

Kopje met bewegende koffie

“De koffie in dit koffiekopje van kunstenaar Alicia Framis beweegt uit zichzelf,” vertelt Sluiter. “De persoon die erin roerde is er niet meer, zou je kunnen denken. Het roept ook associaties op van uitvaarten waar je er wat verloren bijstaat, en eindeloos in een kopje koffie roert. De cafémedewerkers van het museum doen elke dag verse koffie in het kopje, zodat de ruimte naar koffie gaat ruiken. Zo wordt het heel herkenbaar. We zijn een museum over de dood en bevinden ons op een begraafplaats, dus bezoekers nemen veel herinneringen mee naar binnen. Zo'n kunstwerk krijgt hier daarom een heel andere, meer gelaagde, betekenis dan in een ander museum.”

FOTO PETER LANGE



In de tentoonstelling *Een lekkere dood* gaat het over het belang van eten en drinken bij de dood. Van het laatste maal tot begrafenis cake en eten dat jaren later nog herinneringen oproept aan geliefden die er niet meer zijn. ‘Eten kan heel troostrijk zijn.’

Charlotte Kleyn



Je bent wat je eet. En dus zegt het laatste wat je tijdens je leven at ook na je dood wie je was. In de eerste zaal van de tentoonstelling *Een lekker dood* in Museum Tot Zover staat daarom een tafel met menukaarten met laatste maaltijden van beroemdheden, de serie *Obituary Menu's* door Raúl Ortega Ayala. Zo at prinses Diana voor haar ongeluk nog omelet met asperges en zeetong met groentetempura, terwijl de laatste hap van ijsmummie Ötzi vijfduizend jaar geleden uit geit, hert en ongerezen brood bestond.

Het museum op begraafplaats De Nieuwe Ooster is een van de vier uitvaartmuseum ter wereld en het enige in zijn soort in Nederland. In de vaste opstelling en wisselende exposities toont het instituut hoe we als samenleving omgaan met de dood. Tot februari zijn de zalen ingericht met kunst van hedendaagse makers, documentaires, afscheidsfoto's en historische objecten over eten, drinken en de dood.

“De tentoonstelling gaat over de rol van eten en drinken in het begeleiden van stervenden, in de uitvaart zelf en in de jaren erna, waarbij gerechten herinneringen kunnen oproepen aan overleden geliefden,” vertelt gastcurator Wouter van Herwaarden (33).

Directeur Guus Sluiter (56): “Eten kan ook heel troostrijk zijn bij rouw en tijdens uitvaarten. Nederland heeft een vrij rijke uitvaartcultuur, er kan veel. Champagne, oesters, haring? Geen probleem. In het Duitse museum over de dood verbazen ze zich daar altijd over. Toch zie je oesters of andere minder standaard producten niet vaak op uitvaarten. Er zijn op zo'n moment veel emoties, bezoekers voelen zich wankel. Dan heb je behoefte aan vertrouwd en niet te complex eten.”



Muur van Afghaanse halva

“We kijken in de tentoonstelling niet alleen naar traditionele Nederlandse gebruiken, maar ook naar rituelen en eten van andere groepen in de samenleving,” zegt Sluiter. “Neem deze muur van Afghaanse halva. Belangrijk eten tijdens uitvaarten in Afghanistan, maar ook in Turkije, Iran, Somalië en veel andere landen. Ik denk dat veel bezoekers het zullen herkennen.”

Van Herwaarden: “De muur is gemaakt door kunstenaar Narges Mohammadi, geholpen door mensen uit buurtcentrum Boost in de Transvaalbuurt, een plek waar nieuwkomers en andere Amsterdammers samen optrekken en werken aan verbinding en integratie. Er zit suiker, bloem, margarine en kardemom in. Het kostte twee dagen om te maken, het is fysiek zwaar werk. Het kunstwerk weegt denk ik honderd kilo en blijft de hele tentoonstelling staan, negen maanden dus. In het begin rook de hele zaal nog heerlijk, maar de geur is helaas aan het verdwijnen.”

FOTO PETER LANGE

Prijswinnende cake

In mei organiseerde het museum een wedstrijd voor de beste uitvaartcake. De prijswinnende cake, van Bakkerij Bekkers uit Brabant, kreeg vervolgens een ereplaats in de tentoonstelling. "Je ziet overal ter wereld dat eten bij uitvaarten vaak vol koolhydraten, vet en suiker zit. Logisch: zoetheid geeft energie en is troostend. Hoewel in Brabant de broodjes net wat vaker langskomen en ook de bitterbal in opkomst is, blijft cake nog steeds het populairste uitvaarteten van het land," weet Sluiter. "Vroeger bestonden er meer regionale verschillen, zoals krentenwegge, poffer en vlaai. Daar weet culinair etnoloog Carolina Verhoeven alles van, zij heeft ons geholpen met de tentoonstelling en komt binnenkort ook spreken op onze koffie- en cakelezing. Na de Tweede Wereldoorlog is alles meer gestandaardiseerd, ook in het uitvaartaanbod. Minder krentenwegge dus, en meer plakken cake." FOTO PETER LANGE



Druivenmasker

"Tijdens haar verblijf in Mexico leerde kunstenaar Carmen Schabracq over de Dag van de Doden," vertelt Van Herwaarden. "Men gelooft dat overledenen dan (op 1 en 2 november, red.) terugkeren op aarde om te eten en drinken met hun nog levende geliefden. De levenden nemen picknickmanden mee naar begraafplaatsen en maken een herdenking én feest op de graven. De maskers, suikerschedels en offeraltaren die voor die dag gemaakt worden, inspireerden Schabracq tot een serie maskers. De druiven in dit masker symboliseren vruchtbaarheid en drinken op het leven. We organiseren overigens ook randactiviteiten rondom de tentoonstelling. Rond de Dag van de Doden kunnen bezoekers met Carmen zelf Mexicaanse suikerschedels maken." FOTO CARMEN SCHABRACQ



Afscheidsfoto met bier

De hal tussen de zalen hangt vol foto's van afscheidsfotografen. Van Herwaarden: "Steeds meer fotografen specialiseren zich in dat genre. Ze leggen de uitvaart vast, maar ook het opbaren en soms zelfs het vieren van het leven tijdens iemands laatste dagen. De foto's geven een prachtig beeld van Nederlandse uitvaarten in deze tijd. Je ziet bijvoorbeeld duidelijk dat drank een belangrijke rol speelt. Jenever was al in de negentiende eeuw onmisbaar tijdens begravenissen. Nu zie je vaker een glas rode wijn op een kist, een flesje van het favoriete bier van de overledene dat mee de kist in gaat, of nabestaanden die toosten met een glas bubbels."

Sluiter: "Vanaf het midden van de jaren negentig zie je dat mensen vaker af willen van de brave koffietafel. Het moet anders, losser. Daar vinden ze bitterballen beter bij passen dan cake. Ook zie je dat andere locaties vaker gekozen worden: de favoriete kroeg of het clubhuis van de overledene. Een feest zal ik het niet noemen, want een uitvaart blijft verdrietig, maar mensen zien een uitvaart wel steeds vaker als een moment om het leven van de overledene te vieren." FOTO BOY HAZES

Snijbonenmolen

"Het troostende van eten kan jaren doorwerken. In het begin heb je behoefte aan verwarmende gerechten als lasagne en stoofschotels," zegt Sluiter. Van Herwaarden vult aan: "Jaren later kan eten herinneringen aan overleden dierbaren oproepen, daar gaat onze laatste zaal over. Kunstenaar Erik Mattijssen schilderde een geweldige kruidenierswinkel die hij in Parijs had gezien. Zijn werk laat zien hoe gebruiksvoorwerpen en levensmiddelen lagen van ons onderbewustzijn aanboren, en herinneringen leven houden. Op de plankjes tussen zijn werk hebben we objecten gezet die bezoekers aan ons hebben uitgeleend, en waar voor hen herinneringen aan kleven. Deze snijbonenmachine doet de eigenaar denken aan haar moeder, die haar tijdens het koken uitlegde hoe je een goede huisvrouw moest zijn. Dat blik perziken op siroop doet een ander altijd denken aan haar vader, die dat aan het eind van zijn ziekbed graag at. FOTO MUSEUM TOT ZOVER

