



Universiteit
Leiden
The Netherlands

Een vorkje meeprikken

Vroom, J.A.C.; Vroom J.A.C.

Citation

Vroom, J. A. C. (2017). Een vorkje meeprikken. In *Ik kook, dus ik ben. Een 'reis door de keuken' met Abdelkader Benali* (pp. 14-15). Rotterdam: Wereldmuseum Rotterdam. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/57418>

Version: Not Applicable (or Unknown)
License: [Leiden University Non-exclusive license](#)
Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/57418>

Note: To cite this publication please use the final published version (if applicable).

Ik kook, dus ik ben.

Een 'reis door de keuken'
met Abdelkader Benali.

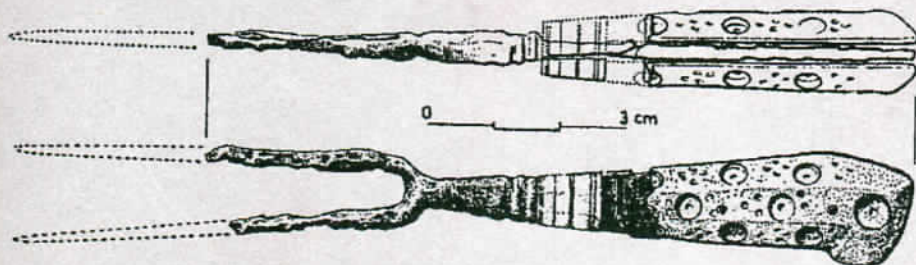


€ 4,95

Wereldmuseum Rotterdam

EEN VORKJE MEEPRIKKEN

Tekst: Joanita Vroom



Metalen mes en vork, mid 12de tot mid 13de eeuw, Braničevo, Servië (uit: Starinar 39, 1988, 125-79, fig. 32).

Hoewel we tegenwoordig spreken van 'een vorkje meeprikken' als het over gezamenlijk eten gaat, kan deze uitdrukking nooit oeroud zijn. De vork met steel en twee of meer tanden, zoals wij die nu kennen, is namelijk relatief laat in gebruik genomen in de westerse wereld.

Dit tafelgerei was een oosterse uitvinding. Al tussen de vierde en zevende eeuw werden tweetandige vorken gebruikt in het Sassanidische Perzië (Iran, Irak). Pas eeuwen later werd dit eetinstrument in het westen geïntroduceerd, voornamelijk door Italiaanse kooplieden die het gebruik van de vork weer hadden leren kennen van de Byzantijnen. Vanaf de tiende eeuw maakten westerse kroniekschrijvers steeds vaker met verbazing melding van de vork als iets waarmee men aan het Byzantijnse hof eten naar de mond bracht.

BYZANTIJNSE PRINSES.

Toen de tweetandige vork in de elfde eeuw zijn entree maakte in Venetië, was dit niet minder dan een sensatie. Volgens de overlevering kwam een Byzantijnse prinses (wellicht Theodora Anna Doukas, of misschien Maria Agyropoulaina?) naar deze stad om de Doge te trouwen. Ze veroorzaakte tijdens een van de huwelijksbanketten een schandaal door te weigeren met haar handen te eten, zoals iedereen in het westen destijds deed. Nadat haar eten op tafel door haar eunuchen met messen in stukken was gesneden, haalde ze plotsklaps een gouden vorkje met twee tanden tevoorschijn, waarmee ze haar eten

opprikte en naar haar mond bracht. De tafelenoten keken verbijsterd toe. Een westerse tijdgenoot, de geestelijke Peter Damiani, beschreef het tafereel afkeurend in een van zijn geschriften. Volgens hem moest het lichaam van de Byzantijnse prinses wel 'verrotten' vanwege haar excessieve gebruik van dergelijke pretentieuze eetpraktijken. Deze monnik was er duidelijk nog niet aan gewend.

WITTE KRAGEN.

Feit is dat bij opgravingen in Griekenland en in Servië - landen die destijds deel uitmaakten van het Byzantijnse Rijk - tweetandige vorken uit de elfde



“Door met een vorkje te eten, bevulde men niet zo snel de enorme witte kragen die destijds in de mode waren”



Fresco van laatste avondmaal, ca. 1200-1210, Karanlık kilise, Göreme, centraal
Turkije (uit: Vroom 2003, 320, fig. 11.27 en Vroom 2007, 217, fig. 17.12).

tot dertiende eeuw zijn gevonden, soms als een setje in combinatie met een bijpassend mes. De vorm van deze opgegraven setjes lijkt erg op het eetgerei dat staat afgebeeld op fresco's uit die tijd in Byzantijnse kerkes in centraal Turkije en op Cyprus.

Hoewel het nieuwe eetinstrument aanvankelijk werd veroordeeld door de kerk in Rome, raakte de vork geleidelijk in zwang in het Westen. In de vijftiende eeuw werd de drietandige vork nog beschouwd als een 'duivelse zede', maar zijn tweetandige soortgenoot werd in de zestiende eeuw door de hogere sociale klassen meer en meer gebruikt bij het snijden van vlees, om confituren mee te prikken en steeds vaker om elke vorm van eten naar de mond te brengen. Dat had vooral een praktische reden: door met een zilveren vorkje te eten, bevulde men niet zo snel de enorme witte kragen die destijds in de mode waren. Vanaf toen ontstond in het westerse 'civilisatieproces' gaandeweg een uitgebreide etiquette voor het gebruik van de vork, waarvan wij vandaag de dag nog steeds 'een vorkje meeprikken'!



Meer lezen?

K. Marquardt 1997. Eight Centuries of European Knives, Forks and Spoons: An Art Collection, Stuttgart.

J. Vroom 2003. After Antiquity: Ceramics and Society in the Aegean from the 7th to the 20th centuries A.C. A Case Study from Boeotia, Central Greece (Archaeological Studies Leiden University 10), Leiden (vooral hoofdstukken 11 en 12 gaan over eetgewoonten).

J. Vroom 2007. The archaeology of late antique dining habits in the eastern Mediterranean: A preliminary study of the evidence, in: L. Lavan, E. Swift and T. Putzeys (eds.), Objects in Context, Objects in Use. Material Spatiality in Late Antiquity (Late Antique Archaeology 5), Leiden and Boston, Brill: 313-361.

J. Vroom 2007. The changing dining habits at Christ's table, in: L. Brubaker and K. Linardou (eds.), Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19) - Food and Wine in Byzantium. Papers of the 37th Annual Spring Symposium of Byzantine Studies, in Honour of Professor A.A.M. Bryer (Society for the Promotion of Byzantine Studies, Publications 13), Aldershot, Ashgate: 191-222.