

D. DE VOOGHT, *Display at the dining table? Culinary networks of power at the Belgian Royal Court of the nineteenth century*, Vrije Universiteit Brussel, Vakgroep Geschiedenis, Onderzoeksgroep FOST (Social & Cultural Food Studies), 2010, promotor: Prof. dr. P. Scholliers; copromotor: dr. M. Jacobs

De Franse Revolutie betekende voor vele naties het einde van de monarchie en bijgevolg ook vaak de inauguratie van de republiek. Toch opteerden niet alle (oude en nieuwe) negentiende-eeuwse staten voor deze regeringsvorm. Sommige landen, zoals Groot-Brittannië en België, behielden of installeerden een koninklijke vorst aan het hoofd. Echter, de soeverein moest inboeten aan macht ten voordele van het (democratisch) verkozen parlement en de regering.

Volgens essayist en journalist Walter Bagehot werkte deze staatsvorm, die een constitutionele monarchie werd genoemd, enkel omdat er een duidelijk onderscheid bestond tussen (wat hij in 1867 benoemde als) de *efficiënte* aspecten van de grondwet en de *waardige* dimensie ervan. Derhalve gingen Bagehot en zijn contemporaine medestanders evenals zijn hedendaagse navolgers ervan uit dat het echte politieke werk in het parlement gebeurde en dat de koninklijke familie enkel een symbolische functie mocht worden toebedeeld die vooral tot uiting kwam tijdens grootse gebeurtenissen als huwelijken en begrafenissen.

Andere auteurs, zoals Henk te Velde en Gita Deneckere, contesteren deze manier van denken. Zij ontkennen, ten eerste, de politieke machteloosheid van de monarch. Bovendien moeten, volgens hen, regelmatig terugkerende gebeurtenissen – in plaats van symbolische grootse festiviteiten – onderzocht worden om echt zicht te krijgen op de machtspositie van het hof.

Mijn onderzoek moet gesitueerd worden binnen deze laatste onderzoeks-traditie. Ik ging na of het negentiende-eeuwse Belgische koninklijke hof, ondanks alle beperkingen die werden opgelegd door de grondwet, een *locus* van (politieke, economische, sociale en culturele) macht was, net zoals hoven tijdens het *ancien régime* dat waren. Hiervoor werd gesteund op een studie van de vorstelijke eetcultuur. Zowel de gasten die werden uitgenodigd voor de koninklijke diners, als het eten dat deze gasten werd voorgeschoteld, werden bestudeerd aan de hand van de in het koninklijk archief bewaarde gastenlijsten, verbruiksstaten en menu's uit de periode 1845-1909.

1. EEN STUDIE VAN EETCULTUUR EN MACHTSNETWERKEN AAN EEN NEGENTIENDE-EEUWS HOF

De analyse berust op drie belangrijke theoretische pijlers. Uitgaande van de ideeën van (onder andere) Norbert Elias en Anthony Giddens – die stellen dat ieder individu onderworpen is aan interdependenties, die bovendien dynamisch zijn in ruimte en tijd – wordt er verondersteld dat machtsposities binnen de samenleving mee worden bepaald door relaties tussen mensen of tussen groepen van mensen. Relaties tussen mensen creëren immers netwerken waardoor informatie en middelen kunnen worden doorgegeven aan of onthouden worden van elkaar. Bijgevolg heeft elke actor binnen het netwerk – in meerdere of mindere mate – toegang tot macht.

Ten tweede erkent mijn studie de rol van voeding in het ontstaan van een (persoonlijke en groepsgebonden) identiteit die – zo goed als onvermijdelijk – aanleiding geeft tot (hiërarchische) connecties tussen mensen. Wetenschappers uit verschillende disciplines, waaronder sociologie, antropologie, archeologie, economie en geschiedenis, definieerden eetcultuur dan ook als een van de meest prominente hulpmiddelen bij het aangaan van machtsrelaties.

Ten slotte steunt dit onderzoek op de idee dat het zinvol is een hof te bestuderen, ondanks het feit dat een hofsamenleving slechts een klein (en in zekere mate geïsoleerd) deel van de samenleving omvat. Bovendien worden de eetgewoonten van deze koninklijke huishoudens beschouwd als karakteriserend voor een hofsamenleving.

Het is de combinatie van bovengenoemde argumenten die deze studie over machtsrelaties aan de hand van een analyse van de 'culinaire netwerken' aan het hof, onderbouwt.

Het opsporen van zulke netwerken wordt vaak bekritiseerd omwille van het te beschrijvende – in plaats van verklarende – karakter van de resultaten. In dit geval echter, bleek de sociale netwerkanalyse (SNA) een zeer adequaat middel om de (groepen van) tafelgasten van het koninklijke paar in kaart te brengen. Bovendien bood de SNA de mogelijkheid om de sleutelfiguren (op basis van aanwezigheid, maar ook op basis van netwerkconnecties) binnen de culinaire netwerken te identificeren en om het netwerk te definiëren in termen van grootte (aantal gasten per diner en per jaar) en frequentie (aantal uitnodigingen per jaar). Een niet-kwantitatieve analyse zou niet dezelfde inzichten hebben opgeleverd wat betreft de positie van het hof als een *locus* van macht.

Toch vroeg deze studie ook om een kwalitatieve aanpak, met name voor de analyse van de maaltijden die werden voorgeschoteld aan de koning, zijn personeel en zijn gasten. Alle maaltijden werden ondergebracht in een van de

vier categorieën; van *ordinary*, over *average* en *distinguished*, tot *exclusive*. Deze codificatie is gebaseerd op karakteristieken als (onder andere) het aantal gerechten per maaltijd en het aantal desserts per maaltijd. Op deze manier kon worden nagegaan hoe verfijnd het eten was dat werd geserveerd in het paleis. Bovendien zorgde een reeks van *casestudies* ervoor dat ook de subtiele verschillen tussen de maaltijden – zoals bijvoorbeeld de bereidingswijze van een bepaalde vleessoort of saus – niet onopgemerkt bleven. Op deze manier werd daarenboven een controlemechanisme ingebouwd voor de (tamelijk rigide) categorisering – een classificatie die trouwens erg nuttig bleek voor de analyse van een groot aantal menu's.

2. CULINAIRE MACHTSNETWERKEN AAN HET BELGISCHE HOF

De analyse legde verschillende opmerkelijke ontwikkelingen betreffende de netwerken aan de koninklijke tafel bloot. Opvallend is bijvoorbeeld dat slechts tien procent van de tafelgasten elkaar meer dan eenmaal per jaar ontmoette tijdens een diner in het paleis. Deze situatie bleef bovendien ongewijzigd doorheen de ganse negentiende eeuw. Zestig procent van de *invités* werd maar een keer per jaar uitgenodigd. Er kan dan ook gesteld worden dat het hof niet de plaats was waar de (invloed)rijke leden van de samenleving elkaar op regelmatige basis troffen, zoals wel het geval was aan de hoven van de absolutistische vorsten in het *ancien régime*, waar de *courtiers* vaak langere perioden van het jaar verbleven.

Uit het onderzoek blijkt ook duidelijk dat beide koningen meer nood hadden aan deze samenkomsten in het begin van hun regeerperiode. Het lijkt erop dat de vorsten de diners werkelijk hanteerden als een middel om de regerende machten te leren kennen en hun eigen positie binnen deze kringen veilig te stellen.

Regeringsleden, met de minister van Buitenlandse Zaken en die van Oorlog op kop, deelden het vaakst de tafel met de koning, meestal aangevuld met militaire officieren, prominenten uit Kamer en Senaat, diplomaten en mensen uit de wereld van justitie. Anderen, zoals artiesten, maar ook militairen met een lagere rang of 'gewone' volksvertegenwoordigers, werden minder frequent uitgenodigd. Met andere woorden, de tafelgasten werden geselecteerd op basis van hun rol in de samenleving, wat opnieuw doet vermoeden dat de diners een duidelijke functie hadden voor het hof: terwijl de aanwezigheid van de leidinggevenden hielp de machtspositie van de koning

te onderhouden, zorgden bijvoorbeeld de kunstenaars ervoor dat Leopold II werd aanzien als een 'man van de kunsten'.³

Anderzijds mag ook vanuit het oogpunt van de gasten, het nut van deze (zelfs eenmalige) uitnodigingen niet onderschat worden. Terwijl de meeste gasten nooit tot de kern van het netwerk behoorden, boden de diners hen wel de gelegenheid om kennis te maken met de meest invloedrijke aanwezigen. Bovendien belette niets hen om elkaar ook elders te ontmoeten en de relatie te onderhouden.⁴

Er kan dus zeker gesteld worden dat het Belgische hof – als ontmoetingsplaats – een *locus* van macht was en dit was het geval doorheen de ganse negentiende eeuw.

3. EEN KONINKLIJKE MAALTIJD

Speelden ook de maaltijden zelf een rol in de creatie (en het behoud) van deze invloedrijke omgeving? De hiërarchie tussen de paleistafels – de koninklijke tafel, de tafel van de maarschalken en de tafel van het paleispersoneel – werd, zoals te verwachten, wel degelijk bewaard op het bord. De kwalitatieve analyse rangschikte de maaltijden die werden voorgeschoteld aan de koning, zijn familie en zijn gasten (bijna) altijd in een hogere categorie dan deze die werden geserveerd aan de andere tafels. Maaltijden uit dezelfde categorie verschilden dan weer vaak op een meer subtiële manier, bijvoorbeeld in bereidingswijze of aangeboden vleessoort.

Exclusiviteit van een maaltijd lag niet zozeer in de aanwezigheid van verschillende vleesgerechten, terwijl een laag aantal desserts wel een invloed had op de bijzonderheid van een diner – hoewel ook dit belang afnam naar het einde van de negentiende eeuw toe.

Wat meer is, rond de eeuwwisseling is er sprake van een convergentie van de verschillende paleismenu's, een fenomeen dat suggereert dat de paleiskeuken de veranderingen buiten de paleismuren – een verbetering en zelfs verfijning van de voeding van de middenklasse, onder andere geïllustreerd door de opkomst van *brasserie* en *taverne* – had opgepikt. Dit zou kunnen betekenen

³. In tegenstelling tot zijn zoon nodigde Leopold I zelden of nooit artiesten uit aan zijn eettafel. Zijn kring van genodigden was ook minder gediversifieerd dan die van zijn opvolger. Hieruit blijkt opnieuw dat de koningen zich wel degelijk bewust waren van de structuur van de machtsrelaties en dat zij wisten met welke 'groepen' zij het contact moesten (onder)houden.

⁴. Uit de netwerkanalyse kwam immers ook naar voor dat niemand essentieel was voor het onderhouden van de golf van informatie en dat iedereen rechtstreeks of onrechtstreeks met elkaar verbonden was en dus toegang had tot die informatie (en dus macht).

dat het hof geen trendsetter was op culinair vlak, zoals dat het geval was in het *ancien régime*, een stelling die inderdaad wordt versterkt door de analyse van de maaltijden. Typische kenmerken van de 'moderne' negentiende-eeuwse keuken, zoals een substantiële daling van het aantal gangen, de aanwezigheid van *appellations culinaires* en van exotisch getinte gerechten, kwamen amper aan bod. Wat eetcultuur betreft, was het Belgische hof eerder een centrum van verspreiding, dan een *locus* van (eet)cultuur.

Mijn onderzoek draagt bij tot verschillende historiografische discussies. Steunend op een analyse van maaltijden geserveerd aan het Belgische koninklijke hof – wat op zich al een hiaat binnen de voedingsgeschiedenis opvult – worden subtiele verschillen binnen een elitaire groep blootgelegd. Bovendien maakt de vergelijking tussen de koninklijke tafel en de personeelstafels het mogelijk sociale (on)gelijkheid te bestuderen.

Niet enkel levert deze studie iets op voor voedingshistorici en sociale historici, de netwerkanalyse biedt ook perspectieven voor politieke, economische, diplomatieke en zelfs koloniale geschiedschrijving.

Gebruikmakend van twee innovatieve technieken (de sociale netwerkanalyse en de kwalitatieve analyse van de voeding) werd vastgesteld dat voeding en eetcultuur een doeltreffend middel waren (en zijn) om machtsrelaties te construeren en te onderhouden. Aan tafel voerden de Belgische koningen van de negentiende eeuw een constante evenwichtsoefening uit tussen de rol die hen werd toebedeeld door de grondwet en deze die ze zelf als ideaalbeeld voor ogen hadden.

AFKORTINGEN

SNA sociale netwerkanalyse

Daniëlle De Vooght
danielle.devooght@vub.ac.be