

een kudde | Vilt

Interview
Patricia Jacob
Fotografie
Hans Hogervorst

HAAR VERLEIDELIJKE VILT IS AL GESIGNALEERD IN HOLLYWOOD EN HET CATSHUIS, OP PARIJSE CATWALKS EN IN DE AMSTERDAMSE OPENBARE BIBLIOTHEEK. ZE WERKT MET PLANTAARDIGE VERFSTOFFEN DIE HAAR CREATIES INTENSE KLEUREN GEVEN. HET BASISPRODUCT VAN HAAR STOFFEN IS DE WOL VAN HAAR EIGEN KUDDE DRENTSE HEIDESCHAPEN. VOOR ONTWERPSTER EN KUNSTENARES CLAUDY JONGSTRA IS HET WERKEN MET VILT NIET ALLEEN HAAR PROFESSION, MAAR VOORAL HAAR PROFETIE.



‘Drentse Heideschappen zijn **sober, stoer en authentiek.**

Hun haar is schitterend. Sluik, frivol, ongepolijst. Oer ten top.’

‘Met extravagantie heb ik niets.
Mij gaat het om **echtheid,
eenvoud, puurheid**. Vilt staat
dicht bij onze oorsprong.’



Het Catshuis Den Haag

Couturiers John Galliano en Christian Lacroix, industrieel ontwerpers Hella Jongerius en Etore Sottsass: allemaal vielen ze voor het vilt van Claudy Jongstra. Ze werkte samen met architecten Rem Koolhaas, Jo Coenen en Claus en Kaan. Zo verfraaide ze de interieurs van de Rotterdamse Kunsthal, de Amsterdamse Openbare Bibliotheek en het Nijverdalse Huis voor Cultuur en Bestuur, een combinatie van gemeentehuis, theater, multifunctioneel centrum en bibliotheek. Wie meer van haar werk wil zien, moet naar het Stedelijk in Amsterdam, het Museum of Modern Art in New York óf naar de videotheek: de Jedi-warriors uit *Star Wars: Episode I-The Phantom Menace* dragen jassen van door Jongstra gemaakt vilt.

Vilt ontstaat door wolvezels met behulp van water, zeep en wrijving met elkaar te vermengen. Jongstra heeft deze bijna in vergetelheid geraakte techniek verder ontwikkeld en verfijnd. Ze combineert wol, afkomstig van haar eigen schapenkudde, met materialen als zijde, linnen en katoen. Ook de haren van langharige kamelen of geiten duiken geregeld op in haar stoere maar tegelijkertijd verfijnde stoffen, die ze verft met plantaardige kleurstoffen uit eigen ververij.

Hoe het vilt precies wordt gemaakt, is een bedrijfsgeheim. Wél bekend is dat het productieproces deels is gemechaniseerd. Hierdoor kan ze op grote schaal produceren, met behoud van het herkenbare, ambachtelijke uiterlijk van haar stoffen.

Jongstra ontdekte het vilt ruim tien jaar geleden, enkele jaren na haar studie modevormgeving aan de Utrechtse Kunstacademie. In het Tilburgse Textielmuseum zag ze toen een grote vilten nomadentent met ingelegde patronen. Wat er door haar heen ging, herinnert ze ze zich nog goed.

“Ik dacht: wat is dit? Die eenvoud, die puurheid. De functie van het materiaal trof me ook. Het vilt beschermt de nomaden tegen slecht weer. In de tent vinden ze warmte en rust.

Ik besloot me in het materiaal te verdiepen. Geen enkele stof heeft zoveel nuttige eigenschappen als vilt, ontdekte ik. Vilt isoleert, dempt geluid en stoot water af. Bijzonder is ook de lange historie van het materiaal. Het eerste kledingstuk van de mens is van vilt. Vilt staat dicht bij onze oorsprong.”

Verpletterend textiel

“Ik werk in vrijheid. Van opdrachtgevers en architecten hoef ik me nooit in te houden. ‘Leef je uit’, zeggen ze. Ook pas nog, bij een potentiële opdracht voor het World Trade Center bij Schiphol. Ik mag een voorstel doen voor de bekleding van dertig liften. Kom je een lift binnen, dan moeten al je zintuigen worden geprikkeld. In elke lift op een andere manier.

Toch is mijn vrijheid niet grenzeloos. Er zijn natuurlijk altijd factoren waarop ik moet letten. In vrij werk ben ik uitgesprokener. Ik laat me inspireren door het materiaal. Ik houd van materialen die goed aanvoelen of die je kunt ruiken. Heerlijk, die geur van pas geleverde stoffen in onze ververij. Het ruiken van kleur is zo’n unieke sensatie. Ook de sculpturen van de Poolse textielkunstenaar Magdalena Abakanowicz brengen mij op ideeën. Ze zijn reusachtig. Haar beeldtaal is verpletterend. Dat effect verwacht je misschien bij steen of klei, niet bij textiel. Haar werk is intrigerend en authentiek.

Authenticiteit is voor mij onlosmakelijk verbonden aan het begrip ‘smaak’, net zoals eenvoud en kwaliteit. Dit zijn ook de drie belangrijkste pijlers van mijn smaak. Met extravagantie heb ik persoonlijk niets. Toch kan dit ook getuigen van goede smaak. Waar het om gaat, is dat het echtheid uitstraalt.”

Oerbeesten

“Om de kwaliteit van mijn belangrijkste werk materiaal te bewaken, besloot ik een eigen schapenkudde te nemen. 150 schapen heb ik, de





Openbare bibliotheek Amsterdam



‘Al die tijd en liefde die in het maken van plantaardige verf zit, zorgt voor een intensiteit die geen enkele synthetische kleur heeft.’

meeste zijn Drentse Heideschappen. Voor de kwaliteit van hun wol is goede voeding essentieel. Vandaar dat de herderin ze enkel laat grazen in natuurgebieden, in gronden zonder pesticiden of kunstmiddelen.

Sluik, frivol, ongepolijst. Schitterend vind ik het haar van mijn schapen. Drentse Heideschappen zijn sober, stoer en authentiek. Het zijn oerbeesten. Lammeren? Dat doen ze zelf, zónder dierenarts. Die kracht van die beesten zie je terug in hun vacht. Die is gewoon oer. Het Drentse Heideschaap is het oudste West-Europese schapenras. Met mijn kudde draag ik bij aan de instandhouding van een uniek, nog zeldzaam ras. Dat vind ik een prettig idee. Ik heb wat met natuur.

Ook met tijdloosheid heb ik iets, de noodzaak tot geduld. Vilt maak je niet eventjes, je moet er de tijd voor nemen. Dat geldt ook voor onze manier van verf maken. Dat eindeloze roeren in die pannen om tot die ene kleur te komen. Die complete overgave aan het roeren om het juiste ritme – bijna een hartslag – te kunnen aanhouden. Al die tijd... Om een bepaalde kleur rood te krijgen, gebruiken we vaak wortels van de meekrap, een bloemdragende plant. Dit proces duurt maar liefst vijf jaar.

Al die tijd en liefde die in het maken van plantaardige verf zit, zorgt voor een intensiteit die geen enkele synthetische kleur heeft. Ben je gewend aan dit soort rijke, gelaagde kleuren dan kun je niet meer terug naar die doodse kunstkleuren. Om te zorgen dat mijn stoffen altijd de mooiste kleuren hebben, begon ik de eerste plantaardige ververij in Nederland. Wat ik ook nog wens, is een plantentuin. Met planten die mooie kleuren afgeven, zoals de weld. Welke kleur geel deze

plant geeft hangt af van het aantal zonuren dat hij krijgt.”

Vilt biedt troost

“Met mijn werk wil ik mensen iets meegeven. Ik wil laten zien dat ambachtelijkheid nog kan, in deze moderne maatschappij én op deze schaal. Ik wil schoonheid tonen. Schoonheid die is ontstaan door de tijd voor iets te nemen en daar veel aandacht in te steken.

Ik wil mensen beroeren met mijn materialen. Ik heb de entreewand van de Amsterdamse Openbare Bibliotheek bekleed met een combinatie van wol, zijde en chiffon. Iedereen wil de lange plukken die eruit steken aanraken. De zachtheid daarvan contrasteert met de hardheid van de maatschappij. Misschien stemt zo’n aanraking bezoekers milder. Vilt doet wat met mensen.

Dat dit zo is, zag ik een tijdje geleden nog in Almelo. Daar doe ik een project voor een tehuis voor kinderen die uit huis zijn geplaatst. Op elke verdieping wil ik schillen en schorsen laten terugkomen. De bewoners hebben veel meegemaakt. Na elke ervaring bouwden ze een schil om zich heen. Hier, op deze plek waar ze therapie krijgen, kunnen ze al deze schillen afpellen totdat ze bij de kern komen. Een dag lang heb ik met de kinderen vilt gemaakt. Steeds hielden ze de stof tegen hun gezicht. Ze genoten zichtbaar van de zachtheid, van de warmte. Vilt biedt troost. Omdat het zo lekker aanvoelt. Maar ook omdat het zo dicht bij onze oorsprong staat. Het heeft iets vertrouwds. Vilt behoort tot de oerblauwdruk die de mens heeft meegekregen.”

Noa → genes and jeans

In Israël is Noa een klinkende naam. Buiten haar geboorteland is deze dame met Jemenitische wortels minder bekend. En dat terwijl ze op tournee ging met Sting, de bühne deelde met Carlos Santana en, bovenal, unieke muziek maakt. Enkele ingrediënten: een dosis Paul Simon, Joni Mitchell en Leonard Cohen, Jemenitische klanken, klassieke muziek en jazz. Bijgestaan door gitarist Gil Dor brengt zij dat alles in balans met haar loepzuivere stem. Nu weer op *Genes and Jeans*. Zó mooi: *In Your Eyes*, een rustig melodieuze nummer dat ontroert en bijna melancholisch stemt. **Noa, *Genes and Jeans* (CD), Universal Music.**

Concerten 18 oktober in De Oosterpoort, Groningen, 19 oktober in Muziekcentrum Frits Philips, Eindhoven, 20 oktober in Carré, Amsterdam

Foodmusic tip Noa Mousse, zacht en honingzoet, evenals Noa’s stem.



James Blunt → all the lost souls

De Brit brak in 2005 door met zijn ode aan een meisje uit de metro: *You’re Beautiful* op zijn debuutalbum *Back to Bedlam*. De eerste single uit 1973 stond in meer dan tien landen op nummer één. Ook zijn nieuwste CD is gewild. In september komt Blunt weer naar Nederland. Ongetwijfeld zal hij de opvolger van 1973 zingen: *Same Mistake*. Zoals veel andere nummers op zijn laatste album is dit een kalme popsong. Ook op de cd: wat steviger werk, zoals *Annie* en *Carry You Home*. **James Blunt, *All the Lost Souls* (CD), Warner Music Benelux.**

Concert 30 september in de Heineken Music Hall, Amsterdam.

Foodmusic tip Broodje Blunt past perfect bij deze *softpop* met licht pittige *bite*.



Zuco 103 → after the carnival

Met de cd *Outro Lado* liet de Nederlands-Braziliaans-Duitse band de wereld kennismaken met *brazillectro*, een mix van jazz, Braziliaanse muziek en elektronische klanken. Waar ze ook spelen, succes gegarandeerd. Dankzij Lilian Vieira’s warme stem, de aanstekelijke ritmes en het verlangen naar zon en cocktails. *After the Carnival* is deels opgenomen in Rio, Vieira’s geboortestad. “Rio fluistert constant woordjes: *favela*’s, rijke *barrio*’s... Muziek is in elk druppeltje, elke glimlach.” Een album dat doet zwijmelen (*Volta*) en oppept (*Nunca Mais, Espero*). **Zuco 103, *After the Carnival* (CD), Dox Records.**

Concerten 25 september in de Effenaar, Eindhoven, 3 oktober in Paradiso, Amsterdam, 9 oktober in De Oosterpoort, Groningen.

Foodmusic tip Cocktail Zuco 103, even tintelend als deze cd.



Klanken die kloppen.
Muziek als bijgerecht of als hoofdgerecht?

Bryans spareribs

hoofdgerecht - 4 personen - bereidingstijd 20 minuten + 1,5 uur oventijd

- 4 knoflooktenen Pel en snipper de knoflooktenen. Snijd de peper fijn.
- 1 rode peper Voor een milde saus verwijder je de zaadlijsten en voor
- zonnebloem -of een pikante versie kook je ze mee. Verhit een scheut olie
- arachideolie in een pan en fruit de knoflook en peper. Voeg de soja-
- 2 dl zoete sojasaus saus, chutney, azijn, suiker en sesamolie toe. Laat iets
- 5 eetlepels inkoken tot een dik vloeibare saus. Verwarm de oven
- mangochutney voor op 150°C. Bestrooi de spareribs met zout en pe-
- witte wijnazijn per, leg ze op de bakplaat en schenk de barbecuesaus
- 3 eetlepels rietsuiker erover. Dek af met aluminiumfolie zodat ze niet kunnen
- paar druppels uitdrogen tijdens het bakken. Zet ze ca. 1,5 uur in de
- sesamolie voorverwarmde oven. Snijd de spareribs los en grill ze
- 2 kg spareribs op de barbecue of onder de grill, zodat ze een mooie
- zout, peper glanzend laagje krijgen. Leg ze op een grote schaal en
- 50 g macadamianoten bestrooi met gehakte macadamianoten en koriander.
- paar takken koriander

Bryan Adams

Met Tina Turner had hij de hit *It’s Only Love*, met ex-Spice Girl Mel C zong hij *When You’re Gone* naar de hoogste hitregionen. In zijn eentje scoorde de Canadese rocker ook. Wie kent *Everything I Do* niet? Of *Heaven*? Het nummer *Mysterious Ways* op zijn elfde studio-album is bijna net zo rustig en zoet als deze twee songs, maar de meeste zijn wat rauwer, meer uptempo. Zoals *Oxygen* en *I Thought I’d Seen Everything*. **Bryan Adams, *11* (CD), Universal Music.**

Concert 1 oktober in Ahoy, Rotterdam.

Foodmusic tip Bij deze stoere cd met een vleugje verfijning horen oosters getinte spareribs.