

Bourgondisch tafelen in de voedingsgeschiedenis der Nederlanden

Eddy Stols

Onder het uithangbord 'Het Hof van Bourgondië' of 'In 't Bourgondisch Kruis' leek in menige Vlaamse stad wel altijd een of ander gasthof de belofte in te houden van een rijkelijk verzorgde keuken. De uitdagende overvloed aan tafelgenoevens in Vlaanderen wordt ietwat afgunstig als een 'Bourgondisch trekje' bestempeld en vergoelikt door de Noorderburen, bij wie het calvinisme vooral eenvoud en zuinigheid in de voeding aangekweekt of terug in ere hersteld had. Pas was de Tweede Wereldoorlog voorbij of heel wat Vlamingen gebruikten hun eerste benzinebons om naar Bourgondië te rijden of om tenminste daar op een meer zuidwaartse reis langs de 'Nationale 6' etappe te maken voor een heerlijk en gul overgoten festijn. Vliegt een bekende Vlaamse krant niet jaarlijks een groep trouwe lezers naar het gastronomisch paradijs van Paul Bocuse, weliswaar al iets bezuiden de eigenlijke Bourgogne-streek. En zo kan men vele aanwijzingen vinden dat Bourgondië en Vlaanderen onder elkaar nauwe en blijvende banden gelegd hebben op het terrein van de gastronomie.

Het mag als een gemeenplaats gelden dat de Bourgondische hertogen een voorname rol speelden in de opbloei van de tafelcultuur in de Nederlanden. Terecht heeft Léo Moulin, een pionier in de studie van die gastronomie, gewaarschuwd dat de inbreng van de grote abdijen en kloosters zo mogelijk nog groter en inventiever was. Ik zou eraan toevoegen dat zeker ook de scheepslieden en de kooplui in de tijd van de grote ontdekkingen een essentiële bijdrage leverden bij het open-trekken van de horizonten in het keukenbedrijf. Dat de verfijning en verinnerlijking daarvan echter vooral te danken zijn aan vrouwen, kon men al leren van de zeventiende-eeuwse Mexicaanse non en dichteres Sor Juana Inés de la Cruz, die precies in de keuken hun enige filosofie of denkoefening situeerde.

Wel hebben de Bourgondische hertogen als geen ander het tafelfeest als een instrument van machtsvertoon en sociale disciplineren ontwikkeld en er het meest tijd en middelen aan besteed. Al gauw stonden maandelijks meerdere feestmalen op de agenda en daarbij zaten vaak tientallen genodigden aan, soms drie of meer tafels vol. Ze voorafbeeldden zowat de politieke diners van vandaag, hoewel ze blijkbaar aan die bevoorrechten meer genot verschaften. Ze boden alleszins de geschikte gelegenheid om buitenlandse gasten en mogelijke bondgenoten onder de indruk te brengen of te verwennen. Meteen hield de plaatsing aan tafel van de eigen adel en vooraanstaanden een duiding in van hun rang en invloed, terwijl de opgelegde tafelmanieren een stilzwijgende onderwerping vergden. Dit open tafelfeest had wel iets weg van een religieuze concelebratie en contrasteerde met de doenwijze van latere vorsten, die zoals de Aartshertogen Albrecht en Isabella zich vaker voor hun eetmaal in hun vertrekken terugtrokken of zoals Lodewijk XIV alleen, zij het dan nog in het openbaar, hun maaltijden namen of nog zoals Lodewijk XV meer intieme dineetjes in select vrouwelijk gezelschap op prijs stelden.

Bij die Bourgondische feestmalen werden doorgaans drie 'metz' of 'platz' hetzij gangen opgediend, die elk wel uit



Detail uit een miniatuur met de voorstelling van de maand januari door de gebroeders van Limburg, van omstreeks 1409. Het geeft ons een beeld van een maaltijd aan het hof. Chantilly, Musée Condé.

meerdere verschillende schotels bestonden. Bij de eerste gang vond men meer en meer allerlei pasteien en 'potages' of gekookte, gestoofde en in saus bereide gerechten, terwijl de tweede enkele stukken eenvoudig gebrad op het voorplan bracht en de derde zowat als een toemaatje of nagerecht kon fungeren. Daarnaast werden 'entremetz' of tussendoortjes op tafel gezet, die vaak meer kijkgenot dan echt voedsel boden. Dat schouwspel bestond op zijn minst uit kunstig bewerkte zoutvaten, een tafelschip, waarin soms etenresten bestemd als aalmoes neergelegd werden, en ook nog uit waterkannen en ander vaatwerk in edelmetaal, waarvan een deel op de buffetkasten te pronk stond.

De omslachtige bediening werd toevertrouwd aan edellieden, de 'gentilshommes de la bouche', soms wel 25 in aantal zoals bij Karel V. Ook de aankoop, het proeven en zelfs de bereiding van sausen stonden op naam van hovelingen, hoewel het werk in feite grotendeels zoniet uitsluitend door tientallen dienstknechten gepresteerd werd. Karel V had niet minder dan 18 keukenpieten in dienst. Rekent men daar nog de muzikanten, die vaak de feestmalen opluisterden, en andere diensten erbij, dan blijkt dat de hofhouding enkele honderden mensen op de been bracht. Ze mobiliseerde bovendien ook nog een heel toeleveringsbedrijf en vormde aldus een kleine economie op zichzelf. Naast het hertogelijk paleis in Brussel werd overigens een dierenpark aangelegd dat tegelijkertijd als neerhof en als jachtreserve diende.

Voor bijzondere gelegenheden werden vaak nog meer en haast kolossale middelen aangewend. Bij het huwelijk in 1430 van Filips de Goede met de Portugese prinses Isabel werd in het hoofdgerecht een reuzegrote pastei voorgezet, waarin een levend schaap met vergulde horens stak en waaruit een wilde-man op de tafel ten dans sprong. Overbekend is de beschrijving door Olivier de la Marche van het festijn van de fazant in 1453 in Rijsel, waar de schotels uit de hoogte neerdaalden en drie grote pasteien te voorschijn kwamen met een kerk, een schip en een orkest van 28 muzikanten. Op het huwelijksfeest van Karel de Stoute met Margareta van York in 1468 stelde men zelfs een walvis voor.

Weliswaar was het concept van dergelijke Bourgondische feestmalen niet helemaal origineel en inspireerde het zich voor een groot deel op de hernieuwde cultus voor de klassieke oudheid en op de contacten met het Byzantijnse keizerrijk. Het Franse hof leek er ook voor gewonnen en stimuleerde wederzijds opbod in praal en pracht. Zoals er ook uitwisselingen bestonden op artistiek vlak, was een Gilles Paraille opeenvolgend kok voor Jan zonder Vrees, de Franse koning Karel VI en Filips de Goede. Het Bourgondisch hof zelf was vaak op reis in de verschillende landstreken en kon aldus

Anonieme tekening met de voorstelling van een maaltijd aangeboden aan Maximiliaan van Oostenrijk in Brugge op 16 mei 1488. Berlijn, Staatliche Museen.



gemakkelijker verschillende plaatselijke specialiteiten opnemen, terwijl ook zijn internationale huwelijkspolitiek zijn keuken open stelde voor vreemde invloeden. Zo voorzorg Isabel van Portugal op vastgestelde dagen afwisselend olijfolie en boter voor de bereidingen.

De Habsburgers namen die stijl over en zetten hem door in hun nieuwe koninkrijken op het Iberisch Schiereiland, waar de keuken eerder matigheid aan verfijning koppelde. Karel V, die zelf een grote eetlust had, legde er uitdrukkelijk de Bourgondische hofregels op en zelfs Filips II, die tijdens een verblijf in Engeland aan de keukengewoonten van dat land onderworpen werd, vroeg na enkele dagen terug bediend te worden 'à sa mode'. Het Bourgondisch feestmaal drong zelfs door tot in de kolonies van de nieuwe wereld. In Mexico in 1538 ter gelegenheid van de vrede tussen Karel V en Frans I gaven zowel de conquistador Hernán Cortés als de vicekoning elk een banket, waarbij naar Vlaams-Bourgondisch precept de damasten tafellakens tweemaal ververst werden en pasteien opgediend werden, waaruit levende konijnen dartel over de tafel gingen rennen. Voortaan werden Vlamingen door vele Zuiderlingen zoals de Portugees Jerónimo Osorio geassocieerd met banketteren. Dit hield dan vooral grote overvloed, langdurig tafelzitten en overdadig drankgebruik in. Van fijne smaak werd zelden gewag gemaakt. Integendeel lieten meerdere Spanjaarden zoals kapitein Antonio Vázquez zich daarover eerder laatdunkend uit. Naar zijn zin vond men er te weinig smakelijke groenten en fruit en was alleen het ossevlees van prima kwaliteit.

Nochtans deed zich in de loop van de zestiende eeuw een belangrijke kentering voor in deze Vlaams-Bourgondische keuken. In plaats van groots en artificieel opgemaakte pasteien en schotels kwamen meer verscheidenheid en natuurlijkheid in kleinere porties. Zelfs de klassieke met kop en veren opgetooide zwanepastei moest al eens plaats maken voor een nieuwe versie met de kalkoen. Voor de komst van koningin Eleonore naar Brussel in oktober 1544 werden naast alle soorten vlees, gevogelte en kalkoenen niet minder dan een dertigtal vissoorten met zelfs nog zeehond en kleine dolfijn ingekocht. De grootst mogelijke verscheidenheid was ook troef op het Gulden Vlies-banket in Utrecht in januari 1546. Voortaan zouden de uitstalling en de kunstige schikking van al die gaven der natuur, waaraan vaak nog een symbolische betekenis toegeschreven werd, de hoofdtoon aangeven in de figuratie van de Vlaamse voedingscultuur door schilders zoals Joachim Beuckelaer, Pieter Aertsen of later Frans Snyders en ook als model gelden in bredere burgerlijke kringen. Dat kijkgenot zette zich nog door tot heden ten dage in de voor Goede Vrijdag opgesmukte uitstalramen van de spekslagers of in de visrestaurants van de Brusselse Beenhouwersstraat. Daarenboven zijn er meerdere aanwijzingen dat de bereiding zelf tot grotere variatie en raffinement overging. Hierbij kan een laat-middeleeuws keukenboek als dat van de Fransman Guillaume Tirel alias Taillevent, de nu beroemde 'Viandier' een eerste aanstoot gegeven hebben, zodat weldra ook in de Nederlanden zelf keukenrecepten gedrukt in boekvorm ver-



Dit zoutvat (h.: 10,3 cm) werd vermoedelijk in Bourgondië vervaardigd in de 15de eeuw. Het is versierd met parels en email. Parijs, Louvre.

schenen zoals het 'Notabel Boecxken van Cockerije' van Thomas van der Noot in 1510. Niet minder belangrijk waren natuurlijk de vele handgeschreven recepten, die van generatie tot generatie verzameld en doorgegeven werden. Zo is er een bewaard uit de abdij van Affligem, gepubliceerd door J. Ockeley, dat merkwaardige recepten uit de zeventiende en achttiende eeuw bevat.

Daaruit en uit nog andere kookboeken zoals dat van de Gentenaar Carel Baten of de Luikenaar Lancelot du Casteau wordt maar al te duidelijk hoezeer de Bourgondische keuken zich verinnerlijkt, verfijnd en ook eigen recepten ontwikkeld had. Bij sommige werd uitdrukkelijk de 'Borgonse' wijze vermeld zoals voor het bakken van vistongen, het braden van poulardes, kalfsschijven in wit, een saus bij hard gekookte eieren of een ragout van oesters. In andere benamingen vindt men al de hedendaagse schotels terug zoals 'bœuf à la mode', 'fondue de fromages' en vis 'à la daube'. De meest uitgesproken Bourgondische invloed in zeer vele zoniet bijna alle bereidingen werd het gebruik van wijn voor marinades en sausen. De nu nog altijd gegeerde 'coq au vin' was al bekend in de nieuwe tijd. Bourgondisch lijkt ook de 'en gelée'-techniek te zijn zoals voor de 'jambon persillé', waarvan het Veurnse potjesvlees wel een Vlaamse verwant kan zijn. Opvallend is ook de wederzijdse appreciatie voor mosterdsaus en voor 'potée' of hutsepot. De Bourgondische 'potage à la reine' lijkt als een druppel op de Vlaamse 'blanc-manger'. Het kan

hier echter evenzeer om parallele invloeden gaan vanuit het Iberisch Schiereiland.

Inderdaad voor Bourgondië zelf is het best mogelijk dat daar bereidingen ontwikkeld werden op basis van invloeden en ingrediënten die via Vlaanderen uit het Middellandse Zeegebied hun weg vonden naar deze toch wel sterk landinwaarts gelegen en ietwat op zichzelf gekeerde provincie. Specerijen en suiker konden voorzeker Bourgondië rechtstreeks bereiken vanuit de havens van de Middellandse Zee, maar het veelzijdig en bijna alledaags gebruik ervan mag wel via Vlaamse voorbeelden ingang gevonden hebben, des te meer dat de Vlaamse havens wellicht goedkoper bevoorrad werden. Dit zou met name het geval geweest zijn voor de 'pains d'épices', die nu in Bourgondië als een typische streekspecialiteit bekend zijn en in feite van Vlaamse herkomst heten te zijn. Aan het Bourgondische hof werden Vlamingen overigens voor 'pains d'épices' versleten. Het toenemend gebruik van boter in de Bourgondische en meer algemeen in de Franse keuken in de plaats van varkens- of ganzevet is wellicht ook niet vreemd aan de ontdekking van de boteroverloed van de Nederlanden, die overigens omwille van de geur in het begin veel vreemdelingen allerminst beviel. Het succes van de boter werd dan weer niet geëvenaard door het Vlaamse bier, dat zeker geen navolging verwekte in een wijnstreek als Bourgondië.

Toen Filips de Schone daar op terugreis uit Spanje in maart 1503 voorbijkwam en er in het op dat ogenblik reeds aan de Franse kroon overgedragen gewest nauwelijks enig voedsel vond, was hij wat blij dat enkele hovelingen vanuit Vlaanderen hem tegemoet gereisd waren en met zich 'vins du Rhin, des cherroises et largesse d'aultres vivres' uit eigen land meebrachten, 'de quoy Monsigneur fist grandt feste'. De smulpapen, die zoals de Belg Maurice des Ombiaux samen met de prins van de gastronomie Curnonsky in de jaren 1920 de Franse regionale keuken en vooral deze van Bourgondië herontdekten en valoriseerden, zouden het nauwelijks voor waar houden dat drie eeuwen vroeger Bourgondië een beetje in de Nederlanden lag.

Zomermiddag

In de siëstatuin van het kasteel
schuiven uit hun schichtig zijn
de zonzagedissen zonder drempelvrees,
de middag is uit vele zomers wijn ontsprongen,
een krekel telefoneert vanuit de vesting
naar God.

Boven zijn Bourgondische veldtapijten
jaagt de buizerd met hertogelijke vleugels.

De stilte is bijna God.

Fernand Florizoone
(uit: *Dorpsgewaden*, 1978)