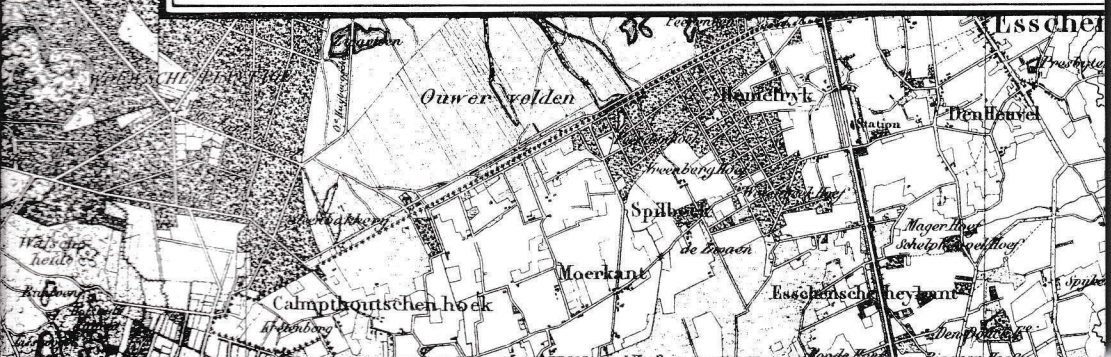




heemkunde kring
DE VIERSCHAER
wouw

1-'97





Brabantse koffietafel

Onze vereniging, heemkundekring "De Vierschaer" heeft op zaterdag 15 maart 1997 voor de leden voor de 3^e keer een Brabantse koffietafel gehouden.

Aan mij dit jaar de beurt om een en ander af te spreken bij een gelegenheid in Wouw. Dit jaar gingen we naar café De Veehandel aan de Markt te Wouw waar Dora Gerritsen de scepter zwaait.

Toen ik Dora vertelde over de koffietafel en mijn wensen kenbaar maakte (een Brabantse koffietafel op zijn ouderwets, zoals men vroeger in Wouw gewend was), zei Dora tegen mij dat er "Bruine bonen" soep vooraf moest. Verder geen luxe broodjes, maar vloer brood, zoet wit, bruin en rogge brood. En als beleg zult, ribbekens, kaaikes, droge worst, spekvet met suiker, gerookte en gekookte ham, leverworst en als klap op de vuurpijl, bloedworst met appeltjes (schijfjes met de schil er nog om heen). Kaas kon nog wel, maar zoetwaar was uit de boze. Om het af te maken nog een schaal met Wouwse "harde" eierkoeken en krentenbrood. En om alles niet droog op te hoeven eten hoorde er bij de koffietafel brandewijn met suiker en koffie, veel..... koffie.

Nou wij hebben het ons wel laten smaken.

Toen ik echter met de voorbereidingen bezig was, begon ik mij af te vragen hoe in het verleden zo'n Brabantse Koffietafel is ontstaan en wat er eigenlijk wel en wat er niet bij hoort. Met name de bruine bonensoep was voor mij vreemd. Bij ons thuis (Biezenmortel) hadden wij vooraf altijd dikke groente soep. Als je tegenwoordig een Brabantse koffietafel besteld, krijg je veelal heldere groente soep, of ossestaartsoep. Een mand vol met luxe broodjes in allerlei vormen en smaken, een hoop zoetwaar zoals jam, hagelslag en wat dies meer zei. Voor mij temeer een reden om er eens wat documentatie er op na te slaan. Ook was ik geïnteresseerd ter gelegenheid waarvan de Brabantse Koffietafel werd

en/of wordt gehouden. Dianne (mijn vrouw) en ik hadden een Brabantse koffietafel toen wij trouwden. Menigmaal ben ik naar een begrafenis geweest en dan was er een koffietafel na, met de gehele familie. Niet zozeer voor de rouw, maar meer om een gezellig bij te praten en omdat er altijd familie was die van verder kwam, met andere woorden die kon je slecht na de begrafenis zonder iets naar huis sturen.

In de bibliotheek heb ik een boekje gevonden met als onderwerp "De Brabantse Koffietafel", recepten en anekdoten rond 'n traditionele dis, door Nelleke de Laat en Cor Swanenberg.

Men kende onderscheid in verschillende "tafels". Onder andere de Begrafenis of de witte koffietafel.

De begrafenis tafel was tamelijk sober, men sprak daarom van "op de oude kaas" kornen. Het was witte vloermik (12 of 16 onzers), kaas en koffie. Het algemeen broodverbruik besloeg destijds hoofdzakelijk roggebrood en bruin brood.

Het gebruik was dat de koffietafel in het sterfhuis gegeven werd. Toen was het zeker nog geen gebruik het begrafenismaal in een café te houden. De traditie bij de uitvaart hield in dat alle genodigden en de dragers mee aanzaten aan de koffietafel en er werd meestal goed gegeten. Het goede gebruik van de koffietafel is makkelijk verklaarbaar uit het feit dat men dan lekker at; witte mik met oude kaas. De 12 onzen vloermik werd vlak van te voren op de geut door de buurt gesneden. De kaas werd ook voorgesneden op bordjes opgediend.

Omdat er bij het begrafenismaal veel kaas gegeten werd, noemde men het ter begrafenis gaan, vooral voor meer verwijderde familieleden: "Op de kees moete"

Eveneens een traditie was, dat de bidprentjes tijdens de maaltijd werden uitgereikt. De prentjes hadden ook wel eens de naam "dwodsbiljes".

Het "dodenmaal" werd meestal klaargemaakt door de achtergebleven bureu. Dit was meestal de linkse en de rechtse buurvrouw. Zij waren dus niet meegegaan naar de kerk. Immers zij hadden de taak om het eten voor te bereiden. Men zei van hen, dat ze "op de deur pasten".



Een foto van een teeravond van schutterij 'De Unie' uit 1930. De sneeën wittebrood, de worst en de schotel met karbonades zijn wel niet typisch voor een koffietafel, maar het smaakt er de mannen niet minder om. (Foto collectie De Vierschaer-Wouw).

Het tafelgerei werd door de gezamenlijke buurt afgestaan. Het moest echter wel allemaal wit zijn, witte borden, witte kopjes, enz. Er mochten zelfs geen bloemmotieven opstaan. Ook de tafellakens moesten helderwit zijn, borduursel mocht er niet op voorkomen. Eigenaardig, omdat bij alle andere begrafenisgebruiken de kleur zwart was.

De koffietafel bij bruiloften was veel feestelijker. De oorspronkelijke echte koffietafel kende geen broodjes. Er werd mik en krentenmik, peperkoek en beschuit (allemaal luxe artikelen) en veel soorten verse vleeswaren, in stukjes gesneden worst en vlees in kommen vol vet opgediend. Er hoorde ook een brandewijntje bij. Zeker geen pasteitjes, soepen en andere warme gerechten. Later werden de broodsoorten (bruin en wit) gedeeltelijk vervangen door krentenbollen en gesorteerde broodjes. Oorspronkelijk had men "zoet brood", dit was zeer smakelijk vast brood, vooral met vleeswaren goed te combineren. Het heette officieel doorstoken brood. Het was eigenlijk mik doorstoken met zemelen van rogge en tarwe. Zoet brood (van alles een derde) wordt beschouwd als een echt oorspronkelijk Brabants brood.

Vroeger was de Brabantse koffietafel gewoon goed volkseten. Het was zware kost. Vroeger at men veel meer vet. De kinderen waren gek op de reuzel en de kanen. De tegenwoordige koffietafels hebben vaak niet zoveel meer te maken met de oorspronkelijke feesttafels. Van origine hoorde er het rozijnenbrood bijvoorbeeld niet thuis. Men had echte "krintemik", wittebrood met krenten en sukade. De rozijnen zijn pas van veel latere datum.

Enkele teksten van een menukaart.

Brabantse koffietafel (1)

Boeremik

Breujkus

Mik me krente en rozijne durrin

Roggebrood - kaas

Beskuit

Sjem - hagelslag

Boter

Peperkoek uit de koekkist me koperbeslag

Gerukt vlis

Gekokte ham

Rauw ham zonder zwoerd

Gekokte lever me spek

gerukte boereworst met leujke durraon

boerezult

'n bekske koffie vur 't durspule

veul of wennig roms, me of zonder suiker.

Dettoew goewd mag bekomme

(tekst van menu-kaart in het Meerijs van de Meierijs kar)

Brabantse koffietafel (2)

BRANDEWIN ME SUIKER

BOEREMIK

BREUJKES

MIK ME KRENTE EN ROZIJNE DURRIN

ROGGEBROD ME KEES

SJEM - HAGELSLAG

"GOEIE BOTTER"

PEPERKOEK

'N AIKE

BUIKSPEK GEKOOKT

GEKOKTE HAM

RAUW HAM ZONDER ZWOERD

GERUKTE BOEREWORST

BOEREZULT

'N BEKSKE KOFFIE VUR 'T DURSPULE, VEUL OF WENNIG ROMS, ME OF ZONDER SUIKER.



Een koffietafel van het Wouwse gemeentebestuur in 1974. Verschillende soorten broodjes, beleg en natuurlijk de onontbeerlijke koffie. Op de foto zijn onder meer Kees Schijvenaars, burgemeester Piet Sanders en wethouder Koos van der Wegen te herkennen. (Foto collectie De Vierschaer-Wouw).

(menu van een koffietafel ter gelegenheid van het 75-jarig jubileum van de N.C.B. te Waspik)

Tot slot een venijnig sonnet van Jace van de Ven uit Mijn tragische ziekte en dood:

Koffietafel:

En nu maar zuipen, hik, mijn lijf is nog niet koud
of jullie maken misbruik van verleend vertrouwen;
Mijn koffietafel wordt een bierfeest; iemand houdt
mijn vrouw van rouwen door haar tieten vast te houden.

Een ander morst jenever op mijn prentjes, vouwt
er hoedjes van en gooit die geilend naar de vrouwen.
Leve de doden, roept de lul die toespraak houdt,
we zouden ze zo diep niet onder moeten douwen.

O jullie die ik zei: hou na mijn dood een feest,
je hebt gelijk dat je niet om mijn noodlot treurt.
Al doet het even zeer zo vlug te zijn vergeten.

Maar weet dat als het een van jullie was geweest,
er achteraf precies hetzelfde was gebeurd:
Dat ik gekomen was voor zuipen en voor vreten.

Wouw, 29 maart 1997

Arno Melis.

Geraadpleegde literatuur:

“De Brabantse Koffietafel” door Nelleke de Laat en Cor Swanenberg.



Deze uitgave werd mede mogelijk
door de financiële steun van de
Drankencentrale "Wouw" B.V.