



Rijdende kastelen en vuurspuwende tijgers

Revolutie aan tafel in de tijd van steden en staten

In de late middeleeuwen probeerden welgestelde mensen op 'subtiele' wijze indruk te maken op hun gasten. Dit ging het beste als je speciaal voor hen een leuk feestje organiseerde. In de voorgaande tijdvakken kwam dit ook voor, maar vanaf de tiende eeuw werd het geraffineerder. Zo vond in de late middeleeuwen op culinair gebied een ware revolutie plaats.

Voedsel speelt in vrijwel ieder tijdvak een belangrijke rol in de sociale en economische relaties van mensen. Want hoe maak je een betere indruk op je gasten dan door ze te verwennen met heerlijke hapjes en drankjes? En hoe kun je beter over zakelijke overeenkomsten onderhandelen dan tijdens een heerlijk diner waarbij de drank rijkelijk vloeit? Deze ideeën waren ook voor de laatmiddeleeuwse mens niet vreemd. Daarom werden ook toen tijdens de grote feestmaaltijden overeenkomsten gesloten en belangrijke politieke allianties gesmeed. Kinderen werden er uitgethuwelijk. En het feest werd gebruikt om indruk te maken op de gasten. De machtigen konden zo hun positie ten opzichte van elkaar en van hun ondergeschikten versterken, terwijl anderen de feesten juist gebruikten om hogerop te komen. Hierdoor waren feesten, en de bijbehorende feestmalen, essentieel voor de hogere- en middenklasse en daarom waren bourgondische braspartijen zeker geen uitzondering. Omdat de statusverhogende factor van het feest vaak heel belangrijk was, kon je natuurlijk niet met een huis-tuin-en-keukenfeestje aankomen. Want indruk maak je vooral door andere feesten te overtreffen.

Slaaf van lekker eten

Grote feesten met veel belangrijke of beroemde genodigden zijn natuurlijk een duidelijke demonstratie van iemands status en macht. Maar met een lange gastenlijst was de laatmiddeleeuwse jetset er nog niet. De eenvoudigste manier om nog meer indruk op je gasten te maken was door hen ongelofelijk grote hoeveelheden voedsel voor te schotelen. Een mooi voorbeeld hiervan is het diner dat de gasten van het feest ter ere van de Engelse koning Richard II en de hertog van Lancaster in het huis van de bisschop van Durham op 23 september 1387 aangeboden kregen. De gerechten waren weliswaar vrij standaard, zoals soepen, geroosterd vlees en custardtaartjes. Maar het boodschappenlijstje is bewaard gebleven en geeft een goed beeld van de omvang van het feest en de maaltijd.

Overvloed was dus het thema van de feestmaaltijden, niet alleen in kwantiteit. In de loop van de geschiedenis waren er steeds meer nieuwe bereidingstechnieken bedacht. Zelfs met eenvoudige ingrediënten wist men steeds spectaculairdere maaltijden te serveren. Dit is onder andere af te leiden uit de *Apologia ad Guillelmum* (1125) van Bernardus van Clairvaux, waarin hij spottend de eetgewoontes van het klooster Cluny in Bourgondië beschrijft. Bernardus vond soberheid noodzakelijk voor het geestelijk leven. Maar in Cluny werd deze soberheid blijkbaar wat ruimer geïnterpreteerd. Bernardus verbaasde zich over het raffinement waarmee de verschillende gangen aan de kloosterbroeders werden opgediend. Het voedsel ▶

Quinten Koster is redacteur van Kleio.

Feestmaaltijd ter ere van de Engelse koning Richard II en de hertog van Lancaster. Gemaakt door Jehan de Wavrin, *Recueil des chroniques d'Angleterre* (Volume III), ca. 1470-1480. Collectie British Library.



leek vooral bedoeld om de eetlust voor de volgende gang op te wekken, in plaats van te verzadigen. Hij stond versteld van de hoeveelheid manieren waarop de veelal eenvoudige ingrediënten gebruikt werden om indrukwekkende maaltijden samen te stellen. Zo werd alleen al het nederige eitje soms geklopt, dan weer gebakken of gekookt, zacht of hard, gevuld of vermengd. Hierdoor werd het uiterlijk van het voedsel zo veranderd dat niet alleen de mond, maar ook het oog aan zijn trekken kwam. En ondanks dat de maag volledig verzadigd was, werd de eter verleid om meer van het heerlijk uitzierende voedsel naar binnen te proppen. Aldus Bernardus van Clairvaux. Hij bespot hier dus precies datgene waar later de Franse keuken om geroemd zou worden: de overdachte opvolging van gangen, waarbij eerdere schotels geen gevoel van verzadiging maar juist eetlust voor het volgende gerecht oproepen. De broeders in Cluny genoten dus al in de twaalfde eeuw van haute cuisine.

Nieuwe ingrediënten

Niet alleen de methodes om het eten te bereiden werden steeds inventiever, ook met de gebruikte ingrediënten kon men zijn gasten verbazen. Vanaf de tiende eeuw begonnen de ingrediënten voor het eten langzaam te veranderen. Hoewel de kasteelkeukens waarschijnlijk nog roken naar gedroogde inheemse kruiden, zoals salie, rozemarijn of munt, werd voor de grote feestmalen vaak uit een ander vaatje getapt. Door de toenemende handel in de late middeleeuwen werden meer exotische (kostbare en daardoor statusverhogende) ingrediënten beschikbaar. Het ging hierbij niet alleen om de specerijen die ook al in de oudheid bekend waren, zoals peper, gember, kardemom en kaneel. Maar vooral om nootmuskaat, foelie, kruidnagel, galanga (laos) en zeker ook om saffraan. Die laatste was bijna net zo duur als goud

Boodschappenlijst

Mocht u op uw school eens een leuke laatmiddeleeuwse maaltijd willen bereiden voor alle leerlingen en het voltallige personeel, dan kan het boodschappenlijstje voor het feestje van Richard II op 23 september 1387 misschien ter inspiratie dienen:

- 14 gepekelde ossen • 2 verse ossen
- 120 verse schaapskoppen
- 120 verse schaapskarkassen
- 12 mannetjesvarkens (beren)
- 14 kalveren • 140 varkens
- 300 mergpijpen
- 3000 kg gepekeld reevlees
- 36 verse reeën
- 50 zwanen • 210 ganzen
- 50 vette kapoenen (gecastreerde haantjes; de castratie leidt tot gewichtstoename en stijging van de malsheid van het vlees)
- 96 andere kapoenen • 720 hennen
- 400 volwassen konijnen
- 4 fazanten • 5 reigers en roerdompen
- 6 kalveren
- 60 jonge kippen voor gelei
- 144 jonge kippen om te roosteren
- 1200 duiven • 144 patrijzen
- 96 jonge konijnen
- 120 wulpen • 144 regenwulpen
- 12 kraanvogels
- genoeg wilde vogels
- 540 liter melk
- 54 liter room
- 50 liter gestremde melk
- 65 kg appels
- 11000 eieren
- genoeg reuzel en vet

Bron: Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen* (Van Dishoeck, Bussum 1971).

Het banket van de Fazant, georganiseerd door Filips de Goede in 1454. Collectie Rijksmuseum.





Een geroosterde pauw wordt geserveerd op het banket. Uit het manuscript *The Romance of Alexander the Great*. Alamy.



en werd daarom een 'populair' ingrediënt. De toenemende vraag naar deze specerijen resulteerde in een groeiende handel tussen de Italiaanse steden en Klein-Azië, die daar beide veel geld mee verdienden. Zoals bekend zou de toegenomen welvaart van de Italiaanse steden in het volgende tijdvak leiden tot de renaissance. In diezelfde periode leidde de behoefte van de West-Europese handelaren om de tussenhandel te omzeilen tot de ontdekkingsreizen. Je zou bijna zeggen dat de tijd van ontdekkers en hervormers mede veroorzaakt werd door de hervormingen in de keuken van de late middeleeuwen. Een ander product dat sinds de kruistochten in West-Europa steeds gangbaarder werd, was rietsuiker. Suiker was veel duurder dan honing en, net als de specerijen, vooral beschikbaar voor de zeer welgestelden. Figuren gemaakt van suikergoed waren daarmee een duidelijk vertoon van rijkdom. Het duurde dan ook niet lang tot Europeanen de productie van dit lucratieve goedje 'zelf' ter hand namen, met de gedwongen verhuizing van Afrikanen naar de Nieuwe Wereld tot gevolg. Maar om nu te stellen dat de behoefte aan indruk maken op middeleeuwse tafelgasten uiteindelijk slavernij tot gevolg had gaat misschien wat ver. Toch kan het interessant zijn om leerlingen de gevolgen van deze culinaire ontwikkelingen te laten bestuderen. Is de causale stroom der dingen wel echt zo eenduidend als wij soms in de les laten lijken, of zijn er alternatieve paden en verrassende oorzaken te ontdekken? Zo wordt duidelijk gemaakt dat er meerdere oorzaken achter gebeurtenissen schuilgaan. Een interessant voorbeeld om te oefenen met bedoelde en onbedoelde gevolgen.

Dress to impress

Niet alleen de overdreven overvloed van het feestmaal, de hoeveelheid bereidingsmethodes en de verschillende smaken van het voedsel waren bedoeld om indruk op de gasten te maken. Ook het eten zelf werd zo gepresenteerd dat zij wel onder de indruk moesten zijn. Voor de bereiding van een pauw werd bijvoorbeeld de huid met de veren, de staart en de hals met de kop voorzichtig verwijderd en bestrooid met gemalen komijn. Daarna werd het pauwenvlees aan het spit geroosterd en ingesmeerd met eierdooiers. Zo kreeg het vlees een gouden kleur. Nadat het gaar was, liet men het even afkoelen om er daarna de huid weer zorgvuldig overheen te trekken. Vervolgens werd de kam van de pauw verguld en werd het geheel opgediend. Ervan uitgaand dat er voor een groot feestmaal meerdere pauwen op deze wijze klaargemaakt en gelijktijdig binnengebracht werden, moet dit een grootse indruk hebben gemaakt.

‘De toenemende vraag naar deze specerijen resulteerde in een groeiende handel tussen de Italiaanse steden en Klein-Azië’

De hoogontwikkelde culinaire kwaliteiten en de nieuwe specerijen kwamen goed samen in de exorbitante feesten van de hoge adel. Vooral bij de feesten voor bijzondere gebeurtenissen pakten zij groots uit. Zo bestond bij de kroning van de Engelse koning Hendrik IV in 1399 het diner uit drie gangen. Dit klinkt heel bescheiden, totdat je ziet dat de eerste gang bestaat uit tien, de tweede gang ►

uit twaalf en de derde gang uit achttien verschillende gerechten. Iedere gang werd afgesloten met een 'sotelte' (een soort taferversiering). Dit kon een eetbaar, maar ook een oneetbaar ornament zijn. Soms was het een speciaal beeldje, maar de versieringen konden ook uitdijen tot grootse tafereelen. Zo serveerde Filips van Bourgondië in het midden van de vijftiende eeuw een pastei waaruit echte muzikanten stapten die onmiddellijk de tafelgasten op een concert trakteerden. In 1378 bood de Franse koning Karel V zijn Duitse oom keizer Karel IV tijdens een banket een solerte aan waarin een pantomime over de verovering van Jeruzalem, onder Godfried van Bouillon tijdens de eerste kruistocht, werd opgevoerd. Een mooi voorbeeld van hoe zo'n overdadig feestmaal eruitgezien moet hebben, is het diner dat Gaston IV van Foix in 1457 gaf, ter ere van de Hongaarse koning. Na de eerste gang, bestaande uit in wijn gedoopte broodjes, gevolgd door paté en ham van een everzwijn en minstens zeven verschillende soorten soep, alles op zilveren borden geserveerd, werd door twaalf man een schaalmodel van een kasteel de feestzaal binnengereden. In elk van de vier hoektorens zat een dame achter een raam, terwijl vanaf iedere toren een kind zong.

Een boerenbruiloft waar wordt gegeten en gedanst. Geschilderd door Pieter Brueghel de Jonge. Collectie Noordbrabants Museum.

Na de tweede gang, met ragouts van elk denkbaar wildgevogelte, inclusief zwanen en ganzen, was de solerte een groep van zes gekostumeerde heren die een als tijger verklede man naar binnen droegen, waarna de tijger vuur ging spuwen en de zes heren ronddansten. De solerte van de derde gang sloeg echter alles. Vierentwintig mannen droegen een model van een berg de eetzaal binnen. Deze berg had twee fonteinen, de ene met rozenwater en de andere met nootmuskaatwater. Echte konijntjes kropen onder de rotsen vandaan en scharrelde wat rond op de berg, terwijl overal vogels tevoorschijn kwamen die door de zaal bleven rondfladderen. Na dit alles kwamen acht als wilden verklede kinderen, vier jongetjes en vier meisjes, de berg uit en gingen Moorse dansen uitvoeren. Na de vierde gang van diverse toetjes reed een in rood satijn geklede man, op een paard met een rood harnas, de zaal binnen. Hij trok een wassen tuin gevuld met rozen mee, die hij voor de dames uit het feestgezelschap neerzette. De laatste gang bestond uit een grote verzameling gesuikerde figuren, zoals herten, leeuwen, apen en verschillende soorten vogels, allemaal met het wapen van de Hongaarse koning in hun klauwen. Hierna betrad een levende pauw de feestzaal, getooid met





het Franse wapenschild. In het artikel 'Vorstelijk voedsel' van Maroussia Arnold, dat ook in deze *Kleio* te lezen is, wordt zelfs een nog extravagante sotelte beschreven.

Minder boers genieten

Uit dit alles komt een beeld naar voren van overvloed en decadentie, waarbij de keizerlijke bacchanalen uit de oudheid misschien zelfs wat povertjes overkomen. Maar naast dat er veel aandacht aan de hoeveelheid en de kwaliteit van het eten werd besteed, werd er ook nagedacht over hoe men zich tijdens deze feesten diende te gedragen. Zo ontstonden in deze tijd ook langzaam de tafelmanieren. Niet dat de ridders tot die tijd tijdens het eten met botten gooiden, boeren lieten of stomdronken werden. Dit deden ze misschien wel als ze privé waren, maar met dat soort gedragingen maak je geen indruk op je gasten.

'God verhoede dat het plebs van de derde stand zou denken dat het gelijke (ge)rechten als de adel en de geestelijkheid kon krijgen'

Veel ridders hadden tijdens de kruistochten de hoogontwikkelde en elegante Arabische cultuur meegemaakt. Daar werden verfijnde gerechten geserveerd, was er muziek aan tafel en kreeg je geparfumeerd water om je handen te wassen. Overal rook je heerlijke parfums en geurige oliën. Mensen hadden keurige tafelmanieren en er werd beschaafd geconverseerd. De eigen gewoontes thuis in de kastelen kwamen daardoor toch wat boers, schreeuwerig en onbeschaafd over. Na terugkomst in Europa probeerden de ridders dan ook beschaafder te zijn. Ze besteedden meer aandacht aan de inrichting van hun kasteel en lieten meer respect voor de dames zien. Zo ontstond de hoofse cultuur. Ook doet in deze tijd de vork zijn intrede aan de adellijke dis.

Maar niet alleen de hoge adel wist een copieuze maaltijd te waarderen. In een Duits kookboek uit de vijftiende eeuw van Marx Rumpolt, opperkok van de keurvorst-aartsbisschop van Mainz, worden naast de menu's voor de banketten van koningen, keizers en aartsbisschoppen, ook menu's beschreven van burgers en boeren. In een van die menu's voor boeren staat bijvoorbeeld dat zij als eerste gang bij een middagmaal een schotel opdienen met rundvleessoep, gekookt rundvlees, kapoenen en pekervlees, alles overgoten met een zure saus. Voor de tweede gang serveren zij een gemengde schotel met een gebraden gans, gebraden schapenbout met salie, gebraden zwijn, gebraden kippen, gebraden kalfsvlees en braadworst. Daarbij worden zure rode bieten opgediend. Als

derde gang mag de typisch Duitse zuurkool met gerookt spek en braadworst natuurlijk niet ontbreken, gevolgd door de vierde gang met ingemaakte kip. De vijfde gang is zure zult van varkensvlees. Tot slot bestaat de zesde en laatste gang uit een schotel met appels, peren, noten en kaas en een schotel met taartjes en koeken. Een boers feestmaal dat zich bijna kan meten met de diners aan de adellijke hoven!

Weeldewetten

Maar dat boeren ook uitbundige feesten gingen geven, deed het exclusieve karakter van de adel natuurlijk geen goed. Dat het diner van de graaf overtroffen zou kunnen worden door feestende boeren op het dorpsplein was natuurlijk een schande dat voorkomen diende te worden. Dit is een van de redenen dat er in de loop van de late middeleeuwen steeds meer 'weeldewetten' werden ingevoerd. Burgers mochten bepaalde kostbare stoffen niet meer dragen en feesten werden aan banden gelegd. Zo bepaalde het stadsboek van Groningen uit 1425 bijvoorbeeld dat bij het vaststellen van de huwelijksvoorwaarden, toch best een feestwaardige gebeurtenis, alleen brood, boter, kaas en bier geserveerd mocht worden. Als je op die gelegenheid je gasten toch gebakken, gebraden of gestoofde maaltijden voorzette, kreeg je een forse boete van tien mark. Deze beperkingen bleven overal in Europa tot in de zeventiende eeuw van kracht, want God verhoede dat het plebs van de derde stand zou gaan denken dat het gelijke (ge)rechten als de adel en de geestelijkheid zou kunnen krijgen.

Het is duidelijk: de voedselgewoontes in de tijd van steden en staten ondergingen een grote verandering, met verstrekkende gevolgen. In het rijtje waar onder andere de agrarische revolutie, de wetenschappelijke revolutie en de industriële revolutie staan, zou de culinaire revolutie ook genoemd mogen worden. Deze revolutie was minstens zo spectaculair als rijdende kastelen en vuurspuwende tijgers! ■

Verder lezen en kijken

Winter, J.M. van (1971), *Van soeter cokene, recepten uit de oudheid en middeleeuwen* (Van Dishoeck).

Le Grand d'Aussy, P. & Chevallier, J. (ed.) (2014), *Feasts and All Their Finery: Elegant Dining in Old Regime France* (Smashwords Edition).

Santing, C.G. (1986), 'Het toetje door de eeuwen heen', *Groniek* nr. 95 Voedselgeschiedenis, p. 133-151.

■ De Engelse topkok Heston Blumenthal heeft voor zijn programma *Heston's Medieval Feast* geprobeerd dit soort diners met sotelte te laten zien. Ook laat hij in dat programma zijn gasten met wisselend succes kennismaken met zijn versie van verschillende middeleeuwse gerechten. Het is duidelijk dat de smaak van de moderne bekende Brit niet helemaal meer overeenkomt met die van de laatmiddeleeuwse West-Europeaan, al wordt het spektakel wel erg gewaardeerd. Bekijk de aflevering online via tiny.cc/K1Sot.