

- A M B A C H T -

Marjoke recyclet alle schraapsels en oude klei tot nieuwe broden klei. 'Klei heeft verschillende stadia, afhankelijk van het vocht erin. Doordat ik dicht bij mijn klei woon, kan ik dat in de gaten houden. Het is een manier van leven. Bovendien sta ik nooit in de file.'



**“KLEI PRAAT
MET JE. ZODRA JE
EROP DRUKT,
GEBEURT ER WAT”**

In haar dijkhuis in Amsterdam maakt keramiste Marjoke de Heer borden, schalen, kommen en vazen die samen een uniek landschap op tafel vormen. ‘Mijn keramiek is net familie: elk stuk heeft een eigen karakter en toch horen ze bij elkaar.’

fotografie ERNIE ENKELAAR | tekst BARTJAN BOUMAN





Met de afdraaimesjes maakt Marjoke de rand aan de onderzijde van het servies, de zogeheten standring waarop de borden, kommen, schalen en vazen staan. *Last but not least* kerft ze met een satéprikker haar initialen in de onderkant voordat de klei gebakken wordt. Zo is elk stuk gesigneerd. Alle schraapsels belanden weer in emmers voor hergebruik. 'Er wordt hier niets weggegooid.'



“MIJN HANDEN WETEN WAT ZE MOETEN DOEN”



MAKER Marjoke de Heer (60)
WERKPLAATS Dijkhuis van 300 m² met atelier en winkel in Amsterdam-Noord
ONLINE marjokedeheer.com,
[@marjokedeheer](https://www.instagram.com/marjokedeheer) TECHNIEKEN Draaien, boetseren, bakken, glazuren, ontwerpen van servies, vazen, (water)schalen, urnen, altaartjes, tuinobjecten, gedenkstenen
FAVORIET GEREEDSCHAP 'Geen twijfel mogelijk: mijn tien vingers'

'Laat je jas maar lekker hier, beneden wordt ie meteen grijs van de klei.' Hier, dat is de winkel van keramiste Marjoke de Heer, beneden is haar atelier. Samen met haar man André woont en werkt ze in dit dijkhuis uit 1928, aan een geliefde fietsroute in Amsterdam-Noord. Behendige André heeft de hele eerste verdieping, waar je binnenkomt vanaf de dijk, verbouwd tot sfeervolle showroom. In de vakkenkasten en op de zelfgemaakte tafels en banken langs de muren komen Marjokes servies, vazen, (water)schalen en altaartjes fraai tot hun recht. Een dikke schoorsteen verraadt dat beneden de magie gebeurt. Met een twinkeling in haar ogen steekt Marjoke meteen van wal: 'Op deze plek komt alles bij elkaar, de drie w's: wonen, werken en winkel. Later kwam daar nog het wereldwijde web bij. Ik ben in 1993 begonnen, met de aanschaf van mijn grote oven. Daarvoor werkte ik met tienermoeders. Toen ik eenmaal besepte dat mijn hart bij keramiek lag – mijn eerste stukken waren bekers op pootjes – heb ik de overstap gemaakt. Sindsdien is het alleen maar erger geworden met de klei, ik kan gewoon niet stoppen.'

Gebakken aarde

André brengt thee, natuurlijk geserveerd in kopjes en op een dienblad van Marjoke. Haar keramiek is een feest voor de zintuigen: niet alleen om te zien en te voelen, maar ook om te horen. Ze pakt een forse celadongroene waterschaal en geeft die een tikje met haar

vinger. Ping... Net als een kristallen wijnglas geeft de schaal een mooie, lange toon af. 'Aan die klank kun je horen hoe heet iets gebakken is, of het doorresoneert of niet. Ik houd enorm van gebakken aarde, in al z'n facetten, maar dat is niet per se aardewerk. Ik heb me gespecialiseerd in zogeheten gereduceerd steengoed: dat is gebakken op 1260 graden Celsius, knetterhard en vaatwas-machinebestendig. In mijn oven kan ik de atmosfeer beïnvloeden: ik stook met een tekort aan zuurstof, gereduceerd dus. Daardoor trekt het vuur alle zuurstof uit de klei en het glazuur, en krijg je de traditionele glazuren, de échte celadon, shino en tenmoku. Door de stookmethode gebeurt iets met de verontreinigingen in de klei, denk aan mineralen en resten van planten, en de rauwe grondstoffen in het glazuur, zoals ijzer- en koperoxide. Die ploepen naar voren, ze springen aan als het ware.'

De plakkenpletter

Marjoke leidt ons de wenteltrap af naar haar atelier. De benedenverdieping is net Willy Wonka's chocoladefabriek, maar dan met een krijtachtig wit interieur. Er staan machines waarmee ze de klei kneedt en vormt, zoals elektrische draaischijven en de plakkenpletter – het woord van het jaar. Op tafels liggen hompen ('broden', om in vaktermen te blijven) klei klaar voor gebruik, op de vloer staan afgedichte emmers met verschillende glazuren en in bomvolle stellingkasten staat vers geglazuurd keramiek te wachten op de



'Dit zijn allerlei glazuurproefjes. Traditionele celadon-, shino- en tenmoku-glazuren vind ik het aller mooist. Celadon levert talloze schakeringen groen op, shino varieert van wit tot bruin-oranje en tenmoku is bruin en heeft iets houtachtigs. Allemaal veroorzaakt door het ijzergehalte in het glazuur. Een andere favoriet is sang de boeuf, een ossenbloedrode glazuur met koper.'





'Ik vind het heel mooi om in mijn werk de aardlagen te laten terugkomen; als je de lagen stapelt zie je ze. Steentjes op het strand van Bretagne inspireerden me tot mijn organisch gevormde bordenset. Op vakantie loop ik eigenlijk altijd met mijn hoofd naar beneden, te speuren naar mooie schatten uit de natuur. Ik hoef zelf niets te bedenken, de natuur heeft het allemaal al bedacht.'

“IK WORD HEEL BLIJ VAN EEN ONVERWACHTE SPROET IN MIJN BORD”

laatste stookronde. Blickvangers zijn ook de gereedschapjes in allerlei vormen en maten, al dan niet zelfgemaakt. Hier staat ook het bakbeest: haar gasgestookte keramiekoven is een joekel die met gemak 1300 graden Celsius aantikt. 'Hier breng ik het grootste deel van mijn leven door, héérlijk. Eigenlijk is het heel simpel: alles wat rond is, komt van de draaischijf, alles wat niet rond is van de plakkenpletter. Klei praat met je. Zodra je erop drukt, gebeurt er wat. Ik houd van het ambachtelijke; het leren stopt nooit. Ik vergelijk het met muziek leren spelen: eerst leer je de toonladders, daarna kun je gaan componeren. Als je goed bent in kleien, maar niet goed kunt bakken of glazuren, heb je een probleem.'

Mij gaat het om waarneming. Glazuur bestaat uit drie elementen: het bloed, het bot en het vlees. Dat heb ik geleerd van Ina Bakker, mijn leermeester en een begrip in haar tijd. Bloed staat voor smeltmiddelen, bot voor hardheid en vlees voor de mate van glans en tactiliteit – hoe boterachtig het aanvoelt. Zo deel ik ruwe grondstoffen in. Het mengen van een glazuur is een exact werkje. Je kunt niet even de telefoon opnemen, want je bent zo vergeten waar je was. Gelukkig ben ik heel georganiseerd.'

Klei is magisch

Het resultaat is niet zomaar een kleur, Marjokes unieke glazuren gaan werkelijk een verbinding aan met de klei. 'Pas de laatste vijf jaar heb ik het gevoel dat ik echt kan spelen met de klei. In het begin gaat het om uniformiteit; heeft alles wel dezelfde hoogte en grootte? Dat vind ik al lang niet meer interessant. Een machine kan dat namelijk ook; ik maak het verschil. Werken met klei is magisch. Dat er in no time uit een homp een kommetje ontstaat. Het is het op een na oudste beroep ter wereld. Waar je ook komt, er zijn stevast mensen met keramiek bezig.' Toch blijft het voor haar nog altijd spannend als de ovendeur opengaat. 'Je weet nooit precies hoe het eruit komt. Ik kan heel blij zijn met een onverwachte sproet in mijn bord, een plekje waar het glazuur net is weggetrokken. Bij mensen vind ik het ook leuk als ze een gek sproetje hebben. Het gaat om onverwachte schoonheid. Dat is een cadeau uit de oven.'

Het bloed, het bot en het vlees
Om het vormen van de klei in de vingers te krijgen, zat Marjoke een jaar lang achter de draaischijf dag in, dag uit hetzelfde te doen. 'Cilinders maken, net zolang tot ik de klei gelijkmatig kon optrekken. Als je dat eenmaal kunt, verleer je het nooit – net als fietsen. Als ik kommetjes aan het draaien ben, is het bijna meditatie. Mijn handen weten wat ze moeten doen. Dan zet ik Pink Floyd op en zoom uit. Maar daarna heb ik zin om weer iets te doen waar ik mijn aandacht bij nodig heb.' En als dat ergens bij nodig is, dan is het wel glazuren. Je kunt glazuur maken op basis van scheikundige formules, maar daar heeft Marjoke niets mee. 'Dat raakt me niet.'

'De misbaksels komen bij ons in de keuken terecht. De kneusjes, die vind ik zonde om weg te gooien. Bovendien kunnen kneusjes ook mooi zijn, maar ik verkoop ze niet in de winkel. Maar we hebben net een nieuwe keuken, dus nu ben ik ook voor het eerst echt mooi servies voor mezelf aan het maken.'



Het keramische servies van Marjoke wordt regelmatig gebruikt in kookboeken en culinaire producties van Libelle, Elle Eten, Delicious., Allerhande en Hapinez. Marjoke werkt *from kiln to shop*: alle keramiek die ze hier verkoopt.

