

De Stad onthaalt

door

IR. EDM. NICOLAS

In 1732 verscheen er bij Philippus Losel te Rotterdam een driedelig werk van de hand van K. van Alkemade en mr P. van der Schelling, welks ellenlange titel begint met: „Nederlands Displegtigheden” en waarin de eet- en drinkgewoonten in onze streken worden beschreven, en vergeleken met die van andere contreien. De schrijvers hebben vlijtig gelezen en gespeurd, en al mogen er aanwijsbare onjuistheden in hun geschrift voorkomen, één ding bewijzen ze met grote eruditie, n.l. de gewoonte van menselijke gemeenschappen, om vele gelegenheden aan te grijpen tot min of meer uitvoerig tafelen. De gebeurtenissen in het leven van mens en gezin, van geboorte tot begrafenis, de memorabilia in stad en land, de inkomste van de vorst gaan gepaard met maaltijden, die soms gargantuesk aandoen, vooral in de bourgondische tijd.

Toch is deze op onmatigheid lijkende overdaad vaak meer schijn dan werkelijkheid, want in de meeste gevallen vermelden de rekeningen wel de enorme hoeveelheden die werden verorberd, maar wat niet vermeld wordt is het aantal mensen die de bergen voedsel en de sloten drank verwerkten. Wanneer in de achttiende eeuw de Staten Generaal hun diplomatieke vertegenwoordigers in het buitenland maximumkosten voorschrijven die in rekening mogen worden gebracht voor representatieve maaltijden, dan lijkt het heel wat wanneer een ambassadeur achthonderd gulden per maaltijd mag spenderen, terwijl een minister-resident het maar met driehonderd gulden moet doen. Wanneer we dan weten dat er tweehonderd mensen aan tafel komen, en dat er veertig man personeel in de keuken en om te bedienen aanrukt, dan schijnen die achthonderd gulden niet meer zo overdreven. We mogen ook niet vergeten dat naar verhouding het voedsel voorheen duurder en moeilijker te krijgen was dan thans. De Bredase stadsrekeningen geven ons hiervan een fraai voorbeeld. Op 30 maart 1552 werd Willem van Oranje met zijn vrouw Anna van Buren door de „magistraet des middags op het stadhuis aan negen bijzondere

tafels zeer prachtig onthaalt". Nu was die datum een beetje ongelukkig gekozen: het was een woensdag onder de vasten, en dus onthoudingsdag. Er moest een vismaaltijd geserveerd worden, en de stadsknecht, Peter van de Water werd erop uitgezonden om vis te kopen. Hij begon bij de visafslag op de Vismarkt en kocht daar blijkbaar elke post die geschikt was voor het hoge gezelschap; hij mijnde veertien posten variërende van een zalm tot een portie spiering, met daartussen palingen, karpers, brasems, snoeken, elften enz.

Daaraan had hij niet genoeg, want hij zond nog een bode naar Zwaluwe en ook daar werd een soortgelijk zootje vis gekocht. Maar met dat al was het nog onvoldoende, want er ging een bode naar Antwerpen, om ook vis „die hier nyet te gecrygen en was" en verder fruit en „vreemdigheid" te kopen. Hij heeft succes, want behalve zeevis (steur, zeehond, oesters, tongen), brengt de bode mee lanck rosijnen (sultanen), blauwe rosijnen, dadels, arange appelen (sinaasappelen) en pippingen (appels).

Dat deze vis met zorg bereid werd wordt ons duidelijk uit de nevenrekeningen. Om galantine en gelei te maken waren nodig 9 pot wijn. De steur werd in wijn gekookt en daarvoor waren nog eens 7 potten wijn nodig. Van de steur werd „steurhuspot" gemaakt; waarschijnlijk moeten we daaronder een gerecht verstaan, dat we tegenwoordig ragout ofwel brandade zouden noemen. Op de zorgzame bereiding wijst trouwens ook nog een grote post voor „suker, alderhande cruyt ende specerye, olie, edik, amandelen" enz., waarvoor liefst 18 R.gl 14 st. 3 ort staan genoteerd.

Zelfs als onder deze post de groente valt, is het bedrag nog aanzienlijk. Het is trouwens bekend dat in het midden van de zestiende eeuw pikant gegeten werd. Dat bracht mee, dat er ook nogal gedronken werd: 118 potten wijn voor de gasten, 10 voor de schutten, en een trageltonne bier voor het mindere volk. Dat Merten de Cock geld ontving voor „pasteyen, taerten, die hij gebacken heeft, ende andere die hy in vormen gebacken heeft" wijst erop dat men volop meedeed aan de bourgondische mode om de zware gangen af te wisselen met (in dit geval: vis-) pasteien en ze te beëindigen met zoet gebak en snoeperijen. De „andere die hy in vormen gebacken heeft" zullen wel sierstukken zijn geweest, die de tafels moesten verfraaien, zonder dat ze voor consumptie bestemd waren.¹

Hoe verliep nu zo'n maaltijd? Wanneer we menu's zien, zelfs nog uit

het begin van onze eeuw, dan zijn we geneigd te zeggen dat de disgenoten veel te veel aten. Ik kan mij voorstellen dat de tafelbedienden zalm, elft, paling en karper op tafel brachten. Daarnaast stonden waarschijnlijk al gereed vis in gelei, galantine van vis, pasteien enz. In onze sobere tijd leren we onze kinderen alles te eten wat ter tafel komt. Dat zou in de zestiende eeuw hoogst onbeleefd zijn geweest. De gastvrijheid was niet: volstoppen met veel soorten voedsel, maar zorgen dat er keus was. Een welopgevoede gast zou, in het bovengenoemde geval, zalm óf elft óf karper nemen, en misschien, als hij een grote lekkerbek was, nog een hapje nemen van een andere vis. Het geheel wat in één gang van de bedienden van de keuken naar de tafel werd gebracht was een *gang*, in Frankrijk een entrée, in Engeland een course. Een maaltijd die uit drie gangen bestond kon wel achttien gerechten ter tafel brengen.

De gangen werden doorgaans met geruime tussenpoos geserveerd omdat het de koks onmogelijk was om alle spijzen ongeveer op hetzelfde uur gereed en warm te hebben; daarvoor waren de keukens te primitief. En zoals nu vele mensen tussen twee gangen een sigaret roken, zo snoepten voorheen de disgenoten van het kleine, lichte voedsel dat op tafel stond gedurende de maaltijd.

Wat er gegeten werd aan een gastmaal dat minder moeilijk van samenstelling was weten we onder andere uit de opsomming van aankopen voor de maaltijd die de magistraat aanbood op 24 januari 1539, toen René van Chalon werd ingehuldigd als Heer van Breda. Er werd een hamel en een half schaap gekocht, rundvlees, varkensschouder en verder: twee, en niet meer dan twee hazen, een paar konijnen, een koppel patrijzen en acht kapoenen. Het schijnt dus dat toen chapon de Breda al bekend was!

De zorg voor de bereiding herkennen we uit de aanwezigheid van een post voor lardeerspek en wederom een voor kruiden en specerijen. Een vrij onduidelijke post is: bloemen 3 st. Hieronder moeten we werkelijk bloemen verstaan aangezien bloem, extrablank meel, wel bestond maar zeer duur was: voor drie stuiver bloem had geen zin voor zulk een maaltijd. Maar kon men midden in de winter voor 3 stuiver wel voldoende bloemen kopen? Het waarschijnlijkste lijkt dat deze drie stuiver een fooi vertegenwoordigen voor de tuinman die een of andere oranjerie bewerkte, en bloemen, b.v. hyacinthen, tulpen of narcissen had afgestaan. Gezien het

aantal heerlijke huizen in het zestiend' eeuwse Breda waren die zeker te krijgen. We herinneren eraan dat vijf jaar tevoren Jehan de Ocrum tijdens de grote brand van Breda reeds het naar hem genoemde huis bewoonde.

Het patroon van de maaltijd is duidelijk: er was een gang „groot vlees” en een gang „wild en gevogelte”. Er was nogal wat fruit gekocht, terwijl ook Merten de Cock met taarten, vlaaien en pasteien present was. Aardappelen en rijst kende men niet; erwten, het hoofdvoedsel in de winter, waren niet fijn genoeg voor dit maal, dus werd er bij het vlees wittebrood gegeten.

Deze maaltijd is voor de inhuldiging van een prins opvallend karig. In die jaren echter ging het niet zo best in Breda: de stad was in wederopbouw, en dus zat de magistraat voor hoge lasten. Het zal wel zo zijn geweest, dat met goedvinden van de prins alleen zijn onmiddellijk gevolg en de hoogste functionarissen der stad hebben aangezeten. Daarop wijst trouwens ook de opvallend kleine post voor bier: 8 stuiver, terwijl een ton bier toch al gauw 25-30 stuiver kostte; dienvolk en lagere functionarissen die anders het bier verzetten, waren afwezig.²

De stadsrekeningen spreken over wijn zonder meer. We moeten dus raden naar de soorten wijn die gedronken werden. Kieskeurig waren de heren in het algemeen niet en „veel” was meestal het criterium. Het is bijvoorbeeld bekend dat in de late middeleeuwen en in de zestiende eeuw het gebruik bestond om de wijn te vermengen met zeewater of pekels, opdat de dorst niet te snel zou gelest zijn. Veel keus was er niet: rijnwijn, bourgogne en spaanse wijn zullen aan deze maaltijden wel hoofdzaak zijn geweest.

Een eeuw later werd dit anders. Toen in 1672 prins Willem III werd onthaald door de hoogmogenden serveerde men „Canarisek, wyn de Chably, de Ay, Italiaanse, Spaanse, Ipocras, Frontinjak, Cocquil, diverse Rynse”. Hierbij zijn enige goede bekenden: Chablis, vin d’Ay, Frontignac zijn nu nog gewild bij de liefhebber. Canarisek is blijkbaar niet-zoete (sec) canarische wijn. Ipocras (Hippocras) was kruidenwijn waarvan het recept, naar het heette, van Hippocrates afkomstig was; hij werd gedronken om de lichaamsvochten te verdunnen. Wat we moeten verstaan onder Cocquil kon ik niet achterhalen. Waar, in oude rekeningen, de wijnsorten worden genoemd, valt het op dat er blijkbaar een voorliefde bestond voor

zware, dus alcoholrijke wijnen; degenen die gedurende een lange maaltijd hun verstand bij elkaar wilden houden dronken hun wijn dan ook verdund met water.³

We wezen op de soberheid van de maaltijd die René van Chalon werd aangeboden. Dit was voor de goede stad Breda ongewoon. We vergelijken met een pinkstermaaltijd in 1544, waarbij de „wethouderen, officieren ende andere goede mannen daarom vergadert zijn geweest ende geteert hebben optte stadthuysse naer den ouden gewoonten, syn aldaer gedroncken ende gesconcken met den kerckmeesters wijn, deken, dyaken ende subdiaken wyn, tesamen 77 poot.” Ze aten 62 pond rundvlees, twee en een halve hamel, twee speenvarkens, 23 hoenders, een kalfsborst en een schenkel, een half lam, teteringse kazen, erwten, brood, fruit en gebak.

Wie meent dat een dergelijke solide maaltijd een uitzondering was, vergist zich, want ter gelegenheid van de Sacramentsprocessie, veertien dagen later, werd er weer zulk een dinertje weggegeten. De magistraat van een welvarende stad kende ten minste twintig teerdagen, afgezien nog van gildedagen en dergelijke.⁴

Wanneer we de kosten van dergelijke maaltijden omrekenen in de koopkracht van ons geld, dan moeten we bedenken dat toen een pond rundvlees een stuiver kostte, en dat de totale kosten van bovenbedoeld maal 38 Rgl. 8 st. 1 ort bedroegen. In ons geld uitgedrukt zou de uitgave dus ongeveer duizend gulden hebben bedragen. Voeg daarbij het bedrag dat nodig was om de magistraat tijdens zijn (doorgaans wekelijkse) zittingen te laven, dan krijgt men een indruk van de enorme post „representatie” in (het toen nog kleine) Breda. Zou dat de reden zijn, dat de regentenportretten uit die periode doorgaans zulke echte welgedane lieden voorstellen?

AANTEKENINGEN

¹ Dr J. F. Corstens, *Bredaniana V* (1898—1899), no. CXXXVI. Vergelijk nog A. Hallema, *Een Vismaal te Breda in 1552*, in *De Bredasche Courant* 30 juni 1949.

² Dezelfde, *Bredaniana IV* (1897—1898), no. CXXXI.

³ K. van Alkemade en Mr P. van der Schelling, *Nederlands Displegtigheden I* (Rotterdam 1732), 503 e.v.

⁴ Corstens, a.w. no. CVII.