

In memoriam of Osias Beert

Gargya Krisztina

Magyar Képzőművészeti Egyetem, festőművész szak, 5. évfolyam

Témavezető: Dr. habil. Filp Csaba Zoltán DLA

Installációm célja, hogy emléket állítsak Osias Beert, 16. századi flamand festőnek.

A Magyar Képzőművészeti Egyetem, festőművész szakos hallgatója vagyok; évek óta cukorkafestéssel, desszertcsendéletekkel foglalkozom. Ahhoz, hogy hitelesnek tudhassam azt, amit csinálok, úgy gondolom, tudnom kell, hol vannak a gyökerei annak, ami engem érdekel. Így jutottam el a holland desszertcsendéletekhez. A festészeti munkám során sok 17. századi holland desszertcsendélet festő munkáiból nyerek inspirációt (Osias Beert, Jan Davidsz de Heem, Adrian Coorte). Egy idő után fontosnak tartottam, hogy ne csak a festményeket és azok megalkotóit ismerjem, hanem jobban el szeretnék mélyedni a 17. századi Hollandia életében és szeretném megismerni a holland konyhát.

Sikerült beszereznem Paul Zumthor: *Hollandia hétköznapijai Rembrandt korában* című könyvét, melyben bár választ kaptam az engem érintő kérdésekre, úgy éreztem, több időt szeretnék eltölteni ebben a korban, a festészeti munkám régi előképeivel foglalkozva.

Ekkor született meg az az ötlet, hogy emléket állítsak, még hozzá Osias Beertnek - Ő különösen hozzájárult az asztalokra helyezett kulináris élvezeteket bemutató csendéletek kifejlesztéséhez.

Feltételezések szerint, Antwerpenben született, 1580. körül. 1602 - ben a Szent Lukács Céhhez csatlakozott. Feleségül vette Margareta Yckens - t 1606 - ban. 1622 - ben megszületett a fia, ifjabb Osias Beert. A művész szinte egész életében Antwerpenben dolgozott. A művész nem csak festő volt, hanem parafakereskedő is. Ritkán írta alá és sose datálta a műveit. Antwerpenben halt meg, 1624 - ben.

Beert az első művészek egyike volt, akik desszertcsendélet festészetre szakosodtak. Kevés ebbe a műfajba tartozó kép készült. Általában nem szignálták a kész műveket. Munkáiban élénk tárja a flamand elit lenyűgöző étkezési szokásait. A gondosan megmunkált tárgyak, luxusnak számító ételek, melyeket ábrázolt, a bőség és a szépség világát hirdetik, ezenkívül Németalföld kereskedelmi sikerét szimbolizálja. Mindezt olyan technikával adja

vissza a festő, amely semmi kétséget nem hagy bennünk afelől, hogy Beert mestere az anyagok textúrájának valóság-hű érzékeltetéséhez. Képeit magas nézőpontból komponálta. Az emelt nézőpont lehetővé teszi, hogy a tárgyak nagyobb felületet mutassanak, aminek következtében értékük, anyaguk és díszítettségük nyilvánvalóvá válik. Ennek következtében szemet gyönyörködtetőek az édességekből, gyümölcsökből, üveg - és ezüsttárgyakból álló csendéletei.

Az általam választott képen is magas nézőpontból látható porcelán, üveg és óntányérok vannak, amiken édességek, gesztenyék és cukros pálcikák halmozódnak. A *„Édességet tartalmazó porcelán edények csendéletei, édességet és gesztenyét tartalmazó óntányérok, három üvegedény és egy zsemle mályva színű ruhával leterített asztalon”* című festménye is ezen tárgyak felsorolásából áll.

Edith Greindl művészettörténész ezt nyilatkozta a festményről: „A kivitelezés minősége érezhetően felülmúlja a művész sok más művét”.¹ Épp ezért választottam éppen ezt az alkotását, hogy installációmon keresztül emléket állítsak Osias Beertnek és munkásságának.

1600 - 1619. között festette olajfestékekkel réztáblára, méretét tekintve 50 x 67.6 cm. Jelenleg magángyűjteményben van.

A festményen az előtér közepén és bal oldalán két darab Ming - dinasztia korabeli porcelán van, amiket a hollandok *Karakk* néven ismernek a kereskedelmi hajók miatt. Mögöttük két óntányér látható és három üvegáru; egy *tazza* és két talpas üvegpohár, melyeket valószínűleg Hollandiában gyártottak, de *Façon de Venise* néven ismertek meg, mert a velencei üveg stílusában készültek. A középső pohárban mély színű vörösbor van, a *tazzában* fehér bor. A bor is import terméknek számított.

A fonott - cukros édességek, a marcipános édességek és a cukrászsütemények azonnal felkeltik a néző figyelmét. Ezeket a desszertcsendéleteket valószínű, hogy a finomított nádcukor dicséretére festették, amely akkor egy vadonatúj árucikk volt.

A bal első tányéron mandula, cukrozott mandula és hosszú, fehér szárú cukorkapálcikák láthatóak keverve. Ezek a nagy, félig átlátszó cukorkristályokból álló pálcikák lassan, napok alatt növekednek meleg cukoroldatban felfüggesztett pálcikákon vagy cérnaszálakon, és virágesszenciákkal, például rózsával vagy ibolyával ízesítik. Fogyasztásukkor szopogatták, mint a nyalókát vagy törve ették, mint a savanyú cukrot. A nagyobb ívelt és kör alakú fehér édességek neve valószínűleg *„Manus Christi”* – ezek gyönyörűen finom, darabokra vágott fehér édességek, melyeket 1600. körül és a 17. század első éveiben ismertek. Ezeket általában

¹ Sotheby' s aukciósház műleírása: <https://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/2012/important-old-master-paintings-n08825/lot.43.html> (utolsó elérés időpontja: 2023. 10. 28.)

ízesítőkkal, rózsavízzel forralták, a finomítottcukor keverékéből készítették, aranyfüst lapkákkal keverték össze. Egyes változatokat a kifejezetten drága ámbra és pézsmahasználatával illatosították, és a fény emelése miatt előfordult, hogy gyöngyházhéj őrleményt tettek a szirupba. A középső tálban különféle édességek találhatók, kisebb - nagyobb sütemények formájában. Néha egész fűszerek alkották: például fahéjrudak, gyömbér szeletek, narancshéj, amelyeket kandíroztak. Valószínű, hogy ezen a képen a mandula jelenléte miatt néhány sütemény marcipánt is tartalmaz. A cukrot önmagában és a fűszer hatóanyagait jótékony hatásúnak vélték az emésztésre.

Az ételeket és süteményeket gyakran ezüstözték, aranyozták. Úgy tartották, hogy ezeknek gyógyhatásuk van, azonkívül az arany és ezüst díszítéssel reprezentálták a tulajdonos hatalmát, gazdagságát, státuszát. Az ilyen fémnégyzetek jól láthatók a középen lévő tálban elhelyezett sütemények felületén. Beert tisztában volt a cukrászművészettel – ezen a képen a sütemények felületére arany négyzeteket festett, amelyek valószínűleg cukormázzal voltak bevonva. A középső tálban láthatók gyűrűs és roppanós keksz formájú sütemények is – néhányat szintén arany és ezüst „füsttel” díszítettek, hátul pedig jobbra és balra cukros kenyérszeletek vannak. A bal hátsó óntányéron tengeri kagylók és kagyló formájú édességek találhatók. Valószínű, hogy birsalmapépből készültek. A 16. századra a cukrászok megtanulták a birspaszta színének megváltoztatását a birsalma főzési módjának változtatásával; a gyors forralás halvány narancssárga színt eredményezett, ezzel szemben a lassú, fedett párolás mélyebb vörös színt eredményezett. A borbolya és a bíbortetű nedveinek felhasználásával készített festéket adhatták hozzá a szín fokozására. A birsalma- és zseléfőzetekről azt hitték, hogy elősegítik az emésztést, ezért gyakran az étkezés végén szolgálták fel. A jobb oldali óntányéron a Mediterráneumból származó gesztenyék vannak.

A szem gyönyörködtetése mellett, ezeknek a drága cukrásztermékeknek és drága üvegáruknak e pazar bemutatójának az volt a célja, hogy emlékeztesse a nézőt a büszkeség és a falánkság veszélyeire, valamint a földi élvezetek átmeneti természetére. Az előtér közepén egy kereszt alakú cukros édesség és egy csonttöredékre emlékeztető keksz vége kiemeli a Vanitas jelentést.²

A hering és a zsemle szimbolizálja az önmegtartóztatást és az egyszerű élet erényének ünneplését vagy utalás Eucharisztia kenyerére (a képen a bor az Eucharisztia borára utal). A hal Krisztus évszázados szimbóluma.

² Sotheby's aukciósház műleírása: <https://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/2012/important-old-master-paintings-n08825/lot.43.html> (utolsó elérés időpontja: 2023. 10. 28.)

Az alkotófolyamat első részében készítettem egy arányszámítást, hogy lássam, mi mekkora az eredeti festményen, és ez alapján választottam asztalt, tálakat és a háttérnek tetőszerkezetet.

Egy éven keresztül a sütemények sütéséhez szükséges recepteket kutattam. Mivel nem találtam meg a sütemények pontos nevét és elkészítési módját, ezért úgy döntöttem, hogy megpróbálom a ma használt tésztafélék használatával létrehozni a süteményeket. A sütemények formája több esetben segített a tészta állagának meghatározásában. Többféle tészta elkészítésével és formázásával kísérleteztem, végül a churros, linzer és mézes sütemény tésztaival tudtam elérni a kívánt formát. Nem használtam a tészták készítésénél sütőport, élesztőt, hogy a tészta ne változtassa meg „megformázottságát”. A felület díszítettségét fogpiszkálóval és szívószállal utánoztam, majd cukros tojásráccsal több rétegben lekentem őket.

Mindegyik elkészítéséhez nádcukrot használtam, mert a hollandok is finomított nádcukrot használtak, illetve a nádcukor napjainkban is értékkel bír. Mesterem, Filp Csaba segítségével aranyfüstöt tettünk a süteményekre, ahogy az a festményen is látható.

A mandulákra és a keresztre kristálycukrot kristályosítottam, ugyanúgy, ahogy a 17. században tették, illetve cukormázzal bevontam őket.

2023. nyarán úgy döntöttem, elkezdem kutatni a festményen látható – vagy ahhoz hasonló poharakat és tányérokat. Először aukciósházakban keresgéltem, de hamar beláttam, hogy a magas árak miatt jobban járok, ha nem eredeti 17. századi holland étkezészetet keresek, hanem csak külsőre hasonlókat. Egy bevásárlóközpontban vásároltam meg a tálat és a tányérokat, majd az előtérben található bal szélső tányér és a középső tál mintáját körömlakkal festettem meg. Az asztalterítő miatt számos boltot bejártam, végül egy méteráru boltban találtam meg a festményen láthatóhoz leghasonlóbbat.

A sütemények elkészítésében és a cukorkristályosítás kivitelezésében köszönettel tartozok Édesanyámnak, Simon Évának. Ő segített, hogy az egyetem mellett időben elkészülhessek az összes sütemény megsütésével. Az installáció háttérének a kivitelezésének ötletéért köszönettel tartozok Édesapámnak, Gargya Imrének.

Miután készen lett az összes sütemény, megkértem Kristófy Dániel műtárgyfotóst, hogy fotózza be az installációt. Célom volt, hogy az alkotói folyamat bemutatása során ugyanolyan háttérfényekben tudjam bemutatni a parafrázist, mint amilyet a 17. századi festményen láthatunk.

Összességében, munkám tisztelgés és megemlékezés Osias Beert munkássága előtt.

Felhasznált irodalom:

Gilian Riley: „Eat your Worlds!” Seventeenth Century Edible Letterforms, in Gastronomica, Vol. 1, No.1 (winter 2001.), pp. 45 – 59.

Schneider, Norbert: Still life, Benedikt Taschen, Köln, 1990.

Sotheby’ s aukciósház műleírása:

<https://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/2012/important-old-master-paintings-n08825/lot.43.html> (utolsó hozzáférés dátuma: 2023. 10. 28.)