

Vorstelijk voedsel

Middeleeuwse feestmalen

‘Overdaad schaadt’, zo luidt het spreekwoord. In de middeleeuwen dachten ze daar heel anders over. Tenminste, zij die het zich konden veroorloven. Tijdens feestmalen pakten edellieden groots uit door een verscheidenheid aan voedsel en delicatessen in onnodig grote hoeveelheden op te laten dienen – voor hun gasten werden kosten noch moeite gespaard. Ook tegenwoordig hebben we het gebruik om lekker te eten tijdens een feestje, maar dat is niets vergeleken bij wat de middeleeuwse adel voor de kiezen kreeg.



In de middeleeuwen was de ‘Nieuwe Wereld’ nog onontdekt. Voor de middeleeuwse ‘Europeanen’ waren producten zoals aardappels, tomaten, mais, cacao en kalkoen niet bekend.¹ Middeleeuwse kookboeken leren ons wat zij wel aten. Hierbij moet een aantal kanttekeningen worden geplaatst. Allereerst dateren bijna alle overgeleverde kookboeken uit de veertiende en vijftiende eeuw. Deze vertellen ons weinig tot niets over voedselbereiding in de vroege middeleeuwen. Bovendien was het erg duur om zo’n boek of manuscript te laten maken. Receptenverzamelingen werden samengesteld en gekopieerd voor degenen die zich zowel een klerk als een chef-kok konden veroorloven. Zo was *The Forme of Cury* geschreven voor het Engelse hof, *Le Viandier de Taillevent* voor het Franse hof en *Das Buch von guter Speise* voor de bisschop van Würzburg. In deze werken wordt nauwelijks gerept over wat de laagste (en grootste) bevolkingsgroepen aten. Ze geven ons daarentegen wel een kijkje in de keukens van de professionele koks die werkten voor de rijke elite. Het is belangrijk om te weten dat diezelfde koks het opschrijven van hun recepten en het concept van een kookboek eigenlijk hoogst overbodig vonden. Zij kenden de recepten, hoeveelheden, smaken en vormen van de gerechten namelijk uit hun hoofd, omdat ze al van jongs af aan in de leer waren bij een meester-kok en van hem alle kneepjes van het vak leerden. Het idee dat zij een kookboek nodig zouden hebben om een maaltijd te kunnen bereiden, werd beschouwd als een belediging van hun eer als vakman.

‘Groenten werden door de elite bij uitstek als voedsel voor de boeren beschouwd, ongeschikt voor mensen van hun status’

De manuscripten met recepten werden dus niet voor de koks van adellijke huishoudens geschreven, maar voor de meester of meesteres van het huishouden. Ze dienden om bepaalde standaarden van de elitaire klasse vast te leggen, waarmee deze zich kon onderscheiden van de lagere bevolkingsklassen. Als gevolg hiervan zijn de middeleeuwse recepten die we kennen – in vergelijking met onze hedendaagse recepten – uiterst beknopt en gebrekkig. Informatie zoals ingrediëntenlijstjes, hoeveelheden en uitleg over de bereidingswijze ontbreken met grote regelmaat.² Guillaume Tirel, meester-chef in dienst van koning Karel V en



Gedecoreerde gehaktballen

Ingrediënten (voor 18 stuks)

- 900 gram magere varkenslappen
- 1,1 liter runderbouillon
- 125 gram amandelmeel
- 1 eetlepel rijstbloem of maisbloem
- 1 eetlepel krenten
- 1/4 theelepel gemalen foelie of nootmuskaat
- 1/8 theelepel kruidnagelpoeder
- olie • zout en peper

Voor de decoratie

- witte suiker
- gemalen foelie/nootmuskaat
- kleine bloemetjes (echt of gedroogd)

Bereiding

Kook het varkensvlees in de runderbouillon tot het gaar is. Giet af, bewaar de bouillon. Gebruik 275 ml van de bouillon; voeg hieraan het amandelmeel en de rijstbloem/maisbloem toe. Breng aan de kook totdat het een gladde 'room' is. Zet deze 'amandelmelk' en de rest van de bouillon (apart van elkaar) opzij om af te koelen. Snijd het varkensvlees in dunne reepjes. Vermaal het vlees in een blender of met een staafmixer en voeg hieraan de krenten, specerijen en zout en peper naar smaak toe. Vorm van dit mengsel achttien gehaktballen met een doorsnee van ongeveer 4 cm. Braad deze in een pan met een beetje olie totdat ze aan alle kanten lichtbruin zijn. Zet ze weg om af te koelen. Verdun de 'amandelmelk' indien nodig met een beetje bouillon en bedek elke gehaktbal hiermee. Besprenkel de gehaktballen vlak voor het opdienen met witte suiker en de gemalen foelie/nootmuskaat en decoreer het gerecht met de bloemetjes.

Aangepast recept uit: *The Forme of Cury*, veertiende eeuw.

diens zoon Karel VI, weigerde bijvoorbeeld om in zijn verzamelwerk *Le Viandier* praktische informatie over het koken van groenten zoals kolen en bonen op te nemen, omdat 'vrouwen hierin expert zijn, en iedereen weet hoe het moet'.³

Grote verschillen

Wat we wél kunnen opmaken uit de recepten zijn ideeën over wat voor soort gerechten er werden bereid voor en gegeten door de meest welvarende laag van de middeleeuwse samenleving. Natuurlijk waren er ook factoren waar zelfs de rijksten niet aan konden ontsnappen: beperkingen door

de geografische ligging en het klimaat, de seizoenen, natuurrampen en ziekten. Verder werden men geacht te eten wat er bij hun stand paste. De toenmalige geneeskundige opvattingen deden wat dat betreft een duit in het zakje door te stellen dat de voedingsbehoeften van handwerkers en de hoogste klasse totaal van elkaar verschilden. Om gezond te blijven, moesten boeren nou eenmaal het vezelrijke, onbewerkte voedsel eten dat 'toevallig' de laagste prijs en sociale prestige had. De delicate, zeldzame en dure etenswaren waren geschikt voor de gevoelige magen van de edellieden.⁴ Groenten werden door de elite bij uitstek als voedsel voor de boeren beschouwd en daarmee ongeschikt bevonden voor mensen van hun status. Hoewel ze in de praktijk waarschijnlijk meer groenten (en fruit) aten dan de bronnen ons doen geloven, bestond het dieet van de adel verhoudingsgewijs meer uit vlees en eiwitten.⁵

Feest!

Interessant is niet de 'dagelijkse kost' van de adel, maar de meest tot de verbeelding sprekende maaltijden: de feestmalen. Een onderdeel daarvan was het banket. Het woord 'banket' had in de middeleeuwen een ietwat andere betekenis dan nu. Voor ons betekent het zaken als taarten en gebakjes, of een grootschalig en feestelijk diner. Die tweede definitie is afgeleid van het bankje of houten tafeltje (ter grootte van een marktkraampje) dat tijdens middeleeuwse feestmalen ergens anders stond dan in de eetzaal. De kok kon hierop allerlei gerechten uitstellen. In de eetzaal werden de gasten op hun wenken bediend: dienaars liepen rond ▶



Maroussia Arnold is historicus en werkzaam als museumdocent in het Nederlands Openluchtmuseum.

- 1 Melitta Weiss Adamson, *Food in medieval times* (2004), p. xvii.
- 2 Terency Scully, *The Art of Cookery in the Middle Ages* (1995), p. 5-8.
- 3 Bridget Ann Henisch, *The Medieval Cook* (2009), p. 19.
- 4 Adamson, *Food in medieval times*, p. xix.
- 5 Maroussia Arnold, 'Dat smaakt naar meer!' Over het gebruik van zeven specerijen in drie middeleeuwse kookboeken (2015), p. 25.

Afbeelding van een feestelijk banket uit een manuscript gemaakt door Jean Wauquelin in opdracht van de hertog van Bourgondië. Nationale Bibliotheek Frankrijk. Linkerpagina: Pagina uit het manuscript *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, feestmaal bij Jan van Berry, broer van Karel V. Gemaakt door de Gebroeders Van Limburg, tussen 1412 en 1416.



Arm en rijk dineren.
Afbeelding uit het
Dresden Prayer Book,
1475-1480.

met schalen, sneden het vlees en boden dit aan. De gerechten bleven dus niet op de tafels staan, maar werden gedragen door de bedienden die een rondgang maakten langs de tafels (ons woord 'gang', om een deel van het diner aan te duiden, is hiervan afgeleid). Bij het banket daarentegen liepen de gasten rond en pakten zij van het eten dat op de tafel stond uitgesteld. Dit was al opgedeeld in porties. Men kon bijvoorbeeld kiezen uit gebakjes, taarten, wafels, snoepgoed, gedroogd en gekonfijt fruit, noten en kastanjes, rijstepap, koud vlees en vis in gelei, gebakken appels en kweepeeren, en rauwe salades. In die zin lijkt het op een afsluiting van het eten, op een soort toetje. Het kon echter ook een extra avondmaaltijd zijn. In *Le Viandier* bestaat het 'Banquet van Monseigneur de la Marche' zelfs uit vijf gangen. Het eerste gerecht was kalfs- of lamsvlees gebakken in varkensvet met erwten- of bonenpuree, eidooiers en specerijen. Het tweede gerecht bestond uit pauwen, zwanen, reigers en konijnen met een gekruide saus, en patrijzen met suiker. Het derde gerecht bevatte gevulde kapoenen met room, duiventaart en geitenvlees. Voor het vierde gerecht had men

de keuze uit adelaars, peren in gekruide zoete wijn, vergulde suikerwaren, drilpudding en waterkers. Het vijfde en laatste gerecht was room met amandelen, noten, peren en snoepjes.⁶

Meer dan eten

Het eten en drinken, de opmaak van en de zitplaats aan de tafels en de garnering van de gerechten dienden niet alleen om de aanwezigen te voeden, maar waren ook een uitstekende manier om te koop te lopen met de eigen macht en welvaart. Of het nu draaide om een heer die zijn huishouden en bureu onderhield, of om een loyale vazal die zijn koning uitnodigde: de sociale rangorde werd door het arrangeren van feestmalen in stand gehouden. Feestmalen waren ook een daad van liefdadigheid die de rijken de mogelijkheid gaf om hun bezit te delen met hun gasten en met de armen. Bovendien was het een vrome verplichting om God en de heiligen te eren tijdens feestelijke maaltijden op diens feestdagen. Tot slot waren feestmalen een manier om persoonlijke banden te versterken om zo de vrede veilig te stellen. Het is goed mogelijk dat de gasten kregen



voorgescheteld wat ze eerder op de dag samen hadden buitgemaakt tijdens de jacht, een veelvoorkomend tijdverdrijf van de adel.⁷

Tafelmanieren

De eettafel was een plaats waar gastheren hun status, gastvrijheid en vrijgevigheid konden tonen. Er werd van de machthebbers verwacht dat ze niet alleen door de overdaad aan eten en drinken, maar ook via hun hoofse gedrag aan tafel uitten dat ze tot de elite behoorden. Wat men in de middeleeuwen als tafelmanieren beschouwde, kennen we onder andere uit *Het boekje van goede zeden*, het oudste bekende Nederlandstalige etiquetteboekje. Dit is een bewerking van het Latijnse werk *Liber Faceti docens mores hominum*, waarin 130 zedenlessen in dichtvorm staan. Het Latijnse boekje werd in de middeleeuwen gebruikt als schoolboekje om de grondprincipes van de Latijnse grammatica te leren en te oefenen. Met de vertaling kwam de nadruk op de belerende inhoud te liggen. Er heerste een ideaal van matigheid en beschaafdheid. Zo lezen we in het stuk over tafelmanieren bijvoorbeeld: 'Neem genoeg met je eigen voedsel op je eigen tafel, waarmee je je op behoorlijke wijze kan voeden. Wees niet als die veelvraten, die kwijlend in 't rond lopen te kijken [...]. Als je voedsel in je mond hebt, dan moet je even wachten met drinken. In bekens pleegt men te soppen, maar in de mond van de mens hoort dat niet.'⁸

Toch kunnen we het de middeleeuwse edele gasten niet kwalijk nemen wanneer zij een keer hun boekje te buiten gingen, aangezien het bij de feestmalen juist draaide om overvloed, overweldigende pracht en praal, kleur, verrassingen en trucage. Lees maar eens het volgende recept uit het kookboek *Du fait de cuisine* uit 1420 van meester-chef Chiquart, hofkok van Amadeus VIII, hertog van Savoy (dat door de kok een bijgerecht wordt genoemd!): 'Voor dit majestueuze bijgerecht, namelijk een kasteel, moet er als basis een grote draagbaar worden gemaakt die moet worden gedragen door vier mannen. Op elke hoek van de draagbaar moet er een toren worden geplaatst, en elke toren moet versterkt zijn en voorzien zijn van vierkante werpgaten. Bovendien moeten er op elke toren boogschutters en kruisboogschutters staan om het fort te verdedigen; en in elke toren moet er een kaars of toorts worden geplaatst om hem te verlichten. Er zullen takken zijn met allerlei soorten vruchten en bloemen en daarop zullen allerlei soorten vogels zitten. Op de binnenplaats, aan de voet van elke toren, moeten de volgende dieren zitten: bij de ene toren een vergulde, bewapende en vuurspuwende everzwijnenkop; bij de andere een grote snoek bereid op drie manieren (een gebakken staart met sinaasappelsap, een gekookt middenstuk met groene azijnsaus en een geroosterde kop met een groene veldzuring verjus); bij de

volgende toren een verguld vuurspuwend biggetje en bij de laatste toren een gevilde en opnieuw aangeklede vuurspuwende zwaan. In het midden van de binnenplaats moet er een Liefdesfontein staan die rozenwater en heldere wijn spuit. Boven de fontein hangen kooien met duiven en andere vogels. Op de toppen van het kasteel staan standaarden, banieren en vaandels. Naast de fontein moet er een gevilde en opnieuw aangeklede pauw staan. [...] Op de kantelen van de binnenplaats moeten gevilde en opnieuw aangeklede en vergulde kippen staan, en vergulde egels, en vergulde appels gemaakt van vlees, vergulde Spaanse kookpotten, en geboetseerde figuren zoals hazen, jachthonden, herten, everzwijnen, jagers met hun hoorns, patrijzen, kreeften en dolfijnen gemaakt van een

De eettafel was een plaats waar gastheren hun status, gastvrijheid en vrijgevigheid konden tonen'

mengsel van erwten, bonen en vlees. Er moeten gordijnen rond het kasteel worden gehangen zodat men de dragers van de draagbaar niet kan zien en deze moeten worden beschilderd met golven en zeebloemen; en op de golven moeten allerlei soorten vissen worden geschilderd; en erboven galeien en schepen vol met bewapende mensen waarvan het lijkt alsof ze het fort en kasteel van de liefde gaan aanvallen, dat op een grote rots in zee lijkt te staan. De mensfiguren moeten bestaan uit boogschutters, kruisboogschutters, lansiers, en mensen met ladders die ze op en af gaan terwijl ze anderen eraf duwen; aanvallers en vluchters; mensen die worden gedood door pijlen en door stenen; en nog andere zaken. Binnen de gordijnen moeten drie of vier kinderen zitten die instrumenten bespelen; de één de rebec (strijkinstrument), een ander een luit, psalterium of harp, en anderen met goede stemmen die toepasselijke, lieve liedjes zingen alsof het sirenes van de zee zijn.⁹

Zelfs onze meest uitgebreide kerstdiners zullen hier niet aan kunnen tippen. Mocht u na het lezen van dit artikel zelf een gerecht willen bereiden dat geschikt is voor een (middeleeuws) feestmaal: het recept voor gedecoreerde gehaktballen is een aangepaste versie van een recept uit het veertiende-eeuwse kookboek *The Forme of Cury* van de hofkoks van koning Richard II.¹⁰ ■

⁶ Johanna Maria van Winter, 'The Medieval Banquet', in: *Petits Propos Culinaires 100, Essays and notes on Food, Cookery and Cookery Books* (2014), p. 65.

⁷ Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 12 en 45.

⁸ 'Het boekje van goede zeden', in: *Hoofsheid is een ernstig spel*. Samenstelling T. Meder (Griffioen, Amsterdam 1988), p. 92-93 en 138.

⁹ Arnold, 'Dat smaakt naar meer!', p. 46-47.

¹⁰ Maggie Black, *The Medieval Cookbook* (2012), p. 104-105.

Verder lezen

B. Henisch, *Fast and Feast. Food in Medieval Society* (1976).

L. Kjaer en A. Watson, 'Feasts and gifts: sharing food in the middle ages', in: *Journal of Medieval History* 37 (2011).

M. Montanari, *A Cultural History of Food in the Medieval Age* (2012).