# Het gebruik van mes en vork

**De maaltijd nuttigen met mes en vork is in West-Europa niet meer weg te denken. Het is basisprincipe nummer één van onze algemene tafeletiquette en hoewel iedereen wel eens een boterham met zijn handen naar binnen werkt, nemen de meeste mensen tijdens het eten netjes hun mes en vork ter hand. Toch is ons bestek pas de laatste driehonderd jaar een vast onderdeel van de tafeldekking. Want als je handen toch behoorlijk ‘gereinigt zyn’, waarom een vork en mes gebruiken?**

## Des duivels

Elk tijdperk heeft zo zijn eigen **tafelmanieren**. Dat wij gewend zijn aan het gebruik van mes en vork tijdens de maaltijd, hoort bij onze tijd. Waarschijnlijk vinden onze voorouders dit verschijnsel maar heel vreemd en ongemakkelijk. We maken een korte reis door de tijd om te kijken hoe de vork in de steel zit en welke gebruiken gewoon zijn.

Aan het begin van onze jaartelling was de avondmaaltijd een belangrijk onderdeel van de dag. De Romeinen lagen aan tafel en nuttigden het eten met hun vingers, die ze vervolgens in kommetjes water doopten. Van een vork hadden ze nog nooit gehoord en messen werden alleen in de keuken gebruikt.

Tijdens de Middeleeuwen was het heel gewoon je eigen mes en lepel mee te nemen. Dit eetgerei had men altijd bij zich en hing aan de gordelriem, zie hier de oorsprong van ons ‘zakmes’. Gasten prikten met hun mes het voorgesneden vlees van een grote schaal en brachten het met hun handen naar de mond. De lepel werd gebruikt om uit één grote pan te eten of in latere tijden van een eigen bord. De vork kende men al wel, maar deze werd alleen gebruikt in de keuken als hulpmiddel bij het snijden. Je waagde het niet deze te gebruiken tijdens de maaltijd, want de vork werd gezien als een instrument van de duivel. De kerk had het gebruik ervan verboden, want je had niet voor niets tien vingers gekregen.

## Het couvert

Pas aan het eind van de 17e eeuw werd de vork pas echt gebruikt tijdens de maaltijd. Men had genoeg van de vette vingers en ook de heersende mode bevorderde het eten met het harkerige instrument. Je moest zo’n grote gesteven witte kraag maar schoon zien te houden... De vorm van het mes werd aangepast, de punt werd afgerond omdat het vlees er niet meer aangeregen hoefde te worden. Toch hadden veel Nederlandse burgers nog moeite met de vork. Justus van Effen schrijft in 1733: *"Wat belet de handen die behoorlijk gereinigt zyn, zo zuiver te wezen als een geschuurde of wel gewassen vork".* Hij vond het bestek maar overbodig, als je je handen toch goed gewassen had.

Halverwege de 18e eeuw werd het bestek gebruikt zoals wij dat kennen en was het eten met handen absoluut taboe. Als een gezin het zich kon veroorloven, at men van bij elkaar horende messen, lepels en vorken: het **couvert**. Vanaf het begin van de 20e eeuw werd het mes in de rechter- en de vork in de linkerhand gehouden.

## Tafelmanieren

Met het couvert komen ook de bijbehorende **etiquetteregels** onze keuken binnen. Een paar voorbeelden:

* Vork en mes houd je in bovenhandse greep, het mes rechts.
* Breng je voedsel met je vork naar je mond, niet andersom en laat het mes nooit je mond raken.
* Wanneer je je bestek even niet gebruikt, houd ze dan niet als steekwapens in je hand. Laat het naar je bord wijzen
* Meng of prak nooit je groenten en aardappelen.
* Begin niet met je vlees klein te snijden, maar snijd alleen vlees af als je een hapje neemt.
* Als je ophoudt met eten, leg dan je mes en vork naast elkaar schuin van rechtsbeneden naar linksboven op het bord, de tanden van de vork omlaag gericht.

De basisregels worden ons als kind met de paplepel ingegoten en laten een goede indruk achter van onze opvoeding. In de betere restaurants is een juiste uitvoering van de heersende tafeletiquette vereist en ook aan zakendiners dien je je behoorlijk te gedragen om als volwaardig partner te worden aangezien.

## Amerikaanse invloeden

Toch wordt getwijfeld aan het **behoud** van onze goede tafelmanieren. Het blijkt dat steeds minder mensen met mes en vork eten. Het voedsel wordt naar binnen geprakt, geharkt en gelepeld en zelfs de handen komen eraan te pas. Door de wildgroei aan fastfood, voorgesneden voedsel en kant-en-klare maaltijden is het gebruik van mes en vork overbodig geworden. Grote boosdoeners: de Amerikanen. In de Verenigde Staten is men al lang gewend zonder vork te eten en ook de Europese opvoeding lijkt te verflauwen. Uit onderzoek is gebleken dat er steeds minder vorken worden verkocht, een verontrustende tendens vindt men.

Mes en vork, een lepel, stokjes of handen… wat maakt het eigenlijk uit. Eten moet iedereen en tafelmanieren veranderen om de tijd. Eet nooit met lange tanden, maar geniet van de maaltijd en de mensen om je heen, dan snijdt het mes aan twee kanten. *Santé!*