**BIJLAGE 2.1**

**FRANS SNIJDERS (1579-1657), EEN FOTOGRAAF AVANT LA LETTRE**

Antwerpen beleefde op het einde van de 16de eeuw een woelige periode. Na de beeldenstorm en de calvinistische periode zwichtte de stad in 1585 voor de Spaanse voogdij. Het sluiten van de Schelde en de uittocht van duizenden inwoners brachten Antwerpen naar een economisch dieptepunt. Maar de stad bleef zich concentreren op de kwalitatieve productie van kunst en luxegoederen. Kunstenaars van de nieuwe generatie, Rubens, Van Dyck, Jordaens en Snijders hebben het schildersbedrijf tot 1660 op een zeer hoog niveau weten te handhaven. De aartshertogen Albrecht en Isabella, de gilden, de ambachten en de broederschappen, de adel, de middenklasse van kleine ondernemers en kooplieden hebben de economie nieuw leven ingeblazen. Dankzij het Twaalfjarig Bestand, een korte tijdelijke periode van vrede van 1609 tot 1621, kon Antwerpen herademen en hernam het drukke handelsleven van weleer.

Peter Paul Rubens is in 1608 uit Italië teruggekeerd en Frans Snijders enkele weken na de afkondiging van het Twaalfjarig Bestand. Rubens en Snijders gaven elk op hun manier gestalte aan de nieuwe tijd, aan de barok die langzaamaan de stad een andere uitstraling zou geven. Snijders ontpopte zich als een dieren- en stillevensschilder. Ondanks de letterlijke betekenis van het woord ‘Stilleven’ zijn zijn druivenmanden, zijn composities met het subtiele Chinese porselein gevuld met bosaardbeitjes, zijn jachtbuit van klein vogelwild, zijn kramen vol verse glibberige vissoorten geen statische voorstellingen, maar een feest voor het oog. Het zijn schitterende composities, zeer tactiel, in koel licht gedempt en in een dynamische en dramatische enscenering. Het woord barok ten volle uitgepuurd. Snijders creëerde, concipieerde, hij toverde met kleur, hij ving het licht, hij was een scenograaf maar ook een estheet. Hij was een fotograaf *avant la lettre*.

De fotografische weergave van Snijders’ schilderijen verschilt van de realiteit. Oogstrelend, quasi perfect, maar tegelijkertijd een *trompe-l’oeil*. Zo werden rivier- en zeevis nooit in hetzelfde kraam te koop aangeboden. Zoetwatervis vond men op de buitenvismarkten en zeevis op de binnen-vismarkten, binnen de muren van de burcht. Het kostbare Chinese Wan-li porselein is nooit als presenteerschotel in een kraam gebruikt, het sierde enkel de rijke patriciërswoningen. De naturelle voorstelling van fruit en groenten lijkt schijnbaar ordeloos geschikt doch zeer smaakvol opgebouwd. Maar een geconcentreerde blik leert algauw dat ook niet elke kool er zo perfect kan bijliggen, dat een dode snip niet met opgeheven kop het tafereel kan domineren. De aal, net uitgestort in een tobbe vers gevangen vis, kronkelt alsof hij zich op een paaldans voorbereidt. En de zwaan, met haar uitgestrekte vleugels tussen het andere wild in, of met haar sierlijke hals afhangend van de tafel op de grond, is zeer imponerend, maar is vooral door Snijders aangewend om zijn compositie in evenwicht te houden, om de onzichtbare diagonale of verticale lijn te ondersteunen. Maar de schoonheid verblindt, Snijders is in zijn opzet geslaagd. Zijn schilderijen zijn een mooie promotie voor Antwerpen. Waar we in de middeleeuwen er enkel onze eigen culinaire traditie op na hielden, met pap, koek, brood, groenten van eigen bodem en vogelwild, zien we 200 jaar later aan onder meer de

nalatenschap van Snijders, dat de stad zich heeft ontpopt als wereldhaven en voeding van ver over de plas heeft binnengehaald. Asperges, kardoen, artisjokken en bloemkolen zijn de nieuwe groenten, ze werden sinds de 16de eeuw naar onze regio’s geïmporteerd en hier ook geteeld. Ze nemen een prominente plaats in op stillevens of marktstukken.

Snijders moet vaak rondgestruind hebben op de markten in Antwerpen, inspiratie opgedaan maar ook de sfeer opgesnoven en misschien was hij ook wel een bezoeker van een taverne in de buurt. Waar markten plaatsvonden, gingen zich ook herbergiers, taverniers en tappers vestigen. Een herberg was in de 16de en 17de eeuw de ideale gelegenheid om buitenshuis te drinken en iets kleins te eten, vooral wat de pot schafte. Van een restaurant kunnen we op dat moment nog niet spreken, het concept *restaurant* is op het einde van de 18de eeuw ontstaan in Parijs, maar dan is al de barok voorbij!

**Hildegard Van de Velde**

**Bronnen:**

Leen Beyers, Ilya van Damme (red.), *Antwerpen à la carte, Eten en de stad van de Middeleeuwen tot vandaag*, Antwerpen, BAI Masbooks, 2016, 208 p.

Leen Huet, *Pieter Paul Rubens, Brieven*, De Bezige Bij, 2014, 421 p.

Susan Koslow, *Frans Snijders*, Antwerpen, Mercatorfonds, 1995, 373 p.

Leo Moulin, *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Mercatorfonds Antwerpen, 2002, 424 p.

Hella Robels, *Frans Snijders, Stilleben und Tiermaler, 1579-1657*, München Deutscher Kunstverlag, 1989, 592 p.