

**AAN TAFEL !**  
-  
**TAFELMANIEREN**







## **“Waarom is het verboden om met je vingers te eten?”**

Niets in onze manier van eten is natuurlijk. Onze houding aan tafel, de manier waarop we onszelf bedienen, ons eten naar onze mond brengen, dat alles is gebonden aan regels die in de loop van de geschiedenis werden bepaald.

### **Regels voor goed gedrag: hoe breng je eten naar je mond?**

De manier waarop we voedsel naar onze mond brengen of ons bestek gebruiken, is het resultaat van de evolutie van de gebruiken en de mentaliteit. Tijdens de renaissance getuigt het niet van slechte smaak als je je vingers gebruikt om vlees vast te nemen. De vork wordt dan gezien als een spies waarmee je de binnenkant van je mond zou kunnen verwonden.

Aan tafel delen verschillende tafelgenoten vaak het bestek. Alleen het mes is louter voor eigen gebruik. Ieder heeft zijn mes en neemt het zelfs overal mee naartoe, in een beschermende huls. Pas in de 18e eeuw komt individueel bestek op tafel (lepel, mes, vork).







***Naar de mond brengen (...), 1922, illustratie uit "Manuel de politesse à l'usage de la jeunesse", coll. C.H.L.***

De handboeken over beleefdheid bevatten normen en regels voor welvoeglijkheid in de samenleving. Vanaf het ogenblik dat ze voor het eerst opduiken, in de 13e eeuw, zijn ze redelijk succesvol. In de 19e eeuw decreteren vooral de dames uit de hogere kringen, door middel van handboeken, welke goede manieren aan tafel in acht moeten worden genomen. Gebaren houden een zekere code in en dus kan van improvisatie geen sprake zijn. Ze spreken boekdelen over de mate van wellevendheid en de sociale status.







*Tafelmessen, eind 19e eeuw, benen heft met inlegwerk van paarlemoer, coll. C.H.L.*

Het mes is een van de eerste couverts die aan tafel worden gebruikt. Tot in de 17e eeuw hebben de messen een puntig lemme: het wordt niet alleen gebruikt om te snijden maar ook om er voedingswaren mee op te pikken en naar de mond te brengen. Naarmate het gebruik van de vork wordt veralgemeend, wordt het lemme uiteinde rond. Het inlegwerk van paarlemoer van dit model maakt dit voorwerp bijzonder elegant.



*Lepel en vork, eind 19e eeuw, verzilverd metaal, coll. C.H.L.*

Op de lepel en vork staan de initialen C.S. Vanaf de renaissance laten de mensen uit de hogere kringen hun wapenschild op hun bestek graveren. Kenteken, blazoen of initialen verwijzen naar de familie, stand waartoe ze behoren. In Frankrijk staan deze tekens op de achterkant van het heft, want daar is het de gewoonte dat de vork met de punten naar beneden wordt gelegd; in Engeland ligt de vork net omgekeerd.







### **Bestek: gebruiksaanwijzing!**

Naarmate het gebruik van bestek en vooral dan van de vork wordt veralgemeend, worden de voedingswaren op afstand gehouden. Rechtstreeks contact met voedsel wordt vermeden en dus ontstaan nieuwe normen in de kunst van het eten. Toch gaat het niet zozeer om een hygiënische bekommernis: de bedoeling is om in de elementaire behoefte die eten is, een zekere discipline, precieze en gecontroleerde bewegingen in te voeren. Het komt erop aan je lichaam onder controle te houden: slikken zonder slurpen, niet met de mond open eten, rechtop zitten, ...

Doordat tafelgenoten geacht worden zich aan tafel gedistingeerd te gedragen, worden nieuwe voorwerpen gecreëerd, waarmee de gegoede klassen zich van de andere onderscheiden. Vanaf de 18e eeuw wordt het bestek verder uitgebreid: oestervorkjes, escargotvorkjes, meloenlepeltje, enz. Nieuw tafelgerei duikt op en dus komen er nieuwe regels over hoe je het moet gebruiken. Een sinaasappel bijvoorbeeld moet je met een speciaal mes zo schillen dat je een spiraalvormige schil overhoudt. Brood snijd je niet aan tafel.

Nu mag je in de samenleving bij sommige gelegenheden met de handen eten. Sommige keukens lenen zich hier spontaan toe, denk maar aan fastfood: een hamburger kan je moeilijk anders eten dan met je handen.







*Oestervorkjes, 19e eeuw, verzilverd metaal, coll. C.H.L.*

Tijdens de renaissance wordt de vork gezien als een teken van extravagantie, want het is gebruikelijk om met de vingers te eten. Vanaf de 18e eeuw krijgt de vork, oorspronkelijk met twee tanden, geleidelijk aan een plaats in de gewoonten van aristocratie en burgerij. Naarmate het bestek in de 19e eeuw verder wordt uitgebreid, wordt de vorm aangepast aan het type van voedsel: oestervorkjes, escargotvorkjes, enz.



*Druivenschaar en suikertangetje, 19e eeuw, verchromd metaal en verguld metaal, coll. C.H.L.*

Het belang van dit tafelgereedschap ligt in het feit dat het vermijdt dat voedsel met de handen wordt aangeraakt. De schaar in de vorm van een zwaan dient om de takjes van de druiventrossen te knippen en om ze te serveren, dankzij het tangetje in het verlengde van de benen. De uiteinden van het suikertangetje hebben de vorm van een leeuwenklauw. Dit bijzondere gereedschap is met motieven uit de dierenwereld versierd en toont hoe geraffineerd de gebruiken aan tafel waren in de 19e eeuw.







*A table au XIXe siècle*, Catalogue d'exposition (Musée d'Orsay, Paris, 4 décembre 2001 - 3 mars 2002), Paris, Réunion des Musées Nationaux et Flammarion, 2001, p. 47-64.

*A table ! Les arts de la table dans les collections du musée Mandet de Riom, XVIIe-XIXe siècles*  
Catalogue d'exposition (Musée Mandet, Riom, 27 juin - 4 janvier, 1997), Réunion des musées nationaux, Paris, 1997.

MARENCO Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs : 17<sup>ème</sup> – 20<sup>ème</sup> siècle*, Editions de l'ENS-Cachan, 1992.



**Tourcoing**  
La Créative



**Centre d'Histoire Locale**  
de Tourcoing

