

De Brabantse koffietafel

We bezinnen ons op de oorsprong. In het Brabants uitgedrukt krijgt men het verzuuk om 'te komme smeren'.

Hoe waren de maaltijden in Brabant verdeeld? Dat was zo:

's-morgens om 7 uur dronk men koffie. De pastoor, zo zei men, had vóór de koffie zijn daggeld al verdiend.

De warme maaltijd vond plaats om 12 uur, na het bidden van de "Engel des Heren".

Om vier uur at men weer; die maaltijd heette 'lesperen', een woord dat met 'vesper', in verband wordt gebracht.

Tenslotte, 's-avonds na 19.00 uur was er 'de pap'.

De koffietafel valt als extra-ordinaris feestmaal buiten deze dagindeling.

Ook vroeger werd van de normale dagindeling afgeweken als er gasten werden onthaald. Zo'n maaltijd werd "smeren" genoemd. Het woord 'koffietafel' is in de oude Brabantse taal niet bekend. Maar al verzocht men dan niet 'op de koffietafel', het verzoek om 'te komme smeren' is al heel oud en kwam in het gastvrije Brabant veel voor.

Men vraagt zich vaak af uit welke gerechten de Brabantse koffietafel moet bestaan om een 'echte' Brabantse koffietafel te wezen. Die vraag is toch wel te beantwoorden: bij het smeren konden allerlei gerechten worden opgediend, afhankelijk van de smaak van de gastvrouw of haar gasten, van de tijd van het jaar waarin men kwam smeren en tenslotte van de reden van het verzuuk. Op een bruiloft zette men meer op tafel dan bij een eenvoudige ontvangst van vrienden.

Bij grote feesten begon men met een borreltje brandewijn met suiker. Men dronk koffie, nooit thee! (Thee was hoogstens medicijn en het 'verkwikkende kopje thee' was voor die van boven de rivieren!) Te sterke koffie had men niet graag, te slappe koffie (loerie) was een zonde tegen de gastvrijheid en de goede smaak.

De koffie moest 'bij en bij' gezet zijn (bij en bij, die uitdrukking hoort bij de Brabanders: er zit de afkeer van het al te concrete in en het scheidt de mogelijkheid voor het compromis). Bij het inschenken moest men tevoren de drap-prop in de tuit van de kan netjes in de vuurkorf van den herd deponeren. Men zoette de koffie met suiker, maar ook wel met kandij. Het consumeren van de overgebleven kandijklont uit het kumke als ware het een snuupke werd de gast niet kwalijk genomen. De melk, de romme, kwam op tafel in de rompot. De romme mocht niet 'van de zwarte koe' zijn (met die zwarte koe bedoelde men de moor met water). Als de rompot leeg was dan werd daar de aandacht op gevestigd met de uitroep "de sik stee dreug". Mulk (dat is karnemelk) werd bij het smeren niet geserveerd.

Onder 'brood' verstond de Brabander steeds het bruine roggebrood. Wit brood heette mik. Mik werd alleen bij feestelijke gelegenheden op tafel gezet. Bij het smeren mocht het niet ontbreken, tenzij de gasten onverwacht kwamen. Men waardeerde brood veel meer dan mik. "Brood trekt de kar" zei men, evenals "van brood worde groot, van mik worde dik". Behalve brood en mik werd bij feestelijk smeren ook sierbrood aangeboden. Sierbrood was vooral krenten- en rozijnenbrood, maar ook de breuikes en de maanijes (in het hedendaags 'Nederlands': croissants) hoorden daarbij.

Men smeerde de botteram met boter, zonder vrees voor een teveel aan verzadigde vetzuren. Een botteram moest 'dun van leer en dik van smeer' zijn. De boter kwam op tafel in de vorm van een rol, de boterweg, die in een houten boterbak werd opgediend. De boter placht flink gezouten te zijn. Er was echter ook zute boter, die ongezouten was. Behalve met boter werd met name na de slacht met vere-vet gesmeerd. We noemen dat vet in het Nederlands 'reuzel'.

Het vere-vet werd in een Keuls potje opgediend. De broden waren groot en meestal rond. Daarom werd een snee brood gehalveerd geserveerd. Serveerde men de snee als geheel, b.v. de sneetjes van het begin van het brood, dan sprak men van een rondummer.

Bij het smeren werden ook wel struiven (pannekoeken) gegeven. Men kende die in allerlei soorten. De ajerstruif is onze omelet. De boegende struif (van boekweitmeel) was zeer geliefd, vooral als spekstruif: De boterstruif was met een overmaat goei bouter bereid. Al naar de tijd van

het jaar waren er keerzen- (kersen), bosbeziën- (bosbessen) of appelstruiven. De struiven werden tijdens de maaltijd boven het vuur in den herd gebakken. Een geoefende boerin keerde de struif om door deze op te gooien, maar ook met de struifscheel (een van tenen gevlochten deksel) mocht de struif worden gekeerd. Een 'in de maan gebakken' struif, een struif die te bleek was uitgevallen, kon men niet waarderen.

En dan de vleeserij of het vliswaark. Dat had men het liefst van het verke. De verse worst werd in haar geheel, soms meters lang, gebraden en in een emmer opgerold geserveerd. De gastvrouw liep met die emmer achter de gasten om, die er om beurten één of meer decimeters vanaf knepen... Ook was er steeds de gerookte harde worst, de soosies. In de slachttijd natuurlijk ook zult. Krep of kermenaai sierde de meer feestelijke tafels op. Steeds was er koud gekookt, gerookt streipspek (mager spek). De hammerk mocht ook nooit ontbreken: rauwe ham uit de schouw en gekookte ham die in zijn geheel, met schenk en al, werd opgediend.

Kip of kerngin, soms ook koolduiven, werden bij feestelijk smeren niet versmaad, al beweerde men dat je van het eten van koolduiven zwaarmoedig werd. (Wat betreft die zwaarmoedigheid: ik ken zelf geen naarder, meer melancholiek geluid dan het klagend gekoer van Turkse duiven in de vroege ochtend. Mogelijk hangt het daarmee samen! Het zal ook wel te maken hebben met het Duitse bijgeloof: "der Mensch ist was er friszt".

Bij eenvoudiger maaltijden in de slachttijd was de kortigheid erg in trek. Ze bestond of uit kwikes of uit kipkap. Kaaikes bleven over bij het uitsmelten van het vere-vet. Kipkap werd bereid van het binnevlis van 't verke, wat bestond uit lever, nieren, tong e.d., die in dobbelsteentjes gesneden gebakken werden, het z.g. prutselpoije. Tenslotte eveneens in de slachttijd de balkenbrei.

De kookkunst van de gastvrouw werd vooral aan de kwaliteit van de zult en de balkenbrei afgemeten.

Rundvlees kwam minder voor. Wel was er altijd rookvlees (ten noordoosten van Eindhoven ook krep genoemd), soms ook schijven gekookte rol (rollade).

Viswaark werd zelden opgediend. Er waren al zoveel onthoudingsdagen waarop men alleen vis mocht eten, dat vis bij een feestmaal als inferieur werd beschouwd. Soms hoort men van 'paling in 't groen' en (ter gelegenheid van de kermis) van gerookte pieterman.

Tenslotte de zuutighe. Peperkoek, moskes (muisjes), bruine suiker en stroop waren de meest voorkomende zoetigheden naast de honing. Maar de appelboter (zoete appelmoes) ontbrak nooit. De siernik werd met rookvlees of kaas gegeten. Kaas mocht pas na het nuttigen van de zoetigheid worden geserveerd. Brood met kaas was alleen acceptabel op onthoudingsdagen of bij begrafenismalen.

Als dessert gaf men wel een pijnappel, een appelbol. Om de gaatjes te vullen was er de saffraanrijstebrij met bruine suiker. (Overigens, in de Bijenkorf hebben ze een stand met allemaal Oudhollandse kruiden zoals saffraan, zoethout en andere dingen, die ik men uit mijn prille jeugd nog wel herinner).

Ge ziet, de keus was groot. Essentieel waren de koffie, brood, mik en siernik, boter en enig vleeswaark en zutighe. Maar binnen dit kader was men volkomen vrij en slechts belemmerd door het jaargetijde. Onze keus nu is veel gematigder dan die van de oude Brabanders. Die konden blijkbaar goed eten en hadden niet zoveel vetvrees als wij.

Hoe feestmalen in Brabant uit de hand konden lopen, blijkt uit een verzoek van de stadhouder van de hoogschout van de Meierij van Den Bosch, Johan van den Heuvel, aan de Aartshertogen op 17 december 1613 de gheefbrulloften te willen verbieden. Deze gheefbrulloften waren feesten die sterk doen denken aan onze instuiven: ieder bracht iets mee in de vorm van drank en gerechten. Het gaat voor hypermodern door, 'Amerikaans' heet het tegenwoordig, maar u ziet dat er niets nieuws onder de zon is. Van den Heuvel zegt dat die gheefbrulloften leiden tot `utteringhe ende pauperinge' van de ingezetenen. Blijkbaar is de sociale druk zo groot geweest om aan die gheefbrulloften mee te doen, dat minder draagkrachtigen zichzelf in de schulden staken.

In 1804 moest de Eindhovense magistraat ingrijpen in de coffij- en bierkwansels of sogenaemde hoetjes na de begrafenis die vooral door het alcoholisch voorspel ("schenken van jenever, brandewijn en andere gedistilleerde dranken") en verdere onmatigheid, ergernis gaven.

Om ook de keerzijde te tonen: in 1806 blijkt uit een enquête dat de broodmaaltijd dikwijls bestond uit slecht roggebrood, dat met een tod werd ingesmeerd met afgewerkte (raap) olie uit de lamp, bestrooid met wat zout.

In 1896 stond volgens Van den Elsen, de stichter van de Noord-Brabantse Christelijke Boerenbond, een boer die hij bezocht uit arremoei in de varkenstrog zemelen, met een weinig meel erdoor voor het kleven, te stampen als brood voor zijn gezin met vijf kinderen.

Ik vertel u dit om te voorkomen dat wij een al te grote nostalgie naar het verleden zouden koesteren! Die 'goeie ouwe tijd' was voor de meerderheid van de Brabantse mensen ook weer niet zo best!