

Tafeltje dekje, Ezeltje dekje

Format 1: de gedekte tafel



Inhoudsopgave

3 Inleiding

4 De activiteit

4 De wedstrijd versie

4 De individuele versie

5 Tafels door de jaren heen

6 De middeleeuwse tafel

7 De Renaissance tafel (16e eeuw/1500-1600)

8 De tafel van de 17de eeuw (1600-1700)

9 De tafel van de 18de eeuw (1700-1800)

10 De tafel van de 19de eeuw (1800-1900)

11 Service a la Française

12 Service a la Russe

ZINTUIGEN



DOEL

Mensen kennis laten maken met de eettafel van vroeger en ze laten **voelen** en **zien** hoe deze anders was dan de tafel van nu.

BEGELEIDING

Minimaal **1 persoon** die iets kan vertellen over tafel indelingen en het spel kan herstarten.

INLEIDING

Een actieve inloopworkshop waarbij de deelnemers niet alleen leren over de tafeletiquette uit de tijd die bij het deelnemende kasteel centraal staat (bijvoorbeeld 17e eeuw) maar zelf aan de slag gaan. Een spelformat voor jong (vanaf ongeveer 8 jaar) en oud. In het format vindt het deelnemende kasteel een Spelinstructie met een benodigdhedenlijst. Dit format kan uitgevoerd worden door één vrijwilliger, is laagdrempelig en laag in kosten.

BENODIGDHEDEN

Vanaf pagina 5 wordt het servies dat in de verschillende tijdsperiodes werd gebruikt behandeld. Dit servies is dus sowieso nodig bij de inloopworkshop, maar ook servies dat niet bij de periode hoort kan een leuke toevoeging zijn.

- Alle belangrijke onderdelen van een servies x2 (dit kan allemaal bij een kringloopwinkel of discount winkel worden gehaald of door vrijwilligers worden gebracht)
 - glazen
 - borden
 - kommen
 - bestek
- Servetten
- Tafellaken
- Eventuele tafel decoratie
- Tafel die gedekt kan worden
- Stopwatch



De activiteit

In plaats van mensen alleen te laten **kijken** naar een mooi gedekte tafel is het extra leuk en leerzaam om ze ook zelf hiermee aan de slag te laten gaan. Hoewel je misschien niet je waardevolle en oude serviezen aan het publiek wil geven zijn er zeker andere opties. Door op zoek te gaan naar een bestek en servies bij een kringloopwinkel kun je goedkoop aan een mooi servies komen waarvan het niet heel veel uitmaakt als het breekt. Ook is het natuurlijk een milieubewuste oplossing dan bijvoorbeeld een nieuw servies kopen. Ook kan er misschien een hele servieset bij elkaar worden verzameld door alle verschillende vrijwilligers en werknemers van de locatie.

Dit servies zal natuurlijk niet helemaal perfect of historisch correct zijn maar dit maakt niet uit. Met deze activiteit zullen mensen namelijk actief aan de slag gaan met historische tafel etiquette en een historische eettafel. Ze leren dus “hands on” meer over de geschiedenis. Ze zullen zelf de tafel moeten dekken voor 1 persoon en zullen daarna te horen krijgen wat er wel of niet goed is gedaan.

De individuele versie

Voor deze versie is er slechts bestek en servies voor 1 persoon nodig (al is een reserve servies wellicht handig). Zet tafel klaar die mensen kunnen dekken. Als de bezoeker zegt dat ze klaar zijn kan de begeleider kijken wat er wel en niet goed is gedaan en uitleg geven. Zorg ook dat er daar een lege plek is waar je het servies en bestek kan neer zetten om het spel te “herstarten” zodat de volgende bezoeker ook weer vanaf een lege tafel kan beginnen.

Om deze versie wat spannender te maken kun je ervoor kiezen om bijvoorbeeld een stopwatch te gebruiken zodat de bezoekers wat tijdsdruk krijgen. Ook kun je naast het bestek en servies wat er in jouw tijdperiode op tafel moest staan verschillende materialen klaarzetten die juist niet op tafel moeten staan in die tijd.

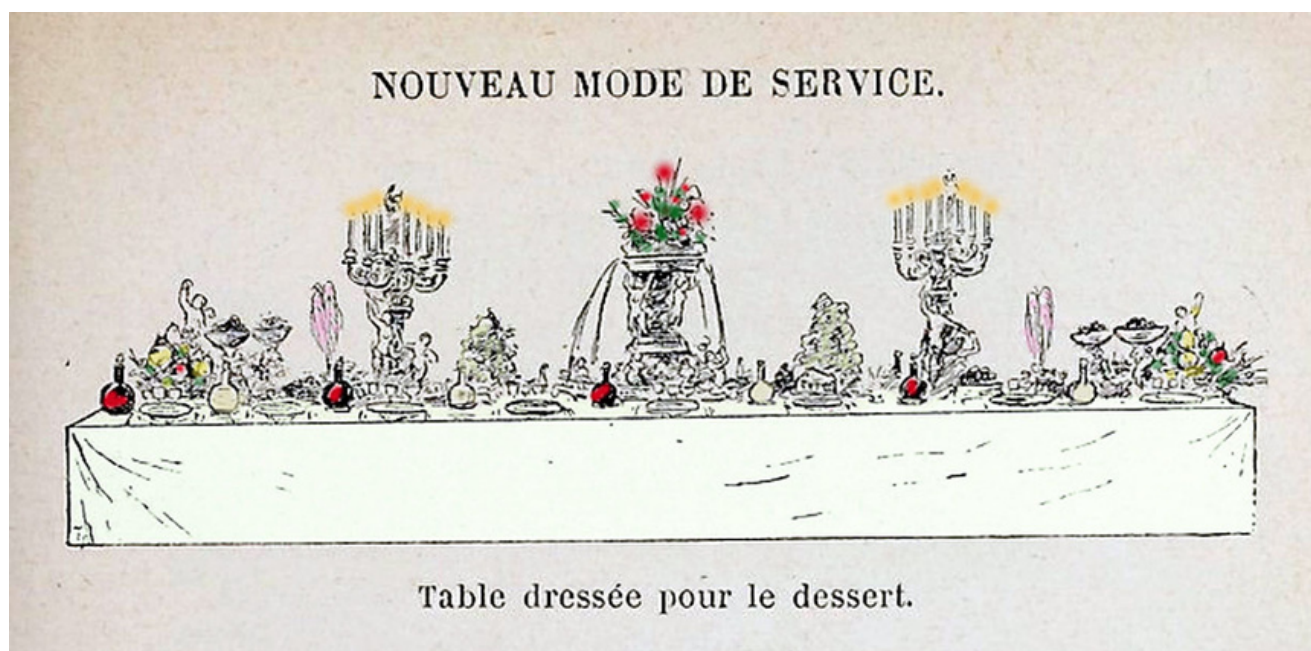
De wedstrijd versie

Voor deze versie heb je twee sets bestek en servies nodig, twee placemats en een stopwatch. Laat twee personen/gezinnen binnen een bepaalde tijd “hun” tafel dekken. Zet het servies, bestek en andere voorwerpen klaar naast de placemat en leg uit wat er van ze verwacht wordt, bijvoorbeeld dek de tafel zoals in de 17de of 12de eeuw.

Als de tijd om is kan de begeleider bekijken wie de tafel het best heeft gedekt. Daarna kan de begeleider ook uitleggen wat wel of niet goed is en waarom. Je kunt de winnaars na afloop ook een kleine beloning geven (een snoepje, certificaatje of iets anders). Daarna kan de begeleider al het servies en bestek weer van de placemat af zetten om het spel te kunnen herstarten voor de volgende deelnemers.

Tafels door de jaren heen

Hoe de tafel wordt gedekt verschilt enorm per locatie en per tijdperiode. In deze samenvatting van de tijdperiodes houden we niet echt rekening met locatie tenzij het erbij staat benoemt en gaan we uit van de algemene Noord Europese tafel. Een huishouden dat werd bewoont door Nederlandse adel zal de tafel echter waarschijnlijk iets anders hebben gedekt dan een kasteel van een Franse, Engelse of Italiaanse familie. Ook is dit maar een basis in hoe de tafel eruit kan hebben gezien, als jullie zelf andere bronnen of informatie hebben is het natuurlijk nog beter om dit te gebruiken. Een eigen twist of verhaal toevoegen aan deze activiteit maakt het nog leuker omdat het dan meer verbonden is aan jouw eigen kasteel.



De middeleeuwse tafel

- Geen vorken: Aan de middeleeuwse tafel werden geen vorken gebruikt. Vorken bestonden al wel want ze werden wel gebruikt door de Romeinen maar ze werden gezien als te ijdel.
- Je neemt je eigen bestek mee: In de middeleeuwen nam iedereen zijn eigen bestek (lepel en mes) en bekert mee naar de tafel.
- Het belang van zout: Eén van de belangrijkste dingen op een middeleeuwse tafel is het zout potje. Als er zout op een middeleeuwse tafel stond betekende dit dat de eigenaren van deze tafel heel rijk moesten zijn om dit te kunnen betalen. Zout was dus een belangrijk teken van aanzien. Zelfs de positie van het zout op de tafel zei iets over het aanzien van de mensen aan de tafel, hoe dicht bij de zoutpot je zat hoe belangrijker je was.
- Geen servetten: In de middeleeuwen maakte mensen nog geen gebruik van servetten. In plaats daarvan gebruikte de meeste mensen hun eigen kleren om hun mond en handen schoon te maken na het eten. In de rijkste huishoudens, en waarschijnlijk dus ook op kastelen, gebruikten men het tafelkleed om hun mond en handen schoon te maken.
- Geen borden: In de middeleeuwen aten de meeste mensen niet van een bord maar van een houten plank (zie afbeelding). Naast een houten plank werden ook stukken brood gebruikt om dingen uit of van te eten. Sommige rijke middeleeuwers hadden wel zilveren kommen, bekert of borden en konden dus hiervan eten, dit was ook een belangrijke manier om je rijkdom en status te kunnen laten zien.
- Grote gerechten: In kastelen, zeker bij belangrijke diners, werd het eten op grote schalen geserveerd op het midden van de tafel. Vaak waren dit dan ook grote en mooi opgemaakte gerechten zodat een kasteelheer hiermee zijn belangrijke status en rijkdom kon laten zien.

Benodigdheden die wel op de middeleeuwse tafel liggen:

- Houten plank
- Scherp mes
- Beker van zilver/metaal of aardewerk
- Zout potje

Extra benodigdheden die niet op de middeleeuwse tafel liggen:

- Vork
- Servet
- Porseleinen bord
- Bloemen



Zoutpotje uit de 13de eeuw



Een middeleeuws feestmaal waar een zoutpot te zien is in het midden van de tafel, houten planken en brood in plaats van borden en grote opgemaakte gerechten.

De Renaissance tafel (16e eeuw / 1500-1600)

- **Één servet:** In de Renaissance beginnen mensen in hogere kringen met het gebruiken van servetten. Mensen hadden echter niet allemaal een eigen servet maar er was een gedeelde servet aan tafel die iedereen gebruikte. Deze gedeelde servet zorgde er wel voor dat de kleding van de gasten en het tafelkleed een stuk schoner bleven.
- **Vorken:** In deze eeuw werd het steeds normaler om met een vork te eten. Het begon in Italië maar kwam langzaam ook naar Noord Europa, onder andere door de invloed van de humanisten. Ook werden messen in deze periode minder scherp waardoor de vork populairder werd. De vork kon nu gebruikt worden om eten te pakken en het makkelijker te maken om ergens stukken vanaf te snijden.
- **Borden:** In deze periode worden borden steeds normaler en stapte men dus af van het brood en de houten planken om het eten op te leggen.
- **Etiquette:** In deze periode kwamen de ideeën die we nu nog steeds veelal hebben over etiquette op. Erasmus heeft bijvoorbeeld een boekje geschreven over tafel etiquette dat ons iets zegt over hoe er werd gegeten: Op je bord sneed je het voedsel in kleine stukjes en "Aan de rechterkant plaats je de beker en een schoon mes, aan de linkerkant een homp brood" (en later een vork).
- **Glazen:** In de renaissance tijd werd het mode om als welgesteld persoon een prachtig versierd glas te hebben en niet net als de armere bevolking uit keramiek of metaal te drinken.
- **Eigen bestek meenemen:** Ook in deze eeuw nemen mensen nog steeds hun eigen bestek mee naar een diner.
- **Bloemen:** In tegenstelling tot de middeleeuwse tafel waren er wel soms bloemen te vinden op een Renaissance tafel maar niet op de manier zoals wij nu doen. Er werden namelijk soms wat losse bloemen over de tafel gestrooid, we denken nu dat dat misschien werd gedaan voor de geur. Ook in deze tijd waren échte bloemen echter meestal nog niet op de diner tafel terug te vinden, soms waren er wel decoraties in de vorm van bloemen.

Benodigheden die wel op de renaissance tafel liggen:

- Bord van aardewerk of zilver/metaal
- Brood
- Scherp mes
- Beker van zilver/metaal of een glas op stam
- Servet (gedeeld met de hele tafel)
- Losse bloemen op de tafel
- Vork kan als het om de late 16de eeuw gaat

Extra benodigheden die niet op de Renaissance tafel liggen:

- Houten plank
- Vaas met bloemen
- Porseleinen bord



DE TAFEL VAN DE 17DE EEUW (1600-1700)

- Vorken: Hoewel de vork in de Renaissance in Noord-Europa ook al meer in gebruik raakte sprak koning Charles van Engeland pas in 1633 zijn steun uit voor de vork. Zelfs daarna duurde het nog heel lang voordat de vork in Engeland veel werd gebruikt.
- Servetten: in deze eeuw begon het normaal te worden dat iedereen zijn eigen stoffen servet gebruikte.
- Zilver: In deze eeuw was vooral zilver enorm in de mode. Op tafel stonden zilveren schalen, zilveren decoraties en zilveren kandelaren. Soms waren er zelfs meubels van zilver. Natuurlijk wordt in deze periode daarom ook zilveren bestek enorm populair bij de adel. Ceramiek wordt ook wel populairder maar porselein moet nog worden overgebracht uit China en was daarom heel zeldzaam en duur, dus was zilver makkelijker verkrijgbaar.
- Eigen bestek meenemen: Ook in deze eeuw nemen mensen nog steeds hun eigen bestek mee naar een diner.
- Service à la Française: Deze vorm van tafel dekken, de Franse manier, was de meest gebruikelijke manier van tafeldekken. Lees verderop meer over deze manier van tafeldekken.

Benodigheden die wel op de 17de-eeuwse tafel liggen:

- 1 Servet per persoon
- Zilveren/metalen bestek (inclusief vork)
- Zilveren/metalen borden (of ceramiek/porselein)
- 4 glazen op stam

Extra benodigheden die niet op de 17de-eeuwse tafel liggen:

- Houten plank
- Vaas met bloemen



De tafel van de 18e eeuw (1700-1800)

- Europees porselein: Vanaf deze eeuw wordt er ook porselein gemaakt in Europa en hoewel het nog steeds echt een luxe product is wordt het wel een stuk breder verkrijgbaar.
- Enorme serviezen: Door dit Europese porselein wordt het mode om enorme sets te hebben van eenzelfde servies. Zo'n servies met alle losse onderdelen kon soms wel uit meer dan 2000 onderdelen bestaan.
- Lepels: In deze eeuw kwamen er voor het eerst lepels voor allerlei verschillende doeleinden. Niet alleen de bekende theelepels, eetlepels en dessertlepels maar ook nog specifiekere lepels zoals lepels specifiek voor beenmerg of het afmeten van thee.
- Ook in deze eeuw was de meest populaire manier van de tafel dekken de service à la Française
- Bestek: Voor het eerst wordt het meer normaal om niet meer je eigen bestek mee te nemen maar om het bestek al klaar te leggen als gastheer. Dat kan ook bijna niet anders meer met bijvoorbeeld alle nieuwe lepels die in de mode raken.
- Bloemen: Aan het einde van deze eeuw gaan mensen voor het eerst bloemen gebruiken op tafel als decoratie. Deze bloemen waren echter niet echt in verhouding tot de vazen waar ze in werden gezet en hadden een heel erg ondergeschikte rol. Bloemen waren, zelfs aan het einde van deze eeuw nog geen "normaal" onderdeel van de gedekte tafel.

Benodigheden die wel op de 18de-eeuwse tafel liggen:

- Verschillende soorten lepels
- Servies van porselein
- Tafeldecoraties van porselein
- Zilver bestek



De tafel van de 19e eeuw (1800-1900)

- Service à la Russe: Service à la Française raakt uit de mode en er komt een nieuwe vorm van tafeldekken op waarin niet langer alles in een keer op tafel wordt neergezet maar wordt gegeten in gangen, Service à la Russe. Hoe meer gangen een diner had hoe luxueuzer het was. (Lees hier verderop meer over)
- Bestek: Iedere aparte gang had een nieuw soort bestek wat hierbij gebruikt moest worden en dit werd allemaal klaar gelegd bij het bord. Eten aanraken met je handen is vanaf deze eeuw ook pas écht helemaal uit de mode en wordt echt gezien als ongeciviliseerd.
- Tafeldecoraties: Tafeldecoraties waren altijd al in de mode maar omdat de tafel nu niet meer vol gezet hoefde te worden met al het eten wat gegeten ging worden was er meer ruimte voor decoratie. Het midden van de tafel werd een heel kunstwerk op zichzelf en kon worden gedecoreerd in verschillende thema's
- Bloemen: Halverwege de 19de eeuw werden bloemen pas echt populair en gingen ze ook de hoofdrol spelen in de tafeldecoraties. Mensen konden hun rijkdom laten zien door middel van deze bloemen omdat het liet zien dat ze een goede tuinman hadden, genoeg geld om de bloemen te kopen en zich planten uit verschillende exotische oorden konden veroorloven.

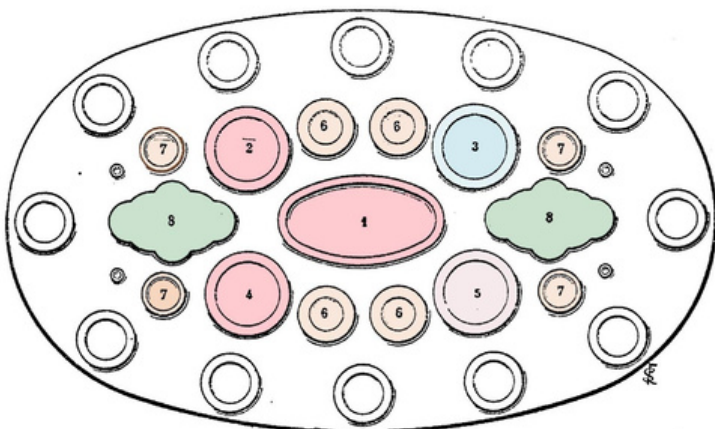
Benodigheden die wel op de 19de-eeuwse tafel liggen:

- Vazen met bloemen
- Porseleinen servies
- Al het bestek op hetzelfde moment op tafel (2 a 3 messen en vorken en een klein dessert lepeltje en vorkje)
- 4 glazen op stam
- 3 borden opgestapeld



Service à la Française

- Het belangrijkste kenmerk van het Service à la Française is dat al het eten tegelijk op tafel wordt gezet en dat de gasten dan zelf het eten dat ze willen hebben kunnen opscheppen. De tafel bestaat meestal uit een aantal hele mooie en grote gerechten die omgeven zijn door veel verschillende kleinere schalen met gerechten.
- Het grootste nadeel, en een van de redenen waarom uiteindelijk Service à la Russe populairder werd was omdat het eten bij deze vorm van dineren veel sneller koud werd.
- De drie gangen zagen er allemaal iets anders uit, de drie gangen waren: premier service, second service en troisième service.
- De eerste gang bestond vooral uit soepen, gestoofd of gebakken vlees, kip en vis. Hierbij werden ook kleinere gerechtjes van vlees, vis en kip geserveerd die zoet of hartig waren.
- De tweede gang bestond uit de grootste gerechten die er uit zagen als ware kunstwerken, daarnaast werden hier ook groentes, salades en andere kleinere gerechtjes bij geserveerd.
- De derde en laatste gang leek het meest op het huidige dessert. Ze serveerden kaas, patés, fruit en gebakjes. Pas in de 19e eeuw werd het een gang met vooral zoete gerechten, daarvoor zag deze gang er ongeveer net zo uit als de gangen hiervoor.



PLAN D'UNE TABLE DE 12 COUVERTS (SERVICE A LA FRANÇAISE)
 1. Rôti et Relevé. — 2. Perdreau. — 3. Filet de Sole. — 4. Selle de Pré salé. — 5. Poulet.
 6. Fruits glacés. — 7. Fruits. — 8. Corbeille de fleurs.

Disposition à la française

Côté bombé au-dessus pour la cuillère,
 côté tranchant vers l'assiette pour le couteau,
 les dents vers la table pour la fourchette.



Service à la Russe

- Bij deze manier van dineren werden alle gerechten gang voor gang naar de tafel gebracht. Daarna werden ze niet op tafel gezet maar werd er door de bedienden individueel opgescheept op ieder bord. Dit zorgt er ook voor het eerst voor dat iedereen dezelfde gerechten krijgt en ook nog allemaal op hetzelfde moment. Er is geen keuze tussen soepen je krijgt gewoon beide soepen na elkaar.
- Mensen konden hun rijkdom laten zien in de hoeveelheid gangen die op één avond de tafel passeren. Hoe meer gangen je kon aanbieden hoe meer geld je natuurlijk te besteden had.
- Het voordeel van deze manier van eten is dat het eten nog warm is als mensen het eten. Als het eten namelijk allemaal wordt uitgesteld op het midden van de tafel wordt het een stuk sneller koud. Ook moest het eten voor deze manier van eten worden voorgesneden in de keuken of op een apart tafel. Op deze manier konden de bediendes makkelijk porties van elkaar scheiden om het op de borden te leggen.
- In het midden van de tafel was nu heel veel ruimte omdat hier geen grote gerechten meer hoefde te staan. Dit betekent dat de tafel nu gevuld kon worden met grote decoraties en tafelstukken.
- Het bestek voor alle gangen ligt al vanaf het begin van het diner klaar op tafel. De bedoeling is dat de gasten van buiten naar binnen werken met het bestek, de eerste gang ligt dus het meest ver weg van het bord. De dessertlepel en vork liggen boven het bord. Hoe het bestek op tafel ligt is ook stijl/regio gebonden. De Franse (en Nederlandse) stijl is om het bestek dicht te dekken, met de punten van de vork naar beneden. De Engelse manier is het bestek open dekken, met de punten naar boven.

