

Menukaarten

Denise Vekeman

'God zegene met apetijt allen die aan tafel zijt'

(opschrift van een Gentse menukaart, 1953)

In 1541 lag er tijdens een diner naast de hertog van Braunschweig een lange brief op tafel, opgesteld door zijn chef-kok. Nu en dan raadpleegde de hertog de lijst met gerechten, zodat hij vooraf wist wat de pot zou schaffen. Gerechten werden ook met krijt op een bord geschreven, vergelijkbaar met de hedendaagse menu's in bistro's en restaurants die dagschotels serveren. Maar het gebruik om een lijst met gerechten op tafel te leggen dateert uit de 18de eeuw, na de introductie van het bord en de vork. Nog een voorloper van de menukaart is de 'Almanac des Gourmands' uit 1803, waarin gerechten werden opgetekend die op een wedstrijd in Parijs waren bereid, gekeurd en gesmaakt.

De oudst bekende menukaart wordt bewaard in het museum van het kasteel van Versailles. Ze heeft een ronde vorm en werd ontworpen door de beroemde Franse kok Brain de Sainte Marie ter gelegenheid van een souper van Louis XV op 17 augustus 1757. Alleen koningen, de adel en rijke burgers gebruikten menukaarten, waardoor men een idee kreeg van hun welstand. Hoewel menukaarten vooral herinneringen aan familiegebeurtenissen oproepen, verwijzen ze ook naar historische feiten, feesten van gilden en verenigingen. De datum en de reden voor het feest werden meestal vooraan op de kaart vermeld. Ze geven ons uiteraard ook een beeld van de wijzigingen op culinair gebied door de jaren heen.

Er zijn drie soorten menukaarten:

- **familiemenu's**, de grootste groep, zijn kaarten voor feesten van allerlei aard;
- **restaurantmenu's** zijn de spijskaarten in eethuizen en restaurants;
- **tariefkaarten** vindt men in cafés en koffiehuisen; het zijn prijslijsten van dranken en snacks die men er kan bestellen.

Vormgeving

Aan het uiterlijk van spijskaarten werd heel veel aandacht besteed. Allerlei meetkundige figuren, van driehoek tot cirkel, werden gebruikt, naast speciale uitvoeringen zoals bv. een menukaart in flesvorm. Alle soorten materialen werden aangewend: zowat alle papier-

soorten, perkament, karton, porselein, katoen en zelfs zijde. Kalligrafen gebruikten allerlei schriften: het Gotische schrift met zijn sierlijke vormen, de Romeinse kapitaal, enz. Meerkleurendruk en gouddruk werden veelvuldig toegepast. Ook voor de decoratie kwamen velerlei technieken aan bod: versieringen met kant, figuren op stof, bloemen van papier en gekalligrafeerde tekeningen. Kunstenaars zoals Mucha, Picasso en Toulouse-Lautrec hebben voor hun vrienden prachtige (en nu zeer waardevolle) ontwerpen en tekeningen voor menukaarten gemaakt. Edellieden slaagden erin door hun wapenschild, mooi ingekleurd, als versiering te gebruiken meer prestige aan hun feesten te geven.

Aangezien de Franse cultuur in het Europa van de 19de eeuw prominent aanwezig was, was het Frans de meest gebruikte taal op de spij斯卡arten. Toch vindt men her en der Nederlandstalige menu's, zoals bv. het 'noenmaal' (ook nog 'dischkaart'), een kaart voor een feest ter ere van burgemeester Victor Braeckman te St.-Amandsberg in 1871. Wat de benaming van de gerechten betreft, ziet men dat verscheidene bereidingen genoemd werden naar een bekende personaliteit, zoals de 'Tournedos Rossini' naar de Italiaanse componist, die hield van lekker tafelen en zelf een uitstekende kok was. Muziekverenigingen gebruikten soms menukaarten met muziek als thema. Op een adellijk jachtmenu treft men jachttafereelen aan en de bereidingen worden vaak à la Saint-Hubert genoemd, naar Sint-Hubertus, patroonheilige van de jagers.

Na de Tweede Wereldoorlog

Na de Tweede Wereldoorlog kenden menukaarten op rijm een groot succes. Ze worden gemaakt n.a.v. een volksfeest en worden streekmenu's genoemd. Gerechten krijgen een naam naar een bepaalde plaats of streek, bv. 'Brusselsche kiekens'. 'Op Gentse wijze' duidt erop dat men met een typisch Gentse bereiding te maken heeft. Dikwijls beginnen deze kaarten met een 'kruisteken' en eindigen ze met 'de Heer te danken' voor de spijzen. Na verloop van jaren is er een duidelijke evolutie in de menukaarten merkbaar. Het aantal gerechten is sterk verminderd, ze zijn minder kunstig opgevat, de decoratie en het schrift zijn eenvoudiger en soberder geworden.