



Veel kastelen serveren middeleeuwse diners met kerst

# Reiger op de feestdis

Kastelen in Nederland verzorgen ook dit jaar uiteenlopende kerstactiviteiten. Op Loevestein en Amerongen zijn feestelijk gedekte buffettafels te bewonderen. En majestueuze onderkomens als het 17e-eeuwse Kasteel de Essenburgh in Hierden serveren exclusieve diners, al dan niet vervat in meerdaagse arrangementen.

TEKST: LINDA PRINS

HISTORISCH GEDEKTE DIS OP KASTEEL AMERONGEN MET IN HET MIDDEN LEVENSECHTE VOGELS.





OPGETUIGDE KERSTBOOM EN VERSIERDE TAFEL OP KASTEEL AMERONGEN.



Kastelen geven heden ten dage een extra magische of romantische dimensie aan het kerstdiner. De traditie bestaat echter aanzienlijk langer. Al in de middeleeuwen waren kastelen decor van uitgebreide kerstdiners en andere grote feestmalen. In hoeverre komen die copieuze maaltijden nog overeen met de traditionele kerstdis?

#### Wild

De meeste kerstdiners bevatten, zelfs als ze niet heel luxe zijn, wild; veelal wild zwijn, hert, ree, konijn of haas. Hoewel nu zeker in december breed verkrijgbaar, was dit vlees vroeger uitsluitend voor de adel. Die had in de middeleeuwen immers het privilege op de jacht. Adellijke onderkomens waren de enige plekken waar (legaal) wild gegeten werd. Hoewel toentertijd niet speciaal voor de feestdagen, was dit vlees op kastelen altijd een belangrijk onderdeel van de in stijl gedekte dis. Het hoofd van een wild zwijn werd bijvoorbeeld gezien als spektakelstuk voor een kerstdiner. Ook haas was al vrij vroeg onderdeel van feestmalen. Konijn daarentegen is pas sinds de late middeleeuwen geïntroduceerd in Noord-Europa en belandde vanaf omstreeks 1300 op tafel. Ook hert en ree werden veelvuldig gegeten tijdens feestmaaltijden. Beide waren zelfs zo populair dat er bij kastelen speciale hertenparkjes werden ingericht. Op die manier waren altijd voldoende dieren voorhanden als plots een groot banket moest worden opgetuigd.

#### Voedselcultuur en -symboliek

De middeleeuwen beslaan een lange periode van grote veranderingen. Die waren er ook in de voedselcultuur. Er is

duus geen sprake van één middeleeuwse eettraditie. Zo had de zwarte dood grote invloed op het voedsel dat in kastelen werd genuttigd. Door de enorme afname van de bevolking konden ook mensen uit lagere klassen ineens vlees eten. Hierdoor was het niet langer een statussymbool en moest de adel op zoek naar iets anders waarmee ze zich kon onderscheiden. Dat werd het consumeren van wilde vogels.

KERSTMAAL VOOR HET PERSONEEL IN DE KEUKENS.



Om deze nieuwe gewoonte te rechtvaardigen, werd nota bene ook 'wetenschappelijk' verantwoord waarom de aristocratie beter gevogelte kon eten dan vlees. Vogels hadden andere eigenschappen dan een wild zwijn; ze konden vliegen en waren licht. Hierdoor werden ze symbool voor de ideale manier van leven. Lichtheid stond voor verfijning en daarom was dit vlees vooral geschikt voor de elite.

LAAT MIDDELEEUWS MINIATUUR UIT 'LE LIVRE DES CONQUÊTES ET FAITS D'ALEXANDRE' TOONT FEESTELIJK DINER MET PAUW.





MOOI VOORBEELD VAN EEN FRAAI GEDEKTE TAFEL OP KASTEEL AMERONGEN



TRADITIONELE EETKAMER IN KASTEEL LOEVESTEIN.

## De Vlaamse beer

*Het spectaculairste wild op tafel van middeleeuwse kastelen in Vlaanderen was de bruine beer. Jacht in het bos was het voorrecht van de adel en wie aan de top stond van de sociale ladder had vaak dermate groot grondbezit dat zich daar een beer kon verschuilen. Geen wonder dat archeologen berenbotten aantreffen in twee kastelen van de graaf van Vlaanderen: de Burg te Brugge en het Gravensteen in Gent. De vondsten dateren van rond het jaar 1000. Dat vlees van de beer in de keuken werd gewaardeerd,*



HET GRAVENSTEEN IN GENT, WAAR EEN VAN DE BEREN GEVONDEN WERD.

*tonen de botten uit Brugge: een schedel en twee dijbeenderen met hak- en snijsporen. De dijbeenderen komen van een volwassen en een jong dier; er stond dus minstens tweemaal beer op het menu.*

*Welk recept bij de bereiding werd gebruikt, weten we niet. Bewaarde kookboeken uit de Lage Landen dateren van lang na het verdwijnen van de bruine beer uit onze contreien. De jongste vondsten komen uit de noordrand van Brussel, meer bepaald uit de versterkingen op de Notelarenberg te Vilvoorde (11e - 12e eeuw) en op de Senecaberg te Grimbergen (12e eeuw).*

Edelen wilden destijds vooral hun intellectuele superioriteit benadrukken, wat mooi samenging met de verfijndheid van vogels. In de vroege middeleeuwen daarentegen stond juist de fysieke kracht centraal in het onderscheid tussen de adelstand en de lagere klassen. Hier is dan weer het grote, sterke wilde zwijn aan te verbinden.



## Gevogelte

Een forse kip midden op tafel is tegenwoordig een iconisch beeld tijdens de kerstmaaltijd. Dat was in de middeleeuwen niet anders; ook toen maakte kip de hoofdmoot uit van een feestdis van de hogere klasse.

In verschillende middeleeuwse kookboeken is kip de vogel die het meest wordt genoemd en waar de grootste variatie

KASTEEL LOEVESTEIN LAAT ZIEN DAT DE MIDDELEEUWSE EETTAFEL NIET ZO UITBUNDIG IS OPGETUIGD IN LATERE TIJDEN.





gerechten mee wordt bereid. Naast kookboeken laten ook archeologische opgravingen bij verschillende kastelen zien dat kip in die tijd de meest gegeten vogel is. Nog regelmatig worden kippenbotjes teruggevonden in beerputten.

Waar op hedendaagse feesttafels naast kip een belangrijke rol is weggelegd voor kalkoen, stond die vogel in de middeleeuwen niet op het menu. Kalkoen werd pas in de 16e eeuw in Europa geïntroduceerd. Ander verschil met de moderne eettrend is de gans. Die behoorde vroeger tot de vogels die een hoofdrol speelden bij christelijke feestdagen in Europa en dus ook tijdens kerstmis.

#### **Pauwenpracht**

Waar wij het veelal houden bij kip of kalkoen waren in de middeleeuwen andere vogels prominent aanwezig. Zo werd de pauw tijdens grote banketten gepresenteerd als verrassingsgerecht of spektakelstuk.

De pauw moest voorzichtig worden gevuld voordat hij werd bereid. Zo konden zijn verenkleed en prachtige staartveren terug op de vogel worden aangebracht. Alleen de meest vakkundige keukens in de grootste en rijkste kastelen waren in staat om een bijna levensechte vogel op tafel laten verschijnen; een statusverhogend element van het feestmaal.

Een en ander weten we niet alleen uit archeologische bronnen en kookboeken, maar ook van middeleeuwse afbeeldingen. Mooi opgemaakte pauwen op rijk gedekte tafels zijn veelvuldig te zien. Naast de pauw werden aan de dis op deze manier fazanten, zwanen en kraanvogels gepresenteerd,

alsmede – specifiek in de Lage Landen – de reiger. Deze vogel was in onze contreien indertijd dusdanig populair dat hij soms gefokt werd om te zorgen dat hij niet zou uitsterven.

#### **Moderne kersttafel**

Sinds de middeleeuwen zijn bij het kerstmenu op kastelen veel dingen veranderd, maar in de kern tafelen we nog steeds graag op dezelfde manier.

### **Aanraders**

*Voor wie meer wil lezen over eetgewoonten op kastelen in voorbije tijden zijn navolgende titels aanraders:*

*Melitta Weiss Adamson, Regional Cuisines of Medieval Europe: A Book of Essays (New York 2002);*

*Melitta Weiss Adamson, Food in Medieval Times (London 2004);*

*Massimo Montanari, Medieval Tastes. Food, Cooking, and the Table (New York 2015);*  
*Richard M. Thomas, Maintaining Social Boundaries through the Consumption of Food in Medieval England, in: K. Twiss ed., The Archaeology of Food and Identity (Carbondale 2007) 130-151.*

Wild of gevogelte speelt nog altijd een grote rol. Ook vandaag de dag worden vogels vaak als een soort spektakelstuk gebruikt. Hoewel ze niet langer speciaal worden opgetuigd zoals in middeleeuwse kastelen, staat ons bij de gedachte aan een kerstdiner nog altijd het beeld van een grote kalkoen of kip in het midden van de tafel voor ogen.

*Auteur Linda Prins is assistent curator voor de Dag van het Kasteel.*

FOTO LINKS EN BOVEN:  
 MODERNE KERSTAFEL  
 (FOTO'S NICOLE MICHALOU).