

Geschiedenis van de bruidstaart
Albert van der Zeijden

Toen ik, op 11 augustus 2006, trouwde met Tineke Ruiter uit Egmond aan den Hoef, vonden wij beiden dat een klassieke bruidstaart met minstens vier plateaus er absoluut bij hoorde. Als medewerker van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur was ik natuurlijk geïnteresseerd in de geschiedenis van de meerlagige bruidstaart, waarover op allerlei banketbakkerssites is te lezen dat het gebruik teruggaat tot ver in de oudheid. Maar is dat wel zo? En wanneer werd de bruidstaart eigenlijk populair?

uit: *Traditie* (2006) nr. 3

Op banketbakkerssites wordt de
Interessanter is dat in het
oorsprong van de bruidstaart boekje naast deze 'Hollandse'
in de Romeinse tijd gezocht en trouwtaart een 'Engelsche
wordt de nadruk gelegd op de 'Weddingcake'' staat afgebeeld.
vruchtbaarheidssymboliek. Op Deze taart bestaat wel uit drie
deze sites kunnen we lezen dat etages. Boerhout geeft de
de bruidstaart ten tijde van de volgende toelichting. 'De
Romeinen nog een eenvoudige Engelsche Weddingcake wordt
koek was, die doormidden hier te lande niet gevraagd,
werd gebroken en boven het doch een enkele maal komt
hoofd van de bruid werd het toch wel voor dan men in
verkruimeld. Het ritueel zou dien trant iets bestelt. Deze
tot doel hebben gehad de taart was geheel wit, dat
goden te smeken het jonge spreekt van zelfs, het glazuur,
paar met veel kinderen te eiwit glazuur, de bloemen van
zegenen. Een periode later, blank marsepein en verder
gedurende de middeleeuwen, met garneerglazuur
was de 'bruidstaart' niet veel afgemaakt.' Grappig is nog de
meer dan een bijzonder soort toevoeging: 'Als bekroning
brood – zonder de later zo van het huwelijk springen een
karakteristieke zoete zestal babies uit de
toevoegingen. Het bloemenvaas omhoog.' De
stapelprincipe zou ergens in de taart werd dus niet bekroond
tweede helft van de met een miniatuur bruidspaar,
zeventiende eeuw aan het zoals nu, maar met een vaasje
Engelse hof zijn met babies!
geïntroduceerd, door een
Franse kok. Maar wat klopt er
eigenlijk van al deze verhalen?

Het spoor terug

Op zoek naar harde feiten
besloot ik een
krantenonderzoekje te doen.
Daarbij stuitte ik op een
berichtje in 'Onze
Vrouwenrubriek' van het

**Waar werd oprechter trouw
ooit gevonden?**

In 1945 noemde ook R.
Davelaar de Engelse
weddingcake, in zijn boek *De
praktijk der
banketbakkerij* (Haarlem
1945). Tekenend is weer de
toevoeging: 'Dit is een
speciaal Engelsch product, dat



Volgens Charsley dateert de klassieke
meerlagige Engelse bruidstaart uit de
tweede helft van de negentiende
eeuw en werd hij geïntroduceerd
tijdens de regering van koningin
Victoria (1837-1901). Niet bij het
huwelijk van Victoria zelf, die in 1840
met prins Albert trouwde. Die
gebruikte een 300 pond wegende
reusachtige plum-taart. Maar achttien
jaar later, bij het huwelijk van de
kroonprinses, stond wel degelijk een
klassieke bruidstaart op tafel, met
meerdere plateaus. De majestueuze
taart zette de norm voor alle volgende
koninklijke taarten in Engeland. De
banketbakker legde er zijn ziel en
zaligheid in. De koninklijke bruidstaart
fungeerde, zoals Charsley het
formuleert, als het vlaggenschip van
de Engelse bankethandel. Van hier uit

Utrechtse dagblad *Het Centrum*. Op 5 mei 1928 werden daar, in een paginagroot artikel, enkele wenken gegeven "voor den grooten dag" van het huwelijk. Prominent rechtsboven aan de pagina was een recept voor een bruidstaart afgedrukt. Volgens het recept moest de gehele taart "met wit glazuur" bedekt worden, met daarop "een garnering van witte gekonfijte bloemen, of bloemen met wit glazuur bedekt". Dit glazuur was een mengsel van gezeefde poedersuiker en ongeklopte eiwitten.



Mariage

Op zoek naar nog meer feitenmateriaal, raadpleegde ik hier in Nederland nauwelijks enkele oude handboeken over de banketbakkerij: *De volmaakte banketbakker* uit 1874 en *De banketbakkerij: een praktisch en gemakkelijk hand- en vraagboek voor banket- en koekbakkers, confiseurs, h telhouders, restaurateurs, koks, huismoeders en keukenmeiden* uit 1888. In deze omvangrijke boekwerken staan vele recepten voor taarten. Al snel bleek mij echter: *niet* voor een

we als zoodanig in ons land niet kennen. Het Engelsche woord 'Wedding' beteekent 'huwelijk' of 'bruiloft'. Een wedding-cake is dus een cake, die alleen bij huwelijksfeesten gebruikt wordt."

Waarom hij toch het recept van dit uitheemse product opnam, is omdat hij "eens een ander artikel dan de bekende Hollandsche" wilde bespreken. Maar hij nam het ook op omdat het "niet onmogelijk is, dat men er in de practijk eens nut van kan hebben". Bijvoorbeeld door in de prospectussen op te nemen "dat men ook een Engelsche huwelijkscake kan leveren". Afgebeeld is een taart met drie plateaus, bekroond met een putto en met enkele druiventrosjes. Het in datzelfde jaar 1945 verschenen *Groot en klein gebak voor de banketbakkerij, door een chef-p tissier* heeft het ook over een 'weddingcake', "die vooral in Engeland op geen enkel feest mag ontbreken", maar voor zou komen.

zou het gebruik langzaam naar de adel doorsijpelen en nog weer later ook naar de rijke bourgeoisie. Het is pas in de jaren zestig van de vorige eeuw, vanaf 1960 dus, dat ook gewone Engelsen in meerderheid dit soort taarten gingen gebruiken bij hun huwelijk.

Ook in Nederland zette het koningshuis de toon. Toen koningin Wilhelmina in 1901 trouwde met Hendrik, stond een prachtig gedecoreerde bruidstaart in Engelse stijl gereed (een afbeelding van deze taart is te vinden in het boekje plaatje in *De Oude Banketbakkerij* van D. Barneveld). Wilhelmina kopieerde het gebruik van haar Engelse collega-vorsten. Ook prinses Juliana werd tijdens haar huwelijksplechtigheid – in 1937 – gef teerd met een Engelse bruidstaart. Alle kranten berichten erover. In de Haagse krant *Het Vaderland* werd zelfs een plaatje afgedrukt van de taart, die was aangeboden door de Nederlandse Banketbakkersvereniging. Er was meer dan drie weken aan gewerkt. De taart werd letterlijk bekroond, namelijk met een koningskroon. Een week later stond in het zelfde *Het Vaderland* dat de bruidstaart aan het huwelijksdejeuner was opgediend, dus een dag n  de trouwerij. Overigens was de taart zo reusachtig dat de prinses, v or zij op huwelijksreis vertrok, opdracht gaf de overblijfselen van de taart te verdelen onder de zieke kinderen in een vijftal ziekenhuizen. Dit past in een oude traditie van brooduitdelingen onder min vermogenden.

Ondertussen kunnen we zeggen dat de Engelse bruidstaart met recht een *koninklijke* bruidstaart was. En net als in Engeland gebruikte de banketbakkersbranche de koninklijke

bruidstaart. Bruidstaarten kwamen toen in Nederland blijkbaar nog niet voor. Het enige recept dat naar de huwelijksceremonie verwijst is dat van bruidsuikers. Over het versieren van taarten wordt gezegd dat ze "veelal als geschenk op geboortedagen en bij andere feestelijkheden gereedgemaakt worden" maar er was blijkbaar geen specifieke taart die de huwelijksplechtigheid opsierde.



Pas in een handleiding uit 1927 is sprake van een bruidstaart. Het boekje heet *Sierkunst in de banketbakkerij* en is geschreven door J. Boerhout. Op bladzijde 95 staat een bruidstaart afgebeeld "op de manier waarop gewoonlijk de taarten voor trouwpartijen geleverd worden: wit geglaceerd en versierd met een takje oranjebloesem". Boerhout vervolgt met "De rechtgeaarde Nederlandsche banketbakker garneert er dan het woord 'Mariage' op." Blijkbaar ging het - gezien de Franse term - om een product voor een beperkte intellectuele elite. Het is overigens een rijk versierde taart, maar wel zonder de meerdere etages, die de bruidstaart van nu zo kenmerkt. Overigens: ook het



Ook in een boek uit 1956, *Wij bakken zelf! Ruim 300 recepten voor het bakken van koekjes, taarten, gebakjes, banket, speculaas, cakes, tulbandjes, soezen, pie, soufflés,*

pasteitjes, macarons, enz., wordt nog in het Engels gesproken van 'weddingcake'. De auteur, R. Lotgering-Hillebrand, geeft nog wel een toepasselijke Nederlandse garnering, ze suggereert namelijk een oer-Hollandse spreuk op de taart te zetten: "Waer werd oprechter trouw, dan tusschen man en vrouw, ter Waereld ooit gevonden!"

Royal wedding cake

Gezien de naamgeving, lijkt de oorsprong van de klassieke bruidstaart met drie plateaus dus te liggen in Engeland. De bankethandleidingschrijvers zijn het hier over eens. Het is pas heel veel later dat het gebruik ook in Nederland

bruidstaart als een manier om zichzelf te profileren en op de kaart te zetten.

Alledaags

De bruidstaart Engelse stijl is in Nederland lange tijd beperkt gebleven tot de koninklijke familie. Het is pas vanaf de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw dat ook steeds meer gewone bruidsparen een dergelijke taart voor hun eigen huwelijk lieten aanrukken – hoewel het ook toen nog geenszins een vanzelfsprekend onderdeel van het huwelijk was zoals bijvoorbeeld trouwen in het wit of met een bruidsboekje dat al wel was. Dit leert een kleine telefonische enquête, die ik afnam onder mensen die zo rond 1980 getrouwd zijn. De bruidstaart hoefde in die tijd niet per sé. "Als iedereen het deed, dan hadden wij het zeker ook gedaan. Maar dat was toen niet het geval", merkt één van de geënquêteerden op. "Bij ons in de familie gebeurde het eigenlijk nooit", zegt een andere geënquêteerde. "Wij hadden er ook het geld niet voor, wij hadden gewoon koffie met gebak. Onze trouwerij was eigenlijk heel sober, al trouwde ik natuurlijk wel in het wit, dat hoorde er absoluut wél bij." Alleen Ernst en Ella, die trouwden op vrijdag de dertiende oktober in 1978 hadden een bruidstaart. Ella: "één met drie lagen". De trouwreportage legt er getuigenis van af: met maar liefst zes foto's van de bruidstaart. Alleen van het aansnijden van de taart tijdens de receptie hebben ze geen foto's, toen was de fotograaf namelijk al weg.

Het is pas in de jaren negentig dat de klassieke Engelse bruidstaart echt algemeen werd. Tot op de dag van vandaag, zoals de foto hieronder leert

recept voor de bruidstaart waarmee ik dit artikel begon, bestond slechts uit één laag!

ingang vindt, eerst nog aarzelend.

van mijn eigen huwelijk, op 11 augustus 2006.

Over de geschiedenis van de Engelse bruidstaart beschikken we gelukkig over een uitstekend overzichtswerk van de Engelse etnoloog Simon R. Charsley: *Wedding cakes and cultural history* (Londen 1992).



Foto: Ella van Leeuwen