



Schaalmodellen

Kijk nou toch eens naar die schalen!? ... Zijn het geen wereldbeelden zoals Middeleeuwen zich de aarde voorstelden, rond, plat, met de zee eromheen; het glas van de schaal de zee. Wij kozen de ronde schaal omdat Anne eerder had gemerkt dat je de eigen kwaliteiten van aarde beter kunt waarnemen als er geen spanningsverschillen tussen lengte en breedte krimp is. Wij kozen voor vlakke en platte schalen omdat we nog niet konden inschatten wat vrijer zou zijn voor het materiaal om zichzelf te tonen. Krimp patronen met mooie barsten hadden we verwacht. Wij werden verrast door de traagheid waarmee de suspensie droogde, de rustige ontwikkeling van nieuwe schoonheid, restjes klei die blijven kleven aan het glas terwijl de schijf als geheel loskrimpt. De aanslag: deels kalk(?), deels zout (ja). En toen we dat zijdelings in close up filmde, langzaam ronddraaiend, zagen we een onherbergzaam landschap met gelaagde luchten, en van bovenaf keken we in een 'kern' van hoe droogte een landschap (be)tekent. Toch kwam er nog wat na, mossen, algen, zoutkristallen en toen kwam het vuur van de oven.

Samen met Eric, (glaswerkplaatsverantwoordelijke en

glas expert) hebben we 1 schaal proef gestookt maar hebben moeten ervaren dat we nog niet de juiste stookcurve hebben gevonden. Het glas is in taartstukken gebarsten maar de klei inhoud is intact gebleven. Wel gebakken natuurlijk en dus zwak rood-oranje van kleur. Voor de lage schalen moeten we dus een nieuwe stookcurve opstellen die nog veel trager is bij 450 zowel bij het opstoken als het afkoelen.

In de fragmenten (rechts) uit onze emails zijn de te overkomen praktische vragen te lezen die zijn ontstaan door de keuze voor deze schalen. De optelsom van vorm, materiaal en stoken kent een mate van onvoorspelbaarheid waarbij wij reageren op wat we krijgen. Wij werken niet volgens het klassieke directieve proces naar een vooraf gepland eindproduct, maar volgens een observerend reactief proces. De klei/aarde met haar specifieke eigenschappen is mede auteur van het proces dat pas een eindproduct is als het proces tot stilstand komt. In die zin is stoken een harde ingreep, we brengen een natuurlijk proces cultureel tot stilstand, en toch, ook die transformatie brengt wezenlijke eigenschappen van het materiaal naar buiten. Open voor interpretatie, wetenschappelijk, rationeel, maar ook associatief vol verbeeldingskracht zonder regels.

bovenste rij gedroogd, onderste rij gestookt (680°-720°C)

Vrijdag a.s. ga ik met Eric's hulp die lage ronde gebroken schaal lijmen met UV-lijm en dan gaan we ook de nieuwe stookcurve uitproberen. Het gaat lukken.

Via We-transfer heb ik je net 12 foto's gestuurd van de gestookte ronde schalen met inhoud op 720°C.

In de glasoven in Gent zijn we nu 1 kleine schaal + accubakje aan het proefstoken op 680°C. We verwachten minder vervorming.

Hierbij zie je de laatste schalen (rechtsonder) gestookt op 680°C maar de linker minder lang aangehouden dan de rechter. Glas en vorm van deze twee schalen was identiek, maar verschillend aan de vorige schalen. Dit waren de diepe meer halve bol schalen terwijl die andere platte schalen waren met dikker glas. Op de eerste (ro 2e van rechts) foto zie je de schaal die heel subtiel is gedeformeerd en de tweede foto (ro) laat een zwaar gedeformeerde schaal zien.

emails Anne aan Jeroen





^ 1,2,3, en 4 gestookt op 960°C

v 3, 4, 1 en 2 gestookt op 1060°C

Metten en wegen

Onze eerste stap op zoek naar de grenswereld tussen Zoet en Zout was goed kijken naar de glanzende kloostermoppen waarvan gezegd wordt dat het zoutglazuur is dat ze doet glimmen en prachtig kleurt. Onze eerste stookexperimenten van zoute klei gaven niet direct resultaten die lijken op wat we in de oude muren zien. We besluiten het hele proces rustig stap voor stap te doorlopen en goed na te denken over de variabelen. Allereerst verschillende klei. Ten tweede die verschillende bodemstalen stoken op een in een veldoven goed haalbare temperatuur, maar dan in een elektrische oven zodat we zo puur mogelijk de klei zelf zien reageren op de temperatuur. Ten derde meerdere exemplaren van eenzelfde samenstelling (lokatie) stoken in een veldoven zodat de blokken juist de reactie op variatie in positie in de oven laten zien.

De eerste vier kloostermoppen, locaties 1 t/m 4 zijn in de elektrische oven gestookt op 960°C. Wat niet te zien is, maar wel frappant, is het gewicht van de stenen: 1 (bouwvoor Oolesweg) en 2 (bouwvoor Hoogeweg) zijn zwaarder en minder gekrompen dan 3 (slootkant Schelpweg) en 4 (klei uit zee). Voor ons verrassend omdat 1 en 2 logischerwijs meer organisch materiaal zou moeten bevatten en daarom poreuzer en lichter als dat er uitverbrand is in de oven. Een ander verschil tussen 1 en 2 aan de ene kant en 3 en 4 aan de andere is dat 1 en 2 zoet zijn en 3 en 4 zout! Kan het zijn dat het zoutgehalte van de klei van invloed is op krimp en poreusheid? Zo ja, hoe?

Alle kloostermoppen zijn nog zeer poreus en vlak van kleur, we besluiten om ze nog een keer te stoken nu op 1060°, en we zijn beid of bovenstaande verschillen nog even sterk gelden.





9 Groenlandse weg
(akkergrond)

8 Weel achter De Potter
7 Gronddepot
Delingsdijk

6 Tellersweg-Prommelsluis
met Elkerzeeseweg-brug

5 Florisweg bij gemaal
Prunje

Veerkracht

Het blijft verbazingwekkend, die klei. Waar we het uitgraven, aarde oogsten, kijken we om ons heen, en dan zijn de locaties vergelijkbaar. Maar als Anne het materiaal ter hand neemt, probeert te vormen, dan zijn het verschillende weerbarstige karakters. Waarom reageert iedere bodemstaal anders. En hoe? Spannend, en vooral inspirerend werk is het. We leren dat het zout in de klei een belangrijke rol in het gedrag van de klei speelt.

Als je iets zou willen van die zoute klei dan is het frustrerend werken. Gelukkig willen we niets opdringen aan die klei, alleen maar leren kennen, en dat is alvast gelukt in deze fase van vormen en nu het drogen en straks het bakken! Deze bodemstaal (8) bevat zeker zout omdat er zeekraal op groeit. Het zout bepaalt het gedrag van deze klei en dat gedrag is heel specifiek, wezenlijk anders dan zoete kleigrond. Het is een hemelsbreed verschil. De ervaring is niet fotografisch vast te leggen want het gaat voornamelijk om een tast ervaring. Met die zoute klei is wat je ziet, anders dan wat het is. Bijvoorbeeld de klei lijkt op het oog te droog om te vormen maar hij is juist te nat. En, als je de klei in beweging brengt bij het kneden dan verliest het alle stevigheid, lijkt hij echt veel te nat. Zoute klei op de juiste consistentie brengen om te bewerken (water/klei verhouding) is onmogelijk want die klei is tegelijkertijd te nat en te droog.

De zoute klei lijkt iets veerkrachtigs te hebben bij het kneden, die veerkracht zorgt ervoor dat die klei moeite heeft om een vorm te behouden die je hem geeft. Theoretisch gezien is - vorm behouden die je geeft aan klei - nu juist een basiseigenschap van klei. Een handafdruk in deze zoute klei geeft geen zuivere afdruk want de gegeven vorm veert terug.

Een torentje bouwen is onmogelijk, die natte klei kan zijn eigen gewicht niet dragen. In een mal werken lukt wel omdat de mal de nog natte klei ondersteunt.

De (zoute) kloostermop nr. 8 ligt hier nu nog op zijn platte kant, ik denk dat ik hem zo nog een paar dagen laat rusten vooraleer ik hem keer op zijn smalle kant. (hij zou in elkaar zakken als ik het nu doe). Ik verwacht dat het drogen lang zal duren vooraleer die zoute klei zijn vocht wil afstaan.

Hier lijkt een andere eigenschap van klei een werking van zout te versterken. Zout is hygroscopisch, en klei kan eenmaal opgenomen vocht lang vasthouden. Is het water naast de vorm afkomstig uit de klei, of wordt het aangetrokken door het zout?

Iedere bodemstaal is dus anders, terwijl het landschap identiek lijkt, ... NU ... kan het zijn dat het landschap na de ramp, mede door de industriële en vooral grootschalige landbouw, met de daarbij behorende ruimere verkaveling de ware identiteit van de bodem overschaduwde? De grote verschillen in omgang met aarde van verschillende locaties doet bij ons de vraag rijzen of de moderne landbouw wel de juiste omgangsvorm is. Boeren moeten die verschillen ook waarnemen, hoe gaan ze daar mee om? Dwingend directief bijvoorbeeld door extra ontwatering of juist beregening, of is een meer observerend de eigen kwaliteiten volgende strategie ook denkbaar? En wat als je daarbij geen vooropgesteld doel stelt, maar echt kijkt in welke richting het land, de aarde zelf je zou kunnen sturen?



^ 5-9 simpel tot torentje geknepen



^v 5-9 gedrukt in halve (gipsen) bolvormen

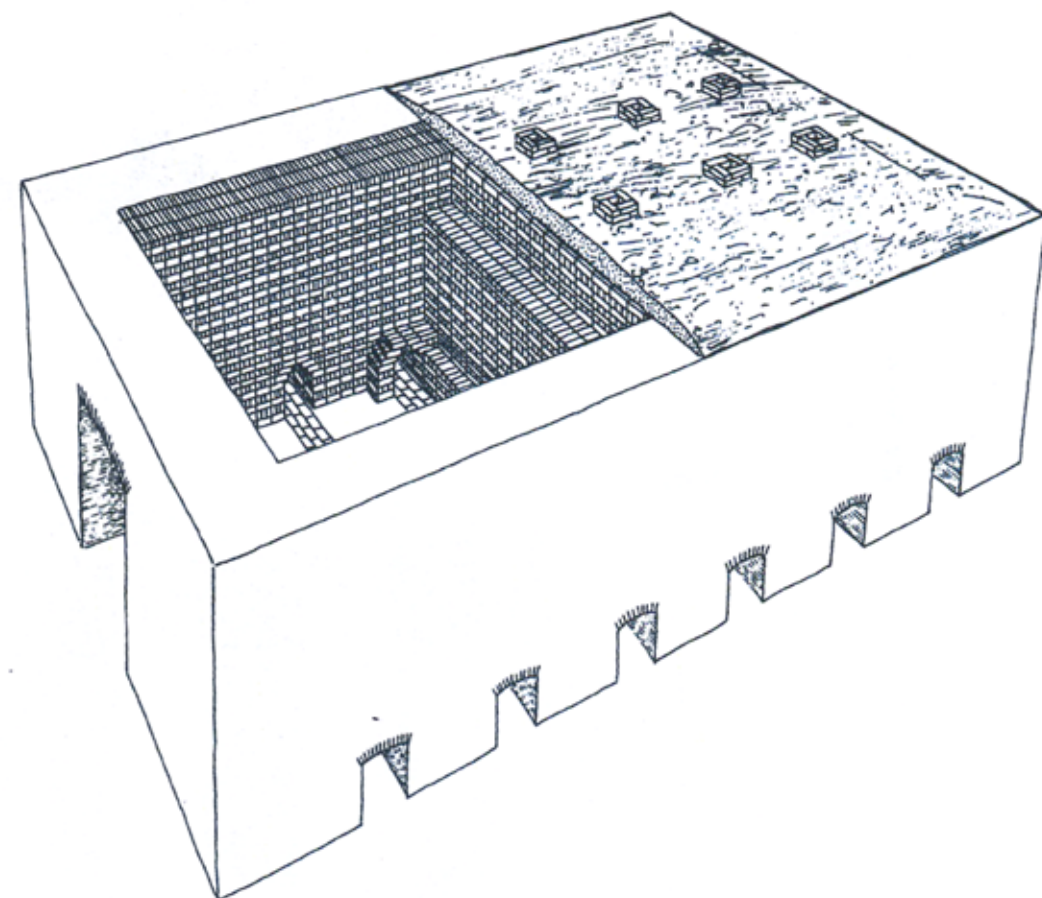


v zachte-verende- slappe, zoute klei

zoute klei (8) veert terug, verliest detail >



< zoute klei (8) droogt erg langzaam



5 Reconstructietekening van een veldoven (Devliegher 1979, 280).
Reconstruction of a brick-clamp.

Verplaatsing en verandering

Vlak bij de Delingsdijk ligt er een gronddepot. De klei is afkomstig uit PlanTureluur, klei afkomstig van de bouwvoor in een brak gebied. We zullen proberen vast te stellen hoeveel zout er nog in zit, maar zeker is dat we de blokken, kloostermoppen, die we van deze aarde maken willen stoken in ene veldoven. Die veldoven zullen we proberen vorm te geven als één stookgang in een veldoven zoals die in de Middeleeuwen gebruikelijk was. Onze bron daarvoor is het werk van de archeologe Els Patrouille. De eerdere experimenten met de klei, vormen en stoken, waren vooral erop gericht de verschillen tussen plekken en/of dieptes op een plek zichtbaar te maken, nu gaan we dus ook kijken naar de variaties die voort kunnen komen uit het stookproces. Een vraag is nog hoe wij, om de middeleeuwen recht te doen, kunnen stoken met zouthoudende brandstof. Uit de experimentele archeologie olv Adriaan de Kraker van het Instituut voor Geo- en Bioarcheologie aan de Vrije Universiteit Amsterdam blijkt dat veen in de kuststreken zout bevat, en volgens Els Patrouille werden de ovens gestookt met veen.

Wij zijn op zoek naar "spontane zout'glazuren" die de verklaring zou zijn voor de glanzend kloostermoppen, dan moeten we alle zout toestaan waarover de Middeleeuwen ook beschikt hebben. Darinckdelven is verboden, als sinds Karel V, dus we mogen binnendijs niet de kleilaag opzij leggen en er het veen onder uitgraven, drogen en verstoken. Nu is dat op Schouwen toch moeilijk, want het diepploegen van vrijwel het gehele eiland na de ramp van 1953 heeft de bovenste 1 tot 2 meter totaal op zijn kop gezet, letterlijk. We schreven over onze zoektocht naar veen en conclusies in ZoZo-magazine¹². De experimenteel archeologen die wilden onderzoeken hoe zout gewonnen werd uit veen en zeewater zaten met hetzelfde probleem, zij hebben veen graven uit de Westerschelde, en ontdekten dat daar bij springtij-laagwater de restanten van oude 'turfstekers'. Te overwegen valt om een hoeveelheid zout in overeenstemming met de door Patrouille bekende hoeveelheid brandstof per aantal stenen toe te voegen aan ons stookproces. Maar eerst moeten we, met de hand, een redelijke hoeveelheid stenen maken zo dat de condities van een 'stookgang' enigszins nagebootst kunnen worden.

Als je eerlijk kijkt naar bovenstaande verantwoording van onze stappen, dan is het duidelijk dat we de werkelijkheid van vijf tot zeventienhonderd jaar geleden niet kunnen benaderen. Bij iedere stap moeten wij werken met onder invloed van geologische en culturele processen veranderde omstandigheden. Overblijfselen uit het verleden, bevindingen voortkomend uit eerdere nieuwsgierigheid van anderen, eigen vragen en oplossingen vormt een associatieve benadering die onze persoonlijke zoektocht naar zoute schoonheid in Zeeuwse aarde vorm geeft.

Prachtige cadeaus krijgen we onderweg, zoals toen we toestemming kregen van de eigenaar van het gronddepot. Hij vertelde over zoet & zout, afslibbare deeltjes, zware grond, lichte grond, kwade grond, spekgrond, sterke grond, geroerde grond...

