

Welige tafelen in de Bourgondische tijd

Het banket van de Gouden Fazant, door hertog Filips te Rijsel ingericht op de septuagesima-zondag (17 febr.) van 1454, is nog steeds een klinkende naam in de West-europese geschiedenis. Men weet dat dit feest, dat ook een reeks toernooien inhield, opgevat was als een voorspel en voorbereiding tot een kruistocht tegen de Grote Turk, die enkele maanden tevoren Konstantinopel veroverd had. Hertog Filips, de Groothertog van het Westen, zou onder de zegen van de Paus, het Rome van het Oosten gaan heroveren en tevens een persoonlijke revanche nemen op de muzelmanse vijand die ooit zijn vader — de pronkzieke Jan zonder Vrees — te Nikopolis had gevangen en op een fantastisch hoog losgeld gesteld.

Het Gouden Fazantfeest verliep in het winterkwartier (Zaal-paleis) van de hertog te Rijsel, in de buurt van de Rekenkamer, die de ontzaglijke onkosten van de onderneming had te dekken.

Uit de Nederlandse gouwen was het puik van de adel, met de Vliesridders aan de spits, in Rijsel samengekomen om er wekenlang de toernooien bij te wonen. Adolf van Kleef opende op 22 januari de serie van grote banketten. Op 5 februari volgde het schitterende feestmaal gegeven door de graaf van Etampes. De hertog zou dan op zijn grote dag de eed van de kruistocht afleggen op de 'Gouden Fazant'. Zo had Edward III van Engeland weleer gezworen 'op de Witte Zwaan' dat hij zijn koningschap van Frankrijk zou heroveren.

Het banket van de Gouden Fazant wordt door de gelijktijdige memorialisten uitvoerig beschreven. Al de aandacht van de auteurs gaat echter naar de schitterende en echt barokke variétés en shows die de genodigden van de zondagavond tot de maandagmorgen te zien en te horen kregen. Banketzaal en feesttafels waren één podium voor allerlei spel en clownesk vertoon (entremetz) waarin de hofnarren en de dieren uit de prinselijke menagerie van Hesdin een belangrijke rol speelden.

De gastronomische belangstellende wordt door de reporters Saint-Remy en Olivier de la Marche zeer schraal geserveerd. De pracht van het zilveren en verguld en met edelstenen bezet tafelferei is bezienswaardigheid nummer één voor onze annalisten. Een eindeloos aantal gevarieerde schotels worden op vergulde bordenliften en rollende dienstaffeltjes aangevoerd. Zo wordt ons wel meegedeeld. Doch in de keuken, in de sauserie, in de eschansonnerie — waar heel de macht van het hofpersoneel aan het werk was — wordt ons geen blik gegund. Maistre d'Hotel noch Escuyer Trenchant — die het in die dagen zo druk hadden — komen in de reportage van het banket aan het woord.

Het hybridisch spektakel zelf bood echter een nummer van gastronomische inspiratie: op een van de tafels — een echt platform — was een orkest van 28 man opgesteld in een pastei (ung pasté): een reuzenkorst gevuld met muzi-

kanten in plaats van gehakt vlees en gevogelte. Dit nummer was in 1454 weliswaar niet nieuw. Op het groot banket door dezelfde hertog Filips gehouden in 1430 bij gelegenheid van zijn huwelijk met Isabella van Portugal, was eveneens een pastei opgesteld waaruit en waarrond levende figuren optraden in een allegorische voorstelling van de pas opgerichte Gulden Vliesorde.

De gevulde pastei was alsdan een klassiek nummer van de feestelijke tafel. Zowel hertog Maximiliaan als zijn jonge echtgenote Maria van Bourgondië zullen wat later onze Vlaamse steden bezoeken met elk een eigen 'pasty-backere' in de trein van hun hofpersoneel. Varkens- en schapenvlees legde men gaarne 'in deegh'; ook allerlei vis — zonnevis, brasem, paling — werd, gebakken of gekookt, in een pasteikorst opgediend. De mode was algemeen. Rabelais noemt heel wat pasteivormen en -soorten, doch ook onze Dietse keukentaal uit de Bourgondische tijd kent duivenpasteikens, zogerpasteien, venezoenpasteien, hazenpasteien, kalver- en kapoenpasteien.

Kalfsvlees van Gent en kapoenen van Brugge werden zeker, als specialiteiten van de twee Vlaamse steden, op het banket te Rijsel in overvloed en in velerlei bereiding opgediend. Wanneer hertog Filips en zijn zoon in 1459 de stad Brugge bezoeken worden hun, als eerste blijk van welkomst, twaalf vette kapoenen en een resem patrijzen aangeboden, samen met kostbare lekkernijen als oesters, oranjeappelen, granaatappelen en 18 potten met 'confexien'.

Op de tafels van het banket prijkten zoveel zilveren sauseries (sauspannen) als er disgenoten waren. Op elke tafel stond een zilveren 'aalmoezenschip' waarin de genodigden een deel spijzen neerlegden voor de behoeftigen die zich rond de feestzaal verdrongen. Door het feit dat de tafelvork nog niet in gebruik was, werden de bemorste handen telkens weer uitgestoken naar de dienaar die met zilveren waterkan (lopine) en bekken en verse servetten voor verfrissing zorgden. Een Bourgondisch handschrift uit die tijd leert ons de regels van wellevendheid kennen die personen van adel dienden te onderhouden aan tafel: „Leg geen brok uit uw mond weer in de schotel. Dop uw brood niet in het zoutvat. Steek uw brok niet op uw mes, dat kan u kwetsen. Wrijf uw neus niet met de hand die het vlees houdt. Leg uw resten in een schotel samen. Besmeer het tafellaken niet.”

De smaak van de prinsen wordt enigszins belicht door de culinaire geschenken die, bij hun blijde inkomst, door onze stadsmagistraten werden aangeboden. De genoemde kapoenen waren niet het meest typische geschenk. Als het fijnste golden snoeken en karpers, de glorie van onze Vlaamse vijvers. Ieder stad had een eigen vijver (servoor) om op tijd en stond hoge bezoekers met 'presentvisschen' te vereren. Zo nodig werden deze aangekocht, en de

Houtsneden van Hans Burgkmair :

boven :
Maximiliaan komt toezien in de schenkkamer.

onder :
Maximiliaan aan tafel in het Prinsenhof met
Maria van Bourgondië en de hertogin-moeder
Margareta van York.



rekeningen zeggen uitdrukkelijk dat het waren „groefste ende beste snoeken - groete zwaere snoecke”. Ook prikken en palingen stonden hoog aangeschreven. Een geschenk van gevogelte omvat soms, tot verrassing van onze moderne smaak, een paar zwanen, reigers en putoren.

Op het feestmaal door de Leuvense magistraat in september 1509 aangeboden aan Margareta van Oostenrijk primeert het gevogelte: kapoenen, kiekens, duiven, veldhoenderen, een zwaan en zelfs een pauw. Een afwisseling bieden het onmisbare schapenvlees en een paar konijnen, alsook een hoeveelheid rund- en kalfsvlees. Als groente worden alleen rapen vermeld; als fruit: peren, appels en noten.

Met weet dat de kalkoen eerst in de 16^e eeuw bij ons wordt ingeburgerd, doch reeds in 1385 worden een paar uitheemse 'kalkoensche hinnen' (gelines d'Inde) in de haven van Sluis door hertog Filips (via de waterbaljuw) aangekocht voor een feestmaal te Atrecht.

De wijnsoorten die op het banket van 1454 werden geschonken waren vooral de Rijnse en de Franse wijnen, inz. Poitou, Auxerre, Beaune, Gascogne. Ook de Griekse muskaatwijnen (Romenie en Malvesie) waren van de partij.

De burger deed op zijn schuttersfeesten en gildemalen niet onder voor de prins. Was het tafelgerei eenvoudiger, de aarden en tinnen schotels waren geladen met een breugeliaanse overvloed.

De voetboogschutters te Brugge vierden in mei 1446 hun papegaaidag met een maal waarin worden opgediend: 12 ganzen, 10 reigers, 4 putoren, 33 kiekens, 3 gekookte hammen, 13 runderharsten en 12 dito ribstukken, 9 braadvarkens. Een aparte uitgave betreft fazantpasteien. Dit alles werd binnengewerkt met een ton Delfts bier en 70 stopen witte en rode wijn.

Bij de Brugse schutters van de Handboog verschijnt in 1456 ook kaas op tafel, en wel schapenkaas, die alsdan in Vlaanderen een concurrent was van de koeienkaas. Als een bijzondere luxe golden de kazen van Bethune.

De Driekoningenmaaltijd in 1456 te Kortrijk door de stads- magistraat aangeboden aan de Bourgondische commissarissen verruimt ietwat onze visie op menu en keuken. Kapoenen, braadvarkens, een lam, twee schapen, fazanten, konijnen, spek en worsten zijn de hoofdschotels. De rekening is echter vooral 'gepeperd' door uitgaven voor kondimenten en specerijen: mostaard, wijnazijn, verjuus, kaneel, gember, witte en zwarte peper, kruidnagelen, broodsuiker en saffraan.

De Sint-Joosgilde te Brugge vierde op 1 augustus 1501 de verkiezing van de nieuwe deken en zijn raad met een feestmaal dat, ook bij de recessie (of vertraagde expansie) van het handelsleven in de Zwinstad, getuigt van Bourgondische welvaart. Naast de klassieke braadvarkens en

kiekens verschijnen nu patrijzen, wilde en tamme lamprelen (konijnen), eendvogels, een zoogvarken, zwezerikken. Een keus van groente 'salade ende ander cruut' staat er in gezelschap van allerlei specerij (gember, muskaatnoot, foelie, kappers) en van zuidvruchten: citroenen en appelen van oranje, die niet langer meer exclusief voor de prinsentafel bestemd zijn.

De rederijkers, die de schuttersfeesten met rijmwerk verfraaiden, waren niet alleen kannekijkers maar ook lekfrieten. In hun milieu ontstond de litanie van 'properheden' of typeringen van de inwoners van gemeenten en parochiën. Een groot deel van die namen zijn gastronomisch: ze zeggen een gerecht dat een soort lokaal kenmerk is en bieden ons (in de versie van Eduard De Dene) een eerste schets van gastronomische geografie. En dit in Breugels eigen tijd. De 'eters' vormen het grootste aantal en hebben dan ook voorrang:

Raepeters van Waes
Mackeleeters van Dendermonde (mackel: kleine brasem)
Mostaerteters van Oostende
Buetereters van Diksmuide
Conijneters van Duinkerke
Cabeljaueters van Nieuwpoort
Candeeleeters van Menen
Peperloocketers van Eeklo (peperkoeketers?)
Cappoeneters van Mesen
Snoucketers van Axel
Roometers van Moerkerke
Waermoeseters van Koolkerke
Papeters van Dentergem
Musseleeters van Boekhoute
Putooreeters van Waasten
Compoosteters van Lo (compoost: confituren)
Minder typisch zijn de 'drinkende' namen:
Drinckers van St. Winoksbergen
Wijnzupers van Hulst
Rootbierdrynckers van Harelbeke.

Buiten serie staan de 'Kermeshouders van Roeselare' die al die welige properheden in één titel samenvatten.

Brood in al zijn gedaanten — van teljorbrood tot volgaard — begeleidde bij prins en burger al de gerechten van een waardig feestmaal. Voor nagerecht zorgde de speciale 'oblyebackere', die verse wafeltjes (nuwelen) en krakelingen (achtjes, voortlevend in de noeds de Bruges) kwam uitdelen. De hogere kringen kenden reeds allerlei suikerwerk en verfijnd dessert, zoals Spaanse tregie (dragée, voortlevend in de suikerbollen van doop- en communiefeest), amandelboter, marsepein. De kroon op het werk was dan nog een stevig stuk sukadekoek dat, samen met een kan Hamburger bier, een erkend middel was om de digestie te bevorderen.