

# Voorwoord

Alles is vergankelijk, ook de mens. Ooit zal het gedaan zijn en zijn we definitief van de aardbol verdwenen. Misschien is dan ook die aardbol verdwenen? Ondertussen is het voor de meeste mensen nog altijd een *struggle for life* en een steeds verder zoeken naar middelen om hun voortbestaan te verzekeren. Dat voortbestaan is steeds afhankelijk geweest van verschillende factoren. Drinken en eten zijn er slechts enkele van, maar misschien wel de belangrijkste. Oorspronkelijk at de mens uitsluitend uit levensnoodzaak. Zijn maaltijden waren sober en karig. Gebrek aan voedsel leidde in vele gevallen echter tot gulzigheid als er wel eten en drinken beschikbaar was. En gulzigheid was in de middeleeuwen een van de zeven hoofdzonden, de *'gula'* (onmatigheid – gulzigheid – vraatzucht) genoemd. De middeleeuwer geloofde immers dat de erfzonde, als 'zonde van de gulzigheid', aan de oorsprong lag van alle kwaad. Door een natuurlijke behoefte aan voedsel en een gebrek aan discipline zwichtte de mens voor de verleiding.

Velen hebben ondertussen van die behoefte aan eten een genot gemaakt. Genieten is uiteraard pas mogelijk als er effectief aan die behoefte kan worden voldaan. Eten en drinken, en het verzamelen ervan, zijn nog altijd onze voornaamste bezigheden. Voedsel is trouwens ook een zeer belangrijk economisch gegeven, een sterke houvast en een niet te onderschatten politiek wapen. Steeds hebben verschillende factoren – zoals godsdiensten, oorlogen, techniek, uitvindingen en klimaat – de eet- en drinkcultuur beïnvloed. Dit maakt het onderwerp dan ook zo boeiend.

Mijn interesse voor de woelige middeleeuwen en de steeds terugkerende vragen – 'Hoe leefden de mensen in die tijd?' en 'Wat en hoe aten ze?' – gekoppeld aan mijn culinaire achtergrond en mijn Franse afkomst, hebben me ertoe aanzet de eetgewoonten in de middeleeuwen onder de loep te nemen. In het boek bespreek ik ook bepaalde zaken die op het eerste gezicht niet expliciet lijken terug te gaan tot de middeleeuwen. Ik doe dit ofwel omdat ze een bekend nationaal product zijn, maar tegelijkertijd oorzaak van menig misverstand, ofwel om reden van hun prille oorsprong in de middeleeuwen.

Daarnaast vond ik tijdens onderzoekswerk geregeld tegengestelde interpretaties van bepaalde onderwerpen door historici, archeologen en culinaire deskundigen. Die vormden stof voor intense discussies op vele congressen en lezin-

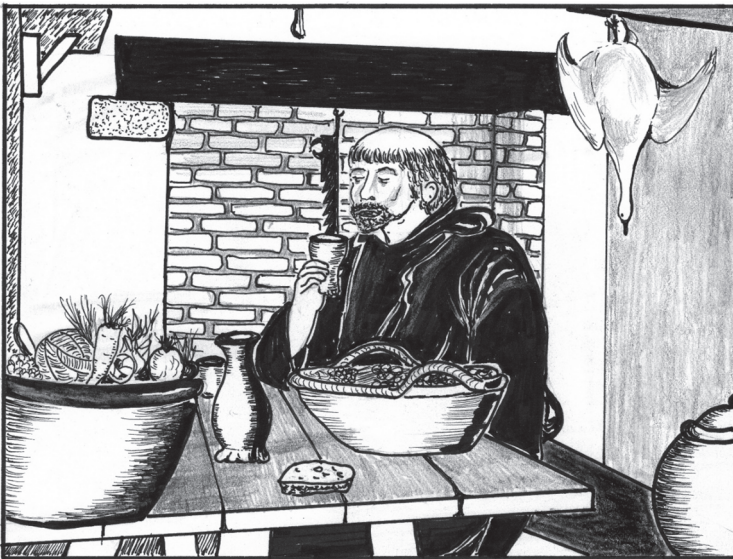
gen over middeleeuwse eetcultuur. Die drie aparte invalshoeken van het onderwerp leiden er soms toe dat er technische of historische fouten gemaakt worden. De waarheid is wellicht het dichtst te benaderen wanneer je de standpunten en invalshoeken naast elkaar legt. Historici, bijvoorbeeld, moeten rekening houden met de zin voor overdrijving van de middeleeuwse geschiedschrijvers, archeologen met de tijd en het specifieke tijdvak binnen de middeleeuwen, en culinaire experts met de technische mogelijkheden en het ontbreken van hoeveelheden en gaartijden in die tijd. Als ‘culinair geschoolde’ bracht ik die standpunten bij elkaar. Aan de hand van de meest logische, historisch correcte en technisch mogelijke resultaten heb ik geprobeerd de middeleeuwse eet- en drinkgewoontes zo precies mogelijk te beschrijven.

Een totaalbeeld van de middeleeuwse eetgewoontes zal de lezer in dit boek niet vinden omdat de gebruiken te veel verschilden van streek tot streek en het onbegonnen werk is om al die eetculturen perfect juist te plaatsen. Ik belicht vooral de middeleeuwse eetcultuur van een deel van West-Europa: Frankrijk, de culinaire bakermat, de Nederlanden en Duitsland. En zelfs daar had elke regio nog aparte, heel specifieke kleine gewoontes, zoals dit trouwens nog altijd het geval is. Die kleine gewoontes mag je zeker niet onderschatten. Ze waren evengoed belangrijk en soms zelfs bepalend voor de ontwikkeling van de plaatselijke eetcultuur. Enkele van die kleine invloeden komen in het boek aan bod. Verwacht van mij zeker geen hoogstaand geromantiseerd proza, wel een nuchtere, min of meer chronologische samenvatting van de middeleeuwse eetcultuur, doorspekt met anekdotes en leuke weetjes.

Van de meest normale zaken die zich in het verleden voordeden, weten we soms nog het minst en dat is niet zo verwonderlijk. Waarom zou je over de meest voor de hand liggende zaken iets neerschrijven? Wij schrijven toch ook niet de recepten van de meest gewone gerechten op? Als de middeleeuwer vroeger al iets opschreef over de dagelijkse bezigheden, waren het bij voorkeur de meest ongewone dingen. Dit alles heeft het gevolg dat we van de eetgewoonten van de gewone burger niet zo veel afweten. Bovendien waren kookboeken en geschriften over eetgewoonten geschreven voor de hogere laag van de bevolking. Zij konden lezen. Dat waren in de eerste plaats de adel en de geestelijken. Het boerenvolk en het proletariaat uit de nijverheidssteden die Vlaanderen zeker rijk was, kwamen hiervoor niet in aanmerking. Ondanks de schamele teruggevonden lectuur over de leefgewoonten van de lagere bevolkingsgroepen, leverde opzoekwerk in oude archieven toch voldoende materiaal om, met enige zin voor interpretatie, een min of meer waarheidsgetrouw beeld op te hangen

van wat er in de middeleeuwen werd gegeten en gedronken. Ook in de lagere klasse. Ik wil de lezer laten aanvoelen dat de middeleeuwse culinaire medaille twee kanten had: een kant met een verfijnde keuken en gerechten, en een kant met een keuken van eentonige, karige overlevingsrantsoenen.

Voordat ik het onderwerp ‘eten en drinken’ aansnijdt, geef ik eerst enige geschiedkundige verduidelijking om zich een juist beeld te kunnen vormen van die duizendjarige periode. Veel aandacht schenk ik ook aan de leefwijze en de dagelijkse gewoontes van de middeleeuwer. Dit had zeker ook invloed op de culinaire gewoonten.



Ik was nieuwsgierig naar het verleden  
naar de teloor en de drinkbeker van de middeleeuwen,  
en naar de buik van de arme boer en de rijke heer.  
Zoekend en snuffelend in oude manuscripten en kookboeken,  
geduldig speurend naar het culinaire verleden,  
naar verhalen van hongerige en gulzige mensen,  
naar fijnproevers en buikdienaars,  
smikkelaars en gastronomen  
van eeuwen geleden,  
maakte ik een verre smakelijke reis door de tijd,  
het heden vergetend.  
Mijn tijds klok stond stil tot ik terugkwam  
veel later... eeuwen later,  
terug  
met een middeleeuwse culinaire kater.