelbaar veel aardewerken kikkertjes tegen. Het woord 'rainha' in Caldas da Rainha betekent in het Portugees 'kikker' en is het logo van de firma. Maar ook insecten, reptielen en zeebeesten sieren menig kruik en schaal. Meestal zijn dit handgemaakte verzamelobjecten. Overal ter wereld verschijnen er replica's van het beroemde koolservies. Maar het verschil in bijvoorbeeld kleur, fijne nerfstructuur en scherpe details van de bladeren is groot met de originele uitvoering van Faienças Artísticas Bordala Pinheiro. Voor het meest smaakvolle koolservies moeten we duidelijk in Caldas da Rainha zijn. 🍷

Tekst en productie **Vicky Stork** Fotografie **Albert Roosenburg**
Met dank aan het Portugees Verkeersbureau, www.visitportugal.com;
luchtvaartmaatschappij TAP Portugal (www.flytap.com) en
toeristenbureau regio Oeste, www.rt-oeste.pt

Atelier, winkel en museum in één

In de oude aardewerkfabriek in Caldas da Rainha vindt u de winkel van Faienças Artísticas Bordala Pinheiro. Een deur verder betreedt u het Museum Bordalo Pinheiro, met een prachtige collectie regionaal aardewerk door de eeuwen heen. Open van dinsdag t/m zondag van 10.00-12.30 uur en van 14.00-17.00 uur.

Faienças Artísticas Bordala Pinheiro,
Rua Rafael Bordalo Pinheiro 53, Caldas da Rainha,
Portugal, 0035 (0) 1262 880 568,
www.bordalopinheiro.pt

Koolservies in Nederland

Het beroemde serviesgoed met koolbladdecoraties van Rafael Bordalo Pinheiro is in Nederland onder meer te koop bij De Portugees, specialist in handgemaakt en handbeschilderd aardewerk uit Portugal.

De Portugees, Dijksestraat 130, Helmond,
0492 529278, www.deportugees.nl

IN EN ROND OESTE

Logeren

• Casa d'Óbidos

Gastvrij landhuis uit de negentiende eeuw, schitterend gelegen aan de voet van het ommuurde stadje Óbidos. Er zijn diverse kamers en appartementen.

Casa d'Óbidos, Quinta de S. José, Óbidos, Portugal,
0035 (0) 1262 950 924, www.casadobidos.com

• Voor meer sfeervolle, historische logeeraadressen in de streek Oeste: **www.solaresdeportugal.pt**

Eten & drinken

• Casa das Senhoras Rainhas

Voortreffelijk restaurant met uitzonderlijk eucalyptusij.

Casa das Senhoras Rainhas, Rua Padre Nunes
Tavares 6, Óbidos, Portugal, 0035 (0) 1262 955 360,
www.senhorasrainhas.com

• Bar Ibn Errik Rex

Voor de allerbeste Ginjinha, de beroemde morellenlikeur uit Oeste en omgeving.

Bar Ibn Errik Rex, Rua Direita 100,
Óbidos, Portugal

