

**DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT**  
januari-februari-maart 2020

**ACADEMIE  
VOOR DE  
STREEKGEBONDEN  
GASTRONOMIE**



# **TERROIR**

Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen

35<sup>ste</sup> Jaargang 2020  
nummer 1  
Volgnummer 138

**ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**  
**Archief & Studiecentrum (Documentatiecentrum met Bibliotheek van de Smaak) inzake**  
**Gastronomie, Culinair erfgoed en Toerisme**

**Administratieve zetels ASG:**

**België: VZW (Antwerpen 1981)**

p/a Stadsarchief Hasselt, Rederijkersstraat 42, 3500 Hasselt (B)  
VZW Ondernemingsnummer 422.459.744

[www.asg.be](http://www.asg.be)

**Locatie van het ASG - Archief- en Documentatiecentrum**  
**(Bibliotheek van de Smaak) - de grootste openbare in de Benelux**

**Nederland: Stichting (Maastricht 2011)**

p/a Museum aan het Vrijthof, Vrijthof 18, 6211 LD Maastricht (NL)  
Kamer van Koophandel (NL) nr. 51802139

[www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)

## **TERROIR**

### **Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen**

Periodiek van de ASG voor streekgebonden gastronomie, streekgastronomie, gastro-  
geografie, culinair erfgoed, culinair toerisme en smaakcultuur

Deze aflevering is nummer 138 (nummer 1 van jg. 35, 2020)  
Digitale uitgave nr. 9

### **Erkend als wetenschappelijke publicatie**

Registratienummer wettelijk Depot (Koninklijke Bibliotheek van België): BD40.313  
International Standard Serial Number (ISSN): 0775-4159

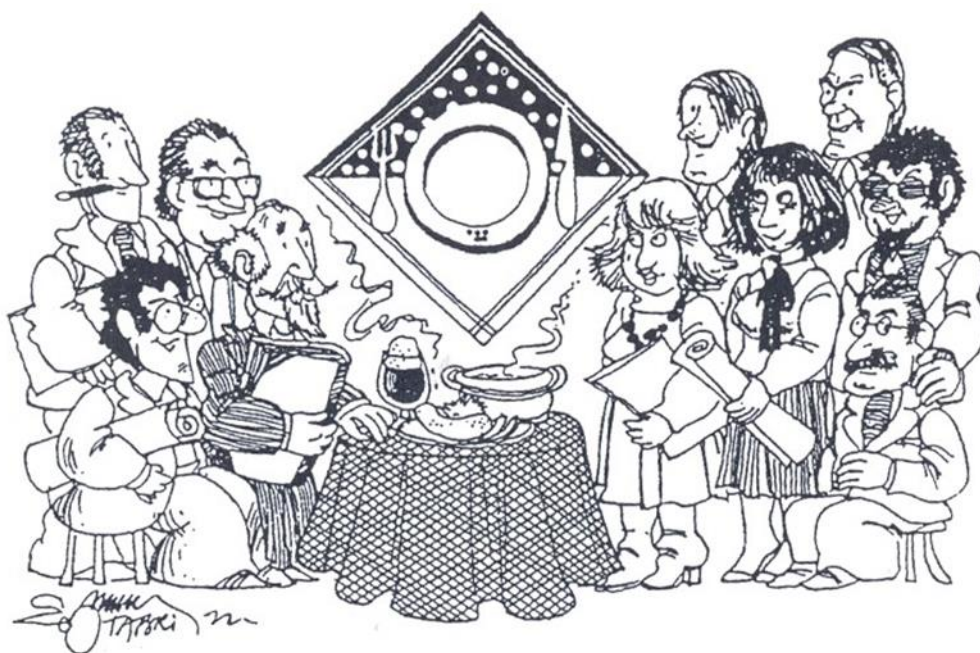
#### **Lid van:**

- **VEWA (Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs)**
- **WE MEDIA – fusie van The Ppress en UPP (Unie van de Uitgevers van de Periodieke Pers) / REPROBEL**
- **VJV (Vlaamse Journalisten Vereniging)**
- **BFTP - Belgian Federation of Tourist Press**



©Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt  
worden zonder de voorafgaande toestemming van de auteurs en  
met duidelijke bronvermelding(en) in de tekst en in de bibliografie  
® De uitgever heeft zijn uiterste best gedaan de rechten met betrekking tot de illustraties  
volgens de bepalingen van de Auteurswet te regelen.  
Zij die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden,  
worden verzocht zich in verbinding te stellen met de verantwoordelijke uitgever.

# REDACTIONEEL



## REDACTIONEEL

Beste ASG-medelede,

### Corona:

Stilaan ontwaakt het Bestuur en het ASG-Studie- en Documentatiecentrum uit de lange periode van Corona-lockdown. Allen (als echte, niet-betaalde vrijwilligers) staan weer helemaal klaar om de draad terug op te nemen in ons streven om het culinair erfgoed uit onze streken te archiveren en ook uit te dragen.

Gelokaliseerd binnen de muren van het Stadsarchief Hasselt is het vanzelfsprekend dat de ASG de overheidsrichtlijnen met betrekking tot het Coronavirus volgt. Zo mogen er tot nader orde, naar onze beschikbare “open” ruimte, niet meer dan 3 personen tegelijk in ons studiecentrum aanwezig zijn. Hierdoor mogen alle activiteiten, c.q. vergaderingen, niet doorgaan. Hierbij volgt men de aanbevelingen van de Hasseltse Corona veiligheidsraad.

Dit betekent voor de werking van de ASG dat alle activiteiten (vergaderingen, werkgroepsbijeenkomsten, voorziene eindejaartentoonstelling, e.a.) worden geschrapt tot nader bericht. Ook alle voorziene najaarsactiviteiten, omdat er nog steeds geen klaarheid is omtrent wat al dan niet toegelaten wordt in de “openbare ruimten”. Omdat de virologen “in blijde verwachting zijn” voor een najaarsopflakking van het virus moeten we voorzichtig zijn omdat de meeste van onze activiteiten grensoverschrijdend B/NL (vzw in B en stichting in Nederland) zijn! Dankzij het feit dat het boekhoudkundig kantoor (Mambo Consulting BvBvba) van ons bestuurslid en penningmeester Mark Leppens over een vergaderlokaal beschikt, hielden we er een Dagelijks Bestuur op woensdag 27/05/2020 in verband met evaluatie en vervolgtraject voor de ASG. Hierop bespraken we ook de overheidsrichtlijnen inzake de verplichtingen voor een vzw. De uiterste datum voor het houden van een Statutaire Algemene Jaarvergadering is nu begin tweede week van



september 2020. Er wordt wel de mogelijkheid gegeven om digitaal te vergaderen, maar hiervoor was er geen meerderheid.

*In corona outfit !*

**Concreet:**

- Wegens de wisselingen in het bestuur in de loop van 2018-2019 ligt de nadruk nu op hernieuwde ledenwerving (ook met de nodige reminders !) en de reorganisatie van de ledenadministratie. Zeker noodzakelijk omdat dit de voornaamste bron van middelen is voor ons bestaan. Middelen die we nodig hebben om onze “huishuur”, onze diverse verzekeringen (een kostenpost van ca. 1.000 euro/jaar), diverse lidmaatschappen, aankoop van materialen als PC-inkt enz... en uitgaven allerhande te betalen. ***Onze oprechte dank aan iedereen die zijn lidmaatschap hernieuwde.*** Binnenkort zijn er de reminders.

- Onze acht vrijwillige medewerkers die meehelpen in het ASG Studie- en Documentatiecentrum hebben sedert begin juni terug hun taak opgenomen. Dit is trouwens de kernactiviteit van ons bestaan en wat onze medestichters Jan Lambin e.a. samen met de ***toenmalige*** directies van Toerisme Vlaanderen, de N.D.A.L.T.P. (heden VLAM) en de Hoge Hotelschool Maastricht voor ogen hadden...

- Tijdens de komende vakantieperiode houden we contact, verzamelen we voorstellen, en houden we op ***maandag 7 september 2020 om 16.30 onze wettelijke Algemene Statutaire Jaarvergadering.*** Hierop worden dan de lijnen terug uitgetekend voor het verder verloop van de ASG-activiteiten (algemene bijeenkomsten, activiteiten en vergaderingen van het Bestuur en de respectievelijke werkgroepen, tot en met de lente 2021). ***Iedereen is hierop welkom !!!*** Voor de juiste locatie verwijzen we naar de uitnodiging die zal verstuurd worden (zie ook tzt [www.asg.be](http://www.asg.be) ). Naar alle waarschijnlijkheid zijn we te gast bij Mark Hiemeleers als docent algemene en geestelijke gezondheidszorg, eigenaar/zaakvoerder van SoHuman (zie [www.sohuman.net](http://www.sohuman.net)) en zaakvoerder van Golden Feet. Het is ook de bedoeling dat na de vergadering mogelijkheid zal zijn tot deelname aan een gezamenlijke maaltijd (partners kunnen dan hierbij aansluiten).



**Er werd doorgewerkt!**

Tal van onze medewerkers bleven actief (geen namen om zeker niemand te vergeten); vermelden we o.m.:

-Het bijwerken van inventarissen zoals de ***inhoud van Terroir*** (de nrs ASG 94-129) met trefwoorden, uitgeprint een bundel van 220 pagina's... - herinneren we eraan dat de inhoud van de vorige tijdschriftnummers via onze website op trefwoord te raadplegen is;

- Tot 1-11-2017 konden we de boeken volledig beschrijven en op een inventarissysteem inbrengen (lijst van ca. 16.000 boeken raadpleegbaar op aanwezigheid via de ASG-website). Bij gebrek aan middelen gebeurt sedert die datum dat eenvoudiger via het archiveren in een Excel-bestand en voorzien van het SISO-trefwoord: een aangroei van ca. 1600 titels !

- We verzamelden alle artikels (digitaal – een collectie van 120 bijdragen) die verschenen onder de noemer “*Cuisine Médiévales - les recettes du moyen-âge*” in het tijdschrift “Moyen Âge” vanaf het nummer 1 in 1997 met een inventaris;
- Bleef de inventaris van onze *collectie menukaarten* doorgaan – op dit ogenblik zijn we al aan 1995;
- Blijft het klaarmaken van *knipsels* voor het klasseren – in 2020 zijn al een 500 nieuwe knipsels verwerkt;
- Is er het samenstellen van een volgende ASG-publicaties;
- Wordt er flink doorgewerkt binnen de *ASG-taalcommissie* waar er nu al gewerkt wordt aan deel 3 met de product-terminologie dat begon met groenten, peulvruchten, graanproducten en noten - Mattijs zit al aan de ‘Vissen’. Terwijl we nog niet weten wanneer we kunnen vergaderen in ons SDC, is er toch al een nieuwe aanmelding voor participatie van Rémy Dekker, culinair auteur en lesgever gastronomie aan het Summa College in Eindhoven;
- Werd onze *ASG ledenlijst* eindelijk na 3 jaar van “stilte” bijgewerkt en werd er een “hernieuwde lidmaatschap” rondgestuurd samen met het nr. 4 jg. 2019 en een inhoudslijst van de verschenen digitale nummers (2018 & 2019) – je betaalde toch ook ??? Bij twijfel neem je contact op met collega Eddy Goorts die de ledenadministratie bijhoudt: [ledenadministratie@asg.be](mailto:ledenadministratie@asg.be)

*Vergeet niet dat we geen instelling zijn die voor haar werking door de overheid gesubsidieerd wordt, of een organisatie is waar men spreekt in een “klant-bedrijf” verhouding. Neen, elk lid is de ASG waarbij iedereen, op zijn manier, een steentje bijdraagt en dit omdat de ASG in de eerste plaats een tref-, contact- en netwerk orgaan is, steunend op inhoud met haar Studie- en Documentatiecentrum.*

- Zoals meer en meer verenigingen *digitaal werken*, is dit ook zo voor de ASG: er waren de regelmatige bijwerkingen aan onze website, het rondsturen van een elektronische nieuwsbrief, het plaatsen van een aantal berichten op onze facebook-pagina, e.a. Is het op een andere drager dan vroeger, de ASG zal de komende jaren blijven doen waar ze goed in is: *vanuit de basis een verdere uitbouw en “gebruik” van het Studie- en Documentatiecentrum (archief-bibliotheek) en artikelen publiceren over ons culinair erfgoed in het kader van de maatschappelijke ontwikkelingen in Vlaanderen en Nederland.*
- *Ondanks Corona* bleven er contacten lopen en werd er de laatste twee maanden *niet stilgezeten*; enkele voorbeelden:
  - Van *Paul Asselbergs* ontvingen we eind mei nog een aantal van zijn '**culinaire**' **gedichten**  
 Bij nazicht van de door Robert Penders gemaakte inventaris voor de ASG-tijdschrift nummers vanaf nr. 94 (nr1 2007) lezen we volgende verwijzingen:  
 Nr 98 pag 29 een gedicht van Asselbergs: “De Verliefde Cacaoboon”  
 Nr 109 pag 105-106 over de publicaties Paul Asselbergs + gedicht “De verliefde Asperge”  
 Nr 110 pag 202-203 Over de tiende publicatie van Paul Asselbergs
  - Clem Reynders schreef voor dit nummer een bijdrage over *Paul Bellefroid*, de grondlegger van de moderne wijnbouw in onze streken. Bij deze stellen we ons de vraag: zouden we via de ASG bij het gemeentebestuur van Borgloon niet (beleefd) aandringen om ergens een plein of straat naar Jean Bellefroid te vernoemen? Nu er wat prominenten van hun sokkel vallen is er wellicht tijd en plaats voor de echte culinaire voortrekkers in “de stad van de stroop”?
  - Jan Noorlandt uit Rhenen schonk ons “Wat zullen we morgen eten?” van G. Beumer uit 1955 - een echt tijdsdocument. Op bladzijde 1 staat er een inleiding van Werumeus Buning, een Nederlands dichter en schrijver die ook een enthousiast en deskundig was over culinaria, zie b.v. zijn '100 avonturen met een pollepel' (1937). Hij was trouwens de inhoudelijke inspirator

voor de doelstellingen van de ASG! Noorlandt heeft vorig jaar ook een boek gemaakt: “Jongen of meisje, culturele aspecten van 100 jaar geboortekaartjes.” Onze Robrecht bezorgde hem nu nog enkele scans van geboortekaartjes uit B-Limburg van ca. 150 jaar oud ...In een volgend nummer meer hierover.



PS: inmiddels konden dit losbladig nog aanvullen door aankoop!

- We hebben onze handen vol met het verwerken van een **boekenruil met de Universiteit van Amsterdam**: 37 verhuisdozen vol met culinaire pareltjes veelal van vóór 1950 ....
- Regelmatig ontvangen we tips, teksten met “mogelijke artikels”. Maar **we moeten voorzichtig zijn** met het copyright van overgenomen stukken, mogen we de bijhorende foto’s zo maar gebruiken enz. .. Kortom, een krantenartikel mogen we zo maar niet overnemen. Deze gaan afgeprint naar de collectie van de krantenknipsels met datum en bronvermelding! Dit is ook zo voor de ontvangen menukaarten: van wie, datum, plaats, bij welke gelegenheid, drukker (eventueel), ...
- Terwijl ons centrum niet toegankelijk was, konden we wel **inhoudelijk helpen**, bv. Willy Orlandini voor zijn eindwerk gidsencursus; Lara Stokmans, studente opleiding Toerisme en Recreatiemanagement aan de PXL in verband met haar bachelor-proef over de vermarkting van Herkenrode; Sanne van den Berg, studente aan de Hotel Management School Maastricht in verband met een focusgroep Zuid-Limburgse streekproducten;...
- Op het laatste dagelijks bestuur werd er beslist dat we terug zorg dienen te dragen voor onze uitstraling, kortom dat we zeker werk dienen te maken van onze P.R. en dat we de **werkgroep “Activiteiten en Promotie”** dienen te reactiveren. Kandidaatsleden kunnen zich aanmelden bij de voorzitter ([voorzitter@asg.be](mailto:voorzitter@asg.be))
- Vroeger hadden we een werkgroep “Kwaliteitszorg en Interculturaliteit” onder leiding van de onlangs overleden Gustaaf Ingelaere. In het kader van een gebruiksactivatie van onze duurzame documentatie besloot het DB ook voor een naamsverandering van deze werkgroep met klemtoon op zorg in de brede betekenis → **werkgroep “Zorg, Gezondheid, Interculturaliteit & Terroir”**. Hierbij denken we aan de korte keten met streekgebonden producten, welzijnszorg en terroir, zorg met streeksmaak, streekgebonden producten en gezondheidszorg, voeding en verzorging (vroeger huishoudkunde). Kandidaatsleden voor deze werkgroep kunnen zich ook aanmelden bij de voorzitter ([voorzitter@asg.be](mailto:voorzitter@asg.be))
- Corona had voor ons ook nog iets positief in petto: **Jean Nicolai**, gewezen docent fotografie en film aan de Hogeschool PXL te Hasselt, had nu tijd om zijn archief op te ruimen en vond een 20-tal **negatieven van foto’s**, getrokken op de officiële **installatie van de ASG te Mortsel in 1982** in het stadhuis van Mortsel daar door toenmalig minister van Cultuur Karel Poma in aanwezigheid van René Piot als Directeur-Generaal van de Nationale Dienst voor de Afzet

van Land- en Tuinbouwprodukten [NDALTP] en van André Verheyden als Commissaris-Generaal voor Toerisme[CGT], die optraden op als “peters” van de ASG.

- Door Corona dienden we al onze geplande evenementen te annuleren. Een positief signaal kwam van de Stad Hasselt. We kwamen in aanmerking voor een “*extra evenement-ondersteuning voor verenigingen*”. Dossier werd ingediend.
- Regelmatig krijgen we tips en teksten binnen **van ASG-leden** die als contacten optreden voor onze *knipselcollectie*; die we dan ook verwerken (afprinten, trefwoord toekennen, plaatsen in de kaften,.. meer werk dan je zelf denkt!). Ik ga geen namen noemen om er geen te vergeten !!! Maar, dank daarvoor. Het gaat van een nieuwe streekspecialiteit (?) aan de kust, een 50-jarige viering te Gent, documentje over “la capitale de la choucroute”, een zorginitiatief in Noord-Brabant, ...
- In bovenstaand kader hebben we ook contact met Piet De Lombaerde, project verantwoordelijke *Koekenstad Antwerpen* ([www.antwerpenkoekenstad.be](http://www.antwerpenkoekenstad.be)) die er jaarlijks evenementen organiseert. Ook hiermee was er onlangs een interessante documenten en publicatieruil. Dit naast regelmatig giften (boeken, tijdschriften, menukaarten,...) van particulieren. Wij treden tevens op als “bewaarbibliotheek” voor bepaalde culinaire tijdschriften van de *Bibliotheek Hasselt Limburg*.

~ ~ ~ ~ ~

Vroeger gaf het lidmaatschap ook de aanleiding tot het toesturen van ons tijdschrift. Mede doordat we als neutrale vrijwilligersorganisatie niet meer in aanmerking komen voor een Vlaamse reguliere financiële ondersteuning, zijn we nu al een 3-tal jaren geleden overgestapt op een digitaal "**Mededelingsblad en Verzamelde opstellen**" onder de noemer "**TERROIR**". Tot op heden werd deze direct op onze website geplaatst. In de toekomst zal dit pas 4 maanden na het verschijnen gebeuren. De als reguliere lid/relatie ingeschreven zullen deze in de toekomst direct in pdf-versie ontvangen. Als overgang sturen we hierbij nr. 1 jg 2020 in pdf.-format.

Aan iedereen veel goede moed gewenst in de komende periode. We hopen dat ieder die een taak op zich nam, dit ook verder doet in 2020 en onze doelstellingen wil uitdragen. We kijken ernaar uit om jullie later opnieuw te verwelkomen en dat we onze werking mogen verderzetten dank zij de bekomen middelen van de leden!!!

**Volg** ook de ASG op onze *website* [www.asg.be](http://www.asg.be) via de *ASG nieuwsbrief* (gratis - enkel in te schrijven) en ook via *Facebook* onder:

<https://www.facebook.com/ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie/>

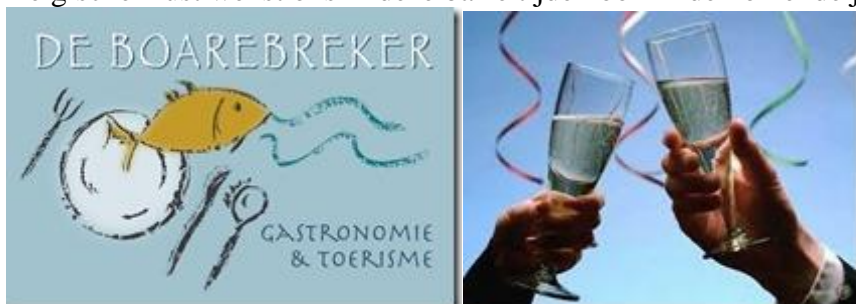
*en* ook het Stadsarchief op <https://www.facebook.com/Stadsarchiefhasselt/>

Namens het ASG-Bestuur  
Jacques Collen, voorzitter

Noot: na de Algemene Statutaire Jaarvergadering van 7 september 2020 zullen we de samenstellingen van het Beschermcomité, de lijst van de ereleden, Raad van Advies, Raad van Bestuur (vzw & stichting), Dagelijks Bestuur en samenstelling van de actieve werkgroepen kenbaar maken via onze website.



> Georges Keters, journalist en directeur-uitgever van o.m. het *blad “De Boarebreker”* voor de Belgische Kust wenst ons in deze barre tijden ook in de komende jaren nog veel succes toe.



> Het *volgend nummer* (nr. 2 jg. 35, 2020 met volgnummer 139) wordt:

**Koock Boeck  
Voor  
Juffer Anna Ter Braeck van Opgandt**  
Anno 1656 : Den : 27 Julius  
door  
drs. R.N. Ferro





Fig: Toegangsdeur tot de Borg in Opgandt (Ugant)

**Een Gronings-Emdens kookboek**  
Deventer 2020

*Deze studie wordt gepubliceerd als nummer 2 van Jaargang 35, 2020, volgnummer 139,  
van TERROIR – Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen van de ASG  
Driemaandelijks tijdschrift april-mei-juni 2020*







## **STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE - AANDACHTSVELDEN EN MAATSCHAPPELIJK BELANG**

Collen Jacques

### **A. Een streekgebonden benadering van de gastronomie**

*Vooreerst de opmerking dat gastronomie verschillend is van “voeding” in het algemeen en “voedingsproductie” in het bijzonder. Komt daarbij dat de ASG de “gastronomie” niet benadert als een louter “elitair” gegeven, maar wel als verantwoord verwerken (bereiden) van basisgrondstoffen tot “eten en drank”.*

Gelukkig zijn onze streken nog "rijk" aan productie van streekeigen voedingsproducten en fabricaten (streekproducten en streekspecialiteiten) zoals bier, vlees, vis, groenten, zuivelproducten, kruiden, ... Doch deze rijkdom is slechts een schaduw van wat eens was: denk maar eens aan de zgn. “vergeten groenten” of het feit dat in een nabij verleden in quasi elk dorp een brouwerij was,...

ASG-medestichter Jan Lambin wees als radiojournalist al in het begin der vijftiger jaren [lang vóór Carlo Petrini in Italië slow food gestalte gaf (1986)] op het belang van de regionale producten. Voortdurend wees hij op het belang van de kleinschaligheid met het behoud van de eigenheid. Bovendien pleitte hij toen reeds voor het werken met lokale producten in de zgn. “gastronomische tempels”. Desalniettemin verlangen talrijke producenten naar groter, meer, winstgroei, ... en gingen de topchefs omwille van het statussymbool liever naar het Parijse Rungis (in 1969 verhuisden de beroemde Parijse voedselhallen “Les Halles” naar het toenmalige dorpje Rungis, ten zuiden van Parijs), dan naar de kleine producent

om de hoek. Op deze wijze evolueerden bedrijven naar kwetsbare posities, rampzalig bij de minste economische recessie.

Zo kon men spijtig genoeg, nog de loop van de jaren '90 en begin jaren 2000 het teloorgaan van vele eigen streekbieren, likeuren, kaasvariëteiten, jenevers, enz. ... noteren. Ook in de land- en tuinbouw kan men een verarming vaststellen wegens het vervangen van eigen rassen en soorten door economisch productievriendelijke, zoals dat gebeurde met tal van inheemse fruitboomsoorten, graangewassen, aardappelvariëteiten, boonsoorten,... Dit naast het verdwijnen van o.a. het Kempische schaap, het Tongers varken, de Haspengouwse kip, ... Bij dat alles kan men de bedenking maken of éénmaking in productie en producten (bv. het streven naar één enkel massaproduct i.p.v. diversificatie), evenals de concentratie van producenten (door fusie, ed. .... ) handelsvaster is. Het is een feit dat door schaalvergroting en assortimentsbeperking men de eigenheid laat verloren gaan, waardoor men zich in de eerste plaats blootstelt aan een sterkere buitenlandse concurrentie. Gelukkig merken we de laatste jaren dat er terug een tendens opkomt van kleinschaligheid, product- en marktdifferentiatie.

## **B. Aandachtsvelden en maatschappelijk belang van de streekgebonden gastronomie**

### **a. Onderdeel van het cultuurpatroon**

In dit opzicht is het een gelukkig feit dat de geschiedenis niet langer meer "l'histoire des rois et des batailles" is, maar dat men ook hier meer en meer aandacht krijgt voor het sociale aspect van het verleden, met het element "eten en drinken" en de weerslag daarvan op de levenswijze van "vandaag de dag".

Meer en meer wint in dit opzicht de sociale geschiedenis aan belang en tracht men een antwoord te geven op vragen als: hoe leefde de gewone man, wat was zijn levenswijze, hoe was hij gekleed, uit wat bestond zijn huisgerief, wat at en dronk hij, ... Het is een voorbeeld van toegepaste archeologie, waarbij men zich niet alleen beperkt tot het voorwerp maar ook kijkt naar het gebruik en de gebruikswijze ervan.

Streekgebonden gastronomie moet men niet alleen zien als een doordringen tot de oorsprong van de tot op heden gekende (volks)gebruiken of van hoe hedendaagse tradities (rond het dagelijkse werk of bij uitzonderlijke gebeurtenissen), een overdracht van vroeger herbergen. Streekgebonden gastronomie is eveneens een spiegel van de levenswijze in de stad of op het platteland, een uiting van een sociaal gedrag, een uiting van een gevoelstoestand bij blijdschap of verdriet (bv. de dodemanskoeken, huwelijkstaart, ... ), een aanpassen in tijden van malaise of oorlog, een evolutie in ouderdom (kinderen en mosselen, spruitjes, ...), periode van de dag (ontbijt, middageten, eten op werk, vieruurtje,...), de beschikbare etenswaren, e.a. Kortom, ieder streekgebonden product of bereiding heeft zijn verhaal om de mens te ontdekken die het maakte en de sfeer waarin het ontstond.

In deze optiek moet ons culinaire erfgoed, net als onze musea en gebouwen, voor de toekomst worden bewaard. Maar het moet steeds opnieuw worden vertaald en geactualiseerd.

### **b. Als deel van het toeristisch-recreatief gedrag**

Het bestedingspatroon in de vrije tijd krijgt van langsom een grotere belangstelling, vooral ook omdat vrije tijdsbesteding en toerisme (waar ligt de grens ...?) een belangrijke economische sector is geworden. Als deel van de belevingseconomie, is de streekgebonden gastronomie, net als het gastheerschap, een cruciale succesfactor. Wanneer tafelen kan verbonden worden met specifieke regio's wordt het een krachtig marketinginstrument. Authenticiteit is immers één van de dingen die hoog op het verlanglijstje van de toerist staat. Het is zo oud als de straat en tevens supertrendy. In het buitengebied (is een begrip uit de ruimtelijke ordening dat betrekking heeft op grond buiten de bebouwde kommen van steden en dorpen waarbij een groot deel van deze grond een agrarische bestemming heeft) zijn de voornaamste troeven de streekproducten en traditionele gerechten. Denk aan geuze en kriek in Pajottenland, de bloesems en het fruit in Haspengouw, de paling in het groen van Waasland, waterzooi, witloof, mosselen en hop. In de steden zijn het juist de buitengewone diversiteit en de allernieuwste trends die helemaal in lijn zijn met de dynamiek en beleving van de stad. Aldus is (streekgebonden) gastronomie een belangrijke bron voor beeldvorming van regio's en steden, een cruciale succesfactor in de toeristische beleving. Het vermarkten heeft daarenboven ook een gunstig effect op complementaire sectoren zoals: productie en distributie van streekproducten, plattelandontwikkeling en lokale culturele identiteit. De beleidsbepaling moet daarom aansluiten bij het algemeen toeristisch beleid, maar ook bij andere domeinen zoals o.m. cultuur, economie, sociabiliteit, ...

Gastronomie heeft tevens de potentie tot een verbreding van de productmatrix. De kunststeden, de kustgebieden en de groene regio's zijn sterke producten, maar Vlaanderen omvat in zijn diversiteit meer troeven dan deze drie. Nieuwe toeristische producten kunnen ontwikkeld worden door bv. gastronomie te koppelen aan het wereldoorlogserfgoed, het maritiem erfgoed, muziekfestivals, straattheater, architectuur, industriële patrimonium, enz.

Samengevat kan men de relatie van toerisme/recreatie tot de gastronomie in een 3-tal punten samenvatten :

- gastronomie als reis- en verblijfscomfort,
- gastronomie als aantrekkingsfactor, als deel van het streekgebonden aanbod,
- streekgebonden producten als souvenir of als geschenk.

### **c. Als tewerkstellingsfactor**

Dit geldt zowel op het vlak van de klein- als de grootschaligheid van de bedrijfsvoering. *Voor de kleine ondernemingen*, en we denken niet alleen aan de restaurants maar ook aan de producenten, is die streekgebonden gastronomie van

belang, omdat men zich buiten de concurrentie plaatst. Inderdaad, het belang van de kleinschaligheid met het behoud van eigenheid wordt veelal onderschat. Talrijke producenten verlangen naar grotere omvang, grotere productie, hogere winsten, ...en hun producten in die zin aanpassen waarbij men evolueert naar zeer kwetsbare posities, rampzalig bij de minste economische recessie.

Zo kon men al, spijtig genoeg, enorme verliezen noteren in het teloorgaan van bv. vele eigen bieren en jenevers doordat een fusiebedrijf het kleinschalige product niet meer kon waarmaken. Ook in de land- en tuinbouw kon men een verarming vaststellen wegens het vervangen van eigen rassen en soorten door economisch productievriendelijker. Het gebeurde met tal van inheemse fruitboomsoorten, aardappelvariëteiten, groenten, boomsoorten, varkensrassen, enz.

Bij dit alles kan men zeer zeker de bedenking maken dat éénmaking in productie bij het streven naar één enkel massaproduct op het eerste zicht handelsvaster is, maar dat daardoor de eigenheid verloren gaat waardoor men zich bovendien blootstelt aan een sterkere concurrentie! Het is hoog tijd om te beseffen dat eigenheid met kwaliteitswaarborg ook producttrenderend is. Hierbij zijn prijsverschillen dan niet meer zo bepalend, enkel het product zelf telt nog: kijk eens naar de hedendaagse prijs voor het aloude sterappeltje, de prijs die men bereid is te betalen voor een fles echte wijn uit de streek waar men zelfs eerder het etiket dan de inhoud koopt, een schotel bereid met grondwitloof als een ware lekkernij wordt beschouwd,... Sommigen zijn zelfs bereid kilometers ver te rijden om een eigen landbouwproduct "van bij de boer" te kopen, een authentiek abdijbier te bemachtigen,... Kortom, zeker bij de streekgebonden gastronomie geldt de economische wet dat een gespreide diversificatie zorgt voor een rendabiliteitsverhoging.

*Op grotere schaal* stelden tal van exporterende firma's bij hun contacten in het buitenland, de noodzaak vast van een adequate ruggesteun door middel van een verantwoorde motivering omtrent hun producten: positionering, ontstaansverhaal,... Streekgebondenheid is hier tevens een probleem van afzet, promotie, waardetoevoeging, enz ...

Het is inderdaad meer dan nodig om onze producten een historische, volkskundige, geografische, economische, e.a. achtergrond te geven waarbij men bewust moet worden van deze waarden. Dit is van belang: naar binnen toe om te geloven in het product – naar buiten toe als een middel ter promotie, dit in het kader van een toegepast marktonderzoek.

Is men hiervan overtuigd, dan stelt men zich nog de vraag welk promotie- en verkoopskanaal te kiezen. Doch dit is geen specifiek probleem van de streekgebonden producten of bereidingen. Vragen die zich hierbij stellen zijn: welk kanaal kiezen al naargelang de grootte van het bedrijf, de aard van het product (koeken, alcoholische dranken, ...), of een keuze te maken tussen nieuw te creëren kanalen (bv. Lekker Limburg - actie in Bokrijk, de "zoete markt" van 't Heuvelland, ...) of door gebruik te maken van bestaande of een combinatie van beide. Bij de bestaande distributiekanaal denken we o.m. aan: klant komt naar

het bedrijf, consument gaat zelf op koopronde, koper via distributieondernemingen, via gespecialiseerde winkels, via de lokale horeca, de toeristische infrastructuur, folkloristische- of boerenmarkten, e.a.

#### **d. Als kwaliteitsnorm**

Streekgebonden gastronomie is ook nauw verbonden met het marktgericht vlak van de kwalitatieve bescherming van de consument. Inderdaad, tot voor enkele jaren was kwaliteitszorg voornamelijk product- en productie georiënteerd. Doch vandaag de dag is men er meer en meer van overtuigd dat kwaliteit voor de consument eveneens de kwaliteit van diensten is. Zo is in de service-bedrijven als luchtvaartmaatschappijen, banken, verzekeringen, hotels, restaurants, ... de kwaliteitszorg, in al zijn facetten, volop in opgang. Let wel, men spreekt hier duidelijk niet over de reeds vanzelfsprekende, vaststaande normen voor de voeding in de betekenis van kwalitatief goed, de zuiverheid, de houding t. o. v. de additieven, het aanvaardbaar zijn voor de volksgezondheid, de voedingswaarde, ed..... Kwaliteit van diensten betekent hier dat "klanten-verwachting" (versheid, gegarandeerd afkomstig uit de geëtiketteerde streek, productiewijze, ...) het uitgangspunt is bij het bepalen van een kwaliteitsnorm of -niveau waarmee een klantentevredenheid kan bereikt worden.

De kwaliteitszorg in de "verkoop" van een streekgebonden product steunt inderdaad op o.m. de smaak-, vorm- en de verbruikseigenheid.

Het product moet klaar zijn vóór de verkoop, doch de bekendmaking als "streekgebonden" moet in de winkel of grootwarenhuis tot uiting komen als de aankoop van een product met een hogere waarde. Denk maar aan de eigen prestatie van streekgebonden scharrelkip - of hoeve-eieren, de grottenkaas, ... De presentatie gebeurt niet op dezelfde wijze als deze van een gewoon ei, een gewone appel, ...

De "verkoop" moet daarenboven inhoudelijk begeleid worden: denk aan die erbij horende verklarende notitie ... De ober die geen "kip met appelmoes" serveert, maar "Mechelse koekoek met een jonagold appelcompote". En kan hij/zij desgewenst daarbij nog anekdotes vertellen, is dat zeker een meerwaarde!

Door inachtneming van deze punten krijgt de streekgebonden gastronomie een stijgende gebruikswaarde. Een zwak punt moeten we hierbij echter erkennen: de authenticiteit van het aangeboden product is op het moment van de verkoop niet altijd objectief meet- of tastbaar. Het is het probleem of het etiket op de fles wel een oorspronkelijke inhoud dekt. Denk maar eens aan de plaag van de zogenoemde "etiket-bieren", een Parma-hesp die Parma nooit zag (maar dan wel dunderd verkocht wordt...), het gebruik van bv. "Brugge" als merknaam van kazen en niet als oorsprongsbenaming, die inlandse wijn die voor een deel uit een mengeling met uitheemse wijn bestaat, enz ...

Om nu te komen naar die integrale kwaliteitszorg zou men hier marktgericht moeten werken, rekening houdend met de authenticiteitswensen van de klant, zeker van die klant die kwaliteitsbewust is. Het zou normaal moeten zijn dat oorsprongskwaliteit en het daaraan gekoppeld streekgebonden authenticiteitsbewustzijn in onze bedrijven een sterkere aandacht krijgt. Er is al een beginnende trend door het gebruik van de term “Belgisch” waarmee men de producten een hogere verkoopwaarde tracht te geven (cfr. Belgische pralines, Belgisch bier, Belgische keuken, ... ). Ook in Nederland gebruikt men zo de term “Hollands” (cfr. Hollandse kaas, Hollandse melk, Hollandse groenten, ... ).

In de ogen van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie is dit slechts een eerste stap omdat deze benamingen geen aanduidingen zijn voor de werkelijke oorsprong (Belgisch bv. is veel te algemeen en Hollands is veelal veel te eng ... ) of voor de sfeer waaruit ze hun oorsprongskwaliteit putten. Hierbij spreken we dan nog niet van het bewaren van de oude fabriekskern (bv. een molen als kernmerk dragen, maar laten afbreken bij de uitbreiding van de productieruimte,...), het fabrieksmuseum, het fabrieksarchief, ... Dank zij een grondige motivatie van oorsprong en streekgebondenheid kan men een nieuwe economische strategie verder uitwerken om van daaruit een gewenste productie- en verkoopstrategie te bepalen. Niet voor niets heeft men o.m. bij Bols (NL) ‘n bedrijfsarchivaris in dienst!

*Labels* (zelfs deze van landelijke en officiële organen) geven niet altijd een waarborg, de meeste (ook bij de aanduiding van “streekproduct”) moet men zelf aanvragen en betalen - niet verdienen!

#### **e. Als element van gezonde voeding**

Gezonde voeding, gezond ontbijt, .... is een actueel thema. Veelal zien we dat het verlaten van de traditionele streekgebonden voedingsgebruiken de aanleiding kunnen zijn voor tal van gezondheidsproblemen. Een antwoord geven op basis van streekeigen gewoontes en smaken is dan veelal gemakkelijker in het dagdagelijkse leefpatroon in te passen en is dan ook langer vol te houden... Hier is streekgebonden gastronomie synoniem van gezond, voeding, smaak, ....

Maar net als dit geldt voor volwassenen, moet men eveneens kinderen bewust met streekgebonden smaken leren omgaan. Door het promoten van een gevarieerde en evenwichtige voeding kan men hun gezondheid bevorderen.

#### **f. Het psychologisch belang**

Zeer dikwijls komt het belang van de streekgebonden gastronomie om de hoek, ook daar waar men het niet vermoeden zou. Zo is streekgastronomie zeer dikwijls een vast herkenningspunt voor de mens in vreemde situaties. Denk maar eens aan het psychologisch belang van een herkenbare voeding in bejaardenhuizen, ziekenhuizen, kindertehuizen, kostscholen, verpleeghuizen, kazernes, gevangenissen, enz. Ervaringen bewezen het belang van die streekgebonden gastronomie, vooral op zon- en feestdagen, omdat men via deze weg een soort

herkenningspunt ontvangt van de buitenwereld en dit temidden van een gewoonlijk totaal wereldvreemd kader, niet alleen qua omgeving, doch ook in gewoonten en voedingsgebruiken.

Men merkt dat streekgebonden gastronomie niet alleen een zaak is van de verwerkende nijverheid, land- en tuinbouw, de keuken thuis, het restaurantwezen, maar ook deze van o.m. de grootkeuken. Hierbij moet men weten dat de grootkeuken en de streekgebonden gastronomie niet steeds lijnrecht tegenover elkaar dienen te staan als er wordt rekening gehouden met een aantal factoren. Het was tevens de drijfveer voor Netty Engels-Geurts, als diëtiste en afdelingshoofd van het ziekenhuis te Sittard, om de ASG mede op te richten. Hierbij de stelde ze o.m. volgende punten als uitgangspunten voor de zorgsector:

- Hoe lang is de verblijfsduur van de bewoners, zijn er periodieke onderbrekingen, kan men zelf gerechten kopen of bereiden?
- Uit welke streek is het grootste deel van de bewoners afkomstig?
- Welke leeftijd hebben de bewoners en hoe staan ze tegenover streekgerechten?
- Welke steekbereidingen en streekproducten spelen in de regio een rol in de jaarkrans?
- Hoe kan men de streekgewoonten inpassen in de voedings- en dieeteisen: voedingseisen voor bejaarden, kinderen, bedlegerigen, de diverse groepen van dieetpatiënten,....
- Zijn streekbereidingen budgettair haalbaar?
- Kan men ze op een goede manier (apparatuur, kok met kennis van zaken, tijd,...) bereiden?
- Zijn de gerechten op de goede wijze en op de goede temperatuur te serveren?

### **g. Het sociale belang**

Net als Toine Manders die als Nederlands Europarlementariër in maart 2008 verwees naar het sociale aspect: “via eten een brug slaan naar een hoger maatschappelijk welzijn”. Inderdaad, de tegenwoordige maatschappij heeft door individualisering te lijden onder de steeds sterker om zich heen grijpende sociale armoede. Door die snelle hap op een barkrukje, eten voor TV, ... bouwen de mensen een territorium om zich heen. Ze communiceren niet meer. Zie maar de houding van eenieder in een publieke lift, op staat, op terras, in een wandelpark, ...men leeft langs elkaar heen, er is een drempel voor sociaal contact.

We eten gemiddeld 75.000 tot 100.000 maal in ons leven. Ruim voldoende dus om meer dan ongewone aandacht te hebben voor dit voedingsgebeuren. Hoe krijgen wij terug dat mensen via “eten en drinken” een socialer gedrag gaan vertonen? Eenieder weet dat, ook in de familiale sfeer, mensen niet alleen meer op vaste tijden aan de eettafel moeten, maar dat het is belangrijk dat ze het weer gezellig gaan vinden om de maaltijd gezamenlijk aan tafel te gebruiken. Moet men meer gaan naar tafelstructuren in de horeca waarbij men gewoon bij anderen aanschuift? Of, in vakantiehôtels bv.: eten op vaste plaatsen en op gezette tijden

zodat men elkaar al vlug kent,... Maar ook daar merkt men dat bij elkaar zitten niet steeds het gewenste resultaat geeft.

Onderzoek wees uit dat de onwetendheid over centrale gespreksthema's, van raakpunten met anderen, één van de belangrijkste oorzaken is, waardoor men zelf niet begint met een praatje, een "small talk". Net als bv. "het weer", kan streekgebonden gastronomie hierin een rol spelen: dat speciale drankje dat je niet kent, die streekgebonden schotel, die bepaalde tafelgewoontes, de vraag waar het aangeboden vandaan komt,... kan daartoe aanleiding geven. Men kan zeker stellen dat individualisering van de maatschappij niet mag doorslaan naar sociale armoede en dat daar de streekgebonden gastronomie haar steentje kan bijdragen. Om het met de woorden van de Italiaanse chef-kok Carluccio te zeggen: "Streekgastronomie moet gelukkig maken en de eigenwaarde verhogen". Maar "de manier waarop" kan aanleiding geven tot verder onderzoek!

#### **h. Als multicultureel integratie-element**

Integratie heeft vele facetten. Belangrijk hierbij is dat allochtonen ook *onze eetgewoontes en streekgebonden producten* leren kennen. Vlaanderen heeft inderdaad een zeer rijke culinaire schatkamer waarin de vele ambachtelijke en streekgebonden producten een niet onbelangrijke plaats innemen. In het integratieproces van het leren kennen van het gastland past dan ook zeker het onder de aandacht brengen van dat erfgoed en de verhalen en de rituelen die bij eten en drinken horen,

Maar anderzijds moeten de allochtonen bij dat integratieproces ook *aandacht hebben voor de culturele diversiteit* van deze nieuwe burgers.

Bovendien is eten een *laagdrempelige manier* om mensen zonder onderscheid bij elkaar te brengen als een sociaal gebeuren en een opstap naar interculturaliteit. Samen eten en een drankje gebruiken met het leren kennen van de specifieke smaken en bereidingstechnieken van elkaars (streekgebonden) gastronomie, kan de culturele en sociale verschillen tussen mensen overbruggen en het integratieproces bevorderen.

Wil men daarenboven wereldburgers worden en de bevolking sensibiliseren over de eerlijke handel, duurzame ontwikkeling en mondiale voedselvraagstukken, is het aangewezen dat de mensen ingrediënten en eetculturen van over de hele wereld weten te achterhalen.

#### **i. Als accent in het competent gericht horeca-onderwijs**

*- de bekende reguliere opleidingen:*

Professionalisering van de sector impliceert een grotere nood aan geschoolde arbeidskrachten. Daar waar hotelscholen en centra voor bijkomende vorming steeds verder evolueren naar culinaire specialisatie, wordt van de afgestudeerden een steeds grondiger kennis vereist, niet alleen van de basiscompetenties maar ook van de nieuw invalshoeken zoals diëten, vegetarisme, moleculair koken, toepassen van nieuwe kook- en bewaarstechnieken, ... maar ook het innovatief



werken in het kader van een creatieve “gastronomie met streekproducten”. Dit alles is nodig om zich vlot te kunnen integreren in de sterk gediversifieerde arbeidsmarkt. Hierbij komt naar voren dat het onderwijs moet durven om uit het 'technisch correcte keurslijf' te komen.

Onderwijs en het bedrijfsleven met elkaar verbinden is een open deur intrappen, maar er dient in dat opzicht nog veel te gebeuren. Hierbij denken we o.m. aan het probleem- gericht onderwijs (PGO) waarbij voeding in integrale opdrachten geïntegreerd dient te worden en waarbij de leerling dient te zoeken naar relevante, leerrijke en boeiende invalshoeken. Het is durven gegevens te verzamelen op het vlak van de streekgebonden gastronomie met eetgewoontes en recepturen uit verleden en heden. Het doet hen grenzen verleggen met vallen en opstaan, waarbij men tenslotte de verzamelde gegevens op een logische manier dient te ordenen, te verwerken, te interpreteren en over te dragen in een mondelinge presentatie of een schriftelijke rapportering.

Maar ook in de zaal, het restaurant zelf, koppelt men streekgastronomie aan een professioneel gastheerschap. Denk maar een adequate voorstelling van de streekgebonden bereiding met eventueel achtergrondinformatie over de gebruikte streekproducten. Of men krijgt bv. te maken met mensen die vanwege hun geloofsovertuiging geen alcohol of bepaalde vleeswaar nuttigen. Hoe gaat men hiermee om?

#### *- de vervolg- en specialisatiescholing*

Daar onze hedendaagse maatschappij meer en meer eist op het vlak van de secundaire werkzaamheden (fiscaliteit, hygiënenormen, exploitatievoorschriften, ...), dit gekoppeld aan de hierboven geschetste professionalisering, maakt specialisatie noodzakelijk. Ook is het zo dat men quasi de volledige opleiding moet doorlopen hebben om het belang van bepaalde facetten naar waarde te begrijpen. Zeker voor het domein van de streekgebonden gastronomie. Door gebruik te maken van de middelen uit de streek om te komen tot een grotere implementatie (invoeren van een nieuw systeem) en met nog meer efficiëntie de streekgebonden bereidingen en producten te gebruiken. Vandaar dan ook dat men de streekgebonden gastronomie aantreft in de leerprogramma's van de diverse specialisatiejaren.

#### *- opleiding voor bedrijfsprofessionals*

Er zijn al heel wat opleidingen of specialisaties rond voeding in het hoger onderwijs: van hotelmanager tot diëtist, voedingsgeschiedkundigen, chemici, landbouwingenieurs, brouwingenieurs, gastro-geografen, culinair toeristisch experts (cfr. de module “Gastronomy and Tourism” die de ASG organiseerde van 2003 tot in 2008 in opdracht van de Hoge Hotelschool Maastricht),... Maar tot nu toe bestaat er nog géén multidisciplinaire gastronomie-opleiding die alle aspecten van eten en voeding in één opleiding op managementniveau

samenbrengt. Het stimuleren van de kenniseconomie, het ontdekken van de grondvesten van het hedendaags culinair gebeuren en het ontwikkelen van impulsprogramma's zouden hier de uitgangspunten zijn. Graag wil de ASG hierin voortouw nemen (en verrichtte hiervoor al voorbereidend werk), bij voldoende materiële en financiële ondersteuning. Een dergelijk leerplan moet strategisch aangepakt worden, samen met de beroepsorganisaties, de belangenverenigingen, de sociale partners, de participerende opleidingverstrekkers en andere relevante actoren.

Uitgangspunt hierbij is dat voeding in onze maatschappij een steeds belangrijkere rol inneemt. Zo stijgt ondermeer de interesse voor gezondheid en gezond eten, maar ook voor lekker koken, gezellig eten en genieten van een glaasje wijn, het ontdekken van de regionale specialiteiten,...

De betere restaurants moeten hun status hoog houden en net deze restaurants hebben het professioneel en financieel bijzonder moeilijk. Zij zijn verplicht om naast het klassiek koken, zich meer en meer bezig te houden met extra activiteiten zoals culinair advies, kookdemonstraties, ontwikkelen van kant-en-klare maaltijden voor grootdistributie, schrijven en uitgeven van kookboeken, ... Hier groeit dan ook steeds sterker de behoefte aan kennis en inzicht inzake commerciële- en managementvaardigheden in de gastronomische sector. Dit naast het op zoek gaan naar exclusiviteiten bij kleine streekgebonden producenten op beurzen, landbouwdagen, enz. Op deze wijze zou men de culinaire chefs de officiële erkenning geven die ze verdienen.

Daarnaast is er nood aan gastronomisch management voor bedrijfsprofessionals, voor hen die werkzaam zijn in de aanverwante sectoren van de gastronomie zoals: hotel- en restaurantprofessionals, food and beverages managers, distributiemanagers, productmanagers van voedingsproducenten, aankopers van de grootdistributie, managers in de agro-industrie, voorzitters van verenigingen, culinaire journalisten, gastronomische media, ...

*penser la nourriture est nourrir la pensée*  
(denken over voedsel is het voeden van het denken)  
(Pierre-Louis “de” Lacretelle – 1786)

## **BOOMING BELGISCHE WIJNPRODUCTIE IS SCHATPLICHTIG AAN JAN BELLEFROID**

**Borgloonse verzekeringsmakelaar startte al in 1963 met eerste wijngaard**

**Reynders Clem**

*Met de regelmaat van een klok verschijnen in kranten en magazines artikels en ruime bijdragen over het fenomeen van de Belgische wijnproductie die als booming business wordt omschreven. Niet ten onrechte!*

*De cijfers liegen er niet om. De voorbije tien jaar is de Belgische wijnproductie vervijfvoudigd. Honderdvijftig wijnboeren staan in voor een areaal dat in de richting van de 400 ha evolueert. Bovendien scoren Belgische wijnen in internationale wedstrijden. Recent nog werd een schuimwijn uit Henegouwen in Brussel uitgeroepen tot de beste bubbels ter wereld.*

*Dat vandaag in zovele publicaties de peetvader van de relance van de Belgische wijnbouw nog nauwelijks wordt vernoemd is een beetje vreemd. Want zonder het enthousiasme van de Borgloonse verzekeringsmakelaar Jan Bellefroid zou het verhaal wellicht anders verlopen zijn. De Belgische wijnproductie is schatplichtig aan deze inwoner van Borgloon die al in 1963 wist dat wijnbouw in onze regio kansen had. Ook hier geldt het spreekwoord “Succes heeft vele vaders” ...*

### **Gepassioneerd door de lokale geschiedenis**

Jan Bellefroid (° 07-11-1913 te Borgloon en overleden op 22-01-2002 te Borgloon op 88-jarige leeftijd) was in het dagelijks leven verzekeringsmakelaar in Borgloon maar naast zijn professionele bezigheden was hij ook een man die bijzonder veel interesse had voor de lokale geschiedenis en heemkunde.



Zo was het hem opgevallen dat in de plaatselijke toponymie vaak het woord “wijn” voorkwam wat er duidelijk op wees dat in het verleden in Borgloon en bij uitbreiding in Haspengouw en

Vlaanderen ooit wijn werd verbouwd. Niet echt een nieuw gegeven want we wisten dat de Romeinen de wijnbouw in onze streken introduceerden. Of die wijnbouw kwalitatief veel voorstelde is niet geweten. Wel weten we dat het lokaal wijnverbruik in de 14<sup>de</sup> en 15<sup>de</sup> eeuw lange tijd belangrijker was dan de consumptie van bier.

De oudst gekende wijngaard van onze streken wordt vermeld in de Loonse (graafschap Loon – komt ongeveer met het huidige Belgisch-Limburg overeen) Berlingen (deelgemeente van Wellen nabij Borgloon): Vrouw Ermengarde schonk in 1079 haar wijngaard, groot 20 Loonse roeden (87 are 20 ca), aan de kerk van Sint-Lambertus te Luik.

In diezelfde periode schonk Geert van Edelbamde, heer van Hertem (een andere Loonse gemeente nabij Borgloon), als bruidsschat aan zijn dochter een wijngaard te Hertem, groot 22 Loonse roeden (95 are 92 ca). Hierdoor krijgen we tevens inzage in enkele boeiende aspecten van onze vroegere wijncultuur. De akte leert ons tevens dat er heel wat gereedschap voor de wijnbereiding ter plaatse aanwezig was. We krijgen tevens een volledig overzicht van de opbrengstmogelijkheden van een middeleeuwse wijngaard in het Loonse. In de goede jaren lag de opbrengst om en bij de 6000 liter wijn per hectare. In slechte jaren daarentegen daalde de opbrengst ervan onder de 3000 liter. Dit zijn interessante aanduidingen, vermits thans voor de kwaliteitswijnbouw de norm van 4.500 liter per hectare als doorsneenorm geldt voor goede Bourgognewijnen.

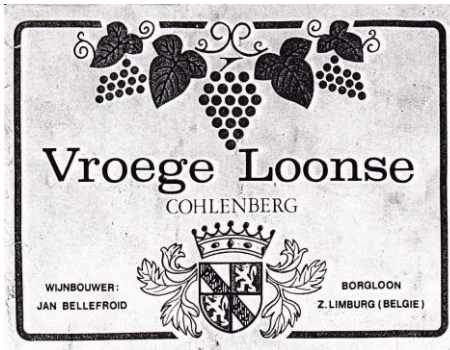
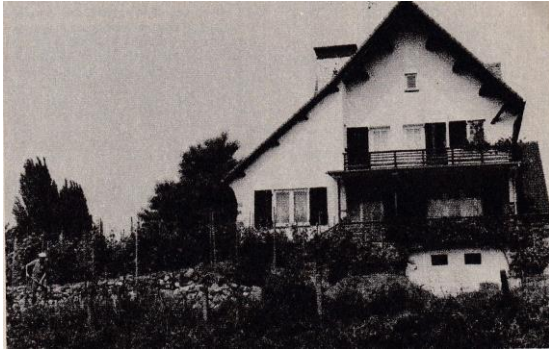
(bron: Jan Bellefroid: “Wijnbouw te Borgloon” in de Autotoerist, 1 mei 1978 pag. 650)

Noot: In 1978 publiceerde het Verbond voor Heemkunde als themanummer van “Ons Heem”, (nr. 6 jg. 32) een ‘Wijncultuurnummer’ met o.m. “Over druiventeelt en wijncultuur” J. Gerits / “Geschiedenis van druiventeelt en wijnbouw in het IJseland” G. Vande Putte / “Wijncultuur in Midden-Brabant” H. Vannoppen / “De Belgische druiventeelt om het midden van de 19de eeuw” J. Gerits / “Herinneringen aan de wijnbouw” J. Gerits / Wijnteeltspreekelingen met ook veel bronvermeldingen naar andere publicaties.

In de 16<sup>de</sup> eeuw ging het bergaf met de wijnbouw in onze contreien. Extreem koude periodes, door sommige chroniqueurs omschreven als de kleine ijstijd, zouden samen met opduikende ziektes de teelt onder druk hebben gezet. Een ander fenomeen dat duidelijk meespeelde was de uitbarsting van de vulkaan Tambora op het Indonesische eiland Soembawa in 1815; een uitbarsting door vulkanologen omschreven als de grootste in de geschiedenis. Na de uitbarsting ontstond een krater van 6 km doorsnede terwijl de hoogte van de berg van 4200 meter tot 2800 meter zakte.

Bellefroid raakte dus gefascineerd door het wijnverleden van zijn regio en stelde zich de vraag of het mogelijk zou zijn om weer aan te sluiten bij de middeleeuwse wijndruiventeelt in de streek van Borgloon. De laatste sporen van plaatselijke wijnbouw in Borgloon vinden we terug in 1840, bij de landbouwtelling van dat jaar. Sporadisch bleven nog enkele kleine wijngaarden voortbestaan, veelal enkel voor familiaal gebruik van de druiven.

Hij moest niet lang nadenken om op de vraag of de wijnbouw geen nieuwe kans kon krijgen in de streek. Zijn woning, gevleid tegen een heuvelrug langs de Kernielerweg bleek de ideale biotoop voor een eerste aanplant. We schrijven dan 1963. Een tweede perceel, de tuin van de pastorie van Kerniel, werd eveneens bij het project betrokken. Wijndomein Cohlenberg was een feit. Op een bescheiden oppervlakte van 35 are werd de “vroeg Loonse”, een oude variëteit, samen met Müller Thurgau aangeplant.



## Op TV

Jan Bellefroid kwam met zijn wijnxperiment al vrij vroeg in het nieuws. In 1963 waren Monique Delvaux en Piet Van De Sype gestart met een leuk item op de jonge BRT (thans VRT). Een programma waarin het duo, in het echte leven een koppel, te voet door Vlaanderen trok en tijdens die toch opvallende tocht verrassende ontmoetingen had. Zo passeerden ze in 1963 in Borgloon-Kerniel bij de wijngaard van Jan Bellefroid die Monique en Paul op een opvallende ontspannen manier de geschiedenis van zijn wijndomein vertelde. Het historische item is overigens nog altijd te bekijken op de website van de wijngilde van Borgloon (Gilde der Loonse Wynluyden).

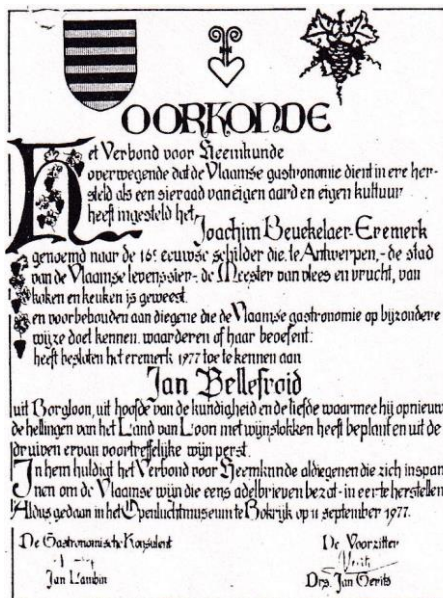
In 1966, Bellefroid had toen al de eerste oogst binnen, interviewde ik de wijnpionier voor de eerste maal. Hij vertelde uitvoerig over de vele contacten die hij had met Duitse wijnbouwers die hem de knepen van het vak leerden. Bellefroid heeft er nooit aan gedacht om zelf een professionele wijnbouwer te worden maar hij besepte wel dat de wijnbouw in de fruitstreek, die Haspengouw toch is, voor een nieuwe wind kon zorgen. Midden de jaren zestig maakte de fruitteelt, vooral appels, de zoveelste crisis mee. Onze fruittelers moesten opboksen tegen de Franse Golden en de Cox. De concurrentie was unfair en de fruittelers trokken de straat op om te betogen. "Wij Coxen er van" was een van de populaire slogans tijdens de protestmarsen.

Het was voor Bellefroid zeker niet de bedoeling om fruittelers onder druk te zetten om over te schakelen op de teelt van druiven maar hij ondervond wel snel dat de fruitboeren, door de klassieke conservatieve ingesteldheid, niet direct geïnteresseerd waren om in zijn wijnverhaal te stappen.



*Jean Bellefroid plantte begin van de zestiger jaren zijn eerste wijnstokken – met echtgenote Madeleine De Boitselier (foto Hubrecht Duijcker)*

Het wijnproject van Jan Bellefroid kon wel op de interesse van de media en de lezers rekenen maar navolging in de eigen regio bleef aanvankelijk uit. Geen sant in eigen land! Het was Jan Lambin (in 1981 ook medeoprichter van de ASG) die als radiojournalist met zijn radioprogramma “De Postiljon” in contact kwam met Jan Bellefroid en die als gastronomisch consulent van het “Verbond voor Heemkunde” voorstelde om hem te waarderen met de uitreiking van het jaarlijks Joachim Beuckelaer – eremerk. Dit gebeurde dan ook op de landdag van het verbond, toen op 11 september 1977 te Bokrijk gehouden (zie ook [www.asg.be](http://www.asg.be) voor een volledige lijst van de eremerken vanaf 1966 tot heden).



*Het Eremerk*

### Navolging in het Hageland

Staatssecretaris Jos Daems uit Rillaar, dus hartje Hageland, raakte geboeid door het wijnproject van Jan Bellefroid. Hij slaagde erin nog een aantal gelijkgestemde zielen uit het Hageland bij mekaar te brengen: Marcel Saenen, Maurice Fol (de vader van Frank Fol), Jacques Cypers en Achilles Schrevens. Zij stichtten de “Hagelandse wijnliefhebbers” met als boegbeeld Jos Daems die in 1972 de eerste grote wijngaard in Vlaanderen creëerde: Wijndomein Hagelander in Rillaar: 5 ha.

Snel zouden andere Hagelanders, zij het op een iets kleinere schaal, zijn voorbeeld volgen. Jos Daems kon bij de start rekenen op degelijke begeleiding van Jan Bellefroid. Het Wijndomein Hagelander (vandaag tevens een wijnmuseum Vinobelga) heeft als trekkoord gewerkt voor de uitbreiding van de wijnbouw in het Hageland.

Over de wijn van Jos Daems nog deze mooie anekdote. Rik, de zoon van Jos, en net als zijn vader politiek actief, was ooit te gast in het praatprogramma van Bruno Wyndaele. Rik vertelde daar onder meer over het wijnproject van zijn vader. Bruno Wyndaele sloot het interview af met een blindproeverij waarbij Rik commentaar mocht geven. Tot grote hilariteit van het publiek omschreef hij de wijn van zijn eigen bedrijf als “niet te drinken.”

Hoe dan ook, het wijndomein Hagelander dat vandaag wordt uitgebaat door de familie Calders-Van Even, is nog altijd prominent aanwezig in onze horeca en voor wie in de buurt komt is een bezoek aan het wijnmuseum een aanrader. Het museum geeft overigens informatie over meerdere Belgische wijnen.

In het Hageland zagen nog andere initiatieven het levenslicht. De vzw “Steenen muur” baat met de inzet van een aantal vrijwilligers in Wezemaal een wijngaard van 1 ha uit waarop 6 druivensoorten worden gecultiveerd. Daarmee herleeft in Wezemaal het wijnverleden want in de directe omgeving van de “Steenen muur” lag eind 1800 een grote wijngaard. Of de muur,

opgetrokken met stukken ijzerzandsteen afkomstig van de voormalige groeven, een afbakening van het perceel was of de koude noorderwind moest tegenhouden is niet echt duidelijk. Feit is dat een afstammeling van de oorspronkelijke adellijke familie een groot stuk van deze muur in zijn vrije tijd herstelt. Een monnikenwerk dat je kunt ontdekken tijdens de wandeling van de wijnberg. Een aanrader! Bij goed weer kun je de man in actie zien.

In het centrum van het dorp kun je verder terecht voor een belevingsmuseum over de Hagelandse wijn. Een aantal jaren geleden was de ASG hier trouwens uitgebreid te gast en beklommen de moedigsten de wijnberg.

### **Limburg (en de rest van België) wordt wakker**

Jan Bellefroid heeft gelukkig in zijn eigen Limburg toch nog de bloei van de wijnbouw meegemaakt. Zelf geeft hij voor de beginjaren volgend aan (bron: Jan Bellefroid: "Wijnbouw te Borgloon" in de Autotoerist, 1 mei 1978 pag. 650): *Het is prettig te vernemen dat Guy Goffings de oude traditie te Herten verderzet. In 1977 oogstte hij zijn eerste Müller-Thurgau uit zijn jonge wijngaard.*

*Er zijn nog andere pioniers uit Borgloon. Gerard Langenaken bewees met zijn Pinot Noir, dat ook in rood voor deze soort goede mogelijkheden open liggen. Jan Boersma te Gors-op-Leeuw (kasteel) startte in 1975 met de variëteit Bacchus die elk jaar in staat is een boeketrijke witte wijn op de fles te brengen. Mathieu Lowette doet het sinds vele jaren uitstekend met Müller-Thurgau in zijn familiale wijngaard.*

*Ten slotte staan we even stil bij onze wijngaarden te Borgloon en te Kerniel. In de witte wijnsoorten worden als geschikt voor de streek thans blijvend weerhouden: Müller-Thurgau, Optima, Sieger, Scheurebe en Biesling. Beide laatste wel te verstaan voor klimatologisch goed gelegen terreinen. Voor de rode variëteiten werden eveneens definitief weerhouden: Spätburgunder en Vroege Loonse.*

Aan de herkomst van deze laatste druif, die rode wijn schenkt, gaat een heel verhaal vooraf, die hij vertelt bij een interview voor HBvL 21/12/1994:

*Ik was jarenlang op zoek naar een vroeg-rijpende blauwe druif, daar laat-rijpende druiven in ons klimaat niet gedijen. Op een dag trof ik, midden september, tegen een woning in het Wellens gehucht Vrolingen volledig rijpe blauwe druiven aan. Navraag leerde me dat een zekere Bert Lemmens deze druivenvariëteit in het begin van de eeuw meebracht uit Normandië, waar hij jaarlijks naartoe trok voor de bietencampagne.*

*Een naam had de druif niet zodat ik ze Vroege Loonse doopte. Tot op heden ken ik trouwens de originele naam niet. Feit is echter dat de Vroege Loonse een rode wijn met een prachtig boeket levert. Ook de witte variëteiten leveren prachtige wijnen op die als aperitief kunnen gedronken worden, maar ook prima passen bij een vis-diner"*

Belangrijk voor de grote doorbraak was het wijnkasteel van Genoelselderen dat in 1991 door Jaap Van Rennes werd opgericht. Deze rustende ondernemer had het plaatselijk kasteel gekocht en ontdekt dat het een wijnverleden had. Omdat stilzitten niet echt aan Jaap besteed was speelde hij met het idee om het wijnverleden terug leven in het blazen. En dat deed hij op een professionele manier. Het domein is vandaag met zijn ruim 22 ha een van de grootste wijngaarden in ons land maar het is ook qua productie bijzonder modern ingericht. Zelfs Franse wijnboeren komen zich aan de installatie vergapen.

Een man die de verdienste van Jan Bellefroid niet vergeten is, is Peter Colemont van wijndomein "Clos d'Opleeuw". Op zijn kleine ommuurde wijngaard produceert hij een kwaliteitswijn die zelfs op de kaart prijkt van verschillende 3-sterrenrestaurants.

De veelvuldig bekroonde wijn van Karel en Tine Henckens-Linssens (wijndomein Aldeneyck) raakte in Vlaanderen bekend via de TV-serie "Tom en Harry". In Vliermaal produceert Scorpion al vele jaren een uitstekende schuimwijn maar ook jonge enthousiaste krachten

hebben zich getoond zoals Johan Bellens die in Borgloon op een perceel in Sassenbroek “Claire Martin” produceert. De naam is een eerbetoon aan zijn te vroeg overleden moeder die het perceel bezat. En zo kunnen we nog wel een tijdje doorgaan

De Belgische wijnbouw is vandaag sterk ontwikkeld in de provincies Limburg, Vlaams-Brabant, Oost- en West-Vlaanderen (Vlaamse Ardennen en Heuvelland), Namen en... Henegouwen.

Het Henegouws wijndomein “Le Chant d’Eole” werd dit jaar tijdens het wereldkampioenschap in Brussel uitgeroepen tot beste schuimwijn ter wereld. De Fransen wisten niet wat ze hoorden en vroegen prompt de hertelling van de stemmen. Maar het resultaat bleef hetzelfde.

Dit domein is gelegen in Quévy-le-Grand, een dorp in de Belgische provincie Henegouwen en is een van de deelgemeenten van Quévy. Het situeert zich nabij de Franse grens, halverwege tussen de Belgische stad Mons (Bergen) en het Franse Maubeuge, en werd in 2010 opgericht door de Franse champagneboer met Belgische roots, Filip Remue, die als hoofd van Champagnehuis Remue-Gaspard, een associatie aanging met de familie Ewbank, een grote landbouwfamilie uit de streek van Bergen.

Het Domein Chant d’Éole (letterlijk het domein van de “zang van Aeolus”, bewaarder van de winden in de Griekse mythologie) heeft haar naam te danken aan de windmolens van Quevy die zich vlakbij bevinden en die een onmiskenbaar voordeel bieden voor de productie van kwaliteitsdruiven. Ze waaien namelijk een zachte bries over de grond en jagen zo de vrieskou weg.

Het domein beslaat 15 ha. en eerste wijnplukken vonden plaats in 2013 en het Domein Chant d’Éole kwam voor het eerst op de markt van de kwaliteitsschuimwijnen in oktober 2015. In oktober 2015 werd de eerste wijn geoogst: de productie schommelt rond de 100.000 flessen per jaar. Samen met de vele andere bekroonde wijnen bewijst dit dat de Belgische wijn een plaats krijgt op de Europese wijnkaart.



*De schuimwijn van “Domaine du chant d’éole” werd dit jaar uitgeroepen tot de beste schuimwijn ter wereld. De Fransen konden er niet mee lachen.*



### **Uitkijken voor overdreven optimisme**

Toch waarschuwen kenners voor overdreven optimisme. Belgische wijnen zijn in vergelijking met goedkope bulkproducten uit het buitenland vrij duur. Een kleine artisanale wijnproducent van bij ons begrijpt niet dat je voor 3 of 4 euro een fles wijn op de markt kunt brengen. Die prijs dekt bijlange niet de kost voor de fles, de stop, de accijnzen.

Vandaag willen Belgische consumenten voor een exclusief product wel een eerlijke prijs betalen – de prijzen van onze goede Belgische wijnen liggen vaak boven de 15 euro en voor sommige schuimwijnen wordt 25 euro betaald – maar de vraag is of bij aanhoudende uitbreiding van de productie deze prijzen nog realistisch zijn?

In het proefcentrum voor de fruitteelt, PC Fruit, kunnen wijnadepten intussen al meer dan 4 jaar terugvallen op een onderzoeksceel die de mogelijkheden van de druiventeelt opvolgt. Deze laatste ontwikkeling heeft Jean Bellefroid, die in 2002 overleed, niet meer kunnen meemaken maar we nemen aan dat hij er wel gelukkig mee zou geweest zijn. Wat begon als een uit de hand gelopen liefhebberij is vandaag een economische realiteit.

### ***Belgische wijnbouw in cijfers en feiten***

In 2006, dus 40 jaar nadat Jean Bellefroid startte met zijn bescheiden wijndomein Cohlenberg, besloeg het Belgisch areaal 72 ha.

Vandaag zitten we aan 383 ha, goed voor een productie van 2 miljoen liter wijn geproduceerd door ongeveer 150 wijnboeren.

In 1997 was het Hageland de eerste regio die een herkomstbenaming kreeg.

Vrij snel volgden andere regio's die een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) kregen, te vergelijken met het Franse AOC (Appellation d'origine contrôlée) en VQPRD (Vin de qualité produit dans une région déterminée).

We tellen in België 16 regio's met een beschermde oorsprongsbenaming of "Beschermde Geografische aanduiding" (BGA).

De provincies Limburg, Namen, Henegouwen, Vlaams-Brabant en West-Vlaanderen zijn samen goed voor 77% van de wijnproductie die voor iets meer dan de helft uit witte wijn bestaat. Het aandeel van de mousserende wijn is niet onbelangrijk: 27%. Rode wijn, in de beginfase van het Belgische wijnverhaal een randverschijnsel, is aan een opmars bezig en is al goed voor 18%. Het aandeel van Rosé blijft met 4% beperkt.

De soorten Chardonnay en Pinot Noir zijn de overheersende druivenrassen.

De vzw Belgische wijnbouwers werd in, 2009 opgericht.

### ***Belgische wijn op de Europese ministerraad***

Uit de verschillende interviews die ik met Jean Bellefroid had onthoud ik een wel zeer bijzondere anekdote uit 1967.

Tijdens de bijeenkomst van de zes landbouwministers van de toenmalige EEG die nog maar zes lidstaten telde (België, Nederland, Luxemburg, Frankrijk, Duitsland en Italië) stelde de Franse landbouwminister voor dat bij een volgende bijeenkomst iedere lidstaat een wijn van eigen bodem zou meebrengen. De Nederlandse landbouwminister en zijn Belgische collega Charles Héger fronsten de wenkbrauwen want wijn van eigen bodem, afgezien van wat schuimwijn uit de streek van Hoeilaart, was bij ons niet bekend.

Een kelner uit Borgloon, die de hele conversatie op afstand had gevolgd, klopte de Belgische minister vriendelijk op de schouder want hij had de oplossing voor het probleem: een fles wijn van Jan Bellefroid. En zo geschiedde.

De wijn van Bellefroid oogstte bovendien unanieme lof op de bijeenkomst.

Ik weet niet of Héger nog vaak op de wijn van Bellefroid beroep heeft gedaan maar een andere illustere trouwe klant was de Limburgse provinciegouverneur Louis Roppe die ieder oogstjaar op een paar flessen mocht rekenen.



*Jan Bellefroid heeft gelukkig nog de relance van de Belgische wijnbouw mogen beleven. Wat begon als een uit de hand gelopen hobby is vandaag een economische maar ook culinaire realiteit.*



## EEN LEGENDE UIT KLEIN-BRABANT KALFORT MET “ONZE-LIEVE-VROUW-TEN-TRAAN” EN WAAR DE INWONERS DE BIJNAAM “KALFSKOPPEN” DRAGEN

De ASG krijgt regelmatig “De Driesprong”, het driemaandelijks tijdschrift van de Vlaamse Volkskunstbeweging vzw, toegezonden, mede dank zij Koen Denduyver uit Bekegem, redactiesecretaris, en Theo Smet uit Vichte, voorzitter. In het Nr. 2, Jaargang 14 van de zomer 2019 stond er een mooie bijdrage over Kalfort en de spotnaam Kalfskoppen, geschreven door de Gentenaar Henk De Coninck (zie ook op [www.henkdeconinck.be](http://www.henkdeconinck.be)). We kregen de toelating om het artikel als inspiratiebron te gebruiken en geheel of gedeeltelijk over te nemen.

De ASG heeft trouwens altijd goede contacten gehad met de regio:

- Zaterdag 5 februari 1994: Jaarbijeenkomst Damme waar we toen het latere Jan Lambin Eremerk uitreikte aan vvv Klein Brabant – Scheldeland.
- Zaterdag 16 mei 1998: Jaarbijeenkomst te Puurs en meer bepaald te Kalfort in het Hof van Coolhem, waar auteur Bart Plouvier over z'n boek “Als Schrijvers Koken” sprak en Rien van Reems over de “Zeeuwse mosselen”. Ook stelde Joseph Segers er zijn boek “Het Coolhem te Kalfort-Puurs - Een verhaal van ridders paters en heren” voor - dat later, in 1999, zou verschijnen.
- Ook waren er artikels in het ASG-Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen / TERROIR; o.m.:
  - jg.12 nr. 1 (nr. 45) pag. 57 met: Kalfortse asperges met krokant gebakken kalfszwezerik
  - jg. 12 nr. 4 (nr. 48) met: de befaamde Klein-Brabantse asperges Puurs-Kalfort
  - jg.14 nr. 2 (nr. 54) pag. 11 met: Kalfort-asperge

Jacques Collen, ASG-voorzitter

Kalfort is een rustige landelijke woonkern en gehucht van de fusiegemeente Puurs-Sint-Amands, gelegen in “Klein-Brabant” van de provincie Antwerpen, met heel wat natuur langs de Molenbeek. De fusiegemeente Puurs-Sint-Amands ontstond door het samengaan van de reeds bestaande fusiegemeenten Puurs en Sint-Amands dewelke op 1 januari 2019 effectief van kracht werd. Kalfort zelf is echter nog steeds een ruraal dorp, telt ongeveer 3.000 inwoners en van 1857 tot 2015 viel het grondgebied samen met de grenzen van de parochie Onze-Lieve-Vrouw.

De oudst bekende schriftelijke vermelding van Kalfort dateert van 1155. In een akte is er sprake van een “Siger van Calfort”.

Etymologisch kan "Kalfort" worden ontleed in "Kal" en "Fort". "Kal" komt van kale of kalle. Kalle is een diets woord en betekent waterleiding of beek. "Fort" komt van voorde, een doorwaadbare plaats of een rijweg door een beek. Kalfort betekent dan een doorwaadbare plaats waar men door de beek ging naar de andere kant. Alzo ontstond het gehucht Kalfort aan een doorwaadbare plaats van de Molenbeek vóór zij in Eikevliet in de Vliet uitmondt. De bewoning vestigde zich aan die zijde van de beek, waar de gronden hoger lagen en de baan splitste in een tak naar Ruisbroek en het Hellegat langs Coolhem (zie verder) en een tak richting Mechelen. Aan de overzijde van de Molenbeek lag een brede strook moerassen, die tot in de negentiende eeuw geen bewoning toeliet.

Ooit werden nog andere fantasierijke, maar zeker onjuiste verklaringen gegeven. Zo werd "Kalfvoert" ook verklaard als de plaats waar kalveren doorheen het water gingen. De stelling dat de naam Kalfort afkomstig zou zijn van “kalfskop” berust op een oud volksverhaal (zie verder).

### **Hof van Coolhem**

De bewoning gaat op zijn minst terug tot een middeleeuws mottekasteel. Steunend op de naam “Hof van Coolhem”, waarvan de naamgeving met achtervoegsel "-hem" op een Frankische oorsprong wijst, betekent “hem” buitendijks, omheind land & “cool” (J. de Vries, Nederlands Etymologisch Woordenboek) ,mnl. coel = koel bnw., mnl. coel, mnd. kōl, oe. cōl (ne. cool). Kortom, de naamgeving 'Coolhem' gaat terug tot de 7de-8ste eeuw en verwijst naar een landbouwexploitatie die een omheind en hoger gelegen verblijfsplaats (motte) had, de bovenvermelde **heerlijkheid Coolhem**.

In de tweede helft van de elfde eeuw kwam het domein in handen van de familie Van Oyenbrugghe uit Grimbergen. Een deel van Kalfort, nl. Coolhem en Coolhemveld, vormde tot in 1470 een aparte heerlijkheid. Het naburige Puurs was een geestelijke heerlijkheid.

In 1470 werd de heerlijkheid door de toenmalige eigenaar Hendrik van Oyenbrugghe verkocht aan de Sint-Bernardsabdij van Hemiksem die het goed behield tot aan de Franse Revolutie. Van 1470 tot 1797 werd Coolhem en de omliggende regio beheerd door de cisterciënzers, kloosterlingen van de abdij van Hemiksem.

De monniken beschouwden het Hof van Coolhem als een refuge waar ze zich in geval van nood konden terugtrekken. Ze lieten er ook talrijke gebouwen oprichten, waaronder een nog bestaande, en thans gerestaureerde tienden-schuur uit 1777.

Daarna kwam het domein in wisselend privébezit. De grondvesten van het oude abdijgebouw, afgebroken na de Franse revolutie, zijn gedeeltelijk opgegraven en 's zomers goed te bezichtigen.



Afbeelding “Hof van Coolhem” uit het Landboek van Puurs (1668-1669) van J. Bal en foto van “onroerend erfgoed” (1995)

Het oude poortgebouw werd in 1992 verbouwd tot conciërgewoning, werkruimten en cafetaria. In de vernieuwde schuur werd een milieu-educatief centrum ingericht met ruimte voor permanente en tijdelijke tentoonstellingen, een infobalie en een didactisch uitgerust leslokaal. Op de bovenverdieping, waar men vanop een platform een goed zicht heeft op de oude dakstructuur, werd een archeologische museumruimte ingericht.

Het parkgebied is rijk aan boomsoorten, waaronder een imposante rode beuk en een Amerikaanse kastanje op het erf. Op ecologische basis werden talrijke nieuwe realisaties toegevoegd, zoals een hoogstamboomgaard, 2 ha nieuw gemengd loofbos, een historische tuin (later kruidentuin), een bijentuin, een schapenweide, een akkeronkruid-reservaat en diverse dreven, midden van een spontaan droog-hooiland-vegetatie.

Waarschijnlijk behoorde Kalfort, met de geestelijke *heerlijkheid Coolhem* dat toen een vrij groot grondgebied bestreek, vanaf midden jaren 800 toe aan de benedictijnerabdij van Cornelimünster nabij Aken. Deze abdij werd kort na de dood van Karel de Grote door zijn zoon Lodewijk de Vrome gesticht en in de lente van 817 ingewijd. Deze bezat talrijke relieken door Lodewijk geschonken zoals lendedoek, grafdoek en zweetdoek van Christus - die er nog steeds te zien zijn. Ook in de Dom van Aken worden er tal van relieken bewaard die Karel kreeg rond 800 n.Chr. als geschenk uit Jeruzalem. Het gaat om de tuniek van Maria, de windselen van Jezus, het doek van de onthoofding van Johannes de Doper en het lendendoek van Christus. Wat we niet weten is of we de aanwezigheid van een “relikwie van de tranen van Christus” in verband moeten brengen met berichten over ketters in Europa rond het jaar 1000 tot ca. 1150 (cfr. de publicatie van John van Schaik “In De Katharen. Tussen werkelijkheid en fictie” uit 2017). Maar, het hebben van een relik is zeker een pluspunt in het verspreiden en handhaven van het geloof ... Vooral de relieken die te maken hebben met Jezus zélf waren immers van groot belang om zo dicht mogelijk bij Christus te komen!

Volgens de legende zou het de Siger uit de akte van 1155 zijn die de relikwie aan de kapel van Kalfort zou geschonken hebben. Vermoedelijk was de relikwie “uit het Heilig Land” gewoon meegebracht (rechtstreeks of als een relik vanuit Aken ?) door één van de ridders van Coolhem.

We weten dat er in de 11<sup>de</sup> -12<sup>de</sup> eeuw her en der nogal wat tranen-relieken opduiken Volgens de legendes verzamelde een engel de door Christus vergoten tranen op het graf van Lazarus en vertrouwde ze toe aan Maria-Magdalena. We vinden sporen van de Heilige Tranen van Christus (Les Saintes Larmes / der Heiligen Träne) in het Westen in de 11e eeuw. Ze worden veelal bewaard in een flesje vervaardigd door een bergkristal uit te hollen waar in het midden een transparante druppel wordt bewaard in een kristalglazen druppel of een doekje waarmee een traan was opgevangen. Bekende plaatsen die in de literatuur (en Wikipedia) worden vermeld:

Sainte Larme de Vendôme

Sainte Larme de Chemillé (Maine-et-Loire)

Sainte Larme d'Allouagne (le Pas-de-Calais)

Sainte-Larme de l'abbaye de Selincourt à l'église Saint-Rémi d'Amiens

Fontcarmot (locatie ongekend...),

Orléans (Église Saint-Pierre-le-Puellier)

Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (Var),

Thiers (Puy-de-Dôme)

### **Kapel en het aanpalende gasthuis “Vrededaal”**

Wat er ook van weze, in Kalfort werden zeker sinds de 13de eeuw religieuze diensten gehouden in een kapel die naast de Molenbeek was gebouwd waar ook de “relikwie van de tranen van Christus” werd vereerd. Zo kreeg Kalfort omstreeks 1300 enig belang in de omstreken.

De kapel was vermoedelijk zo oud als het aanpalende gasthuis, “Vrededaal” genoemd, waar een gemeenschap van zusters zorgde voor de opvang van bedevaarders die van heinde en ver kwamen toegestroomd. De oudst gekende vermelding van dit gasthuis dateert van augustus 1283. Dit gasthuis verwierf een groot aantal landbouwgronden, meestal in de nabijheid, nl. op het Winkel- en het Coolhem-veld. Aan de vele schenkingen was veelal de voorwaarde verbonden om arme reizigers te herbergen. In het klooster waren toen twee afdelingen: een voor broeders en een voor zusters. Hoeveel religieuzen er waren is onbekend, maar naar de omvang van de gebouwen zullen het vermoedelijk niet veel meer dan een achttal geweest zijn. Aan het hoofd van het gasthuis stond een magister, de gasthuismeester, die verantwoordelijk was voor het beheer. Hij stond o.m. ook in voor de exploitatie van de aanpalende hoeve die zorgde voor

het onderhoud van de kloostergemeenschap. Naast de magister stond de kapelaan die in de kapel vijf missen per week diende te lezen.

Na een periode van terugval kreeg het klooster in 1552 een nieuw elan door de komst van de Gasthuiszusters-Augustinessen vanuit het klooster te Heindonk, samen met hun priorin Anna Hermans. Het klooster werd toen ook Vrededaal genoemd. Wanneer de zusters van Heindonk het klooster in Kalfort verwierven, werd een inventaris opgemaakt van de bezittingen. Er werd onder meer melding gemaakt van diverse relieken, hieronder was ook de relikwie van de tranen van Christus die er werd vereerd.

De kapel en het klooster werden niet gespaard tijdens de godsdienstoorlogen die op het einde van de zestiende eeuw uitbraken. Vanaf 1566 raasde de Beeldenstorm door de Habsburgse Nederlanden. De troepen van de Staten, grotendeels samengesteld uit vreemdelingen, meestal protestanten, overspoelden vanaf 1578 vanuit Mechelen de regio Klein-Brabant. De beeldenstormers onteerden de kerken, haalden de klokken uit de torens om er kanonnen van te gieten, plunderden in de streek o.m. de sacristie van Puurs en wierpen de muren van het kerkhof omver. De oude kapel van Eikevliet in Bornem, toegewijd aan de Heilige Lambertus, werd uitgebrand., e.a. Ook het klooster en de kapel van Kalfort werd rond 1580 (in sommige publicaties was dat al in 1566...) door de geuzen in brand gestoken. Het klooster werd door de geuzen verwoest en de kloosterlingen verdreven. De kapel ging in vlammen op. De kostbare relikwie van de tranen van Christus kon niet worden gered. Het voorwerp van de verering was meteen verleden tijd. Het verlaten klooster werd gesloten, wat overbleef werd ingericht als woning van de kapelaan en opslagruimte.

Wanneer de rust was weergekeerd, bleek een herinrichting van het klooster onmogelijk. De gebouwen waren voor het grootste deel verwoest en het klooster was geruïneerd. In 1599 deed de pastoor van Puurs de kapel gedeeltelijk herstellen met de giften van de talrijke bedevaarders. Hij liet het koor heropbouwen en het schip van de kapel met stro bedekken. Het werd de start van een nieuwe episode in de geschiedenis van het Kalfortse heiligdom. Ondanks de verwoesting van kapel en klooster bleven de bedevaarders toestromen.

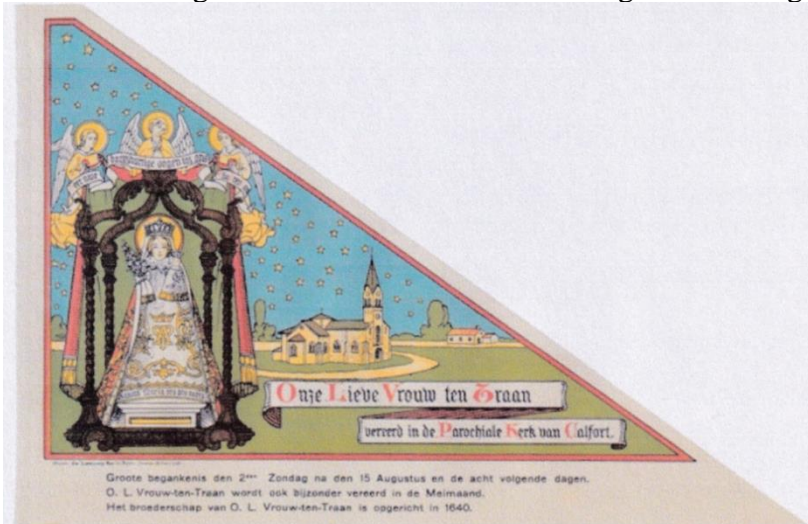


(foto's [www.kalfort.be](http://www.kalfort.be))

Tezelfdertijd werd er een Onze-Lieve-Vrouwebeeld in het koor geplaatst. Kort daarop werd het Mariabeeld vereerd onder de naam Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan. Volgens de legende was het beeld te Kalfort aangespoeld via de Molenbeek, maar vermoedelijk was het door de Gasthuiszusters uit Heindonk meegebracht wanneer die zich in Kalfort vestigen. Haar naam kreeg ze van de verloren gegane relikwie van de tranen van Christus. Het beeld werd aangeroepen tegen oogziekten, slechtiendheid, blindheid en heesheid, zoals het ook gebeurde toen de vroegere relik er nog aanwezig was. Zo bleef Kalfort een bedevaartsoord. In 1601, vermoedelijk onmiddellijk nadat de verering van Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan tot stand

kwam, werd er voor het eerst door de kapelaan gewag gemaakt van een mirakel. Vanaf toen spreekt men van ettelijke miraculeuze genezingen.... In de 17de eeuw werd het beeld gekleed met een Spaanse mantel. Zo wordt Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan afgebeeld op enkele koperplaten gravures en op het bekende bedevaartvaantje uit ca. 1920.

Het beeld, dat nog steeds in Kalfort wordt vereerd, is na recent wetenschappelijk onderzoek inderdaad niet ouder dan de vijftiende of zestiende eeuw. Dit bevestigt het vermoeden dat het beeld afkomstig was van het oude klooster en eigendom was geweest van de zusters.



*Bedevaartsvaantje ca. 1920*

[https://erfgoedinzicht.be/collecties/collectie Musea Brugge – Volkscundemuseum](https://erfgoedinzicht.be/collecties/collectie_Musea_Brugge_Volkscundemuseum) – zie ook verdere beschrijving aldaar

De goederen van het gasthuis en van de kapelanie die niet meer essentieel waren voor de verdere vieringen, werden in 1606 door de aartsbisschop Matthias Hovius aan het Seminarie van Mechelen geschonken. Wat overbleef van het klooster Vrededaal werd in de 17de eeuw ingericht als woning van de kapelaan.

Om de hernieuwde bedevaart te ondersteunen werd rond 1640 de oorspronkelijke bedevaartkapel ge- of herbouwd (voor het einde der werken wordt 1662 gesteld) ter plekke van de huidige parochiezaal, 25 meter lang en 8 meter breed. De kosten liepen op tot 7616 gulden. In het begin van de 18de eeuw werd op initiatief van rector Franciscus Van der Linden het altaar vernieuwd. In 1749 gebeurden enige veranderingen aan de gevel van de oude kapel. Uit die tijd dateert ook het stenen Onze-Lieve-Vrouwebeeld, dat nog steeds in de kerk wordt bewaard. Steunend op de huidige resterende bouwsels, denken we dat het veel gelijkenis had met de (kleinere) Lazaruskapel uit het naburige Rumst die dateert van 1460 en in 1992 werd gerestaureerd:



*Lazaruskapel uit het naburige Rumst (foto commons.wikimedia.org)*

De kerkelijke overheid consacreeerde de verering van Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan en moedigde de bedevaarders aan het heiligdom te bezoeken. In 1640 richtte aartsbisschop Jacques Boonen het Broederschap van Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan op. Op 15 juni 1661 verleende paus Alexander VII verschillende aflaten aan de Broederschap. Paus Innocentius X verleende op 11 juni 1652 voor een periode van zeven jaar verschillende aflaten aan de gelovigen die de kapel van Kalfort bezochten.

In 1795 werd het klooster Vrededaal opgeheven toen de Franse bezetters de kerkelijke eigendommen verbeurd verklaarden en werd het als gendarmerie ingericht. In 1875 kocht de toenmalige pastoor de gendarmerie terug. De gebouwen werden grotendeels gesloopt en het restant werd het magazijn van de kerk.

Na het concordaat van 1802 werden vele kerken opnieuw ter beschikking van de gelovigen gesteld en hernam de kapel zijn functie. Rector Joannes De Coster hernam zijn dienst in de kapel. In 1806 werd de kapel eigendom van de kerkfabriek van Puurs. In 1832 werd een afzonderlijke kapelraad of kerkfabriek opgericht. Midden van de 19de eeuw werd deze kapel te klein als parochiekerk. In 1849 kreeg provinciaal architect Berckmans de opdracht een ontwerp te maken. Zijn opvolger Schadde beëindigde erna het werk. Hij nam heel wat elementen over van zijn voorganger (o.m. de koepel), maar de algemene opbouw van de kerk was veel traditioneler. Het werd (1854-1856) een neoromaanse centraalbouw op Grieks kruis met ingebouwde westtoren. In elk geval werd rekening gehouden met de specifieke functie die de kerk zou uitoefenen. Tijdens de bedevaartsdagen zou het miraculeuze Mariabeeld in het midden van de kerk geplaatst worden, onder de koepel.



*Links: De neobyzantijnse Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traankerk in Kalfort (gesloopt) met rechts nog een gedeelte van het oude klooster Vrededaal. Rechts: de kerk aan de Molenbeek*





*Het beeld centraal opgesteld in de toenmalige kerk*

Maar diverse expertises kwamen tot de conclusie dat de kerk niet structureel stevig was en er dringend herstellingswerken moesten worden uitgevoerd. Doorheen de jaren verbeterde de toestand er zeker niet op. Het Gemeentebestuur nam in het dossier het heft resoluut in handen. Na lange en hoog oplopende emotionele discussies werd besloten tot afbraak en de bouw van een nieuw en modern gebedshuis, ontworpen door architect Luc De Boe. Begin mei 1977 verschenen de sloophamers en een modern zaalkerk-concept kwam er voor in de plaats. In het huidige sobere gebouw van baksteen en beton werden een deel van de oude glasramen en twee 18de-eeuwse grafstenen verwerkt.



*Foto's: kalfort.be*

Zie verder “Kalfort virtueel” op <http://www.kalfort.be/geschiedenis/> (over o.m. de mirakels) en over het Mariabeeld in “De Kalfortse Klok” jg. 21, 2011, nr. 80

### **Vrededaal – van klooster tot brasserie**

In 2002 starten de besprekingen voor de bouw van een nieuw dorps huis. En in 2011 valt de beslissing om de parochiezaal af te breken, de resten van het resterend kloostergedeelte vrij te maken en het oude Vrededaal te integreren binnen een modern concept.



*Het overblijfsel van het oude 14de eeuwse Vrededaal-klooster van Kalfort en het integratieproject*

Op 5 januari 2015 openden Martine en Hervé hier hun brasserie. Inmiddels is Brasserie Vrededaal niet meer weg te denken uit het straatbeeld. Brasserie Vrededaal richt zich tot een breed publiek..

In de voorgevel van brasserie Vrededaal is de grafsteen ingemetseld van Guilelmus Merckx, toenmalig rector van de kapel van Kalfort. Op de steen staat volgende tekst gebeiteld: D.O.M. Bid voor de ziel van zaliger den Zeer Eerw. Heer Guilelmus Merckx geboren te Puers den 16 Juni 1790 Proost deser cappele 14 jaren 8 maenden en 13 dagen die sterft den 15 November 1832.



### Viering en processie - Maria-omwegang Kalfort

De geschiedenis van Kalfort is dus verbonden met die van de verering van Onze-Lieve-Vrouw ten Traan. Hoe oud de verering juist is, is onduidelijk. Wel weet men dat rond 1600 de Kalfortenaars jaarlijks in processie door hun dorp trokken met het beeld van Onze-Lieve-Vrouw ten Traan en dat in 1661 de bedevaart al heel wat volk op de been bracht.

Zeker is dat in aartsbisschop Jacques Boonen in 1640 het Broederschap van Onze-Lieve-Vrouw-ten-Traan oprichtte, dat verrijkt werd met meerdere aflaten: op 15 juni 1661 verleende paus Alexander VII verschillende aflaten aan de Broederschap. Paus Innocentius X verleende op 11 juni 1652 voor een periode van zeven jaar verschillende aflaten aan de gelovigen die de kapel van Kalfort bezochten. Ook paus Leo XIII begunstigde de bedevaarders van Kalfort. Het moedigde “de begankenis” sterk aan, waardoor ze tot in de twintigste eeuw een bedevaart van regionale betekenis bleef.



*Onze-Lieve-Vrouw ten Traan, viering, Kalfort, 26 augustus-3 september 1934: aankondiging van de begankenis en de goddelijke diensten (foto Collectie KADOC - KU Leuven)*

In de zeventiende eeuw greep de begankenis plaats in de maand juli en speciaal was 22 juli met de litanie van de Heilige Maria Magdalena - cfr. de rol van Maria Magdalena en de tranen van Jezus (zie ook hoger) met: H.Maria Magdalena, die uw tranen uitstort over de voeten van Jezus...

Na de stichting van de parochie Kalfort (pas in 1857, bij de stichting van de parochie, krijgt Kalfort zijn eerste pastoor...) verschoof de begankenis naar de week vanaf de tweede zondag na Onze-Lieve-Vrouw Hemelvaart (15 augustus) zoals het tot vandaag de dag nog gebeurt.

Zoals elders vierden de Kalfortenaren tijdens de begankenis ook uitbundig kermis. Remi Wauters, pastoor van Muizen, beschreef in "den Mechelschen Almanack anno 1681" in rijmvorm de pleisterplaatsen voor drinkebroers bij de kermissen in de omgeving van Mechelen en verder afgelegen dorpen. Hierin lezen we: "In Kalsvoet (Kalfort) is oock groot gheloop, daerteert men op den goeden coop."

Vierhonderd jaar later is de traditie nog altijd springlevend. In 1988 werd de processie volledig vernieuwd en omgevormd tot een stijlvolle Maria-omwegang, rijk en afwisselend van inhoud. De Maria-omwegang vindt elk jaar plaats op de tweede zondag na 15 augustus. Vanaf de vrijdag ervoor tot de zondag erna komen nog steeds duizenden bedevaarders naar Kalfort om Onze-Lieve-Vrouw ten Traan te vereren. Of men na afloop ook nog veel Duvel drinkt, kunnen we niet achterhalen. Daarbij is het de processie van Kalfort en niet die van Puurs!

Het volledige programma vind je terug op [www.kalfortkermis.be](http://www.kalfortkermis.be) . Want de omwegang valt samen met de kermis, die een hele week lang Kalfort in feeststemming brengt met braderij, jaarmarkt, sportmanifestaties, aspergeworp, tentoonstellingen enz.

De coördinator van het omwegangcomité 2019 was Luc Schokkaert. Was er Corona niet geweest, dan zou in 2020 voor de 33ste keer de omwegang door de straten van Kalfort getrokken zijn. Zie ook:

[http://www.kalfort.be/omwegang/pdf/Programmabrochure\\_2019\\_web.pdf](http://www.kalfort.be/omwegang/pdf/Programmabrochure_2019_web.pdf)



### **De spotnaam Kalfskoppen van Kalfort berust op een oude legende.**

Ter gelegenheid van Puurs kermis ging er, zoals elders, een processie uit. In de kerk van Puurs was er echter geen Onze-Lieve-Vrouwebeeld. Omdat de Puursenaren geen processie wilden zonder een Onze-Lieve-Vrouw, besloten ze de zusters van het gasthuis van Kalfort te vragen het beeld van Onze-Lieve-Vrouw van Kalfort uit te lenen. De nonnekes gaven hun toelating en de Puursenaars gingen fier als pauwen met het beeld rond in hun processie. Na de processie begon traditioneel de kermis en er werd veel bier gedronken, zodat ze vergaten het beeld opnieuw naar Kalfort te brengen.

Enkele dagen later brak er een hevig onweer los. De nonnekes wisten niet waar kruipen van schrik en misten hun Onze-Lieve-Vrouwebeeld, waarvan ze bescherming verwachtten. De overste van het klooster deed een rondgang in de gebouwen, om te kijken of de bliksem en het water geen schade hadden veroorzaakt. Toen zij in de tuin kwam, bemerkte zij plots een kalfskop in de Molenbeek en boven op die kop troonde het Onze-Lieve-Vrouw - beeld. Zij was zo alleen van Puurs naar Kalfort teruggekeerd.

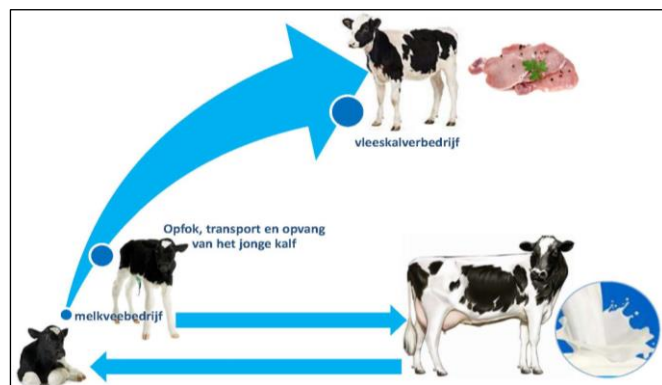
Het spreekt voor zich dat die van Puurs nooit meer moesten aankloppen bij de zusters om iets te lenen. Het moge een les zijn: als die van Puurs iets komen vragen, wees op je hoede. Die van Kalfort hadden het moeten geweten hebben dat dit kon gebeuren met die van Puurs. Ze waren dom geweest, domme mensen. Alzo werd *“kalfskoppen”* tevens een schimpnaam voor de inwoners van Kalfort.



Antiek Anresto Iommel • Kalfskop

### Opfokken van kalveren

De benaming Klein-Brabant (provincie Antwerpen) stond vroeger in brede, economische zin voor de lager gelegen streek aan de rand van Binnen-Vlaanderen, streek in Vlaanderen die zich uitstrekt langs de Schelde en de Rupel in de stedendriehoek die wordt gevormd door Antwerpen, Brussel en Gent... Nu worden vooral de gemeentes Bornem, Puurs en Sint-Amands bedoeld.



Kansen voor het Kalf in de Keten (subsites.wur.nl)

Als substreek van Zandig Vlaanderen is, wegens de bodem met uitgestrekte weilanden, de streek vanouds gekend door een intensieve veeteelt en was o.m. *handel drijven in kalveren* voor velen een voltijds beroep. Kalfsvlees is, vergeleken bij rundsvlees, mager vlees dat veel eiwitten bevat. Het is ook een van de weinige dierlijke voedingsmiddelen is die vitamine C bevatten. Onder andere om die redenen is kalfsvlees zeer geliefd, maar ook iets duurder.

Een kalf mocht na de geboorte een drietal dagen bij de moeder-koe blijven voor de biestmelk. Jonge dieren die niet waren voorbestemd om als kweek- of melkkoe op te groeien, werden doorverkocht aan kalvermesters. „Niet elke boer had toen de middelen om zijn dieren vet te mesten. Een mestkalf was slachtrijp op 120 à 130 kilogram. Het vlees was malser, beter van kwaliteit en dus kon men de prijzen duurder maken.



(bron: [www.lely.com](http://www.lely.com))

Het moet ons niet verbazen dat kalf in deze streek een rol speelt in volksgebruiken en verhalen, zoals hoger gezien voor **Puurs** en **Kalfort**. Zo ook in het naburige **Baasrode** – waar de mensen nogal eens als “kalf-eters” (konden zich dat duurder vlees permitteren - in verband met de toenmalige tewerkstelling in de scheepswerven) genoemd werden.

Puurs heeft als deelgemeente **Breendonk**. Maar ondanks het de thuishaven is van het bekende biermerk Duvel,... worden de Breendonkenaren al spottend bestempeld als de “Mëttes” (uitspraak meute) in de betekenis van kalf. Deze naam is ontstaan eind negentiende, begin twintigste eeuw. Breendonk telde toen opmerkelijk meer handelaars in kalveren dan de naburige dorpen. Voor veel van die mannen, in het dialect ook wel mëtte-slèpers genoemd, was “handel drijven in kalveren” een voltijds beroep. Ze kochten hun kalveren bij de boeren uit de wijde omtrek, waardoor ze een soort monopoliepositie verwierven. Maar ze schuimden ook dieren - en jaarmarkten af, zoals die van Oudorp en zelfs die van Sint-Lievens-Houtem.

Dieren die jonger dan een maand zijn, worden hier trouwens ook “platte mëttes” genoemd. En een *éénwinter* (éénwinter = éénjarig kalf) is iemand die maar kort schittert en daarbij niet zo slim is: “laat maar, het is maar een éénwinter” is in deze regio van zuidelijk (prov.) Antwerpen een gekende uitdrukking...

Dat de inwoners van Breendonk fier zijn op hun “nickname” wordt wel bewezen door het feit dat ze op 10 oktober 1981 een “meute – penning” uitgaven bij het 750 jarig bestaan van Breendonk en het 250 jarig bestaan van de parochie. Het werd een zilverkleurige munt (Ø: 3,5 cm) met afbeelding van koeienkop op recto en kerk en pastorie van Breendonk op verso.



(afb. [www.delcampe.net](http://www.delcampe.net))

## Kalfsbereidingen als streekspecialiteit

Steunend op de traditie en de streekfolklore wordt in Klein-Brabant (Zenne – Dijle – Rupel vallei) *kalfskop* dikwijls ook als streekspecialiteit aangeprezen

Wat is hier de betekenis van kalfskop? Op Ensie-Encyclopedie (Algemeen Nederlands Woordenboek 30-05-2017) vind je 7 verschillende omschrijvingen van het woord kalfskop in de culinaire context:

- 1) gerecht van stukjes kopvlees van kalf in een tomatensaus waaraan zogeheten “schildpadkruiden” zijn toegevoegd
- 2) kop van een kalf, vooral genoemd als vleesgerecht
- 3) gerecht bestaande uit stukjes kopvlees van kalf, gestoofd in een kruidige tomatensaus
- 4) vleeswaar bestaande uit stukjes kalfsvlees en kalfstong in een aspic met tomatenpuree, die wordt geserveerd in plakken
- 6) vlees van een kalfskop
- 7) vleeswaar bestaande uit stukjes kopvlees van kalf in een aspic, waarbij als saus een mayonaise wordt geserveerd waarin fijngeprakte kalfshersenen verwerkt zijn.

Bij rondvraag blijkt dat kalfskop-tomaat (= kalfskop in tomatensaus, ook kalfskop op grootmoeders wijze of “tête de veau comme la faisait ma grand mère” ...) zeer geliefd is in de streek.

Trouwens op 19-02-2012 wordt er op seniorennet.be melding gemaakt van kronieken-van-Leest. Leest is een aangrenzend dorp in zuid-oostelijke richting van Klein-Brabant, heden een deel van de stad Mechelen. Hierin staat dat J.A. Huysmans in “De Band” van augustus 1979 schreef dat de Leestse fanfare ‘Arbeid Adelt’ op Verloren Maandag haar teerfeest hield met o.m. om 10 uur dankmis ter ere der voorgaanden en om 11 uur met muziek naar het feestlokaal voor een Breugeliaans maal aan rijen schraagtafels, beladen met ovensteenbrood, borden *kalfskop*, pannen witte en zwarte boerenpensen, teilen geperste varkenskop tot wafels geriemd van een vinger dik.



Kalfskop was inderdaad ooit een paradestuk op elke feesttafel van onze burgerij. De kop werd gekookt in een gekruid kooknat en de grote kunst bestond erin om de kop zo wit mogelijk te houden. Wat steeds erg opvalt in de oude kookboeken die uitgegeven zijn voor de tweede wereldoorlog zijn de ettelijke recepten voor kalfskop waarbij uitgebreid uitgelegd wordt hoe het allemaal moet. Cauderlier (1861- zie ook <http://www.asg.be/cauderlier/>) wijdt er twaalf recepten aan. Zelfs tot in de kookboeken van de boerinnenbond zijn er recepten terug te vinden voor kalfskop, zij het een beetje summier.



(Bron: <https://blog.seniorennet.be/keukenweetjes/>)

Terloops, in het Vlaanderen in Frankrijk en welbepaald in Arras (de oude Vlaamse naam is Atrecht - gedurende vele eeuwen was Arras een stad gelegen in het graafschap Vlaanderen op de grens tussen Frankrijk en de Lage Landen) bestaat er zelfs in een “*Confrerie de la tete de veau d'Arras*”: “*vitulus capitis nemetacum*”, opgericht op 5 mei 2014 !



Verder lust Vlaanderen heel graag gebraden *kalfskoek*, of *fricandeau* in de volksmond. Wetteraars eten het vaak met warme kriekjes, koud op de boterham en blokjes kalfskoek zijn vaste prik op zo goed als elke receptie. De Wetterse slagersfamilie Schalck specialiseerde zich in dit stukje Belgische charcuterie. “Het gaat inderdaad niet om een louter Wetters stukje vlees, in heel Vlaanderen, maar ook in Brussel en Wallonië lusten ze dunne sneetjes kalfskoek (“*pain de veau*”) op de boterham. In tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, wordt kalfskoek niet alleen gemaakt van kalfsvlees. Traditionele kalfskoek bevat vijftig procent kalfsvlees en vijftig procent varkensvlees. Een belangrijk detail is dat het vlees wordt gemalen en dat het geheim van de bereiding hem in de kruidenmengeling zit. Het gehakt wordt onder andere gekruid met nootmuskaat, foelie en kardemom. Het vlees wordt daarna gebonden met eieren, brood en bloem, in een broodvorm gelegd en gebakken in een matig warme oven. Vleesbrood wordt wereldwijd als warm gerecht gegeten.

*Koud, dun gesneden vleesbrood als broodbeleg* is minder verspreid, maar niet in deze streek. Gehakt van kalfsvlees of een mengeling van 3/4<sup>de</sup> 1/4<sup>de</sup> kalf/varken is nog altijd zeer “mager”, puur en eerlijk kalfsgehakt. Na het bakken of braden iets 'droger' dan rundergehakt en het bevat bijna geen vet en is erg delicaat van smaak.

Geroost: steunend op de dialectenkaart (pag 42 <https://www.variaties.be/wp-content/uploads/2017/03/variatiies-op-je-bord.pdf>) zien we dat men in de Scheldestreek Klein-Brabant – Waasland spreekt van geroost voor gebakken kalfsvleesbrood / ovengebakken vleesbrood / kalfsgehaktbrood. Zie ook het “Nederduitsch taalkundig Woordenboek” van Petrus Weiland (1807): ik roostte, heb geroost -. op een werktuig, dat hier van den naam van rooster ontleent, derwijze braden, dat de omtrek van het gebradene in eene korst verandert ... Het liefst eet men dan: *geroost met preipuree* of *geroost met prei en bloemkolen*. Geliefd is ook tijdens het aspergeseizoen (zie ook verder): *kalfsgehakt met asperges*, *aspergesoep met kalfsgehakt-balletjes* (de fijne smaak van kalfsgehakt past het best bij een romige aspergesoep).

### **Nog enkele “culinaire weetjes” van Kalfort**

► Buiten “Kalfskoppen” worden de inwoners ook bestempeld als “*Ajuinen*”. De Kalfortenaren kregen in de 17de eeuw deze bijnaam van “ajuinen”, dankzij de ajuinenmarkt die tijdens de begankenis negen dagen lang op het kerkplein werd gehouden. De daarop volgende zondagen werden er eveneens na de hoogmis ajuinen verhandeld.

► Het dorp is bij de meesten vooral gekend omwille van de *aspergeteelt*, die er vroeger zeer populair was. De “*Asperges de Calfort*” werden vroeger als een delicatessen gewaardeerd, een benaming die alle twijfels over de kwaliteit van het product moest wegnemen.

Vroeger lag Kalfort vol aspergebermen. Nu zijn ze bijna overal verdwenen en grotendeels vervangen door de teelt van bloemkolen en prei. Maar hier en daar houdt een Kalfortenaar de traditie in ere.

Voor de lezers, die de asperges niet meer als Kalfortse specialiteit ervaren, een korte terugblik zoals het ook staat op “Kalfort virtueel”:

Vermoedelijk werden de eerste asperges ca. 1886 in de streek gezaaid op het domein Coolhem, toen nog eigendom van de familie Van de Wiele. De voornaamheid van deze familie wordt onder meer geïllustreerd door haar familiegraf, de laatst overgebleven zerk op het Oud Kerkhof in de Coolhemstraat. De Kalfortse vlashandelaars Huyghe hadden het aspergezaad meegebracht uit Rijsel, waar ze hun vlas hadden verkocht en de aspergeteelt hadden opgemerkt. Na drie jaar konden de eerste asperges worden gestoken. Een zekere Flies, die knecht was op het kasteel, voerde de asperges naar de groentemarkt te Mechelen. Hij kreeg 0,90 fr. tot 1 fr. per bussel, de blauwkoppen noteerden 0,10 fr.

Stilaan nam de teelt te Kalfort uitbreiding. Marnef en Rottiers uit de Schipstraat waren met Toontje Van Assche, uit de Essendries, de baanbrekers. In die tijd was Kalfort een zeer arm gehucht. In de winter zwingelden de boeren vlas, dat ze opkochten uit het omliggende om iets te verdienen. De aspergeteelt werd echter winstgevend en de algemene welstand te Kalfort nam zienderogen toe. Na de tweede wereldoorlog werd de teelt nog belangrijker en bestond er zelfs een bond van Aspergekwekers in de streek. Mensen als Leon Cools stonden nu bekend als aspergekenners.

Rond 1960 was de aspergeteelt over haar hoogtepunt heen. De te hoge sociale lasten en fiscaliteit, de uitputting van de grond, het arbeidsintensieve werk en een aspergevliegplaag deden de verbouwde oppervlakte asperges al snel dalen met 75 %. Door de betere bemestingstechnieken konden nu ook andere groenten worden gekweekt, die minder handwerk vroegen en een veel grotere productiviteit. De tuinders schakelden dan ook massaal over naar prei en bloemkolen. Meer dan 100 jaar lang vormde de asperge een belangrijk element in de Kalfortse landbouw. Nu verhuist ze naar het Kalfortse geschiedenisboek.

Voor de “jongere” lezers, die asperges nog enkel in glas of conservenblikjes zien, een woordje uitleg. De asperges groeien in opgehoogde en mooi geëffende zandbedden. Men herkent de plaatsen, waar de asperges hun kopjes bijna boven steken, aan scheurtjes in de berm. Is men er niet snel genoeg bij, dan steekt de snel groeiende asperge haar hoofd in de loop van de dag boven en enkele uren zonlicht volstaan om het kopje blauw te kleuren en de asperge sterk in waarde te doen verminderen. De asperge wordt gedeeltelijk blootgemaakt en met een lang mes gestoken. De groenten worden zorgvuldig gewassen, in een houten "ezeltje" gebundeld in bussels van een halve kilo, gelijk gesneden op een lengte van 22 cm



*Een zicht op de aspergevelden in de jaren 1950 met de oude kerk op de achtergrond – ernaast beeld van het busselen (beelden uit DE KALFORTSE KLOK)*

Ingepakt in kistjes van 8 kg. gingen de asperges naar de groenten-veiling in Sint-Katelijne-Waver voor verdere verhandeling.

Op de feestdag van Sint-Jan de Doper worden traditioneel de laatste asperges van het seizoen gestoken dat begin april startte. Daarna laat men de asperges opschieten om de plant de gelegenheid te geven weer op kracht te komen. Doet men dit niet, dan is het onmogelijk tien à



twalf jaar lang van dezelfde planten te oogsten. In augustus komen dan de rode aspergebolletjes (de vruchten zijn rode bessen van 6-10mm groot en glimmen als koraal met de zwarte zaadjes binnenin) op de planten. Menige Kalfortenaar zal zich nog herinneren hoe kwajongens deze bolletjes op niets vermoedende voorbijgangers mikten. Vooral tijdens de Wegom, de gebedstocht langsheen de kapelletjes op de dagen vóór de begankenis, was dit een “gevreemde” liefhebberij.



(wikipedia)

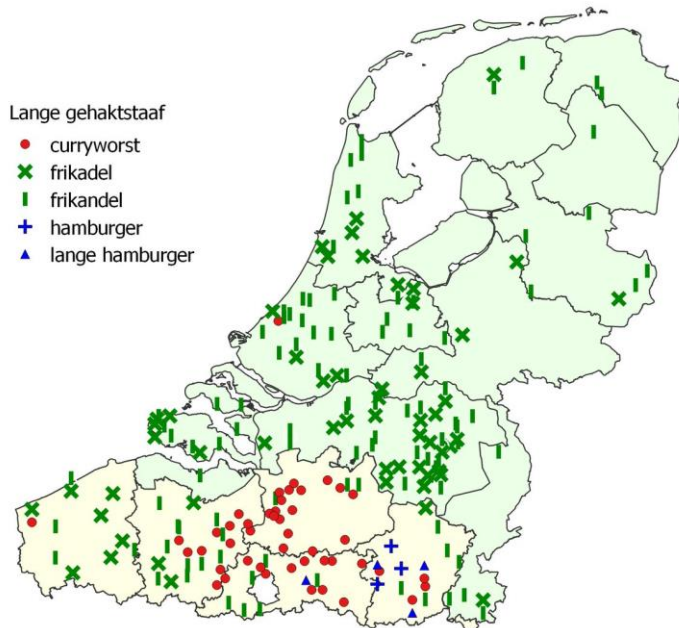
Het Hof van Coolhem is heden een mix van natuur en cultuur. Je ontdekt er onder meer een bijen- en vlindertuin, een prachtige kruidentuin en een gigantische hoogstamboomgaard. In het seizoen (midden april tot 24 juni) is er ook *de aspergetuin* midden in groendomein Hof van Coolhem. Hier krijg je een klare kijk op het ontstaan van de ‘Asperges de Calfort’. De talrijke infoborden en een luisterfragment leren de bezoekers dan weer alles over de aspergeteelt.

Aan de bekende Puurse asperge wordt elk jaar in mei en juni een festival gewijd. Het hele Aspergefestival lang vind je in de aspergetuin vrijwilligers van het ‘*Grafelijk Genootschap van de Klein-Brabantse asperge*’ (een 20-tal jaren geleden opgericht) om dit “witte goud” extra in de kijker te zetten. Zie verder: <http://www.aspergefestival.be/>

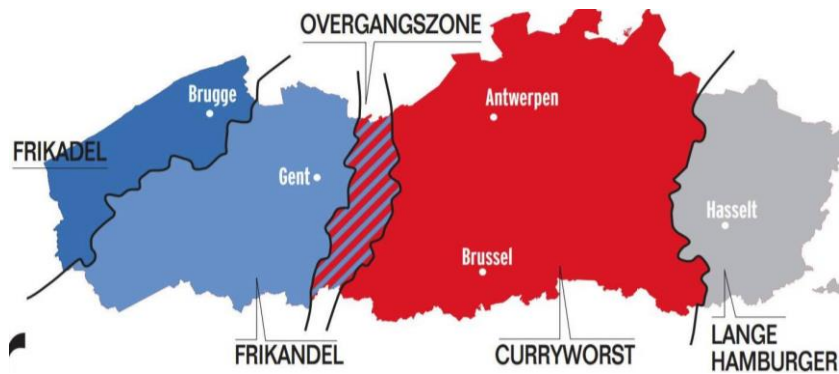
► De Puurse wittekop is een kaas, gemaakt van rauwe koemelk en asperges. De witte vorm verwijst naar de kleur van de Kalfortse asperges, terwijl het bruine etiket de grond symboliseert. Deze kaas is sedert 2013 te verkrijgen tijdens het aspergeseizoen bij speciaalzaak Cheesy Dream.

► Palingvissen in de Molenbeek is er vanouds gekend. Tref je nu nog palingbereidingen in de plaatselijke horeca aan, dan komt deze paling helaas niet meer uit de eigen Molenbeek. Zie verder over de palingvissers en visserij van vroeger op: <http://www.kalfort.be/geschiedenis/klok22.htm>

► Sedert Rik Nauwelaerts uit Beerzel (deelgemeente van het naburige Putte) op 22 december 2011 in Herenthout voor het eerst de nieuwe in Belgisch 'vreet'-kampioen werd in het eten van frikandellen (daarbuiten haalde hij het nog op tal van andere eet-explosies), heeft nu ook in Kalfort tijdens Kalfort-kermis 2019 het eerst kampioenschap ‘curryweurste vretten’ plaats gevonden ...



Kaart van Miet Ooms (1974), in 1998 afgestudeerd als licentiaat Germaanse talen, is experte in taalvariaties



bron: Jo Crappé op twitter (@tjiftjafer)

Extra Info (buiten de verwijzingen in de tekst):

- [www.kalfort.be](http://www.kalfort.be)
- Het blad “De Kalfortse Klok”, jg. 21, 2011, nr. 80 o.m. over het O.L.Vr.-beeld
- Info Breendonk: Louis Callaert (links) en Jef Tierens leggen het verband tussen kalveren en de Breendonkse mëttes uit. © Eddy Van Ranst De Standaard “IN DE VOLKSMOND. De Mëttes van Breendonk” 18 JULI 2006 OM 00:00 UUR | Van onze medewerkster Sarah Schoeters
- Eddy Picavet vrij naar [www.stedeninfo.be](http://www.stedeninfo.be)

## JOOS VIJD UIT BEVEREN GAF IN DE 15DE EEUW DE OPDRACHT AAN DE GEBROEDERS VAN EYCK OM HET LAM GODS TE SCHILDEREN - Beverse bakkers pakken uit met zoete en zoute VIJD-koekjes

**In Beveren pakken ze uit met een nieuw herdenkingsproduct: de zoete en zoute VIJD-koekjes. Ze ontwikkelden het recept speciaal voor het VIJD-jaar dat Beverenaar Joos Vijd, opdrachtgever van het Lam Gods, in de kijker zet. “Met een middeleeuws zegel en een smaak met granola en dedermeel, zijn de koekjes meer dan een nieuwe lekkernij,” aldus bakker Dirk Verhelst, één van de initiatiefnemers.**

Wikipedia: Joos (of ook: Joes, Judocus, Joost) Vijd (overleden in 1439) was een Vlaams edelman, heer van onder meer Pamel en Ledeberg. Hij gaf opdracht tot het schilderen van het altaarstuk Het Lam Gods, waarop hij zelf ook is afgebeeld. De Vijdkapel en het Lam Gods zijn wellicht bedoeld als monumentaal sluitstuk van de geschiedenis van de adellijke familie Vijd, hoe kort die ook was. Vijd was de derde zoon van Clais Vijd en Amelberga van der Elst. Zijn vader, burchvoogd, baljuw en moermeester van Beveren, werd in 1390 afgezet door Filips de Stoute wegens fraude en zelfverrijking. Waarschijnlijk later dat jaar trouwde Joos met de niet-adellijke patriciërdochter Lysabette Borluut (ook zij is ook afgebeeld op een van de panelen van Het Lam Gods). Helaas bleef het koppel kinderloos.

Via zijn zus Mabilie was Vijd de schoonbroer van de Kanselier van Brabant Govaert Raes. Hoewel niet geridderd, mat Vijd zich een quasi-adellijke status aan door in het Land van Beveren het kasteel Ten Walle te verwerven en alle gronden die erbij hoorden. In 1397 verhuisde hij in Gent naar een prestigieuze stadswoning op de Hoogpoort in huis De Pijl.



De coronamaatregelen zorgden voor een start in mineur voor het VIJD-jaar in Beveren. Het lanceringsweekend op 25 april werd uitgesteld. Maar dat maakt het enthousiasme bij alle ambassadeurs er niet minder op. Drie Beverse bakkers (Dirk Verhelst, Nico Everix, Kris van Steenlandt) en Veronique De Rop van het artisanale koekjesbedrijf “Bastia sia Buono”, pakken voor Vaderdag 2020 uit met hun nieuwe creatie: de zoete en zoute VIJD-koekjes.



Foto copyright: Björn is't kwijt (persfoto Hilde Verhelst): de zoete (bolster is buitenschil van noten, kastanjes) en zoute variante (met mosterd)

Het koekje werd speciaal ontworpen om deze invloedrijke Beverenaar Joos Vijd te eren. Mede de steun van de gemeente toonden enkele handelaars zich bereid om nieuwe Vijd-producten te ontwikkelen. Naast 5 bieren zorgden de bakkers voor bijpassende zoute en zoete Vijd-koekjes.

*“Het is altijd intensief om een uniek koekje met een nieuwe smaak te creëren,”* vertelt bakker Dirk Verhelst. *“Wij hebben ons laten inspireren door het verhaal van Joos Vijd en de Middeleeuwen. En dan gecombineerd met nieuwe, moderne ingrediënten zoals home-made granola en fruitsiroop. Een tiental baksels en evenveel smaaktests later, zijn we verheugd dat we écht een koekje met een nieuwe smaak ontwikkelden. Met een stempel drukken we de naam in het koekjesdeeg. Dit naar analogie met het gebruik van zegels in de Middeleeuwen.”*

Ook de zoute koekjes zijn een smaakbommetje, zegt Veronique De Rop van het artisanale koekjesbedrijf “Bastia sia Buono” ([www.bastiasiabuono.be](http://www.bastiasiabuono.be)): *“Achter de eigenzinnige smaak schuilt de mosterd van de Kroon (=Mostaardfabriek De Kroon uit Beveren-Waas). Daarnaast gebruikten we kikkererwten en het middeleeuwse smaakvolle dedermeel.”*

Dedermeel - Deder of huttentut groeide als onkruid tussen het graan en werd mee geoogst. Dedermeel heeft een subtiele koolsmaak. In de 16e eeuw haalde men daarvoor z'n neus op, maar vandaag raakt die stilaan geliefd in de gastronomische keuken.

Voor vaderdag 2020 is er een uniek pakket samengesteld met de koekjes en vijf VIJD-bieren. Deze speciaal gebottelde bieren in micro-brouwerijen in Beveren, hebben een beperkte hoeveelheid, waardoor ze al een tweede keer hebben gebrouwen.

Je kan een pakje koekjes van 150 gram kopen aan 4 euro bij bakkerij Verhelst-Buys in de Halfdreef 39 in Beveren, bakkerij Everix in de Kruibekesteeweg 61 in Beveren en bij bakkerij Van Steenlandt in de Koolputstraat 2 in Melsele. Ook de geschenkverpakking met de 5 uniek ontworpen VIJD-bieren en de twee pakje koekjes zijn te koop aan 25,50 euro bij de betrokken bakkerijen en kan je via mail bestellen bij VZW Bier Verenigt: [wintersellen@skynet.be](mailto:wintersellen@skynet.be), gsm 0477 28 34 27 / Meer informatie bij Dirk Verhelst, gsm 0468 333778, [verhelst-buys@telenet.be](mailto:verhelst-buys@telenet.be)



*Foto copyright: Ines De Smet (persfoto Hilde Verhelst)*

*(foto's en tekst: VIJD\_copyrightInesDeSmet)*

### ***De vrouw van de vinoloog aan het woord***

Wat heb je me verwaarloosd, Jan. Vond je 't huwelijk niet fijn?  
Jij was voor mij geen leuke man, jij dacht alleen aan wijn.  
Ik was jou kennelijk tot last, 'k mocht amper nog iets zeggen.  
Jij stond te kwijlen bij jouw kast, als jij je wijn zag leggen.

Ik kocht een keer een leuke jurk, want je probeert toch wat!  
Maar jouw interesse was de kurk en wat daar onder zat.  
Met biefstuk bakken deed ik mijn best, maar jij was nooit tevree.  
De sfeer werd weer door jou verpest. Jij wou hem alleen rosé.

En gingen we naar bed, dan was jij suf, je barstte dan van de slaap.  
Ik dacht nog wel eens aan "soixante neuf", maar jij aan Soixante neuf du Pape.  
Ik ben blij, dat de liefde over is. Misschien maakte ik óók wel fouten.  
Geloof maar niet dat ik je mis, want je blijft 'n eiken houten.

***Paul Asselbergs © Bergen-op-Zoom 23-04-2013***

## ZIT ER TEVEEL WATER IN ONS VLEES?

Put Hans

Hans Put is van beroep fotograaf, regisseur en filmmaker. Hij werkt al 20 jaar op zelfstandige basis en verwierf bekendheid dankzij zijn werk op TV-Limburg. Bij de regionale TV-zender kreeg hij de kans om verschillende speciale reeksen en documentaires te maken. Zo doorkruiste hij Limburg in 'Routen uit Limburg', maakte de succesvolle tv-reeks en koopvideo '100 jaar steenkool' en was hij eindredacteur voor het grensoverschrijdende toeristische programma 'Liever Limburgs' in samenwerking met de Nederlandse omroep L1. Hij maakte ook een opmerkelijke presentatie over Congo. De laatste jaren werkte hij zich ook als fotograaf in de schijnwerpers en was hij de intendant van enkele zeer succesvolle thematentoonstelling. In 2011 won hij ook de cultuurprijs van de Stad Beringen.

Daarnaast werkt Hans als freelance reporter voor externe productiehuisen en maakt hij eigen producties, ook op het vlak van de voeding. Vandaar zijn volgende bijdrage van medio 2018 (red.):



### Intro

Het valt op dat bij het bereiden van vlees meer en meer water vrijkomt. Daarbij zie je dat op het internet regelmatig filmpjes passeren waarbij kippenvlees wordt ingespoten met water (<https://www.videoman.gr/nl/73554>). Het is een tactiek die al langer bestaat.

Ook mijn vader, die werkte als spekslager bij een fabrikant van hespen, vertelde me al in de jaren '70 dat er water en andere 'verboden' producten werden ingespoten om het gewicht te pimpen of de hespen mooi te kleuren.

In maart 2013 haalde De Federale Overheidsdienst Economie negen ton kip uit de handel omdat er te veel water in het vlees zat. De kippenslagers injecteren dat water om het vlees te verzwaren. VTM Nieuws deed toen de test. (<https://nieuws.vtm.be/binnenland/39845-waterkippen-uit-de-handel-genomen>)

Het Vlaams infocentrum land- en tuinbouw schreef toen ook volgend artikel:

*In zeven van de vijftig onderzochte kippenfilets trof de FOD Economie te veel water aan. In drie gevallen werd de toegelaten limiet zelfs "ruim" overschreden. Via verschillende technieken werd 15 tot 25 procent te veel water toegevoegd, waardoor in totaal negen ton kippenvlees uit de Europese handel werd gehaald.*

*Het inspuiten van water in kipfilets is onschadelijk voor de consument, maar zorgt er wel voor dat hij te veel betaalt voor zijn stukje kip. Het maakt het vlees zwaarder en verhoogt dus de prijs. "Ontdooide kipfilets worden daarvoor in een "tumbler", een soort industriële droogtrommel gestoken", legt professor microbiologie Frank Devlieghere (UGent) uit. "De machine wordt gebruikt om het verloren gegane vocht van het vlees te compenseren en er zo voor te zorgen dat het vlees sappig en mals blijft."*

*"Het extra water is niet schadelijk", zegt ook Devlieghere, "maar als je te veel water toevoegt, bedrieg je de consument. Een concreet voorbeeld: als je 100 gram vlees ontdooit, blijft er ongeveer 96 gram over. Maar de tumbler kan van die originele 100 gram 106 gram maken. Het vlees bestaat dan uit 100 gram vleesproduct en 6 gram extra toegevoegd water."*

*Het toevoegen van water en waterbinders aan kippenvlees is toegelaten en wordt gereguleerd op Europees niveau. Voorwaarde is wel dat de toegevoegde stoffen duidelijk vermeld worden op het etiket. Als een kipfilet meer dan vijf procent water bevat, moet men dat aangegeven.*

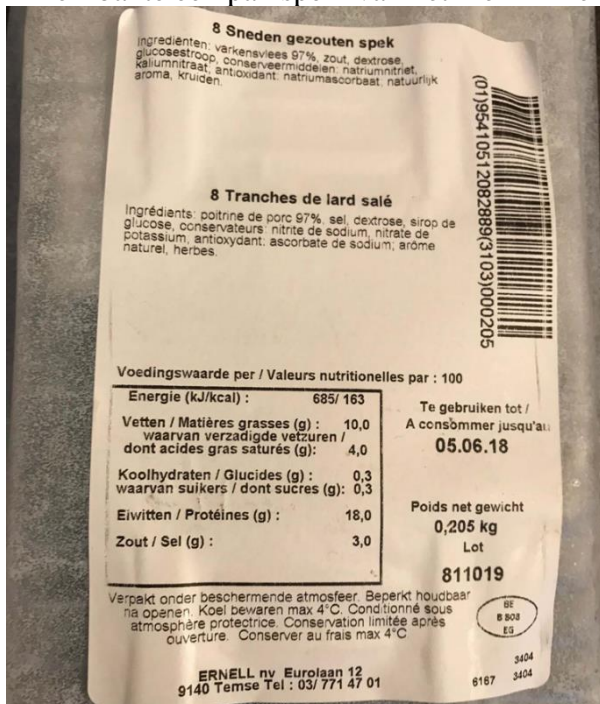
*"Het watergehalte in vlees is voor elk individueel dier verschillend", verduidelijkt Chantal De Pauw van de FOD Economie de bestaande regelgeving. "Het is dan ook niet zinvol om de wettelijke limiet wat betreft het maximale watergehalte in pluimveevlees te baseren op het percentage per kilogram gewicht. In plaats daarvan controleren we de verhouding van water en dierlijk eiwit in het vlees."*

*De Belgische vleesindustrie, bij monde van de vleeswarenbedrijven vertegenwoordigd door Fenavian, reageert als volgt: "Het is voor de industrie geen enkel probleem om geen druppel water aan kip toe te voegen, maar dan moeten retail, horeca en consument bereid zijn ook wat meer te betalen." De reactie ligt dus in de lijn van de verklaringen die UGent-professor Wim Verbeke en ABS-woordvoerder Guy Depraetere in De Morgen deden naar aanleiding van de fraude met vlees.*

*"De industrie maakt wat retail, horeca en klant vragen. En we kunnen alleen vaststellen dat de consument goedkopere producten, van een lagere kwaliteit, verkiest boven de duurdere producten", klinkt het nog. De vleeswarenindustrie maakt de vergelijking met chocolade: er is chocolade op de markt met weinig cacaoboter en met veel cacaoboter. Ook in de goedkopere chocolade wordt het duurdere ingrediënt (cacaoboter) vervangen door een goedkopere 'vulling'.*

## Proefondervindelijk

Ik zelf bakte een pan spek van het merk Ernell, gekocht bij een Okay supermarkt in Beringen.



Bij het bakken kwam vrij veel water vrij. Ik stuurde daarom een mail met foto naar de fabrikant:



Ik kreeg netjes een antwoord terug van Caroline Beerten, verantwoordelijk voor de kwaliteit bij Ernell NV

*“Eerst en vooral onze excuses voor het ongemak.*

*Ons gezouten spek bevat geen toegevoegd water zoals u ook kan zien in de onderstaande ingrediëntenlijst:*

(7)167	Spek gezouten salé	Lard Ingrediënten: varkensvlees 97%, zout, dextrose, glucosestroop, conserveermiddelen: natriumnitriet, kaliumnitraat; antioxidant: natriumascorbaat; natuurlijk aroma, kruiden.
--------	--------------------------	--

Het eventuele vrijkomend vocht is van nature aanwezig in het varkensvlees.

We hebben vandaag een bakproef gedaan in onze testkeuken.

In bijlage kan u de foto's hiervan terugvinden. (WP\_2, 3 en 4 van 29 mei 2018)

Bij het bakken van ons spek is het niet nodig om boter of olie te gebruiken.

U kan de pan eerst zacht laten opwarmen zodat het natuurlijke vet smelt en daarna de warmtebron harder zetten om het spek verder te bakken.

Met deze werkwijze komt het minste vocht vrij en krijgt u een lekker sappig maar toch krokant speklapje” lezen we in haar antwoord.

Het bedrijf stuurde ook nog foto's van hun test:



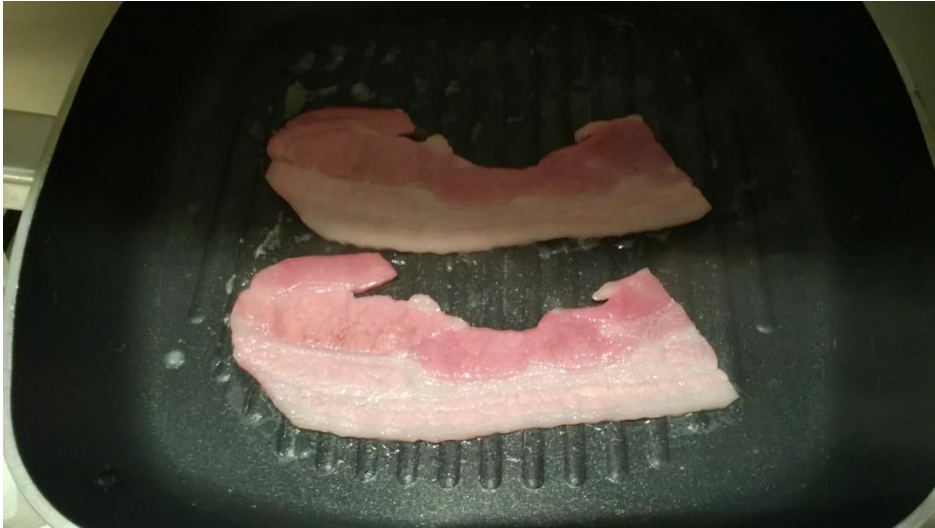


foto 1



foto 2



foto 3

In discussie gaan hierover heeft geen zin. En ik stuurde beleefd nog een antwoordje terug:

*“Dank je wel voor de reactie. Het is goed dat jullie de test gedaan hebben.*

*Ook ik heb het spek gebakken zonder vetstoffen maar niet in een grillpan zoals jullie. Ik bak al 30 jaar wekelijks spek en ben als amateurkok en zoon van een slager wel wat vertrouwd met het klaarmaken van eten. Ik wil hierover niet verder discussiëren. Ik vind het al heel goed dat jullie de controle gedaan hebben en mij een antwoord gegeven hebben.*

*Veel succes met jullie bedrijf”.*

Maar ik blijf toch nog altijd een beetje op mijn honger zitten en blijf vaststellen dat er in vlees meer en meer water zit. Zo kocht ik onlangs een voorgebakken hele kip in een supermarkt. Ik warm ze op en bij het snijden van de kip loopt er zoveel water uit dat mijn snijplank helemaal onderloopt. Dit is duidelijk nog voer voor onderzoekers van Test Aankoop of universiteiten. Eerlijk eten lijkt me een basisrecht. Ik heb ondertussen wel besloten om geen goedkoop vlees meer uit bepaalde supermarkten te kopen. Ik heb een reeks van goede slagers en leveranciers gevonden die mij kwaliteit en voldoening geven. Het kost iets meer, maar het smaakt ook veel beter.

*Uit de “oude doos”: rozijnenbrood*



Wie heeft nog info over “sun-maid” ?

# VIJF EEUWEN HUTSPOT: EEN GESCHIEDENIS VAN DE NEDERLANDSE STAMPPOT MET WORTELEN

Hondelink Merit

## Stamppot

Vijf eeuwen hutspot: een geschiedenis van de Nederlandse stamppot met wortelen. Op koude winterdagen wordt in Nederland stamppot gegeten, een éénpansgerecht van aardappelen, boerenkool, zuurkool, andijvie of wortels en uien, dat wordt opgediend met (rook)worst of een lapje vlees en jus. Lange tijd, tot in de twintigste eeuw, werden dergelijke gerechten echter bereid tijdens de oogstmaanden, wanneer arbeiders lange dagen maakten op het land en veel energie nodig hadden om het zware werk te kunnen verrichten. Daarnaast was stamppot een goedkoop éénpans- of éénpotsgerecht dat gemakkelijk in grote hoeveelheden gemaakt kon worden en waar de kok weinig werk aan had.

De stamppot van aardappels, wortels en uien wordt ook *hutspot* genoemd. In beide benamingen zit het woord *pot*. In de ene pot wordt de inhoud gehusseld en in de andere wordt het gestampt. Van beide namen voor dit type menggerecht is het woord hutspot ouder dan het woord stamppot. Het begrip stamppot stamt uit de twintigste eeuw en wordt gebruikt voor een gestampte maaltijd. Het begrip hutspot wordt al vanaf de zestiende eeuw gebruikt. Het Instituut voor Nederlandse Lexicologie definieert hutspot als volgt: 'Eenig gerecht bestaande uit verschillende doorengemengde en te zamen gekookte, in den regel ten deele klein gehakte bestanddeelen, waaronder vleesch doorgaans het voornaamste is. Vaak met de betekenis van dagelijksche pot, eten in het algemeen.'<sup>[1]</sup> In historische bronnen vanaf de zestiende eeuw wordt melding gemaakt van onder andere huspot, hussepot en hutsepot.<sup>[2]</sup> Vroegmoderne vermeldingen van hutspot doen vermoeden dat het een geliefd gerecht was. Zo vermeldt R. Visscher (ca. 1614): Een geck ..., die de Hutspot liet aen barnen [...].<sup>[3]</sup> Jacob Cats (1632) schrijft: "Schoon al deed'ik dit vermaen, Gy liet den hutspot open staen, En al mijn seggen baette niet, Tot dat het onheyl is geschiet; ... De beste stucken sijnder uyt."<sup>[4]</sup> Iets meer informatie over de inhoud van de hutspot krijgen we van J. de Brune (1657): "Grootte Heeren doen zomtjids een lustigh mael, ... met een hutspot van rund-vleesch en pruymen."<sup>[5]</sup> Deze laatste uitspraak maakt duidelijk dat hutspot uit het verleden geen synoniem is voor stamppot met wortelen, terwijl dat nu wel zo is.

## Hutspot en Leiden.

De schans is vooral bekend geworden door de legende van Cornelis Joppenszoon, een weesjongen die op 3 oktober 1574 zou hebben ontdekt dat de Spanjaarden na de belegering waren vertrokken, waarna hij bij schans Lammen enkel een pot hutspot aantrof.



Het relaas gaat dat in de nacht van 2 op 3 oktober 1574 de Watergeuzen, die op weg waren naar Leiden, de Hollandse dijken hadden doorgestoken. Hierdoor kwam het land onder water te

staan. De Spanjaarden waren gedwongen het gebied zo snel mogelijk te ontvluchten. De Watergeuzen bevrijdden Leiden op 3 oktober en maakten een einde aan het beleg. In hun verlaten legerkamp vond Cornelis de maaltijd die de Spanjaarden net voor hun vlucht aan het bereiden waren. De maaltijd bestond uit een mix van pastinaken, fijngestampte wortelen, vlees en uien. Nu ook wel aangeduid als hutspot. De Watergeuzen hadden op hun beurt haring meegenomen en deelden dit samen met wittebrood uit aan de inwoners van Leiden want de ontzetting kwam zeker op tijd daar de bevolking honger leed door de bezetting.

De Lammenschansweg is heden een grote straat in de Nederlandse stad Leiden. Deze lange en brede weg fungeert als belangrijkste invalsweg tot het Leidse centrum vanuit het zuiden. De schans Lammen of de Lammenschans was een schans die door de Spanjaarden gebruikt werd tijdens het beleg van Leiden (1573-1574) in de Tachtigjarige Oorlog.

Zoals de meeste schansen lag de schans Lammen op een strategische plaats, bij de kruising van de Vliet, de Roomburgerwatering (nu Rijn-Schiekanaal) en de Vrouwenvaart, nabij het toenmalige Cronesteyn. Hierdoor kon men de zuidwestelijke toegang tot de stad bewaken.

Hoewel nu niets meer te zien is van deze (voor Leiden) historische plek, leeft de naam nog wel voort in benamingen van zaken in de omgeving zoals het Lammenschansplein, de Lammebrug, de Lammenschansweg en station Lammenschans. Op het plein voor het station staat sinds 1961 een beeld van Cornelis Joppenszoon met de hutspot, waarmee de suggestie wordt gewekt dat de schans op deze plek gelegen was. De schans lag daarentegen een stuk zuidelijker, vermoedelijk nabij de huidige Lammebrug, aan de zijde van Polderpark Cronesteyn. Sinds november 2017 wordt historisch en archeologisch onderzoek verricht naar de precieze locatie van de schans.

De inhoud van deze ketel werd door de Leidenaren hutspot genoemd en bevatte, volgens de overlevering, waarschijnlijk wortelen, pastinaak, uien en vlees [6]. De vraag dringt zich op of hutspot door de Spanjaarden, die de aardappel introduceerden, is gecreëerd of dat het gerecht al eerder bestond. En in hoeverre is dit historische gerecht verwant aan onze hedendaagse hutspot, aangezien de aardappel pas in de loop van de achttiende eeuw een stapelvoedsel werd. Wat vormde bijna vijf eeuwen geleden dan de basis van dit gerecht en welke veranderingen heeft hutspot ondergaan om tot zijn huidige samenstelling te komen? Diverse historische recepten en meldingen uit de Middeleeuwen en de Vroegmoderne tijd bieden een kijkje in de keuken en schijnen een licht op de geschiedenis van de “Nederlandse” hutspot, ook als streekspecialiteit...

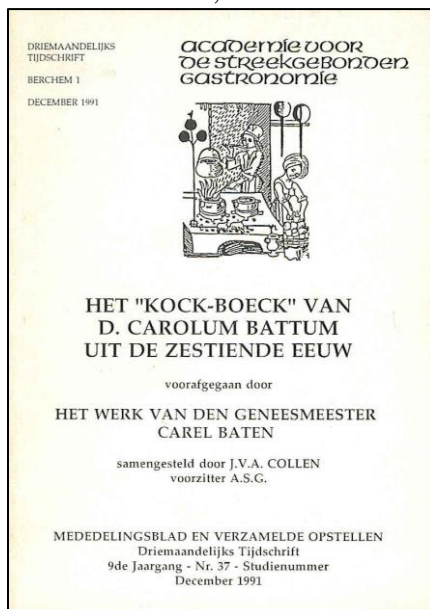


### **Middeleeuwse en Vroegmoderne hutspot**

Hoewel gerechten uit één pot voor de doorsnee familie de dagelijkse hoofdmaaltijd vormden, zijn er uit de Middeleeuwen, vooralsnog, geen Nederlandse en Vlaamse recepten overgeleverd met het woord hutspot, huspot, hussepot of een variant daarop in de titel.[7] De meeste recepten die in het algemeen en met allerlei titels en ingrediënten zijn overgeleverd, zijn afkomstig uit Middeleeuwse manuscripten uit de huizen van hogere stand en gegoede burgerij.[8] Mogelijk

werden eenvoudige één-potsgerechten in deze kringen niet geconsumeerd, of waren ze het vermelden niet waard, omdat (algemeen) bekend was hoe deze gerechten bereid dienden te worden. De eerste melding van een Spaanse hutspot verschijnt in het kookboek van Antonius Magirus uit 1612.<sup>[9]</sup> In recept 59 legt hij uit “*Hoe dat men een goede menghelinghe oft Spaenschen huspot maecken sal, int Spaens gheheeten: oglia potrida.*” Magirus meldt dat dit het “*beste is dat ick ete*”. Men neme: twee pond gezouten en vier pond ongezouten spek, twee varkenssnuiten, twee varkensoren en vier varkenspoten, vier pond vlees van wild zwijn en twee pond saucijzen. Vervolgens zes pond ribstukken van een hamel (gecastreerde geitenbok), zes pond bilstukken van een kalf, zes pond goed ossenvlees, twee vette kapoenen of kippen en twee koppels vette duiven. Vul het aan met twee achterbouten van een haas, twee patrijzen, twee fazanten, twee wilde eenden, 20 lijsters, 20 merels en 20 kwartels. Voeg daarna gedroogde erwten, kikkererwten (wit of bruin), verse knoflook, uien, rijst, kastanjes en snijbonen toe, gevolgd door kabuiskool (witte kool), savooiekool, rapen en enkele saucijzen of worsten. Proef of het zout genoeg is, voeg peper en kaneel toe en strooi er voor het opdienen nog wat suiker over. Magirus vermeldt dat de kok van alles kan toevoegen of weglaten uit dit gerecht, want: *Vele doender vele andere goede compositien, die niet quaet en syn by, welcke ic al tot uliede lusten, appetyten ende gheleghentheden laten sal, biddende alleenlyc, my vergheven wilt, soo vele goets by malcanderen geordonneert heb; is meest ghedaen, om de volcomentheyt van het sop te ghenieten. Niettemin en is niet van noode, dat men desen huspot soo groot maect: doet het naer ghelegentheyt.*<sup>[10]</sup> Bovenstaand gerecht, liefkozend *olla* genoemd, duikt in Nederlandse geschriften op aan het eind van de zestiende eeuw en blijft meer dan vierhonderdvijftig jaar in gebruik binnen en buiten Spanje.<sup>[11]</sup> Hoewel de hoeveelheid van bovenstaand gerecht figuurlijk gesproken een leger kan voeden, lijkt het weinig op de inhoud van de Spaanse ketel van het Leidens Ontzet.

Enkele jaren voordat het kookboek van Magirus werd gedrukt, verscheen het kookboek van de arts Karel Baten, die zichzelf Carolus Battus liet noemen.<sup>[12]</sup>



Ook hij heeft in zijn kookboek diverse recepten voor hussepot of huspot opgenomen, zij het geen Spaanse. De Keulse hutspot is bij lange na niet zo uitgebreid als Magirus' Spaanse hutspot, maar het vergt meer werk dan de andere hutspotten uit hetzelfde kookboek, waarin overwegend wordt beschreven hoe het vlees of de vis gekookt dient te worden.<sup>[13]</sup> *Om eenen Keulschen huspot te stoven*, neeme men diverse stukken rund, maar bij voorkeur ossenvlees. De uien, gedroogde dille (*ghedroochde dilstocken*), gemberwortel (*twee of dry clauwen gengeber*), folie (*dry of vier bladeren foeylie*) en een handvol hele peper worden in een doek gebonden en in de pot gehangen. Het geheel kookt *tsamen tot dattet genoech is*. De uien worden niet opgegeten,

maar weggegooid. Ook de dille wordt niet opgegeten. De foelie, gember en peperkorrels worden uiteindelijk wel met het vlees opgediend.<sup>[14]</sup> De inhoud van de Spaanse ketel uit Leiden, met peen, ui, pastinaak en vlees, vertoont iets meer overeenkomsten met de Keulse hutspot, gezien de ui die Battus laat toevoegen. Van pastinaak en peen is echter geen sprake. Het toevoegen van groenten aan een éénpotsgerecht komt wel voor in andere recepten uit het kookboek van Battus. Deze gerechten worden aangeduid als *pottagie* of *pottage*.



Foto:<https://veiling.catawiki.nl/kavels/24769101-carolus-battus-secreet-boeck-van-veele-diversche-en-heerlijcke-konsten-in-veelderley-materien-1661>

### **Pottagie, pottage, Brei en Suppe**

*Pottagie* of *pottage*, afkomstig van het Latijnse *potus* (*potare* = drinken) is hetzelfde als het Duitse *Brei* en *Suppe*, het Nederlandse *soppe*.<sup>[15]</sup> Deze gerechten, vloeibare éénpotsmaaltijden, worden al in het oudste Europese kookboek van Apicius (*De re coquinaria*) vermeld.<sup>[16]</sup> In 1498 werd deze verzameling recepten voor het eerst gedrukt en in vele talen uitgegeven.<sup>[17]</sup> In deze recepten vormen peulvruchten (erwten, bonen en linzen) het hoofdbestanddeel. Het kookvocht bestaat uit water of wijn. Het gerecht wordt al dan niet opgediend met gekookt vlees, vis of gevogelte. Een variant op dergelijke *pottages* wordt door Plinius beschreven als het nationale gerecht van de Germanen: een brei van havermeel en water of bier.<sup>[18]</sup> Wat er daarnaast aan dit gerecht werd toegevoegd en wat de Germanen verder aten, wordt niet vermeld. Regionale seizoensproducten zullen echter de maaltijdsamenstelling hebben bepaald.<sup>[19]</sup> Meldingen van *pottage*, *Suppe* of *Brei* en hun samenstelling in de Karolingische en Merovingische tijd zijn schaars. Dat er uit deze periode weinig culinaire geschriften zijn overgeleverd, is niet opmerkelijk. De meeste informatie over koken werd mondeling overgedragen.<sup>[20]</sup> Geschreven recepten waren niet gebruikelijk, aangezien een groot deel van de Europese bevolking ongeletterd was. In de twaalfde en dertiende eeuw neemt het aantal meldingen van *pottage*, *Suppe* en *Brei* toe.<sup>[21]</sup> Het éénpotsgerecht werd in ieder huishouden, zowel arm als rijk, bereid. In Engeland blijkt *pottage* zelfs *fast food* te zijn geweest: een gerecht dat reizigers kant en klaar kochten, wanneer het niet mogelijk was onderweg zelf te koken.<sup>[22]</sup> Uit de Laat-Middeleeuwse benamingen voor *pottage*, *Suppe* en *Brei* blijkt dat het een gerecht was waarmee je sterk kon variëren. Omdat het bij *pottage*, *Suppe*, *Brei* en hutspot (zoals blijkt uit teksten uit de zestiende/ zeventiende eeuw) vrij staat te kiezen wat er in de ketel komt, is dit het ideale recept voor huishoudens uit alle lagen van de samenleving. De welstand van de eters kan herleid worden aan de hand van de inhoud van de pot: (veel) vlees, vis of gevogelte en (overvloedig) gebruik van kruiden en specerijen duidde op een familie van betere komaf dan de eigenaren van een pot gevuld met knollen, rapen en spek voor de smaak. Opvallend is dat de ketel of kookpot waarin het gerecht bereid werd, niet of zelden schoon werd gemaakt. In alle lagen van de samenleving vormden de kliekjes van gister de basis voor de maaltijd van

vandaag.[23] Uit het bovenstaande blijkt dat de hutspot zoals die door Magirus werd beschreven, evenals de aan hutspot verwante *pottage*, *Suppe* en *Brei* nauwelijks lijken op onze huidige hutspot. Deze Middeleeuwse en Vroegmoderne maaltijd werd niet alleen gemaakt op basis van brood, vlees/vis/gevogelte en groenten, maar bovenal waren ze vloeibaar. Nog tot ver in de negentiende eeuw vormden deze gerechten de hoofdmaaltijd van de (armere) bevolking van Noordwest-Europa.[24] Met de komst, of beter gezegd de acceptatie, van de aardappel in achttiende eeuw krijgen deze historische één-potsgerechten echter een nieuw aanknopingspunt met onze huidige hutspot.

### **De aardappel en de hutspot**

Europeanen kwamen voor het eerst in aanraking met de aardappel in 1537, in wat tegenwoordig Colombia is. Spaanse troepen onder leiding van Jiménez de Quesada, op zoek naar het legendarische El Dorado, vielen een dorp binnen waarvan de bewoners waren gevlucht. De Spanjaarden troffen maïs, bonen en “pappas” of aardappelen aan. Deze aardappelen, die al eeuwen gecultiveerd werden door de lokale bevolking, werden meegenomen naar Europa waar ze in 1550 in Spanje, en kort daarna in Italië, werden verbouwd.[25] De aardappel (*Solanum tuberosum*) maakt deel uit van de Nachtschadefamilie (*Solanaceae*). Alle onderdelen van de aardappelplant zijn giftig, met uitzondering van de knollen. Dat leden van de Nachtschadefamilie giftig zijn, was algemeen bekend. Ondanks de giftige eigenschappen werden enkele planten uit deze familie, zoals Bilzekruid (*Hyoscyamus niger*), Bitterzoet (*Solanum dulcamara*) en Zwarte nachtschade (*Solanum nigrum*) in de Middeleeuwen voor medicinale doeleinden gebruikt en zelfs geconsumeerd.[26] Kennis over het gebruik van deze soorten was overgeleverd van generatie op generatie. Hoe men met de nieuwe en exotische aardappel moest gebruiken, was echter nog niet bekend. De gevaarlijke eigenschappen van de aardappel waren niet de enige reden dat de aardappel geen succes werd. Ze waren klein, waterig en bitter, en verdwenen daarom langzaam uit de keuken.[27] De aardappel komt in de loop van de tijd sporadisch terug in beeld, als *back-up* gewas in tijden van slechte oogst. Pas in de achttiende eeuw werd de aardappel in grote delen van Europa stapelvoedsel, al werd er nog steeds met argwaan naar gekeken.[28] In de zestiende eeuw wist men dus nog niet goed hoe het knolgewas moest worden bereid. Over het algemeen werden groenten, de aardappel werd in het Noorden van Europa beschouwd als groente voordat het een broodvervanger werd, niet genoemd in kookboeken uit de vijftiende-zeventiende eeuw. Iedereen wist hoe je groenten klaarmaakte: als salade (van koude, gekookte groenten, aangemaakt met olie en azijn) of later in de maaltijd als moes (gekookt en gestoofd in boter). Een uitzondering werd gemaakt voor groenten die nieuw waren en waarvan de bereiding nog niet alom bekend was. Eén van de grootste botanici uit zijn tijd, de Vlaming Charles de l'Écluse of Carolus Clusius, kreeg in 1588 twee aardappelen en een aardappelbes toegestuurd van Philippe de Sivry, gouverneur van Bergen in Henegouwen. Deze had ze op zijn beurt gekregen van iemand uit het gevolg van de pauselijke legaat die toen in de Zuidelijke Nederlanden verbleef.[29] Er werd vermeld dat ze op dezelfde manier bereid dienden te worden als kastanjes en wortelen.[30] Voor de aardappel geeft Clusius het volgende recept. “*Schil de aardappels, kook ze tussen twee schotels en stoof ze daarna in een vette saus met schapevlees en rapen of knollen*”.[31] Niet veel later beschrijft de Zeeuwse predikant Hondius uitvoerig verschillende soorten hutspot die bestaan uit schapenvlees met pastinaak en varkensvlees met gele peen en ui. Andere varianten werden gemaakt met rundvlees, een jong kalf of een oude haas die niet meer geschikt is om aan het spit te braden.[32] De aardappel, bij Hondius en andere eigenaren van herbaria zeker bekend, komt echter niet voor in de door hem besproken recepten voor hutspot. Een verklaring kan zijn dat de aardappel niet bij iedereen in de smaak viel. Zo meldde Hondius dat hij de smaak te ‘*ranck*’ vond. Hij stopte daarom met het verbouwen van aardappelen in zijn tuin en stapte over op de teelt van aardperen of topinambours.[33] De aardappel verdween, net als in andere delen van

Europa, vanwege zijn smaak langzaam uit de keuken. De talrijke kruiden- en tuinboeken uit de tweede helft van de zeventiende eeuw vermelden geen van alle de aardappel.[34] Toch werd de aardappel in West-Vlaanderen vanaf 1650 verbouwd, als *back-up* gewas en vanwege de hoge calorische waarde van de knollen.[35] Het heeft echter even geduurd voordat de aardappel Noord-Nederland bereikte. De Friese historicus Foeke Sjoerds schreef dat de aardappel als landbouwgewas in de eerste helft van de achttiende eeuw in Friesland nog vrij onbekend was.[36] In andere delen van Nederland werd het gewas echter sinds eind zeventiende eeuw verbouwd.[37] In de achttiende eeuw nam de populariteit van de aardappel in de Nederlanden langzaam toe.[38] Catharina Zierikhoven, huishoudster van een rijke Friese familie, stooft aardappelen met uien in room en boter en kruidde ze met nootmuskaat, peper en zout.[39] De Duitser Ludwig, Lid van het Oeconomisch gezelschap in Saxen en den Palts in 1772, gebruikte aardappelen als groente in plaats van broodvervanger.[40] Hij adviseerde de Nederlandse lezer om ze te stoven met vlees, te eten met vis, uitgebakken spek, met kool of andere groenten.[41] Nog geen vijftig jaar later werd een variant op dit recept gepubliceerd in *Den Nieuwe Vaderlandsche kookkunst*. [42] Dit recept kan worden gezien als de basis van de hedendaagse hutspot. Het recept van hutspot met wortelen en aardappelen: *De aardappelen moeten niet geheel gaar gekookt wezen, dan doet men dezelve by de wortelen, die wel geschraapt en gewasschen, en in kokend regenwater gaar gekookt zyn; men doet'er voords by een goed stuk boter, gehakte pietercelie, peper en zout naar den smaak; die een liefhebber van uiën is, doet dezelve, in stukjens gesneden, en in boter gefruit'er mede by, laat een en ander gaar stoven. Deze soort van hutspot wordt voorgediend met klapribbetjens [klapstuk] die in stukken gehakt zyn, ter grootte van een hand; zy moeten twee dagen te vooren in't zout gelegen, en verder eenvoudig gaar gekookt wezen. Het vleesch wordt als men aanricht niet op de wortelen gelegd, maar op een aparte schotel voorgediend.*[43]

### **Hutspot of stampot**

De plek die de aardappel in het van oorsprong Middeleeuwse gerecht hutspot had gekregen, werd in de loop van de jaren alleen maar versterkt. Het bekende negentiende-eeuwse kookboek *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* geeft enkele varianten op de hutspot uit de *Nieuwe Vaderlandsche kookkunst*. Zo wordt beschreven hoe je zuurkool met aardappelen, rookspek en worst klaarmaakt. Maar ook recepten van boerenkool met aardappelen en worst, zoete appelen met aardappelen en rookspek, en gestoofde peren met aardappelen en rookspek staan in het kookboek beschreven.[44] Toch bestaat het gerecht hutspot na al die eeuwen nog steeds uit individueel herkenbare ingrediënten. Van stampen is tot de twintigste eeuw geen sprake. Waarom we ons eten zijn gaan stampen, is vooralsnog niet bekend. Wanneer hutspot van zelfstandig gerecht veranderde in een stampotvariant is ook niet bekend. Wat wel bekend is, is dat stampot vanaf het begin van de twintigste eeuw in kookboeken wordt vermeld. In 1931 werd de gestampte pot door een kookboekenschrijfster zelfs gebombardeerd tot vaderlands recept; Wilma Münch, van het Kook- en Huishoudboek voor het Platteland, noemde de gestampte pot “*één van de echt-vaderlandsche nummers van het menue.*”[45] Het vaderlandse aspect van stampot, als onderdeel van een “*eeuwenlange*” traditie, dient genuanceerd te worden. Hoewel de stampot van tegenwoordig terug te leiden is naar de Vroegmoderne hutspot, is deze op zijn beurt terug te leiden naar de Middeleeuwse *pottage*, *Suppe* of *Brei* en zelfs naar de Romeinse maaltijd en waarschijnlijk éénpotsgerechten ver daarvoor. Gedurende deze tijd was er echter weinig eenheid in het gerecht. Het ontstaan van de hedendaagse hutspot of stampot, al dan niet gestampt, wordt daarom door Witteveen en Jobse-van Putten geplaatst bij het eerste kookboek waarin hutspot met aardappelen, vlees en groenten wordt genoemd: *De Nieuwe Vaderlandse kookkunst* uit 1797.[46] In tijden van politieke en economische crisis zochten de hogere kringen en welgestelde burgers naar een manier om hun nationale gevoelens te uiten. Hun keus viel op het éénpotsgerecht dat door iedereen naar smaak



en stand bereid kon worden. Het is een gerecht dat vandaag de dag nog steeds op menig tafel prijkt, al naar gelang waar men trek in heeft en wat voorradig is. In dat opzicht is er, in al die tijd, nog maar weinig veranderd. Klik hier voor verschillende hutspot-recepten door de tijd heen. Dit artikel werd geschreven door Merit Hondelink als aanvulling op haar artikel *De dagelijkse maaltijd van de Middeleeuwen en Vroegmoderne tijd: eetcultuur bekeken vanuit een historisch en archeologisch perspectief* dat verscheen in het jongste nummer van Historisch Tijdschrift *Groniek: Eetcultuur*. In dit nummer verschenen nog vier andere artikelen waarin de relatie en wisselwerking tussen voedsel en identiteit een belangrijke rol spelen.

#### **Bronnen:**

[1] <http://www.inl.nl/zoekresultaten?q=hutspot>.

[2] Persoonlijke opmerking M.E. Willebrands.

[3] [http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M027001&lemmodern=hutspot&Betekenis\\_id=M027001.sense.1](http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M027001&lemmodern=hutspot&Betekenis_id=M027001.sense.1)

[4] <http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M055626.re.195&lemmodern=hutspot>.

[5] [http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M027001&lemmodern=hutspot&Betekenis\\_id=M027001.sense.1](http://gtb.inl.nl/iWDB/search?actie=article&wdb=WNT&id=M027001&lemmodern=hutspot&Betekenis_id=M027001.sense.1).

[6] De ingrediënten van de ‘oer’ hutspot in Leiden zijn officieel niet bekend, maar men neemt aan dat het om een stoofpot van wortel, pastinaak en (lams/schape) vlees, of gezouten vlees gaat - opmerking van L. Kruyff. Zie ook: [http://3october.nl/leidens\\_ontzet\\_%28kopie%29](http://3october.nl/leidens_ontzet_%28kopie%29).

[7] In Italië beschikte men al sinds 1475 over gedrukte receptenbundels. Ook in Duitsland en Frankrijk bestonden er in de vijftiende eeuw al gedrukte kookboeken. Het oudste overgeleverde Nederlandse kookboek, *Een notabel boecxken van cokeryen*, verscheen relatief laat, omstreeks 1514. Een kleine vijftig jaar later verscheen het boek van Gerard Vorselman, een verzameling van Nederlandse, Italiaanse, Latijnse en Franse kookboeken. In beide boeken staan geen recepten voor hutspot vermeld. Anoniem, *Een notabel boecxken van cokeryen* (Brussel: Thomas van der Noot, 1514). Te raadplegen op [www.kookhistorie.nl/](http://www.kookhistorie.nl/). G. Vorselman, *Eenen nyeuwen coock boeck* (Antwerpen: Weduwe Henrick Peetersen, 1560). Een tekstuitgave van dit kookboek, uitgegeven en van commentaar voorzien door E. Cockx-Indestege, *Eenen nyeuwen coock boeck* (Wiesbaden: Guido Pressler, 1971).

[8] Bijvoorbeeld het manuscript Gent UB 1035 en het manuscript Gent KANTL 15, beide te raadplegen op de website <http://www.coquinaria.nl/kooktekst/index.htm>. Het manuscript Gent UB 476 werd uitgewerkt door R. Jansen-Sieben en J.M. Van Winter en is te raadplegen op de website van de DBNL: [http://www.dbnl.org/tekst/jans016keuk01\\_01/](http://www.dbnl.org/tekst/jans016keuk01_01/)

[9] Een recente hertaling van dit kookboek, uitgegeven en van commentaar voorzien door J. Schildermans, H. Sels & M.E. Van der Molen-Willebrands, *Lieve schat, wat vind je lekker? Het Koochboek van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance* (Leuven: Davidsfonds 2007), 101-102. Het beoogd publiek van dit kookboek waren de rijken. Alleen zij hadden keukens die beschikten over middelen om te braden, roosteren en gebak of pasteien te bakken. Schildermans *et al.* 2007, 36.

[10] Schildermans *et al.* 2007, 102.

[11] Schildermans *et al.* 2007, 102.

[12] Kock-Boeck van Carolus Battus uit de 16de eeuw Het verscheen als nr. 4 jg. 1991 van het ASG-tijdschrift in transcriptie van Raf van Laere, in samenstelling door Jacques Collen met eindredactie door Paul Hendriks. De recepturen van de uitgave 1593 (Dordrecht) werden getranscribeerd door M. Willebrands: zie C. Battus, *Eenen seer schoonen ende excellenten Cocboeck* op <http://www.kookhistorie.nl/>.

[13] Battus 1593, recepten 110, 132, 157, 158, 162, 188 en 190.

[14] Battus 1593, recepten 163.

- [15] F. Ruf, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Eds. Bitsch, I., T. Ehlert & X. von Ertzdorff (Sigmaringen: Thorbecke, 1987), 170. *Suppe* of *soppe* is een vloeibare spijs, maar niet hetzelfde als de huidige soep. *Suppe* of *soppe* is “Eene vloeibare spijs, bepaaldelijk de eene of andere vloeistof (gekookte melk, of karnemelk, vleeschnat of soep, ook wijn, bier, water) waarin brood wordt gebrokkeld of ingedoopt” (<http://www.inl.nl/zoekresultaten?q=soppe>).
- [16] C. Grocock & S. Grainger, *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius* (London: Prospect Books, 2006).
- [17] E. Alföldi-Rosenbaum, *Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der Kochkunst des Apicius* (Stuttgart: Artemis & Winkler Verlag, 1971).
- [18] Plinius, *Historia naturalis*, 18.149.
- [19] Ruf 1987, 171.
- [20] Ruf 1987, 171.
- [21] Ruf 1987, 171.
- [22] J.T. Rosenthal & M. Carlin, *Food and Eating in Medieval Europe* (London: Hambledon Press, 1998), 34-37.
- [23] Ruf 1987, 171.
- [24] J. Jobse-van Putten, *Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen: SUN Memoriam, 1995).
- [25] J. Witteveen, J. 1996. ‘Aardappelrecepten in Nederland van 1600 tot 1850’ *Holland: regionaal-historisch tijdschrift HOLLAND* 28, no. 4-5 (1996): 264.
- [26] R. Dodoens, *Cruijdeboeck* (Jan van der Loe: Antwerpen, 1554), respectievelijk deel 3, capitel 89, bladzijde 483; deel 3, capitel 56, bladzijde 433 en deel 3, capitel 85, bladzijde 476. Dit werk is online te raadplegen op <http://leesmaar.nl>. Verder S. Blankaart, *Den Nederlandschen Herbarius* (Jan ten Hoorn: Amsterdam, 1698), respectievelijk bladzijde 315, 242 en 553. Online te raadplegen op <http://caliban.mpipz.mpg.de/blankaart>. D.L. Oskamp, *Afbeeldingen der Artseny-gewassen met derzelver Nederduitsche en Latynsche beschryvingen 1796-1813 in zeven delen* (J.C. Sepp en Zoon: Amsterdam, 1796), respectievelijk plaat 84, 43 en 44.
- [27] A. Davidson, *The Oxford Companion to Food* (Canada: Oxford University Press, 2014).
- [28] J.M. van Winter, Die giftigen Schwestern der Kartoffelpflanze und ihre Verwendung im Mittelalter. In: *Spices and comfits: collected papers on medieval food* (Devon: Prospect Books 2007), 361; 368 en 368.
- [29] Witteveen 1996, 266.
- [30] Witteveen 1996, 266.
- [31] Witteveen 1996, 267.
- [32] P. Hondius, *Dapes inemptae, oft de Mouffe schans dat is de soeticheyt des buyten-levens, vergeselschap met de boecken* (Amsterdam, 1619), 217-218.
- [33] Hondius 1691, 148; 241.
- [34] Witteveen 1996, 269.
- [35] W.J. Sangers, *De ontwikkeling van de Nederlandse tuinbouw tot het jaar 1930* (Zwolle: Tjeenk Willink, 1952).
- [36] F. Sjoerds, *Algemeene beschryvinge van oud en nieuw Friesland* (Leeuwarden: Koumans, 1765), 166-167.
- [37] Witteveen 1996, 265.
- [38] L. Burema, *De voeding in Nederland van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw* (Assen: Van Gorcum & Comp. N.V., 1953), 148-152.
- [39] C. Zierikhoven, *Volkoomen Neerlandsch kookkundig voordendenboek voorgesteld in de friesche keukenmeid en verstandige huishoudster: alles uit meer dan een dertigjarige*

*ondervinding, by een verzamelt door mejuffrouw Catharina Zierikhoven* (Kampen: H.A. de Chalmot, 1772), 11.

[40] In delen van Zuid-Duitsland, Zuid-Frankrijk Zwitserland, Oostenrijk, Italië en Spanje fungeert de aardappel nog steeds als groente in plaats van broodvervanger. Jobse-Van Putten 1995.

[41] J.A.J., Ludwig, *Abhandlung von den Erdaepjeln* (Bern, 1751), 65-66.

[42] In 1750 begint de hausse aan kookboeken met doelgroep de beter gesitueerde huisvrouw en keukenmeid. Gezien de vele herdrukken van bijvoorbeeld de *Volmaakte Geldersche Keuken-Meyd* tussen 1756 en 10de druk een eeuw later en de *Hollandsche Keuken-Meid* met 11 drukgangen tussen 1746 en 1838, wordt aangenomen dat zulke kookboeken veelvuldig gebruikt werden. L. Kruijff, *Mozarts Menu. De eetcultuur van de tweede helft van de 18e eeuw* (Bussum: Uitgeverij Pereboom, 2006). Zie ook J. Landwehr, *Het Nederlandse Kookboek 1510-1945* ('t Goy-Houten: HES & De Graaf Publishers BV, 1995).

[43] J. Allart, J., *De Nieuwe Vaderlandse kookkunst, bevattende een volledig en grondig onderricht, om naar den hedendaagschen smaak, toetebereiden allerleie soorten van spijzen* (Amsterdam, 1797), 169.

[44] J.B. Elwe, & J.L. Werlingshoff, *Aaltje de volmaakte en zuinige keukenmeid, leerende het braaden, knoken, slooven, inleggen, confyten, drongen, enz. van allesinzen die'er in eene burgerkeuken worden toebereid, op de zuinigste, gemaklyksle en smaaktyksle wyze* (Amsterdam, 1803), 114.

[45] Opmerking van L. Kruijff: [landentuinbouw.spinazieacademie.nl/search/label/hutspot](http://landentuinbouw.spinazieacademie.nl/search/label/hutspot).

[46] Jobse-Van Putten 1995, 205.

[47] Zie ook:





# BOEKENPLANK

**Ceulemans Bart, De Lombaerde Piet en Schoups Inge: “Antwerpse Handjes”,** uitg. vzw Koekenstad, Antwerpen, 2020, 144 p, 24,95 €. Wettelijk depot D/2020/13.362/1



*Logo Antwerpse Handjes: Pieter Boels*

De Antwerpse Handjes zijn de meest befaamde koekjes uit de Scheldestad en hebben al een lange geschiedenis. Sinds 1934 werd het koekje in zanddeeg ontwikkeld, nadien kwamen er de volle chocoladen en met een vulling van marsepein & Elixir d’Anvers gevulde Antwerpse handjes. Hoog tijd om ze ook eens op een voetstuk te zetten!

Algemene coördinatie van het globale project was in handen van Piet De Lombaerde, projectverantwoordelijke vzw Koekenstad. De redactie van het boek stond onder leiding van Danny Braem die ook verantwoordelijk was voor de communicatie. Voor de verdere taakverdeling verwijzen we naar het colofon in het boek. Het was tevens niet mogelijk geweest

zonder de steun van Stad Antwerpen, Bakkers Vlaanderen, Elixir d'Anvers, Antigoon bier, Perrette chocolade e.a.

Dit boek belicht de geschiedenis van de relatie tussen Antwerpen en de hand: het ontstaan van het Antwerpse Handje als zoete lekkernij. Ook het verhaal en de beelden van de reizende tentoonstelling met de illustraties in de vorm van het handje komen tot slot aan bod; met:

- Voorwoord Bruno Kuylen (als directeur Syndicale Unie voor Brood- Banket- Chocolade- en Ijsbedrijf vzw)
- Voorwoord Claude Marinower (als Antwerpse schepen voor economie e.a.)
- Het handje onlosmakelijk verbonden met de geschiedenis van Antwerpen – Inge Schoups (als stadsarchivaris van Antwerpen)
- Het Antwerps handje van de bakkers en de chocolatiers – Bart Ceulemans (docent voeding namens Bakkers Vlaanderen)
- De reizende tentoonstelling ‘Antwerpse Handjes geïllustreerd’ – Piet De Lombaerde (namens de vzw Koekenstad en als docent marketing Karel de Grote Hogeschool)
- Van hand tot hand... – Johnny Bekaert (als grafisch ontwerper en illustrator)

Van het boek werd er ook een Franse & Engelse vertaling gemaakt. Verdere info op

[www.antwerpenkoekenstad.be](http://www.antwerpenkoekenstad.be) – vragen via [antwerpenkoekenstad@gmail.com](mailto:antwerpenkoekenstad@gmail.com)

### De “Antwerp Chocolate Week”

Van 23 februari tot en met 2 maart 2013 werd in Antwerpen de allereerste 'Chocolate Week' georganiseerd, een initiatief waarbij je langs een uitgestippelde route de lekkerste chocolade van de stad kan gaan proeven. De organisatie ging uit van studenten marketing aan de Karel de Grote-hogeschool, die maar liefst 21 lokale chocolatiers wisten te strikken voor een wandel- en proeversroute. Men kocht een “chocoladepas” met tien coupons (goed voor 20 Euro snoeplezier) en koos dan, aan de hand van een brochure, verschillende adresjes waar men graag iets wilde proeven. Om te voorkomen dat men op elke plek dezelfde praline of chocoladereep voorgeschoteld kreeg, varieerde het aanbod bij alle winkels. Er was ook een wedstrijd ingebouwd: bij Chocolatier Bastin (Paardenmarkt) en Chocolatier Goossens (Isabellalei) stond een bokaal en de opdracht was simpel: raad hoeveel Antwerpse Handjes erin zitten ~ de prijs was voor de **hand** liggend ...

Voor Antwerpen was het toen de eerste maal dat een soortgelijke week georganiseerd werd, maar het initiatief werd het jaar voordien in Brussel bedacht. Enkele Antwerpse studenten namen dit idee over en wilden ook hun thuishaven als chocoladestad profileren, met als uitgangspunt dat de eerste chocoladefabriek van het land in Antwerpen stond. Van bij het begin werd dit initiatief gesteund door o.m. de beroepsorganisatie “De Syndikale Unie voor het Brood-, Banket-, Chocolade- en Ijsbedrijf vzw” en door de pers als de meeste kranten en tijdschriften als Feeling. De respons was uiterst positief en de Antwerpse chocolatiers ontvingen samen een kleine 10 000 proevers “op wandel”, al dan niet met gids,

Tegelijk groeide het besef dat het tijd was dat Antwerpen, naast stad van diamanten en mode, ook bekendheid diende te krijgen als chocolade- en koekjesstad, zeker gezien de baanbrekende geschiedenis van deze sectoren binnen de voedingsindustrie.

Kortom, wat in 2013 begon als de “Antwerp Chocolate Week” werd in 2014 uitgebreid met een “Antwerp Pateekesweek Week” (pateekes of gebakjes voor de niet-Antwerpenaren): tien dagen proeven van het beste gebak en koffie van Antwerpen met de pateekespas of chocoladepas ... In overleg met de chocolatiers en de federatie van de bakkers werd beslist het beeld van “Antwerpen Koekenstad” te creëren waarin de wereld van chocolade, koekjes, snoep, gebak en koffie een breder platform krijgt. Ook besloot men het gebeuren begin februari van elk jaar een structurele gestalte te geven door telkens een tentoonstelling te organiseren en regelmatig publicaties te verzorgen. Inmiddels werd ook op 1 augustus 2016 de vzw Koekenstad opgericht om het gebeuren een wettelijk kader te geven.

Zo staat al enkele jaren Antwerpen onder de noemer “Antwerpen Koekenstad” in het teken van deze ambachtelijke delicatessen en organiseerde de initiatiefnemers begin februari 2014 een tentoonstelling rond chocolade en koekjes uit Antwerpen: de historiek van twee eeuwen Antwerpse industriële en ambachtelijke confiserie-, biscuit-, koekjes- en chocoladeproductie. Hierbij kreeg men de familie Parein mee enthousiast en bevatte de expo exclusieve foto's van de privécollectie van nazaat Dimitri Parein. Hierbij verduidelijkte hij “De geschiedenis is uniek en mogen we niet vergeten, temeer omdat alle koekjes vandaag nog bestaan, onder de merknaam LU”. Samen met zijn vader Louis kwam hij mee de expo openen.

De tentoonstelling was in het centraal station van Antwerpen. De locatie voor de expo was niet zomaar gekozen, want wie in de negentiende eeuw in een Antwerps treinstation uitstapte, werd bedwemd door de heerlijk zoete geur van koekjes en chocolade. Zo had elk station zijn eigen geur. De Beukelaer startte in 1870 in de Lange Kievitstraat, Biscuits Parein in 1894 aan het Zuidstation, Biscuits Phoenix aan het Ooststation en Matrougin en Meurisse domineerden aan Berchem en het Damstation. In honderd jaar tijd telde Antwerpen binnen de Ring immers meer dan twintig grote koekjesfabrieken. En daar heeft Antwerpen dan terecht haar naam van “Koekenstad” aan te danken.

In 2015 stonden de fabrieken van De Beukelaer op de voorgrond. Bij een koekje hoort traditioneel koffie in het Antwerpse, vandaar in 2016 “Antwerpen Koffiestad” en “120 jaar Rombouts”. Negentig jaar Prince koeken volgde in 2017. Deze tentoonstelling in 2018 gaf een beeld van zout en zoet in Antwerpen en focuste o.m. op de boeiende geschiedenis van TUC en “Cent Wafers” evenals de Antwerpse kandijfabriek Candico. In 2019 volgde Expo Martougin Chocolate. Tussen 1830 en 1960 waren er meer dan dertig chocolaterieën gevestigd in het centrum van de stad en na Meurisse was La Chocolaterie Modèle van Alfred Martougin de tweede belangrijkste chocoladefabriek van Antwerpen...

Daar een tentoonstelling een éénmalig gebeuren is, vonden vader Luis en zoon Dimitri dat er iets tastbaar diende over te blijven voor het nageslacht en kwam er een boek over Biscuits Parein. Het was de aanzet tot een aantal andere publicaties onder de noemer van Antwerpen Koekenstad:



## Antwerpse Handjes 2020

Voor 2020 zet de vzw Koekenstad onder de noemer “Antwerpen Koekenstad”, de *Antwerpse Handjes* “in the picture”. Zonder rekening te houden met het Coronavirus was dit een evenement geworden zoals de vorige jaren met een “pateekesweek” begin februari. Dit jaar kreeg je bovenop de 10 traditionele coupons (in te ruilen bij verschillende zaken in Antwerpen

voor lekkers) van de bezoek- en snoepas nog twee coupons extra: één voor een proevertje Elixir d'Anvers in de Plek en één voor het Antigoon biertje in De Grootte Witte Arend.



Het Antwerps Handje werd verder in 2020 in het daglicht gesteld door de creatie van een exclusieve koekendoos (bij een zo belangrijk Antwerps streekproduct hoort vanzelfsprekend een mooie en actuele verpakking...), de uitgave van postkaarten, het zetten van een “handjes – tattoo”, e.a... maar vooral door een tentoonstelling in de Expo-ruimte van de OLV kathedraal (inkom Handschoenmarkt) over de geschiedenis van het koekje, de koekjesvormen, de verpakkingen doorheen de jaren (naast de officiële koekjesdozen zijn er ook de resultaten van diverse ontwerpwedstrijd e.a.), promotiemateriaal,...

Sinds 2014 laten illustratoren hun talent los op de vorm van het handje. Meer dan 160 Belgische en internationale kunstenaars illustreerden in het thema vriendschap het Antwerpse Handje. Deze kunstwerken reizen de wereld rond en geven Antwerpen een grotere en warme bekendheid. Na Portugal, Cuba, Frankrijk en Colombia komen ze even terug naar de bakermat. Een selectie ervan werd tevens opgenomen in het boek, waardoor het de catalogus werd van deze expo dat vanaf februari 2020 te koop werd gesteld in de shop van de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal en Visit Antwerpen / de Stadswinkel; nadien gevolgd door de winkeldistributie.



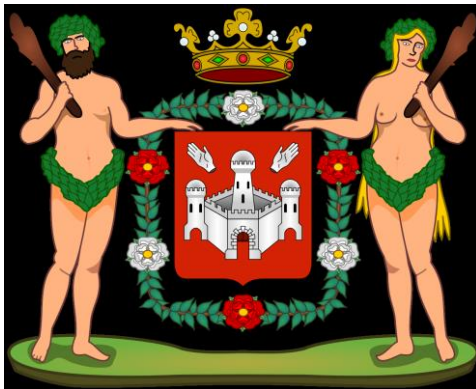
Ill.: Slow Travel Antwerp

## Oorsprong van het koekje

Het verhaal van de Antwerpse handjes als meest bekende koekjes van de Scheldestad wordt in het boek in kleuren en geuren uitgelegd maar in kwintessens dienen we te weten dat die geschiedenis begint met een wedstrijd en een verrassende winnaar.

De Handjes zijn een initiatief van de Antwerpse Bakkersbond uit 1934. Men wilde op de Wereldtentoonstelling 1935 in Brussel, die van 27 april 1935 tot 25 november werd gehouden aan de Heizel, uitpakken met iets apart, iets typisch Antwerps. Op initiatief van banketbakker Jos Hakker schreef de Koninklijke Vereniging van meester Banketbakkers van Antwerpen een wedstrijd uit. Drieënveertig leden van de banketbakkersvereniging deden mee. Zes deelnemers hadden het idee een dessertkoekje te ontwerpen in de vorm van een handje.

Het handje verwijst naar de legende van de reus Druoon Antigoon, die van alle op de Schelde voorbij varende schippers een zware tol eiste. Weigering tot betalen had het afhakken van een hand tot gevolg. Silvius Brabo, een Romeinse honderdman, ging de strijd met de reus aan. Hij kon hem doden, hakte zijn hand af en gooide dat in de Schelde. Zo werd de hand het symbool van de stad Antwerpen.



Wapenschild Antwerpen en kaart Zeelse postzegelkring met standbeeld van Brabo

Twee van de ingezonden koekjes hadden ongeveer de nu vermaarde vorm. Onder hen ook het koekje dat door Jos Hakker werd gemaakt op basis van bloem, boter, suiker en geschaafde amandelen en hij had zelf de bakvorm in de vorm van een hand uitgesneden.

Een onafhankelijke jury beoordeelde de smaak van de koekjes en zij kozen het koekje van Jos Hakker tot laureaat die zijn bakkerij in de Provinciestraat achter het station van Antwerpen had. Het toeval wilde dat de initiatiefnemer ook de winnaar werd. Het koekje kreeg vrij snel lokale bekendheid.



foto: [nl.wikipedia.org/wiki/Antwerpse\\_handjes](http://nl.wikipedia.org/wiki/Antwerpse_handjes)



De oorlogsjaren waren echter niet de meest geschikte periode om de Handjes naar een hoger niveau te tillen. Winnaar Jos Hakker was een wees uit een Amsterdamse Joodse familie die er een opleiding pasteibakker had gekregen. Na zijn opleiding verhuisde Hakker naar Antwerpen omdat hij er verre familie (Simons-Kahn) had die een bakkerij uitbaatte. Na het overlijden van Hakkers vrouw op 18 oktober 1942 door ziekte was hij zich bewust van het gevaar en trachtte te vluchten naar Zwitserland. Hij werd verraden en werd twee weken opgesloten in de gevangenis van Antwerpen (Begijnenstraat) en vervolgens op 13 november 1942 overgebracht naar de Kazerne Dossin in Mechelen. Op 15 januari 1943 werd hij met 1623 andere gevangenen op transport gezet naar het concentratiekamp van Auschwitz. Hakker was één van de mensen die tijdens het transport van het Negentiende treinkonvooi wisten te ontsnappen nabij Boutersem of Roosbeek. Gelukkig kon hij, samen met enkele anderen, uit de trein ontsnappen en had hij zich bij het verzet in het Luikse aangesloten. Na de oorlog heeft hij zijn bakkerij in de Provinciestraat opnieuw verder gezet. De kleindochter van Jos Hakker heeft in de loop van 2018 de originele vormen die haar grootvader gebruikte (licht afwijkend van de gedeponeerde vorm van de Syndicale Unie) om zijn handjes te bakken, geschonken aan het Museum Dossin in Mechelen, een museum volledig gewijd aan de vervolgingen door de Nazi's. Jos Hakker is trouwens de auteur van 2 boeken die handelen over deportaties en over de rol van de Dossinkazerne in het hele gebeuren. De intussen overleden (Amsterdam, 28 mei 1887 – Brecht, 9 maart 1967) bedenker van het Antwerpse Handje werd donderdagochtend 30 januari 2020 nog geëerd met een herdenkingsplaat op de gevel van zijn voormalige bakkerij.



*foto:vrt.be met rechts het type doos waarin van 1934 tot 1940 de "Antwerpse Handjes" werden verpakt.*

### **Uitgegroeid tot het befaamde dessertsnoepje uit de Scheldestad**

Pas in 1956 stelden enkele bakkers een herwaardering van het Antwerps Handje voor. Er werd een reglement opgesteld waarin onder meer de vorm, samenstelling en verpakking door een octrooi werden beschermd. Enkel leden van de Syndicale Unie voor Brood-, Banket-, Chocolade en Ijsbedrijf mogen het koekje vervaardigen waarbij voor de productie alleen boter, suiker, eieren, bloem en geschaafde amandelen mogen gebruikt worden. Met de ingrediënten wordt een kruimelig vetdeeg gemaakt die wordt uitgerold. De Antwerpse Handjes worden uitgestoken met metalen vormpjes en vervolgens 8 tot 10 minuten gebakken in een oven van ongeveer 180°C.

Ook de verkoop van de Antwerpse Handjes wordt nog altijd streng gereguleerd door de Antwerpse Bakkersonie. Zo worden de broze zandkoekjes verpakt in speciaal voor de beroepsvereniging ontworpen blinken doosjes of zakjes of los verkocht bij de aangesloten leden.

Al meer dan 80 jaar bestaan ze, de heerlijke Antwerpse handjes. Dat geldt tenminste voor de originele, de koekjes. Later bestonden ze ook als suikergoed. De verschillende, al dan niet gevulde, chocoladevormen zijn er achteraf bijgekomen. Al in 1936 werden er al pogingen ondernomen om er op de markt te brengen.



*foto: Andes Chocolatier - handmadeinbelgium.be*

Deze moderne traditie begon in 1981 met een chocolade praline zonder vulling van chocolatier René Goossens, de zogenaamde “caraque”. Later ontwierp de firma Gartner, op vraag van de Syndicale Unie, handjes met een praliné- of koffievulling.

Wat het chocoladen handje gevuld met marsepein en Elixir d'Anvers betreft, is er discussie over wie dat heeft uitgevonden. Zeker is dat onder stimulans van René Goossens (toenmalig voorzitter van de afdeling chocolade) de wedstrijd van 1982 om een nieuw chocoladen handje te maken, een succes was. Het huidige gevulde chocolade handje met een streekgebonden vulling van marsepein, die geparfumeerd wordt met de likeur Elixir d'Anvers, was wel het winnend recept.

Over de al dan niet gerechtvaardigde erkenning door de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing verzorgt, *in opdracht* van het bedrijfsleven en van de Vlaamse Regering, in binnen- en buitenland de marketing van de producten en diensten van de Vlaamse landbouw-, tuinbouw-, visserij- en agrovoedingssector) in 2008 als traditioneel streekproduct, willen we hier niet uitweiden. Er is immers discussie over de toepassing van de basisvoorwaarden tot erkenning o.m. “algemeen gekend zijn van de basisreceptuur”, provincie of stad Antwerpen, de rol van de beroepsorganisatie met als zetel Berchem in de erkenning (is het dan een specialiteit van Berchem), enz.

### **Het zelf maken van “Antwerpse handjes”**

Was het maken ervan vroeger een echt “bedrijfsgeheim”, zien we dat her en der er toch recepten worden weergegeven die een soortgelijk resultaat geven zoals in het Bakboek van het KVLV (vroeger Boerinnenbond), e.a. ... zelfs op de website [www.nederlands-dis.nl](http://www.nederlands-dis.nl) En, nood aan een vorm? Op Google tref je tips aan om zelf uitsteekvormen te maken voor koekjes. Gewoonlijk gebruikt men een verhouding van 6 cm hoogte op 3 cm. breed voor een koekje met een dikte van een 0,5 cm. De Antwerpse Handjes zijn een met een octrooi beschermd product, wat betekent dat je de officiële handjesvorm niet in de winkel vindt. Maar uiteraard kan je die thuis gewoon vervangen door een koekjesvorm die je zelf leuk vindt.



*foto: [www.goossens-chocolatier.com](http://www.goossens-chocolatier.com)*

**Antwerpse handjes van op [www.jerryke.be](http://www.jerryke.be)** - een niet-commerciële website, een “kookhoekje” met meer dan 10.000 recepten, al dan niet met bronvermelding, en met een handige zoekfunctie om recepten terug te vinden!

*Ingrediënten:*

250 gr boter  
200 gr suiker  
Pakje vanillesuiker  
2 eieren  
350 gr bloem

*Bereiding:*

- De boter bewerken tot een zacht geheel
- Suiker en vanillesuiker toevoegen en volledig onder de boter verwerken
- Voeg één ei toe en kruimel de bloem eronder
- Laat het deeg even rusten (een uurtje in de koelkast onder een linnendoek bv.) en bewerk het daarna tot een soepel geheel
- Rol het uit op 3 cm dikte
- Gebruik de gepaste (of een andere) uitsteker om vormen uit het deeg te steken
- Leg de handjes op een bakplaat en bestrijk volledig met een losgeklopt ei
- Bestrooi met geschaafde amandelen (vooral het polsgedeelte bij het handje)
- Laat de koekjes ongeveer 15 minuten bakken in de oven op 180°

**De website “Bakken met Marian” ([www.bakkenmetmarian.be](http://www.bakkenmetmarian.be))** geeft eveneens een beproefd recept van Antwerpse handjes. Marian Le Clef is een hobbykok en -bakker en voormalig leerkracht met een passie voor koken en bakken. Ze heeft tevens een Thermomix (= een innovatieve keukenrobot) Kookstudio in Wenduine (De Haan).

*Ingrediënten:*

150 g tarwebloem  
80 g ongezoeten boter op kamertemperatuur  
10 g amandelpoeder  
110 g bloedsuiker (poedersuiker)  
snuifje bakpoeder  
40 g ei (Marian klutst 2 eieren los, weeg 40 g af, de overschot gebruik ze om de handjes in te strijken bij de afwerking)  
20 g geschaafde amandelen

*Bereiding:*

- Voeg in de Thermomix de bloem, bloedsuiker, amandelpoeder, bakpoeder, boter en ei toe en meng een 20 sec /snelheid 5
- Haal het deeg uit de beker, kneed snel tot een bol, wikkel het in folie en laat opstijven in de koelkast. Heb je weinig geduld kan je het deeg even in de diepvries steken
- Haal het deeg uit de koelkast en bewerk even met de hand. Rol het deeg uit op een bebloemde tafel. Rol uit tot 3 mm dikte. Duw met een uitsteekvormpje de handjes uit en leg ze op een bakplaat met bakpapier of silicone bakmat. Ben je niet zo handig met uitrollen van deeg of heb je problemen dat het aan je tafel blijft plakken kan je het deeg uitrollen tussen 2 vellen plasticfolie
- Strijk de onderkant van het handje in met losgeklopt ei
- Bestrooi de onderkant met de amandelschilfers

- Bak gedurende 10 à 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 180°C
- Laat afkoelen op een rooster

Tips: Het vormpje van het Antwerps handje is niet makkelijk om mee te werken. Zorg dat je deeg goed koud is, dat werkt beter. Dop eerst het vormpje even in de bloem voor je het deeg uitsteekt. Herhaal dat voor elk koekje. Is je deeg te slap geworden, leg dan even in de diepvries. En rol het nadien opnieuw uit.

**Op de website van Solo** ([www.solo.be](http://www.solo.be)) treft men volgend recept aan:

*Ingrediënten:*

- 200 g bloem
- 150 g Maïzena Plus
- 250 g zachte Solo
- 200 g fijne kristalsuiker
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker

*Bereiding:*

- Meng in een kom de zachte Solo met de suiker
- Zeef de Maïzena en de bloem erbij en voeg het ei toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar met een spatel. Kneed het deeg daarna in een vijftal minuten met de vingertoppen tot een homogeen geheel. Kneed niet langer dan nodig is, omdat het deeg dan taai kan worden
- Zet de kom afgedekt op een warme plaats en laat het deeg ongeveer 3 uur rusten
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Druk het deeg wat plat met de handpalmen en rol het uit tot een lap van ongeveer een centimeter dik. Steek er zoveel mogelijk handjes (of andere koekjesvormen) uit
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en bak de koekjes in 15 minuten goudbruin en krokant in de oven
- Laat ze afkoelen op een rooster. Zalig bij de thee, de koffie of een glaasje Elixir d'Anvers...



*foto van bij het Solo-recept*

**Imperial** ([www.imperialbaking.be](http://www.imperialbaking.be)) geeft voor 4 personen of een 20-tal Antwerpse Handjes

*Ingrediënten:*

Imperial vanillesuiker 1 zakje  
 Kristalsuiker 190 g  
 Boter op kamertemperatuur 250 g  
 Ei 1  
 Imperial bakmeel 350 g  
 Amandelschilfers 2 eetlepels  
 Koekjesvorm

*Bereiding:*

- Verdeel de boter in kleine stukjes en meng met de vanillesuiker en de kristalsuiker. Meng er het ei door en voeg geleidelijk en al mengend het bakmeel toe. Meng tot een glad deeg
- Maak een bal van het deeg en laat minstens 3 u rusten en opstijven in de koelkast
- Verwarm de oven voor op 180°
- Bedek een bakplaat met bakpapier en leg een bakpapier op je werkblad. Besprenkel je deegrol met wat bakmeel en rol het deeg op je werkblad uit tot ongeveer 0,5 cm. Steek de koekjes met je koekjesvorm uit en leg ze voorzichtig op de bakplaat. Besprenkel met amandelschilfers
- Bak ongeveer 12 minuten tot de koekjes goudbruin zijn. Laat ze even afkoelen op een rekje alvorens op te eten.

**Website 15gram.be** (de eetlepel uit je besteklade heeft vaak een inhoud van ergens tussen de 12 en 15 ml.) is een kookplatform dat startte in november 2015 en een 3000 recepturen telt. Dit is tevens de aanzet voor een gelijknamig foodbox-systeem uit het Antwerpse dat zichzelf als 'de lekkerste foodbox van Vlaanderen' typeert. Ook deze wijst erop dat men nergens een koekjesvorm van een Antwerps Handje kan kopen. Maar men wijst er wel op dat het recept in Antwerpen ondertussen een publiek geheim is. Met een ander leuk vormpje kan men dus evengoed de lekkere koekjes maken. En er wordt een tip gegeven met: wat is er nu beter geschikt voor Antwerpse mama's dan op 15 augustus, als het in Antwerpen Moederdag is, een "Antwerps hartje" te geven. Voor 40 kleine hartjes wordt volgend gegeven:

*Ingrediënten:*

160 g suiker  
175 g zachte hoeveboter  
1 ei  
1 eigeel  
250 g patisseriebloem  
50 g amandelschilfers  
hartvormige koekjesuitsteker

*Bereiding:*

- Klop de suiker op met de boter tot je een romige, egale massa hebt.
- Meng er het volledige ei door, tot het volledig opgenomen is door het deeg.
- Spatel de patisseriebloem door het deeg en vorm het deeg tot een mooie bol. Bedek met plasticfolie en laat rusten in de koeling (minstens een half uur).
- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Rol het deeg uit tot 0,5 cm dikte. Steek met een hartjesvorm koekjes uit en bestijk met wat losgeklopte eierdooier. Bestrooi ze aan 1 zijde met amandelschilfers en leg ze naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Zet 12-15 minuten in de voorverwarmde oven, tot de koekjes lichtjes goudbruin beginnen te kleuren aan de randjes. Laat afkoelen op een rekje, voor je ze opeet.

Als slot zouden we de lezers van het boek "Antwerpse Handjes" kunnen aanraden de boven vernoemde recepturen, maar ook nog andere die men in diverse bronnen aantreft, uit te proberen en deze koekjes (al dan niet in handvorm) te vergelijken met de officieel te koop gestelde handjes. Dit dan het liefst te smaken met vrienden. Op die manier benaderen we het best de bedoeling van zijn schepper Jos Hakker: een koekje te maken dat aanleiding geeft tot sociale cohesie en vriendschap!

(J.C.)

Over de Hasseltse speculaas....

## DEE SMIEGGELENDE HESSELIEËRE

Monique Cox

Kiek néû toch noa al dee Hesselieëre  
altèèd èn everal bè vol tellieëre  
zjenever drènke ze wèè wâter  
ze wete, n'n hieëring verliech ne kâter

“Vinstermiek” heten hin mèdskes  
Sint-Lambertus brienk hin drèpkes  
èn guj ertesop góéeje ze spek  
zoe ieëte ze wir wèè ne gek  
doavan krège ze d'n erteschèèt  
èn toch nog altèèd appetèèt

Kenèèn bè roapkes èn puree  
beukes bè zjeneverpattee  
èn euch nog noa veel póéetesop  
petetsjes bè guj jéûnséûs op  
vir stokvès bè hiël veel bóéene  
doa zeun z'oech ech vir póéene

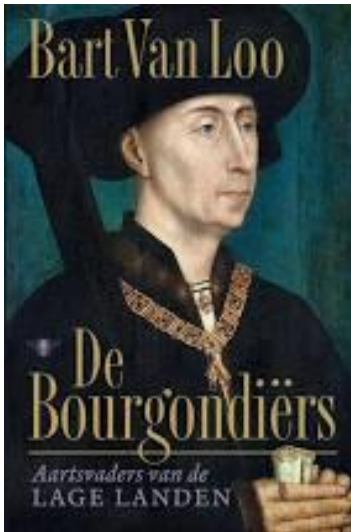
Èn gazevèt gebroajje gaas  
da keuken ech wel alle maa's  
bè kèlleverpetetsjes of stoemp  
kiek wèè da kastrolleke doemp  
's zondaags èn op wèrrekendaag  
nóéets liek ter ejt op hinne maag

Ès't veel vliézerâzjen of hiël veel vès  
't blif rââr as ter everscheut ès  
da íeete vannen Hesselieër ès rap gezak  
mâ moeveer heet'm “diekke nak”?...

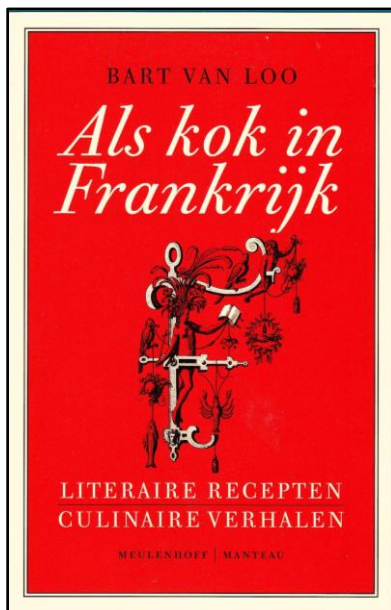
Hasselt 10 mei 2014

(ook dan opgenomen in de orde van de Hasseltse Speculaas)

**Bart van Loo: “De Bourgondiërs - Aartsvaders van de Lage Landen”**, Uitg. De Bezige Bij b.v., Amsterdam, 2019, 609 p., 34.99 €, ISBN 9789403139005



Bart Van Loo (°Herentals 1 februari 1973), studeerde Romaanse filologie aan de Universiteit Antwerpen. Na zijn studie gaf hij enkele jaren Frans in het middelbaar onderwijs. Van Loo was, al dan niet deeltijds, medewerker van Leesidee, Streven, Tertio en De Leeswolf. Inmiddels publiceerde hij o.m. “*Als kok in Frankrijk - De beste literaire recepten*” in 2004 bij Meulenhoff Amsterdam.



Alzo groeide Bart Van Loo uit tot een Vlaams auteur en conferencier. In zijn boeken benadert hij de Franse cultuur steeds via andere sluiptwegen. Van Loo wordt regelmatig in de media opgevoerd als Frankrijkkenner.

### **Bart Van Loo en de ASG**

De interactie Frankrijk met zijn literair verleden en de relatie met de keuken- en eetgebruiken was ons al spoedig binnen de ASG opgevallen en vandaar dat we Bart uitnodigden voor een causerie. Dit gebeurde dan ook op donderdag 13 oktober 2005 in “De Lokeend”, Generaal Belliardstraat 11 te Antwerpen bij ons ASG-lid Rita Boumans-Van Pelt, waar het kader ook een gepaste uitstalling gaf voor dit onderwerp “*Als kok in Frankrijk*”...



Hier vernamen we dat sinds mensenheugenis de Franse schrijvers zich laven aan het zintuiglijke genot dat gepaard gaat met koken. Een kok in Frankrijk brengt de beste culinaire fantasieën en gerechten samen. Zo kregen we ook antwoorden op de vragen als: Geeft het oeuvre van François-René de Chateaubriand het geheim van de ideale steak prijs? Hoe bereidde Alexandre Dumas olifantspoot? Waarom zijn de preisoep van Marguerite Duras en de omelet van Honoré de Balzac zo bijzonder? Naast vele smakelijke verhalen bevat dit onweerstaanbare boek tal van handige recepten voor elke gelegenheid. Zin om je gasten te verbazen met “gargantueske” eieren? Wil je de hele Proust lezen op een dieet van zelfgemaakte madeleines? Vis serveren voor honderden genodigden? Je kunt naar hartenlust grasduinen in recepten en culinaire wijsheden van Rabelais, Montaigne, Molière, Rousseau, Baudelaire, Balzac, Zola, Queneau, Simenon en vele anderen.

Ook vernamen we dat Brillant-Savarin al wist dat “De ontdekking van een nieuw gerecht draagt meer bij tot het geluk van de mensheid dan de ontdekking van een ster”, maar ook dat Baudelaire evenzeer gelijk had toen hij schreef dat men 2 dagen zonder eten kon en eraan toevoegde: “Zonder poëzie nooit”.

Het was duidelijk dat Bart Van Loo “als kok in Frankrijk” grasduinde in oude Franse kookboeken, op zoek naar de verhalen achter de bereidingen om alzo het summum te bereiken tussen eten en lezen.

Het menu van de avond bevatte uiteraard gerechten uit zijn boek en bestond uit:

Salade Francillon  
Zalm uit de Loire op de wijze van Balzac  
Normandische warme Tatin taart met kaneels van het huis.

Het was tijdens de afsluitende babbel dat al spoedig de *binding Vlaanderen – Bourgondië* ter sprake kwam, de dada van wijlen onze medestichter Jan Lambin...

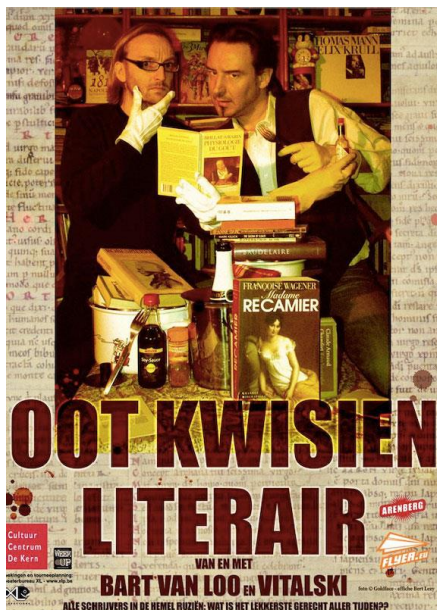
### **Zijn literaire ontplooiing**

In 2006 werd hij fulltime schrijver en verscheen zijn *“Parijs retour - Literaire reisgids voor Frankrijk”*. Het is ‘t persoonlijke verhaal van jarenlang Frankrijk doorkruisen in de voetsporen van de grootste negentiende-eeuwse Franse schrijvers die de Franse 19de eeuw een gezicht gaven: Victor Hugo, Alexandre Dumas, George Sand, Honoré de Balzac, Emile Zola, Alphonse Daudet, Guy de Maupassant, Gustave Flaubert, ... Voor dit boek kreeg hij de Groene Waterman Publieksprijs.

Wegens de stijgende belangstelling voor het boek *“Als kok in Frankrijk - Literaire recepten en culinaire verhalen”* dat gerechten uit romans met recepten uit kookboeken tot een humoristisch literair kookboek samenbrengt, volgde in 2008 een heruitgave. Op basis van dit boek schreef hij met germanist en alleskunner Vitalski de theaterdialog *“Oot Kwisien Literair”* dat ze samen op de planken brachten als twee uitgekookte smulpapen die langs de poorten van de hemel naar binnen glippen om aldaar de potten van schrijvers, dichters en prinsessen te inspecteren. Zij brengen verslag uit van de heldhaftige avonturen van meesterkok Vatel, de vraatzucht van Lodewijk XIV en ontsluiëren het geheime verband tussen Marie-Antoinette en



de croissant. Langs hilarische zijwegen en hoogst interessante bruggetjes brachten Van Loo en Vitaliski in een heftige, welhaast bezeten dialoogvorm, verslag uit omtrent dé hamvraag der wereldliteratuur: wat is nu werkelijk het lekkerste gerecht aller tijden?



bron: [www.bartvanloo.info](http://www.bartvanloo.info)

In “*O vermiljoenen spleet! Seks, erotiek en literatuur*” (2010) onderzoekt Van Loo de geschiedenis van schaamte, sex en de tirannie van de erotiek. Hij laat aan de hand van de Franse literatuur zien hoe onze blik op seksualiteit in de loop der eeuwen is veranderd.

Zijn eerste drie boeken (Parijs retour, Als kok in Frankrijk en O vermiljoenen spleet!) werd in 2011 voor het eerst samengebracht in één vuistdikke band bij de Bezige Bij te Antwerpen in “*Frankrijktrilogie - Eten! Lezen! Vrijen!*” (in 2016 volgde nog een pocketeditie).

Inmiddels had onze Vlaamse francofiel verrast met “*Elsschot, Antwerpen en Coraline*” (met foto's van Alain Giebens) in 2010, waarin hij aantoont hoe je met het oeuvre van Elsschot een Française kunt verleiden...

Een jaar later presenteerde hij zijn zoektocht naar de ziel van het Franse lied in “*Chanson - een gezongen geschiedenis van Frankrijk*”. In 2012 volgde een geïllustreerde editie “Chanson illustrée”. Tegelijkertijd verscheen bij EMI een door hem samengestelde dubbel-cd met chansons (dat goud werd) en zond Klara een 8-delige radioreeks uit op basis van zijn boek. Chanson werd een bestseller en zo raakte hij bekend bij het grote publiek! Van Loo stelde na de eerste compilatie-cd nog twee andere samen.

Verder volgde nog “*Bleu Blanc Rouge - reis door Frankrijk in 80 vragen*” (2012) en kwam Bart Van Loo in de media terecht. In het voorjaar van 2012 was hij één van de centrale gasten in De Laatste Show, nadien werd hij opgevist door De Wereld Draait Door. Samen met Karl Vannieuwkerke trok hij in een rode Citroën DS door Frankrijk, een queeste naar de roots van de Ronde van Frankrijk, met ook aandacht voor literatuur, chanson en gastronomie, uitgezonden in 2013. Na zijn theatershow rond het Franse lied (met Eddy et les Vedettes, 2014-2015) doorkruist hij Vlaanderen en Nederland met zijn conférences ...

In november 2014 verscheen “*Napoleon - de schaduw van de revolutie*”: twee tot de verbeelding sprekende homerische verhalen uit de westerse geschiedenis komen samen in een bevattelijke en meeslepende vertelling. Hierop trok hij samen met singer-songwriter Geert Hellings langs de zalen met een voorstelling over Napoleon (2017-2018).

In januari 2019 verscheen dan zijn nieuwste boek *“De Bourgondiërs - aartsvaders van de Lage Landen”*, waarvan binnen het jaar meer dan honderdduizend exemplaren werd verkocht. Er volgde ook een grote verteltournee door Vlaanderen en Nederland.

### Een informeel geschreven historische monografie

De Bourgondiërs, oorspronkelijk een Oost-Germaans volk, vestigden zich tijdens de volksverhuizingen in de 5de eeuw in het gebied dat tegenwoordig Bourgondië heet. Na 500 kregen de Bourgondiërs te maken met de machtsuitbreiding van de Frankische, Merovingische koningen en uiteindelijk werd hun koninkrijk in 534 door de zonen van Clovis ingelijfd bij het Frankische rijk. Het hertogdom Bourgondië was daarentegen tussen 918 en het einde van de vijftiende eeuw, een in hoge mate zelfstandig gebied binnen het Frans Koninkrijk.

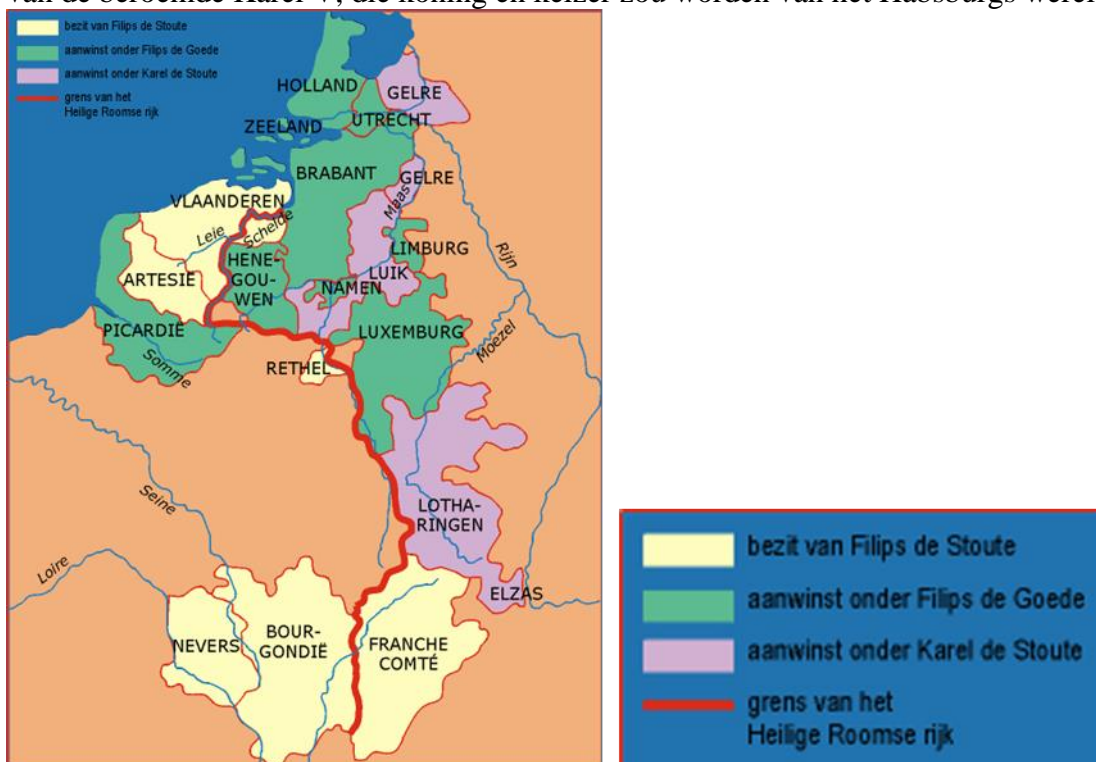
De Bourgondische Nederlanden of Bourgondische tijd is de periode tussen 1384 en 1482 waarin een groot deel van de Lage Landen werd geregeerd door de hertogen van Bourgondië, die verschillende afzonderlijke gebieden bijeen voegden en tot een grotere eenheid. Als begin van de Bourgondische Nederlanden geldt het jaar 1384, toen hertog Filips de Stoute de graafschappen Vlaanderen en Artesië verwierf. Filips de Stoute (1342-1404) was een prins uit de Franse koninklijke dynastie van het huis Valois en was tevens hertog van Bourgondië. Zijn vader was koning Jan II van Frankrijk en Filips' oudere broer was de latere Franse koning Karel V de Wijze. Filips was in 1369 te Gent in het huwelijk getreden met Margaretha van Male, de enige dochter en erfgename van de Vlaamse graaf Lodewijk van Male, die op 30 januari 1384 overleed.



Bron: persblog.be – Verhalen uit en over Gent

Alzo waren de Bourgondische hertogen een zijtak van het Frans koningshuis van Valois. De Franse koning Jean II “le Bon”, schonk de titel nl. aan zijn zoon Filips de Stoute (Philippe II le Hardi), waarmee het huis van Valois begon. Filips trouwde met Margaretha van Male en na Filips volgden de hertogen, Jan zonder Vrees, Filips de Goede en Karel de Stoute. In de tweede helft van de 15de eeuw, stelden de Bourgondiërs zich als doel om hun rijk uit te breiden vanuit Bourgondië, met Dijon als hoofdstad, tot aan de Waddenzee, wat gedeeltelijk lukte. In 1473 bereikte Bourgondië een hoogtepunt, toen niet alleen Holland en Zeeland, maar ook Gelre veroverd was. Zo werd Karel de Stoute ook hertog van Gelre en graaf van Zutphen. Hij ambieerde zelfs de koningstitel van het vroegere Karolingisch Middenrijk (Midden-Francië of Koninkrijk Lotharingen) en wilde dit land herstellen in zijn oude status. Hij sneuvelde echter in 1477 in de slag bij Nancy, tegen troepen uit Zwitserland en Lotharingen, aangevoerd door René II, hertog van Lotharingen: “Karl verlor bei Grandson das Gut, bei Murten den Mut, bei Nancy das Blut.”...

Na de dood van Karel verbond zijn dochter en enige erfgename Maria van Bourgondië, zich door haar huwelijk met Maximiliaan van Oostenrijk, met de Oostenrijkse Habsburgers. Zo kwamen de Lage Landen onder Habsburgs bewind. Hun zoon, Filips de Schone, werd de vader van de beroemde Karel V, die koning en keizer zou worden van het Habsburgs wereldrijk.



*Bourgondië*

Vooreerst moeten we stellen dat dit boek van Bart Van Loo niet het eerste werk is over dit boeiend onderwerp; hierbij denken we aan o.m.:

“Bourgondië voorbij - de Nederlanden 1250-1650” - boek uit de serie Middeleeuwse studies en bronnen;

“Bourgondische uitdaging – bewogen leven in de late middeleeuwen” - Jean-Philippe Lecat;

“De Bourgondische vorsten (1315-1530)” - Edward de Maesschalck;

“De hertog en zijn staten - de eenwording van de Bourgondische Nederlanden” van Robert Stein;

“Getijdenboek Maria van Bourgondie” door Fritz Unterkircher;

“In de ban van Bourgondië - geschiedenis en cultuur” door Wim Blockmans en Walter Prevenier;

“Karel De Stoute (1433-1477) - Pracht En Praal In Bourgondië” van Gabriele Keck & Susan Marti;

“Maria Van Bougondië” van Mart Janssonius;

“Sluiers over Bourgondië” van de gezusters Geertrui, Katelijne en Veerle Bervoets;

Tal van reisgidsen...

Naast Bourgondië & de Bourgondische eenwording is er dan nog de vermelding van het ons bekende begrip “Bourgondische leefwijze”. Hierover hadden we het onlangs nog in het nummer 134 van het ASG-tijdschrift (nr. 1 jaargang 34, 2019) bij de boekbespreking Rieter Olivier: “*Het patina van de tijd - vormen en functies van hedendaagse nostalgie en nostalgisering in Noord-Brabant*”, doctoraal proefschrift Tilburg University: “Zijn we echt Bourgondisch?” Volgens Olivier Rieter is dat een verzinsel...

Wat er ook van moge wezen, met dit nieuwe boek richt Vlaanderens bekendste francofiel zijn blik op onze eigen geschiedenis en vertelt hij deze keer op zijn eigen wijze het spannende ontstaan van de Nederlanden en van de vroege eenwording door de aartsvaders van de Nederlanden: De Bourgondiërs.

Meer dan drie jaar lang werkte Bart aan zijn nieuwe vuistdikke boek om ons duidelijk te maken waar wij vandaan komen. Met een Frans-Bourgondische bril op reist Van Loo door de geschiedenis.

Hij heeft, mede door zijn jarenlange ervaring op podia in de Lage Landen, een unieke manier van “vertellen” ontwikkeld. Eeuwen komen voor je ogen tot leven, historische personages krijgen kleur en temperament ingeblazen, en je ziet de Lage Landen nu eens onzeker, dan weer zelfverzekerd vorm krijgen. Want in dit Bourgondische kluwen van huwelijken, annexaties en tijdsprongen is een vastberaden gids met kennis van zaken niets minder dan een must. Bart Van Loo’s even spannende als leerrijke verkenning van de middeleeuwen groeit gaandeweg uit tot een wervelende cultuurgeschiedenis. Meeslepend en erudiet vertelt hij waar wij vandaan komen. Als geen ander weet Van Loo bevoegenheid, humor en kennis van zaken te combineren.

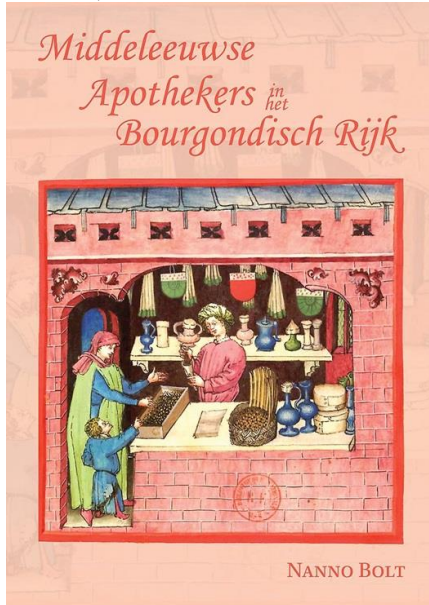


***Maar waar gaat “De Bourgondiërs” nu eigenlijk over?*** Dat maakt de ondertitel Aartsvaders van de Lage Landen meteen duidelijk: de politieke, militaire, monetaire en artistieke eenmaking van onze contreien. Die totstandkoming van de Lage Landen wordt heel fraai en geduldig geschetst, waarbij Van Loo zijn historische vizier steeds scherper stelt: hij begint met de eerste 1000 jaar (406-1369) met het ontstaan van het hertogdom Bourgondië. Vervolgens – en het is hier dat de rasverteller echt onder stoom komt – brengt hij de Bourgondische eeuw tot bij ons, met zijn banketten, schilders, achterkamerpolitiek, vrouwelijke iconen en het “calimero gevoel” van de diverse hertogen ten overstaande van de Frankrijk en de Franse koningen. Vandaar dan ook dat ze bij alle belangrijke Europese gebeurtenissen van die tijd telkens weer op de eerste rij stonden om zich te bewijzen!

Daarna volgt het dramatische decennium waarin de roemruchte Bourgondische dynastie ten onder ging en ten slotte het jaar en de dag die de weg zouden plaveien voor de Habsburgers en uiteindelijk Karel de Vijfde, de machtigste Europese vorst van het tweede millennium.

Alzo neemt Bart de toehoorders op sleeptouw doorheen de fascinerende middeleeuwen, langs brandstapels en feestelijke banketten, de pest en riddertoernooien, Jeanne d’Arc en Filips de Goede, schizofrene koningen,... Hij nodigt ons uit voor een tijdreis naar het middeleeuwse Parijs, Dijon, Brugge, Gent, Mechelen, Lier, Delft, Gouda... Zijn zoektocht voert hem naar het ontstaan van de Nederlanden in de vijftiende eeuw. Het is een wonderlijk relaas geworden van ontbolsterende steden, ontwakend individualisme en uitstervende ridderidealen. Van

schizofrene koningen, doortastende hertogen en geniale kunstenaars. Terwijl de Bourgondische hertogen met veldslagen, huwelijken en hervormingen de versnipperde Lage Landen tot één geheel smeedden, bloeide de kennis en konden onder hun impuls geniale kunstenaars uit die tijd zich ontplooiën met de prachtige beeldhouwwerken als deze van de “vergeten” Klaas Sluter en de wereldberoemde schilderijen van o.m. Jan van Eyck en Rogier van der Weyden. Hierbij mogen we ook de muziek van de Franco-Vlaamse- of Bourgondische School niet vergeten, o.a. missen, motetten en chansons van Dufay en Binchois.



ook de medische kennis kende een bloei...

Van Loo vertelt over de opkomst en ondergang van een machtig rijk, bestuurd door zeven generaties van een machtige, rijke familie met moord en doodslag, verraad, haat, bedrog, tragiek, bloedstollende intriges, doortrapte slimheid, verbijsterende blunders en frappante toevalligheden.



bron: schoolplaten.com

Het boek bestaat uit een *proloog*, vijf uitgebreide hoofdstukken en een *epiloog*. Na “*Het vergeten millennium*” (406-1369), het inleidend hoofdstuk over de voorgeschiedenis van het hertogdom als koninkrijk, vertelt Bart Van Loo uitvoerig over alle mogelijke historische, artistieke en socioculturele aspecten van “*De Bourgondische Eeuw*” (1369-1467) in het tweede

hoofdstuk. In 1369 huwde Filips de Stoute, hertog van Bourgondië, met Margaretha van Male, de enige erfgename van de graaf van Vlaanderen, Lodewijk van Male. Dat het niet altijd van een leien dakje liep, wordt vooral in de verf gezet in hoofdstuk 3 *“Het Fatale Decennium”* (1467-1477). Dit verhaalt bv. hoe de Bourgondische hertog Karel de Stoute, die toen bijna heel het huidige België onder zijn bewind had, ook het prinsbisdom Luik in zijn macht wilde krijgen. In 1467, versloegen de troepen van Karel de Stoute het volksleger van Luik en Loon in de Slag bij Brustem (Sint-Truiden in de provincie B.-Limburg). Bij het overlijden van Filips kwamen de Luikenaars met de steun van de Franse koning echter opnieuw in opstand tegen de gehate prins-bisschop die door Filips was aangesteld, die de vlucht nam. Ook bij zijn inhuldiging als graaf van Vlaanderen in Gent, kwam het tot ongeregeldheden, die met harde hand werden onderdrukt.

In dat hoofdstuk gaat het ook over de Blijde Intrede, vernieuwing en innovatie, evenals de dood van Karel de Stoute in de sneeuw nabij Nancy.

De hoofdstukken 4 *“Een beslissend jaar – 1482”* en 5 *“Een gedenkwaardige Dag - 20 oktober 1496”* zijn geschreven rond beslissende gebeurtenissen voor onze gewesten. Dit laatste hoofdstuk gaat over het huwelijk van Filips de Schone, want op die datum trad hij nl. in de Sint-Gummaruskerk in Lier, in het huwelijk met Johanna van Castilië, de dochter van het katholiek koningspaar Ferdinand van Aragón en Isabella I van Castilië. Met dit huwelijk werd de basis gelegd voor een meer dan tweehonderd jaar durende verbintenis tussen de Zuidelijke Nederlanden en Spanje.

### **Feiten die het verhaal kleuren**

Zoals gezegd werd het vuistdikke boek meeslepend geschreven. Maar de grootste troef van het boek zijn de “petites histoires”; de wetenswaardigheden die in wetenschappelijke geschiedschrijving doorgaans geen plaats vinden, maar van het geheel een heuse historische grabbelton en ontdekkingstocht maken. We vermelden bv. het verhaal over de zwerftocht van de verdwaalde Filips De Goede in het bos of het feit dat ‘copain’ etymologisch terug te brengen is tot ‘co-pain’, omdat eten destijds op hard brood in plaats van borden werd geserveerd en werd gedeeld met de persoon naast jou.

De protserige banketten van de Bougondische hertogen waren bekend. Zo riep eind januari 1454 Filips de Goede de ridders van het Gulden Vlies en andere notabelen uit zijn hertogdom in Rijsel bijeen voor een groots opgezet feest De festiviteiten die verscheidene dagen duurden, begonnen met een somptueuze feestdis ter gelegenheid van de verloving van hertog Jan van Kleef met Elisabeth van Bourgondië. Op zondag 17 februari 1454 hield Filips de Goede een uitbundig eetfeest dat de geschiedenis in zou gaan als “het banket van de Gouden Fazant”. Het was een overweldigende propagandastunt met als inzet een kruistocht tegen de Ottomanen die Constantinopel (Istanbul) in 1453 hadden ingenomen.

Het werd een nooit eerder geziene decadente slempartij. In een stadspaleis had hij meerdere ruimtes rijkelijk laten versieren met de meest uiteenlopende op allegorische thema’s geïnspireerde wandtapijten en extravagante podia en decorstukken. Zo was er in één van de zalen een windmolen opgesteld en zelfs een kasteel nagebouwd dat vanuit de torens drank spoot in een nagebootste slotgracht. Filips had kosten noch moeite gespaard om iedereen voor zijn idee te winnen.



*het eetmaal met de eed van de fazant naar oude miniatuur 15<sup>de</sup> eeuw (afb. wikipedia)*

Bart Van Loo's spannende en leerrijke verkenning van de middeleeuwen is een indrukwekkende cultuurgeschiedenis, onweerstaanbaar fascinerend, en meeslepend en erudiet verteld. Het boek maakt je als lezer (opnieuw) verliefd op geschiedenis. En dat is wellicht het best denkbare compliment.

Deze verkenning wordt vervolledigd door een uitgebreide bibliografie en chronologie, een lijst met historische figuren, stambomen, vorstenhuizen, en kaarten. Dit boek is een indrukwekkend meesterwerk. Niet te missen!

Bart Van Loo is bezig aan een huzarenstunt grand slam: in België en Nederland zijn ondertussen al meer dan 100.000 boeken verkocht. En, na een Franse uitgave waarbij "De Bourgondiërs" "Les Bourguignons" worden, verschijnt het boek over de Bourgondische hertogen ook in het Engels en het Duits.

(J.C. aan de hand van persnota's en commentaren)

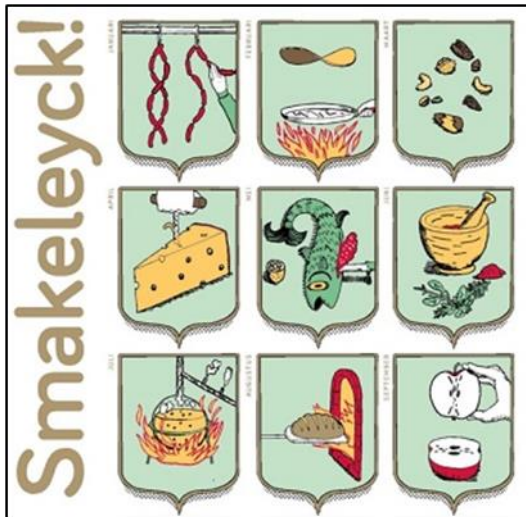
**Ceulenaere Olly, Van Vaerenbergh Jeroen en Van Wittenberghe Annelies “Smakeleyck! Smullen als Van Eyck”, uitg; stad Gent, Gent, 2020, 56 p.**

Boekje te downloaden in PDF via:

<https://persruimte.stad.gent/184678-brochure-met-24-van-eyck-recepten-om-handelaars-en-hobbykoks-te-inspireren>

of

[https://visit.gent.be/sites/default/files/content/brochure/files/OMG\\_Foodmagazine\\_DEF\\_NL.pdf](https://visit.gent.be/sites/default/files/content/brochure/files/OMG_Foodmagazine_DEF_NL.pdf)



De foodbrochure ‘Smakeleyck! Smullen als Van Eyck’ bundelt 24 hedendaagse recepten van topchef Olly Ceulenaere, gebaseerd op ingrediënten uit de tijd van Jan Van Eyck. Met de gratis brochure wil de Stad Gent lokale handelaars en hobbykoks nog meer inspireren om zo de Vlaamse meester ook tot op het bord van iedereen in Gent te brengen.

### **Aan de hand van historische bronnen**

De periode van Jan Van Eyck, de late middeleeuwen, is een fascinerende periode op vlak van gastronomie. Met het 15de-eeuwse culinaire erfgoed in gedachten ging foodambassadeur voor het Van Eyck-jaar, Olly Ceulenaere, op zoek naar hedendaagse recepten met historische ingrediënten.

*'In opdracht van Cultuur Gent, onder leiding van schepen van Cultuur Sami Souguir, onderzochten historica Annelies Van Wittenberghe van de Universiteit Gent en foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh de historische bronnen over voeding in die periode. Die kennis deelden ze met Olly Ceulenaere, chef-kok van het Gentse restaurant Publiek. Maar liefst 24 recepten, 2 per maand, met seizoensgebonden producten werden ontwikkeld.'*



foto [www.defoodarcheoloog.be](http://www.defoodarcheoloog.be) : Jeroen Van Vaerenbergh



Het resultaat? Recepten die toegankelijk zijn voor iedereen, maar wel met een (Gentse) hoek af. En vooral gerechten gemaakt met kwalitatieve, regionale producten van lokale telers en makers. De recepten werden gebundeld in een boek-brochure 'Smakeleyck! Smullen als Van Eyck', Het werk is opgedeeld in twaalf hoofdstukken. Elke maand kreeg een eigen hoofdstuk met daarin een Gents luik, een historisch luik en een culinair luik met de klemtoon op seizoensgebonden producten die ook vandaag nog steeds worden gebruikt.

### **Inspiratie voor Gentse horeca en het toerisme**

Met de foodbrochure wil de Stad Gent, bij monde van schepen voor de Horeca Sofie Bracke, zowel horeca-ondernemers en foodmakers als gepassioneerde hobbykoks prikkelen om met de recepten creatief aan de slag te gaan. Op die manier wordt het Van Eyck-jaar ook culinair uitgedragen in de stad en naar de bewoners en bezoekers.

*'Heel wat van onze lokale handelaars en ondernemers zijn meteen op de kar gesprongen om zich te laten inspireren door Van Eyck. Met onder meer Van Ecyk-kaas, -bier, -pralines en heel wat verschillende Van Eyck-menu's in restaurants ademt echt de héle stad de sfeer uit van de 15de-eeuwse kunstenaar.'*

Al heel wat lokale handelaars en ondernemers hebben zich inderdaad al laten inspireren. Zo werkte Tierenteyn een kruidenmengeling uit voor peperkoek en stoverij, brouwen acht Gentse brouwers het OMG Beer, ontwikkelden chocolatiers Marijn Coertjens en Yuzu Van Eyck-pralines en maakte het Hinkelspel een speciale Van Eyck-kaas. Ook horecazaken zoals Vooruit café, Bar Jan Cremer, The Bridge en Publiek stappen mee in het verhaal. Maar de foodbrochure moet nog meer initiatiefnemers aan boord krijgen. Van brasserie en eetcafé tot bakkerij en frituur; iedereen kan zijn culinaire fantasie de vrije loop te laten.

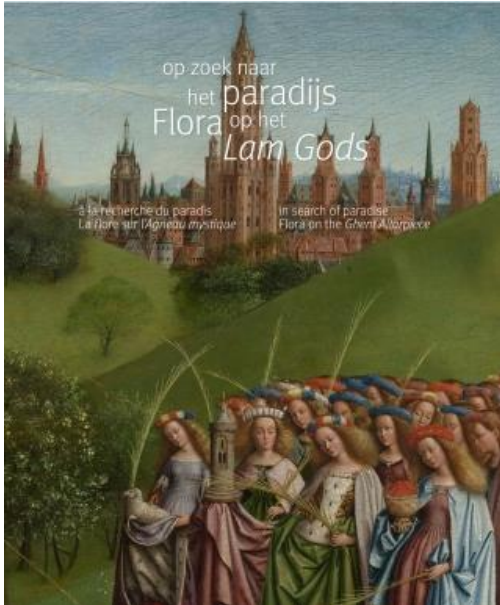
*'Met Smakeleyck worden twee van de toeristische highlights van Gent, het Lam Gods en de foodscene, verbonden. Zowel toeristen als Gentenaars worden uitgenodigd hun culinaire fantasie de vrije loop te laten, in een brasserie of zelf achter de kookpot, van frietcultuur tot veggie-hoofdstad. Onze foodondernemers zijn echte ambassadeurs voor Gent, ook in het Van Eyck-jaar.'*

Bram Van Braeckevelt, schepen van Toerisme, onderstreept tevens het belang hiervan voor het toerisme. Vandaar dat dit initiatief van Cultuur Gent in samenwerking gebeurde met PuurGent, de middenstandsorganisatie van Stad Gent. Gentse foodondernemers kregen de brochure digitaal toegestuurd. Daarnaast is de brochure vanaf 1 februari gratis verkrijgbaar in de Van Eyck-shop onder het Belfort (Sint-Baafsplein 2A). Alle initiatieven van de deelnemende handelaren en horecazaken worden verzameld op <https://visit.gent.be/nl/eten-drinken/smakeleyck>.

( bron: Persdienst Stad Gent & Didier De Wever [www.cultuurinbeeld.be](http://www.cultuurinbeeld.be) )

**Hilde Van Crombrugge en Paul Van den Bremt “Flora op het Lam Gods – op zoek naar het paradijs”,** uitg. Prov. Oost-Vlaanderen, Gent, 2020, 296 p., 25,- € (+5 EUR verzendkosten), ISBN 978-90-8273-287-0

Dit boek is momenteel enkel te koop via een mail naar [erfgoed@oost-vlaanderen.be](mailto:erfgoed@oost-vlaanderen.be), waarna het wordt opgestuurd.



Het Lam Gods toont een paradijselijke tuin die getuigt van het uitzonderlijke vermogen van de Van Eycks om waarheidsgetrouw te schilderen en om de realiteit te verweven met symboliek.

Na de restauratie van het topstuk herkenden bioloog Paul Van den Bremt en apotheker Hilde Van Crombrugge niet minder dan 76 verschillende groenten, stukken fruit, kruiden en andere planten. Daarbovenop bracht de jarenlange restauratie nieuwe details naar boven, waaronder pastinaak, waterkers, hazelnoot en bosaardbei. Vooral door de recente restauratie van de onderste binnen-panelen kwamen van onder de vervuilde vernislagen en de vele overschilderingen sommige bloemen en planten met andere tinten en vormen naar boven, waaronder veel vegetatie die nu als onkruid beschouwd zou worden. Maar ook bloemen die verwijzen naar de streek van Maaseik zijn duidelijker aanwezig en pronken vanaf nu opnieuw op het doek..

Bij dit alles dienen we niet uit het oog te verliezen dat de hertogen en hertoginnen in die tijd immers als geen ander een kleurrijk feestmaal apprecieerden. Hun luxe banketten leidden ertoe dat het adjectief ‘bourgondisch’ heden nog altijd synoniem is met veel eten en drinken. ‘We weten dat Van Eyck als hofschilder stevast aanwezig was op die banketten’, zegt archeoloog Jeroen van Vaerenbergh die er ook aan toevoegt: ‘Het behoorde tot zijn takenpakket om de kunststukken te ontwerpen die op zo’n banket te zien waren: van fonteinen tot zwanen die eerst aan het vuur werden gegaard en dan weer met veren werden overtrokken. Ook bij de organisatie van de Bourgondische feesten was hij betrokken, als een soort partyplanner avant la lettre.’ Nu vallen ook, meer dan vroeger, de exotische planten op die Jan Van Eyck op zijn diplomatieke reizen kan gezien hebben!

### **Herwerkte bestseller uit 2016**

Al in 2016 bracht de Provincie Oost-Vlaanderen, die toen bevoegd was voor de publiekswerking rond de restauratie van het Lam Gods, een publicatie uit over de bloemen en

planten op het schilderij. Die publicatie paste toen bij de bijbehorende tentoonstelling in het toenmalige provinciaal cultuurcentrum Caermersklooster (heden “Kunsthall Gent” in Het Patershol). Dit belichtte vooral het middenpaneel met de voorstelling van de Aanbidding van het Lam Gods dat ons laat wandelen in een middeleeuwse en paradijselijke tuin. Een staalkaart van artistiek vakmanschap, van botanische kennis en van christelijke symboliek. Om de verbluffende techniek en precisie van de Van Eycks in de verf te zetten, werden de afbeeldingen op het schilderij geconfronteerd met zowel afbeeldingen uit laatmiddeleeuwse kruidenboeken als hedendaagse foto’s van de planten. Het boek werd een bestseller, en ook een herdruk geraakte snel uitverkocht.

Na de eerste editie van de publicatie in 2016 bleven de beide auteurs hun werk onverminderd verderzetten. Dat leidde tot nieuwe inzichten in de inspiratiebronnen van de Van Eycks en de symbolische omgang met flora in de late middeleeuwen.

Bij deze zouden we willen wijzen op de beide “extra” bijdragen: “Vogels op het Lam Gods” van Matthias Depoorter evenals “Over rotsformaties, gesteenten en mineralen” van Roland Dreesen en Frank Gelaude die de kers op de taart zijn van deze relevante uitgave!

Deze heruitgave van de bestseller uit 2016 is een coproductie met de Floraliën, die in het kader van het Van Eyckjaar 2020 kozen voor het thema ‘Mijn Paradijs, een wereldse tuin’. Dat thema wordt ook behouden voor de uitgestelde editie in 2021.

### **Bloemen met symboliek**

Het centrale paneel met de aanbidding van het Lam Gods bulkt van de botanische pracht. De wonderbaarlijke tuin die wordt afgebeeld stelt het hemelse paradijs voor dat volgens de Bijbel aan gelovigen ten deel valt na hun dood. *Het verbaast dan ook niet dat er heel wat christelijke symboliek achter de fauna en flora schuilt.* Het paneel staat vol immergroene planten, lentebloeiers en geneeskrachtige planten die respectievelijk symbool staan voor onsterfelijkheid, continue vernieuwing en de helende kracht van het geloof.

Maar ook het aantal blaadjes van de planten is niet toevallig gekozen. Zo hebben de klaversoorten op het altaarstuk allemaal drie blaadjes als verwijzing naar de Heilige Drievuldigheid. Het meiklokje wordt dan weer steevast met zeven bladeren afgebeeld, een symbool voor de zeven smarten en de zeven blijdschappen van Maria.



### **Bloemenkroon Maria**

Nog een hoekje dat bol staat van de symboliek. Op het geopende altaarstuk draagt Maria een kroon van bloemen, parels en edelstenen. De bloemen verwijzen allemaal naar de maand mei, de Mariamaand. Ook elk afzonderlijk hebben ze een symbolische betekenis die met haar in verband kan worden gebracht. De lelie staat voor maagdelijkheid, de roos voor liefde, het meiklokje is gekend als bringer van geluk. De wilde akelei (met zijn vooroverknikkende violetblauwe bloemen) was tot niet zo lang geleden frequent in de natuur aan bosranden terug te

vinden - de laatste jaren is hij vrijwel alleen in Zuid-Limburg en de Ardennen nog te spotten) symboliseert met zijn gebogen blaadjes nederigheid. En toeval of niet, maar op de lijst van de polyptiek staat de datum waarop het officieel in de Gentse Sint-Baafskathedraal werd geïnstalleerd: 6 – jawel, je raadt het al – mei 1432.



### **Natuurgetrouw**

Hubert en Jan Van Eyck schilderden met grote precisie en tonen daarmee wederom hun uitgebreide wetenschappelijke kennis aan. Niet alleen op het gebied van techniek, maar ook qua detail en accuraatheid stijgen ze ver boven hun tijdgenoten uit. Waar de meeste schilders van hun tijd ofwel onrealistische overgestileerde planten ofwel een aantal fleurige betekenisloze vlekjes op doek gooiden, maken de Van Eycks het verschil door haarscherpe, natuurgetrouwe bloemen, kruiden en vruchten te schilderen. Het altaarstuk geeft ons dus een schat aan informatie over welke flora reeds aanwezig was tijdens de middeleeuwen.



### **Ook de kruiden verwijzen naar het Maasland van Van Eyck...**

Planten zoals welriekende salomonszegel (niet te verwarren met de algemeen voorkomende veelbloemige salomonszegel) en in mindere mate knolsteenbreek komen naar verhouding talrijker voor in de Maasstreek dan elders in Vlaanderen. Beide soorten worden in de schilderkunst van de Vlaamse Primitieven en hun tijdgenoten zelfs vrijwel nooit afgebeeld. Op het Lam Gods komen ze wel voor.

Ook staat het boerenwormkruid afgebeeld op 'Het Lam Gods'. Vroeger stopten ze dit kruid tussen de lijkwindels om het ongedierte op afstand te houden. Dat de duivel de 'bibberminnekes' (voor niet-Limburgers = schrik om het lijf) kreeg van boerenwormkruid was algemeen bekend. En de boerin stak altijd boerenwormkruid in haar *kruidwis*, naast het eveneens afgebeelde huislook, dat staat voor het eeuwig leven en beschermt tegen bliksem (Loki is de Germaanse god van de bliksem). Huislook vind je daarom ook altijd in een Limburgse kruidwis (Croetwisch), een

bosje bij elkaar gezochte inheemse kruiden dat gebruikt werd om dankoffers en zoenoffers te brengen aan de goden. Dit werd door de christelijke kerk afgekeurd maar op een gegeven moment gekerstend. In het Maasland werd de kruidwis bij voorkeur gezegend op 30 juni bij Sint Donatus, patroonheilige van het onweer of op 24 juni bij Sint-Jan (Sint Jansavond is de vooravond van en bekend vanwege de midzomerfeesten en het is de beschermheilige tegen boze geesten) en heden veelal gezegend bij O.L. Vrouwhemelvaart). Een kruidwis is een bos inheems kruid. Bepaalde bij elkaar gezochte kruiden werden gebruikt ter bescherming en opgehangen bijvoorbeeld boven het wiegje van een boreling, boven de voordeur of in de stal ter afwering van ziekten en onheil, ...

Even ter herinnering: een kruidwis is veelal samengesteld uit zeven planten (7 is het heilige getal); maar soms 9 (zoals in Venlo of meer): twee onheil-afwerende planten (als bv. koninginnenkruid dat ook wel lever- of donderkruid genoemd wordt, wilde marjolein, Sint-Janskruid, wilgenroosje,...), twee helende planten (als bv. valeriaan, duizendblad, boerenwormkruid, kamille, bijvoet absintalsem, ..), twee granen als de korenaren van rogge en tarwe (gierst, spelt, masteluin, ...). Als zevende werd het blad van een boomvrucht gebruikt, bij voorkeur het groene blad van de walnoot omdat dit geveerde blad samengesteld is uit ... zeven blaadjes.

### **Een vier seizoenen & Noord-Zuid - schilderij**

Hoewel de afgebeelde natuur op het Lam Gods heel realistisch en waarheidsgetrouw geschilderd is, streven de gebroeders Van Eyck niet naar een exacte kopie van de werkelijkheid. Zo nemen ze het bijvoorbeeld niet zo nauw met de regels van de seizoenen. Voorjaarsbloeiers staan zonder pardon naast hoogzomerplanten...

Ook worden bomen uit onze contreien ongegeneerd afgewisseld met struikgewassen die normaal alleen in het zuiden groeien!

Jan Van Eyck was zeker niet alleen bekend met inheemse planten. Als diplomaat voor Filips de Goede maakte Jan Van Eyck verschillende buitenlandse reizen. Tijdens die expedities leerde hij geregeld nieuwe planten en bloemen kennen die ongetwijfeld een inspiratie vormden voor zijn paradijselijke tuin op het Lam Gods. Tijdens zijn lange reis (1428-1429) naar Spanje en Portugal in opdracht van Filips de Goede, moet hij tal van mediterrane soorten hebben leren kennen. Anders is het moeilijk te verklaren dat hij zo nauwkeurig bittere sinaasappel, sukadecitroen, Italiaanse cipres, parasol-den, dadelpalm, vijgenboom en granaatappel ... kon afbeelden. Deze soorten komen talrijk voor in de geschilderde paradijsstuin.

En dat blijkt ook te kloppen, want uit onderzoek van tuinhistoricus John Hooper Harvey is gebleken dat veel soorten die op het Lam Gods geïdentificeerd zijn in de vijftiende eeuw, op het Iberisch schiereiland voorkwamen.

Eén van die exotische vruchten die Van Eyck tijdens zijn diplomatieke reizen zou leren kennen, is de adamsappel. De adamsappel of etrog is een citroenhybride (de gele citroen) ontstaan door de kruising van een pompelmoes, citroen en limoen. De etrog stond vroeger bekend als de verboden vrucht en heeft dus een grote symbolische betekenis!



Bron: <http://citruspages.free.fr/citrons.php>

Tot slot nog een toemaatje: in april 2020 werd het bekend dat op het schilderij, daar waar de bospartijen beginnen men ook bosbessen heeft herkend, wat dan ook weer een typische plantensoort is voor de flanken van het Kempens plateau. Dat maakt dat de claim van Maaseik als geboorteplaats van de gebroeders Van Eyck opnieuw wat sterker !

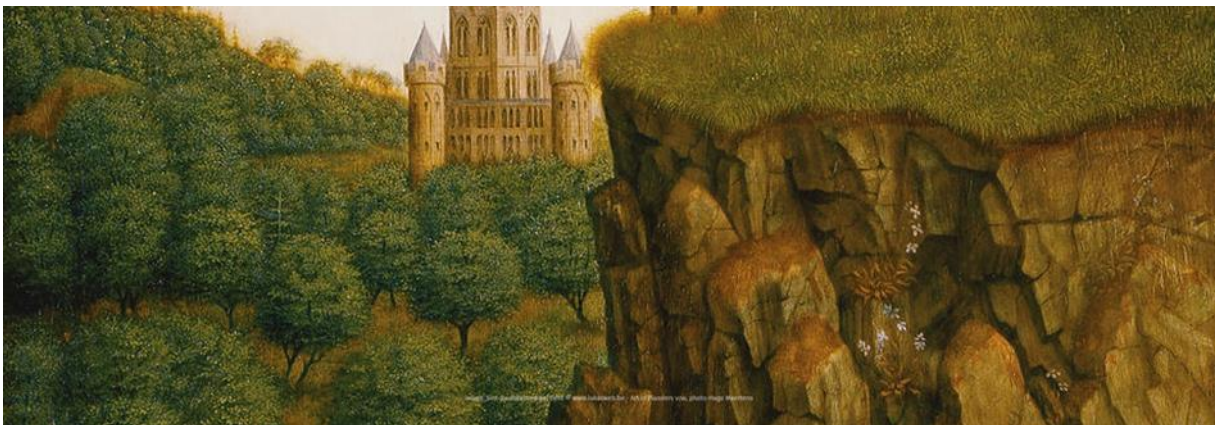


### **Een mooie realisatie**

Gastauteurs leveren voor het boek bijkomende studies van de vogels en de rotsformaties, gesteenten en mineralen.

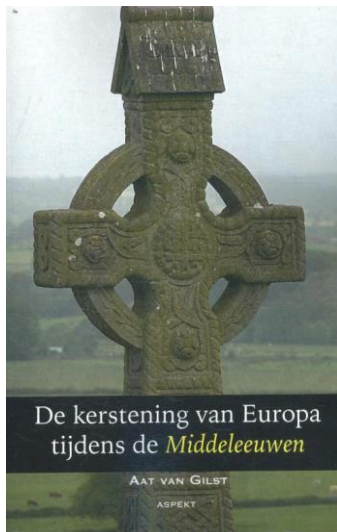
Met het rijkelijk geïllustreerde boek 'Op zoek naar het paradijs. Flora op het Lam Gods' pakt de Provincie Oost-Vlaanderen uit met een nieuwe, schitterende publicatie over de opmerkelijke floraweelde op het Lam Gods en bundelt de nieuwste inzichten en foto's van het Lam Gods na de restauratie.

Oorspronkelijk was ze bedoeld als een bijdrage van het provinciebestuur aan zowel het Van Eyck- als het Floraliën-jaar. Nu men genoodzaakt is om zowel Van Eyck als de Floraliën thuis te beleven, is dit prachtige boek meer dan welkom. Tevens hier dank voor het recensie-exemplaar.



(J.C. naar diverse persnota's Stad Gent & prov. Oost-Vlaanderen)

van Gilst Aat: “De kerstening van Europa tijdens de Middeleeuwen”, uitg. Aspekt, Soesterberg, 2016, 268 p., 19.95 €, ISBN 978-94-6153-873-4



Neerlandicus Aat (A.P.) van Gilst (1929) werkte onder meer als hoofd van de afdeling bibliografieën bij de Landbouw Universiteit Wageningen is een van Nederlands grootste kenners van volkstradities. Hij publiceerde meer dan 30 boeken over tal van onderwerpen. Is bij het grote publiek oude gebruiken en feesten wat in de vergetelheid geraakt, brengt Aat van Gilst hun traditie, betekenis en de legendes er omheen weer in herinnering. Vele van zijn boeken getuigen daarvan en laten zich lezen als volkshistorische werken, vol verbeelding, geloof, religie, afgoderij en allegorie met her en der ook de verwijzing naar de eetcultuur.

Uit zijn bibliografie vernoemen we:

- De Eeuwige Ordening - mythologie en religie in het oude Noord-Europa
- De kerstboom : herkomst, geschiedenis en folklore
- De sagen van de Vrouwenbergen (hiervoor gaat men doorgaans terug tot het prehistorische cultisch matriarchaat, de tijd waarin de wijze vrouwen, die functies bekleedden als raadgeefster vooral op religieus en medisch gebied, kruiden- en vroedvrouwen waren, de beschermsters van huwelijk en gezin)
- De weerwolf door de eeuwen heen - geschiedenis van de mythe over de weerwolf en van organisaties en stromingen die van het geloof en de symboliek van de weerwolf gebruik maakten
- Engelen, heiligen en noodhelpers
- Heksen - Waan en Vervolging
- Het Paasfeest in geschiedenis en volksgebruiken
- Karel De Grote - levensbeschrijving van de Frankische heerser (742-814) (niet alleen hoe hij leefde, oorlog voerde, liefhad en stierf, maar ook zijn betekenis voor de christelijke godsdienst en (eet)cultuur komt ter sprake)
- Kruisen, relieken en wonderen
- Maria: extase, bloed en tranen – met overzicht van Maria-bedevoertplaatsen over de gehele wereld
- Mei - de bloeimaand in geschiedenis, volksleven en literatuur
- Midwinterse Tradities - van Sint Lucia tot Driekoningen met de herkomst en geschiedenis van de winterse feestgebruiken tussen 12 december en 6 januari
- Midzomer in Europa - het feest van de zomersonnewende

- Sinterklaas en het Sinterklaasfeest - geschiedenis en folklore met wetenswaardigheden over de voorchristelijke voorlopers van de Sinterklaasfiguur en over de wijze waarop dit folkloristische feest in verschillende delen van Nederland gevierd wordt
- Van Sint-Margriet tot Sint-Katrien (o.m. over de oogst- en herfstfeesten in ons volksleven van 20 juli tot 25 november)
- Vastenavond en carnaval : de geschiedenis van een volksfeest
- Wallen, muren en afscheidingen : een bijzonder erfgoed (denk bv. aan de omheinde kasteeltuinen e.a.)
- Wijze vrouwen en godinnen - hun sporen in volksgeloof en volksgebruik
- Zonnecultus in geschiedenis en volksgeloof

Bij deze willen we vooral het boek “De kerstening van Europa tijdens de Middeleeuwen” in het daglicht stellen.

Kerstening is het historische bekeren, vaak massaal, van niet-christelijke (veelal heidense) volkeren tot het christendom. Het merendeel van de Europese volkeren werd pas gekerstend in de Middeleeuwen. Tegen het einde van de 6e eeuw was heel Europa ten zuiden en ten westen van de Donau en de Rijn gekerstend. Tijdens de 8e en de 9e eeuw is ook het gebied tussen Rijn, Donau en Oder gekerstend met dwang en geweld.

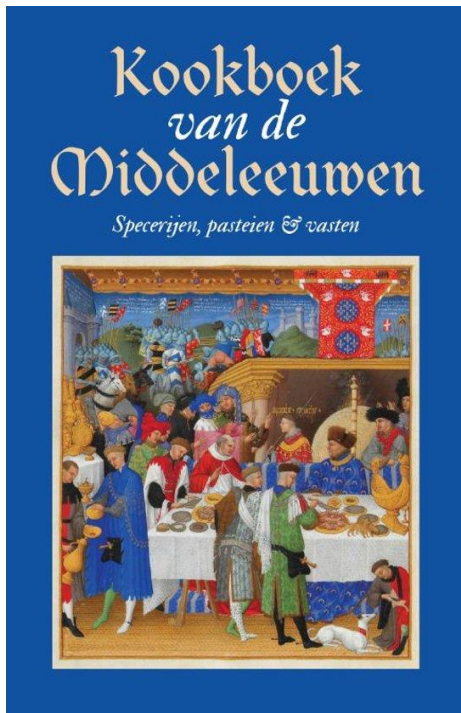
In de Lage Landen (zij het ten zuiden van de Rijn) zouden de Franken zich rond 500 massaal gekerstend hebben, naar het voorbeeld van de Frankische vorst Chlodovech (Clovis). Het deel boven de grote rivieren is vanaf het midden van de 8e eeuw gechristianiseerd. Daarbij boden vooral de Saksen onder leiding van Widukind enkele decennia weerstand aan de Frankische machthebbers Karel Martel en Karel de Grote. Naast dwang door de heerser in bepaald gebied en overtuiging door rondtrekkende monniken, was er echter ook een meer pragmatische aanpak waarbij bepaalde gewoonten of heilige plaatsen verchristelijkt werden. Op sommige heilige plaatsen werden kapellen gebouwd. Bepaalde "heidense" feestdagen werden gekoppeld aan christelijke feestdagen. "Heidense" gewoonten werden overgenomen door de kerk. Voor ons is dit fenomeen heel belangrijk omdat tal van (eet)gewoontes ouder zijn dan de periode van de bekering.

Aat van Gilst heeft bepaalde ideeën over deze kerstening en zoekt daar bewijzen voor. Alzo beschrijft hij in het boek op geheel eigen wijze de geschiedenis van de kerstening van Europa tijdens de Middeleeuwen. Centraal staat de wijze waarop het monotheïsme zijn intrede deed in Europa, en hoe de oude natuurgodsdiensten werden uitgebannen. Dit boek handelt over heiligen, heksen, inquisitie, kloosterorden, wederdopers, afvallige keizers, vroomheid, moord en het ontluikende Pausdom. Zie ook de pocket “Nederlandse volksgebruiken bij hoogtijdagen. Krijgen we met het lezen van het boek dikwijls een ander inzicht te lezen, dan moeten we, zoals Prof. dr. P.J.A. Nissen (Hoogleraar - Vergelijkende Godsdienstwetenschap aan de aan de Radboud Universiteit te Nijmegen) ons waarschuwt voor deze polemische beschrijving van de kerstening van Europa tot 1600, voorzichtig zijn met een stelling waarbij het christendom met alle middelen de oude natuurgodsdiensten trachtte te verdringen.

(J.C.)



**Karen Groeneveld: “Kookboek van de Middeleeuwen - Specerijen, pasteien & vasten”**,  
uitg. Het Zwarte Schaap, Utrecht, 2019, 80p., 12.50 €, ISBN 978-94-9282-108-9



### **De auteur**

Karen Groeneveld is geboren en getogen in Haren (Groningen) en woont heden in Lochem (Gelderland). Na het gymnasium (1979) deed interesse in taal, cultuur én geschiedenis haar respectievelijk aan de Universiteit Leiden en de Universiteit Utrecht belanden, waar ze achtereenvolgens een studie Assyriologie en literatuurwetenschap afrondde.

Na een loopbaan in de sociale sector kwam ze eind jaren 2000 in het boekenvak en de uitgeverwereld terecht en wel in diverse functies als o.m. (interim)redacteur, tekstschrijver en projectcoördinator. Alzo begeleidde ze boekproducties, van concept tot drukker, gaande van heerlijk overzichtelijke en prettig mooie kleine boekjes tot soms fantastische, uitdagende en complexe projecten.

Aanvullend studeerde ze nog Spaans aan Instituto-Picasso en volgde ze de cursus voor Natuurgids bij de IVN Natuureducatie.

Na jarenlang op verschillende plekken werkzaam te zijn geweest in de publiciteitswereld, wilden Karen Groeneveld en Schrijver-uitgever Frank Noë vanuit hun eigen interesses zelf boeken maken. Zo ontstond in januari 2014 de uitgeverij “**Het Zwarte Schaap**” alwaar Karen vennoot (co-owner) is.

Ze begonnen met een reeks regionale kookboektitels: Kookboek van de Achterhoek, Kookboek Twente, Kookboek van de Veluwe. Ze raakten daardoor steeds meer geïnteresseerd in de culinaire geschiedenis van Nederland. Daarvoor bleek veel fantastisch materiaal te bestaan: gedrukte kookboeken, handgeschreven manuscripten en particuliere kookschriftjes. Met als gevolg een hele culinair-historische reeks; zoals:

Punch, kandeel en claret - historische drankjes om zelf te maken

Aan tafel met Charles Dickens - met huiselijke recepten uit de 19e eeuw over de Victoriaanse keuken.

Koken in oorlogstijd - creatief en gezond koken in de jaren '40

Kookboek van Nederlands-Indië - recepten uit vier eeuwen geschiedenis

Wijnkronieken - twintig eeuwen Nederlanders en wijn  
 Ja, dat was lekker! Koken in de jaren vijftig en zestig  
 Kookboek van de onstuimige moestuinier - recepten voor een overvloedige oogst  
 Kookboek van de Gouden Eeuw  
 Kookboek van Utrecht  
 Kookboek van Den Haag  
 Kookboek van Amsterdam  
 Amsterdam Cook Book  
 Kookboek van de Zuiderzee - Wieringer krukels, Urker ansoop, Kamper platvis en andere streekgerechten rond de Zuiderzee  
 Hanzekookboek - in de pan van de middeleeuwen  
 Kookboek van de Achterhoek - poddik-in-de-tromme, garstensop en andere streekgerechten  
 Kookboek van de Veluwe - Harderwijker vissoep, pannegies, toddemoes en andere Veluwe streekgerechten  
 Het BoLo kookboek - de smaken van Bos en Lommer  
 Kookboek van Twente met humpkessoep, deurpot, brummeljam en andere Twentse streekgerechten  
 Kookboek van Zeeland - alikruiken, mosselen, babbelaars en andere Zeeuwse streekgerechten  
 Achterhoeks voor beginners - een taalgids voor toeristen, dagjesmensen en inburgeraars  
 Twents voor beginners - een taalgids voor toeristen, dagjesmensen en inburgeraars  
 Gronings voor beginners - een taalgids voor toeristen, dagjesmensen en inburgeraars



Nu, na een aantal jaren regionaal actief te zijn geweest, wordt de focus verlegd naar boeken met een landelijk karakter, maar trouw aan hun specialisme, richten zich nu vooral op de culinaire geschiedenis, aangevuld met af en toe een lokaal/regionaal uitstapje. Zie ook de website [www.uitgeverijhetzwarteschaap.com](http://www.uitgeverijhetzwarteschaap.com)

Boeken maken blijft voor Karen Groeneveld geweldig, maar sinds een aantal jaren houdt ze zich vooral bezig met het zelf samenstellen van boekwerken waarbij ze als auteur steeds bekwaamer wordt op het gebied van de culinaire geschiedenis. Een nog veel te onbekend gebied in Nederland!

Daarnaast is ze bekwaam in het maken beeldredactie, het concipiëren van teksten als: een wervende tekst voor folders, uitnodigende tekst voor websites, informatieve tekst voor non-fictie en heldere tekst voor interne communicatie, toegesneden op de toehoorder en aangepast aan de situatie. Van haarzelf zegt ze: *“Ik ben een onverbeterlijke regelaar en houd van samenwerken, creatieve oplossingen verzinnen en de nabijheid van enthousiaste mensen.”* Vandaar dan ook dat we in haar kennissenkring tal van andere ASG-leden aantreffen als Peer

Boselie en Carolina Verhoeven. Haar binding met de ASG werd nog onderstreept door het toezenden van het boekje voor de bibliotheek van het ASG-studiecentrum.

### **Kookboek van de Middeleeuwen**

Boekenrecensente Andrea Oostdijk, onder haar pseudoniem Floortje Zwigman een bekende Nederlandse kinderboekenschrijfster, typeerde het werk als volgt:

*Bij de middeleeuwse keuken denken we al snel aan schranspartijen van ridders zonder tafelmanieren; vlees waarvan de bedorven smaak werd gemaskeerd door het overdadig gebruik van specerijen en wonderbaarlijke, oneetbare gerechten zoals gebraden beer. Dit kleine boekje rekent beleefd maar vastberaden af met deze vooroordelen. Het bevat een schat aan recepten uit middeleeuwse kookboeken, afgewisseld met korte, maar zeer informatieve paragrafen over onderwerpen als de specerijenroute, vastendagen, de invloed van de geneeskunde op de middeleeuwse keuken en het gebruik van bier en wijn. De recepten doen vaak denken aan gerechten uit het Midden-Oosten, waarin zoete en kruidige smaken creatief worden gecombineerd. De meeste recepten zijn ook nu nog goed te maken, al heeft de auteur voor de volledigheid ook een 'showpiece' van de middeleeuwse meesterkoks opgenomen: uitgeblazen eierschalen gevuld met roerei. Elk recept wordt ingeleid met een bronvermelding en een korte uitleg over middeleeuwse eetgewoonten. Geïllustreerd met historische houtsneden en miniaturen.*

Inderdaad, voor velen bestaat het beeld van eten in de middeleeuwen uit woeste ridders die met beide handen dikke kluiven vasthouden. Karen Groeneveld wil dit beeld ontcrachten. De rijke keuken van de middeleeuwen kent vele verrassingen en het gebruik van natuurlijke kleurstoffen als saffraan vierden hoogtij. Opvallend is het gebruik van vele - peperdure – specerijen: kaneel, gember, nootmuskaat en verschillende soorten pepers vonden hun weg via Afrika, Indië en Venetië naar de tafels van de gegoede kringen. Suiker was toen nog gezond en gold als belangrijke smaakmaker. Het werd zelfs als medicijn ingezet tegen allerhande kwalen en zwartgalligheid kon je voorkomen door bepaalde gerechten te nuttigen.

Voorals vlees en wild was een luxe die het gewone volk zich niet kon veroorloven. Groenten en fruit waren daarentegen niet echt populair in de hogere kringen. Men dacht zelfs dat ze schadelijk voor de gezondheid waren, zeker als groenten niet flink werden doorgekookt. Gelukkig zijn er verschillende recepturen uit dit boeiende tijdperk bewaard gebleven. Daarom kunnen we ook nu nog genieten van de smaak van de middeleeuwen: kruidig-zoet met een klein zuurtje.

Het Kookboek van de Middeleeuwen is gezien de beperkte omvang geen allesomvattend werk maar biedt een blik op de door ons onbekende culinaire rijkdom uit die tijd. Wat je te eten kreeg werd door het seizoen, je stand (rijkdom), maar vooral ook door de kerk bepaald: hierbij denken we aan de talrijke ‘vastendagen’ waarop het eten van vlees, zuivel en eieren taboe was. Overigens is er vrij weinig bekend wat de gewone burger at. De overgeleverde handschriften en kookboeken werden vooral gebruikt door koks die kookten voor de gegoede kringen en het hof.

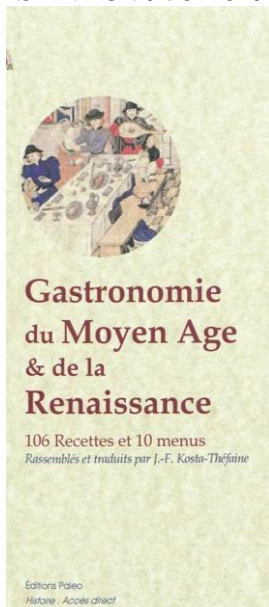
Het boekje is een samensmelting van verschillende recepten en historische informatie. De recepten zijn afkomstig uit verschillende Europese kookboeken waarbij we zien dat er lustig plagiaat werd gepleegd: iedereen schreef van elkaar over. Komt daarbij dat in de recepten uit die tijd er geen nauwkeurige instructies worden gegeven. Het vergt veel kennis om die oorspronkelijke recepten te ‘interpreteren’. Hoeveelheden en bereidingstijden ontbreken veelal. Gelukkig doet Karen dat wel, zodat alles goed te maken is.

Hét platform [www.kookboekennieuws.nl](http://www.kookboekennieuws.nl) met al het nieuws over kookboeken is hierbij positief dat complexe bereidingswijzen en al te uitdagende smaakcombinaties in het boek worden vermeden waarbij het boekje ingedeeld is in een aantal hoofdstukken met een korte inleiding gevolgd door een handvol recepten.

Bovenstaande focusgroep geeft als voorbeelden van recepten die in het boek staan: macaroni romaneschi, stekelbessenmoes, dadelpudding uit Lombardije, erwtenkoeken met haring en kip in rode wijnsaus, kalfstong met pruimen, pasteien, uiensoep met bier, ... tot amandel-appeltaart. Voor de liefhebbers van gerechten die we nu niet meer op het menu hebben staan, verwijst men speciaal naar: formentije (een soort dikke tarwebrij), kimmeneye (vis of vlees in een zoetzure saus) en mortroel (ragout)!

(J.C. naar de aangegeven bonnen en persnota)

**Kosta-Théfaine Jean-François: “Gastronomie du Moyen Age & de la Renaissance - 106 recettes et 10 menus”**, uitg. ed. Paleo Clermont-Ferrand – France, 2011, 135 p., 12.00 €, ISBN-13 : 978-2849096147



Docteur en littérature médiévale, Jean-François Kosta-Théfaine est chercheur associé au Centre d'études des textes médiévaux-université de Rennes. Ses travaux ont également porté sur la littérature culinaire française et la gastronomie du Moyen Âge et de la Renaissance dont il a traduit les textes ; par exemple :

- Recettes de cuisine du Moyen Âge : Le Vivendier, présentation, traduction en français moderne et notes, Paris, éditions Imago, 2009
- Nostradamus : Traité des confitures, Paris, éditions Imago, 2010
- Guillaume Tirel dit Taillevent : Le Viandier. Recettes de cuisine du Moyen Age, Clermont-Ferrand, éditions Paleo, 2011

Articles:

« Les poissons dans les poésies d'Eustache Deschamps », Cahiers de recherches médiévales, 2007

« Du livre de cuisine à 'l' Art total' : la littérature culinaire française du Moyen Âge », in Écriture du repas. Fragments d'un discours gastronomique, éd. Karin Becker et Olivier Leplatre, Bern, New York, Peter Lang, 2007, p. 13-32

« Medieval Cuisine : Hog's Swill or Culinary Art ? », in *Misconceptions about the Middle Ages*, éd. Bryon Lee Grigsby et Stephen J. Harris, Londres et New York, Routledge, 2007  
« Sucre et douceurs sucrées dans la littérature culinaire française du Moyen Âge », in *Du Sucre. Actes de la Journée d'Études 'Plus aloës quam mellis habet : le sucre dans la littérature Française'* (Pau, 21 janvier 2005), éd. Véronique Duchet-Gavet et Jean-Gérard Lapacherie, Biarritz, éditions Atlantica, 2007

Cette édition rassemble plus d'une centaine de recettes et dix menus, tirés de l'ensemble des ouvrages de cuisine du Moyen Age et de la Renaissance. C'est une véritable promenade gourmande allant du plus ordinaire des dessert à l'entremet le plus spectaculaire. Chapons, chevreuils, maquereaux, huîtres, écrevisses, veaux, pigeons, perdrix, porcelets, pâtés, tartes, purées, pâtisseries, gelées, sauces, riz, ravioles, foies, plats pour jours maigres ou gras, plats pour les festins ou pour les malades ; sans oublier les boissons avec la recette du vin clairet et de l'hypocras. Ces textes, traduits de l'Anglo-normand, de l'ancien et du moyen français, sont tous accompagnés d'une présentation, et chaque terme culinaire répertorié et expliqué.

*Deze editie brengt meer dan honderd recepten en tien menu's samen, afkomstig uit diverse kookboeken uit de middeleeuwen en de renaissance. Het is een echte gastronomische wandeling, variërend van het meest gewone tot het meest spectaculaire dessert. Kapoenen, reeën, makreel, oesters, rivierkreeften, kalveren, duiven, patrijzen, biggen, patés, taarten, puree, gebak, gelei, sauzen, rijst, ravioli, levers, gerechten voor magere of vette dagen, gerechten voor feesten of voor de zieken. Zonder de drankjes te vergeten met het recept voor clairetwijn en hypocras. Deze teksten, vertaald uit het Anglo-Normandisch, Oud- en Middelfrans, gaan allemaal vergezeld van een presentatie en elke culinaire term wordt vermeld en uitgelegd.*

(J.C.)

**Moens Jan, De Groote Koen, Eryvynck Anton, Milis, Ludo en Tack Guido: “Regulen voor den cock - Een banket in de abdij van Ename”,** uitg. Provinciaal Archeologisch Museum, Velzeke/Zottegem, 2007, 79 p., 7,0 € (in museumshop), ISBN 978-90-7523-023-9



Ondanks het boekje al van 2007 is, wordt er regelmatig nog naartoe verwezen. Vandaar dat we deze uitgave in het daglicht willen stellen, boekje dat trouwens nog steeds te koop is op de museumsite ([pam-ename@oost-vlaanderen.be](mailto:pam-ename@oost-vlaanderen.be)). Met dank aan museumconservator Marie-Claire Van de Donckt van het PAM Oudenaarde-Ename voor het recensie-exemplaar.

Jaren geleden werd in de bibliotheek van het huis Beaucarne op het Enameplein het dagboek van abt De Loose, één van de laatste abten in Ename, gevonden. In zijn dagboek hield de abt heel precies bij wat elke dag in zijn abdij moest gebeuren. Deze bundel vormde de basis voor een boeiende en mooi geïllustreerde werk “De monnik-manager - Abt De Loose in zijn abdij te Ename” dat door het Davidsfonds te Leuven in 1999 werd uitgegeven. Het laat de lezer kennismaken met het échte reilen en zeilen van een 17de-eeuwse abdij in de Lage-Landen ... Het was deze publicatie die de aanleiding was voor de ASG om haar Algemene Jaarvergadering 2000 in Oudenaarde & Ename te houden (zie het verslag ervan door Dirk Brentjens in het ASG-tijdschrift jg. 18, nr. 2 (2000 – met reeksnummer 70).

In het dagboek van abt De Loose is er ook een apart hoofdstukje “De regulen voor den cock”. Hij beschrijft hierin punctueel de regels (regulen) waarvoor de kok zoal moest zorgen. Deze pennenvruchten vormden de basis voor de publicatie die door het Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed werd gemaakt bij gelegenheid van De Week van de Smaak 2007.

In de abdij heerste een strenge eetcultuur. Benedictijnen aten bijvoorbeeld geen vlees van viervoeters. Op hun bord kwamen hoofdzakelijk vis, groenten en fruit. Zij aten samen in de refter en tijdens de maaltijden was zwijgen de hoogste prioriteit. Dat was wel even anders als rijke gasten op bezoek kwamen, want de Abdij van Ename was bekend om haar vorstelijke ontvangsten.

Zo behandelt het boekje de eetgewoonten tussen de Enaamse abdijsmuren enerzijds en de middeleeuwse eetcultuur anderzijds. De basis van de publicatie is een bundeling van de meest sprekende artikels die te maken hebben met het culinair gebeuren in Ename en de middeleeuwen in het algemeen en die sedert 1994 verschenen in de nieuwsbrief “Ename 974”. De recepten werden telkens geplaatst binnen het kader van die tijd. Ondanks dat het niet vermeld werd, weten we dat de uitgaven van de ASG dikwijls een inspiratiebron waren voor deze pennenvruchten...

Gaan we de inhoud na van deze educatieve uitgave:

\**Voorwoord* van Jozef Dauwe als gedeputeerde van cultuur

\**Inleiding*: over culinaire tradities in Ename en keukenafval uit vroegere tijden als onderzoeksmateriaal voor het culinair erfgoed

\**Uit den oven*

- Pasteijbacken
- Torta de cepolle (soort kaastaart)

\**Vers geslacht*

- Cipitten (kalfszwezerikken)
- Bloetworst
- De abdijkeuken van Ename

\**Het betere vlees*

- Connin (konijnen, de import ervan, de coneijnherde of konijnenberg,..)
- Vogels van allerlei pluimage
- Gebraet

\**Uit moestuin en boomgaard*

- Appels en peren
- Pottagie en sop
- Hoppe ceesten
- Broodt (met diverse granen – al dan niet gemengd zoals marsteluin, maar ook met erwten, bonen, linzen, kastanjes, eikels en andere smaakvolle toevoegingen ... tot hand- en schotelbrood) en gewonnen brood (tosties)

\**Over de kookpot, de keuken en de haard*: de kooktechnieken met braden koken stoven en bakken en het gerief daartoe tot de kogelpotten en de grape (op 3 pootjes) toe. Tot slot het verschijnen van het (klooster)kookfornuis.

\**Rijkelijk overgoten*

- Asijn & verjuis met cameline (op basis van wijnazijn en rode wijn)
- Saus, al dan niet fel gekleurd door kleurende kruiden en/of specerijen
- Peper en pepersaus

\**De regel van Benedictus en de keuken*

\**Al wat zwemt*

- Hosters (oesters), al dan niet met vlees gecombineerd, al dan niet bereid (ostriche)
- Paelinck met -pastei
- Creften (en crabben)
- Gezouten, gerookt, of vers: haring (al dan niet geakaakt)

*Boter, kaas en eieren*

- Boter (met de vervangers zoals amandelboter) en circletes (soort boterkoekjes)
- Eijers en het veelvuldig gebruik ervan met “ova plena” (volle of gevulde eieren) al dan niet met kruiden
- Kaas (en kaassoorten) met o.m. tarte bouronnaise (soort roomkaastaart)
- Olie van olijven; gebruik in de kloosterkeuken en de herkomst ervan

\**Zoetigheden ~ doet noten confeijten...*

- Suijcker met suikerriet uit Zuid-Europa, van de apotheek naar de keuken; met flathon (soort suikervlaai)
- Nucato – noten als oorsprong van suikerbonen
- Pannecoecken (crespes) & wafelen
- Van talloor tot eetbord

Kortom, bezoek aan Ename en aanschaf boekje zeker aan te bevelen!

(J.C.)

**Freddy Michiels: “Lekker en typisch Vlaanderen - fier op producten van eigen bodem”**, uitg. Pandora Uitgevers, Leuven, 2018, 264 p., 24,95€, ISBN: 97890-5325-452-3



Freddy Michiels (Heist-op-den-Berg – 30 maart 1942) is journalist auteur, bladenmaker en netwerker. Hij heeft een verleden als directeur-hoofdredacteur van het gratis weekblad Antwerpse Post (van 1961 tot 1985), een dochterblad van Gazet van Antwerpen. Sedert 1985 is hij zelfstandig journalist voor diverse media. Hij was de oprichter en hoofdredacteur van KMO-insider (van 2001 tot 2017) en werkt mee aan diverse tijdschriften en periodieken als columnist en journalist.

Als filmschrijver maakte hij in de zeventiger jaren documentaire films in het kader van “De Vlaamse Explorators” over Hawaï, Pater Damiaan, De bergstammen van Noord-Thailand. Hij was ook uitvoerend producent van de speelfilm “Close” van Paul Collet met Katia Alens in de hoofdrol.

Als auteur heeft Freddy Michiels meer dan 40 opdrachtwerken op zijn naam, waaronder

- Hawaï in het spoor van pater Damiaan
- Ontdekkingstocht door Vlaanderen
- Koksijde
- Aartselaar Vandaag
- Verklarend Woordenboek Antwerpse Taal
- Antwerpse gezegden en Uitdrukkingen
- Flandria, Ambassadeur van Antwerpen
- Antwerpenaren die we niet mogen vergeten
- Het Antwerps Zakwoordenboek
- Antwerpse Uitdrukkingen

Buiten letteraar en taalwetenschapper schrijft Michiels regelmatig ook misdaadromans. In mei 2004 kreeg hij in Amsterdam de “Schaduwprijs 2004” uitgereikt voor het beste Nederlandstalige debuut met de misdaadroman “Het Hollywood Complot”.

Meer dan ooit geraakte Freddy Michiels ervan overtuigd dat vele streken nog teveel zwijgen over wat ze wel hebben. We mogen best wat fierder, zelfs chauvinistischer zijn over wat we hebben. Vandaar dat ook hij overtuigd is van het feit dat we trots mogen zijn op de producten van eigen bodem. De Benelux en alle deelregio’s zoals Vlaanderen heeft een innovatief ondernemersklimaat, een rijke voedingsbodem voor in eigen regio gewonnen of ontwikkelde producten. Vele van onze producten hebben de wereld veroverd, nadat ze in onze eigen bodem ontwikkeld werden en ook hier steeds meer geconsumeerd werden. Daar mogen - moeten - we trots op zijn, want al deze producten zijn het resultaat van ambachtelijke arbeid en



betrokkenheid. Vooral agrarische producten moeten geen lange weg afleggen van producent tot consument. Ze zijn ecologisch, echt vers én bijzonder lekker. Door ze te kopen en te consumeren steunen we de eigen economie en werkgelegenheid. Als Vlaming heeft Freddy Michiels dit boek samengesteld, waarmee hij ons allemaal aanraadt om fier te willen zijn op producten van eigen bodem!

De basis van dit boek ‘Lekker en typisch Vlaanderen’ vormen alle producten waarvoor de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing vzw) promotie voert als “streekproduct”. VLAM vraagt aan de producenten die meewerken aan het project van de erkenning een jaarlijkse licentiebijdrage. De VLAM wist, sedert de start van de erkenningen eind 2004, momenteel ca. 300 voedingsproducenten te werven om de naamsbekendheid van hun artikel(s) die voldoen aan de criteria, als “Vlaams streekproduct” te laten promoten. Het is inderdaad zo dat men in onze Horeca meer en meer dankbaar gebruik maakt van kwaliteitsproducten uit de regio en een aantal ervan manifesteren zich als echte ambassadeurs!

Dit boek plaatst de door de VLAM erkende producten extra in de kijker, gerangschikt per Vlaamse provincie. Per provincie geeft in het boek een “sterren chef” zijn mening over de streekproducten van zijn provincie en vertelt over zijn visie op het gebruik van producten uit de streek en het seizoen in zijn keuken. De 5 ambassadeurs in het boek zijn: Johan Segers (Antwerpen), Peter Goossens (Oost-Vlaanderen), Filip Claeys (West-Vlaanderen), Ralf Berendsen (Limburg) en Frank Fol (Vlaams-Brabant)

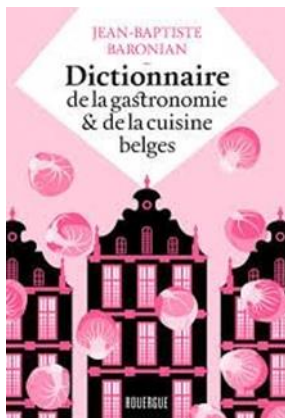


*Eind december 2017 bracht Christophe Valkeniers, Managing Director at Pandora Publishers & Artus Uitgevers (links), samen met Freddy Michiels (rechts) een bezoek aan het ASG-Archief en studiecetrum. Hier vergezeld door ASG-bestuurslid Albert van Wassenhove*

Lekker & Typisch Vlaanderen kwam tot stand in samenwerking met VLAM-streekproducten in een streven van “Fier op Producten van Eigen Bodem”. Uit waardering voor het innovatief basiswerk dat de ASG (Academie voor de Streekgebonden Gastronomie - vzw Antwerpen 1981 & stichting Maastricht 2011) als Archief & Studiecetrum inzake Gastronomie en Culinair erfgoed diverse jaren “voor de goede zaak” gratis verrichtte, plaatste de auteur op blz. 259 van het boek een “bladzijdegrootte” voorstelling van de ASG. Met onze oprechte dank aan de auteur en uitgever voor deze waardering en voor het verkregen bedankingsexemplaar.

(J.C.)

**Baronian Jean-Baptiste: “ Dictionnaire de la gastronomie & de la cuisine belges”**, uitg. ed. du Rouergue, Paris – France, 2019, 320 p., 28.00 €, ISBN 978-2-8126-1871-0 ~ avec Séverin Millet (illustrateur)



Avec ce dictionnaire, vagabondage sentimental et gourmand à travers les spécialités mais aussi la littérature gastronomique et la littérature tout court, Jean-Baptiste Baronian livre l'inventaire délicieux et malicieux des nourritures de la Belgique.

De A comme Abbaye (bières d') à Z comme Zizi Coin Coin, il s'emploie à démêler l'histoire de la légende, et à rétablir quelques vérités culinaires !

L'immense majorité des livres sur la gastronomie et la cuisine consistent en des collections de recettes, sans rien nous dire des circonstances dans lesquelles elles ont été créées, ni de l'origine du nom qu'elles portent, à supposer qu'il y en ait une. Avec ce dictionnaire, vagabondage sentimental et gourmand à travers les spécialités mais aussi la littérature gastronomique et la littérature tout court, Jean-Baptiste Baronian remonte aux sources et s'emploie à démêler le vrai du faux. La frite est-elle vraiment une invention belge ? De quelle ville les “kranskens” sont-ils la spécialité ? Les couques de Dinant remontent-elles au siège de la ville par Charles le Téméraire en 1466 ? Le mot estaminet est-il, comme on l'affirme, d'origine bruxelloise ? Où peut-on manger des mitraillettes ? Saviez-vous que le nom des bouquettes, ces délicieuses crêpes épaisses originaires de Liège, venait en réalité de “boekweit”, soit sarrasin en néerlandais ? Logique, puisque cette spécialité liégeoise y aurait en réalité été importée par les nobles limbourgeois au 18e siècle. On apprend aussi que le Cuberdon a été inventé par un pharmacien gantois, ou encore que l'emploi du terme “fritkot” ne s'est généralisé qu'à partir des années 1950, sous l'impulsion de Georges Simenon qui l'employait fréquemment dans ses ouvrages.

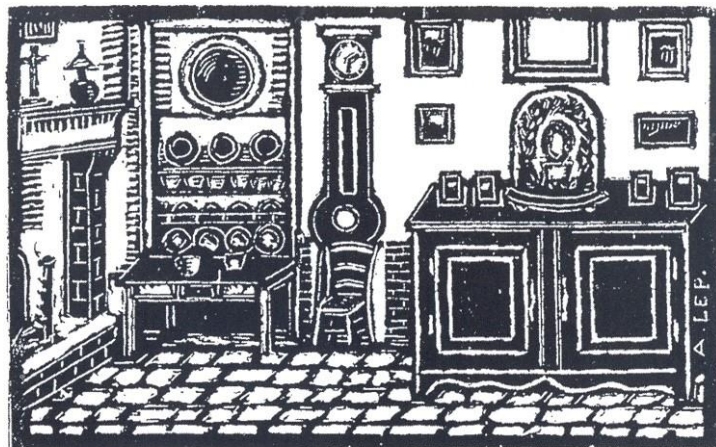
Il vous faudra vous délecter de la lecture du “Dictionnaire de la gastronomie et cuisine belges” pour le découvrir...

*Met dit woordenboek, sentimenteel en gulzig zwerfend door onze streekspecialiteiten, maar ook doorheen de gastronomische literatuur, levert Jean-Baptiste Baronian de heerlijke kijk op het voedsel van België van de A voor Abbey (bier) tot de Z voor Zizi Coin. De auteur tracht hierbij om de geschiedenis van de legendes te ontrafelen en om enkele culinaire waarheden in een juist daglicht te stellen!*

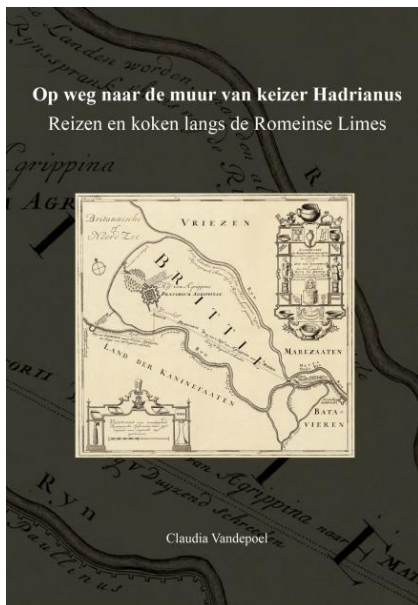
*De overgrote meerderheid van de boeken over gastronomie en koken bestaat veelal uit verzamelingen recepten, zonder ons iets te vertellen over de omstandigheden waaronder ze zijn gemaakt of de oorsprong van de naam die ze dragen ... Met dit streekgastronomisch woordenboek gaat Jean-Baptiste Baronian terug naar de bronnen en tracht hij het ware van*

*het onware te ontrafelen. Is de friet echt een Belgische uitvinding? Van welke stad zijn "kranskens" de specialiteit? Gaat de Dinantse koek terug tot de tijd dat het de uitvalsbasis was van Karel de Stoute in 1466? Is het woord estaminet, zoals ze zeggen, van Brusselse afkomst? Waar kunnen we machinepistolen eten? Wist je dat de naam "bouquettes", de heerlijke dikke pannenkoeken uit Luik, eigenlijk verwijst naar boekweitkoek in het Nederlands? Logisch, want deze Luikse specialiteit zou er in de 18e eeuw daadwerkelijk door Limburgse edelen geïmporteerd zijn. We leren ook dat Cuberdon werd uitgevonden door een Gentse apotheker, of dat het gebruik van de term 'fritkot' pas in de jaren vijftig algemeen werd, onder impuls van Georges Simenon die deze aanduiding vaak gebruikte in zijn werken. U zult het "Woordenboek van Belgische gastronomie en keuken" moeten lezen om erachter te komen wat er nog te leren valt...*

Jean-Baptiste Baronian, zijn echte naam is Joseph Lous Baronian, geboren in Antwerpen op 29 april 1942 van Armeense ouders. In 1944 verhuisden zijn ouders naar Brussel, vandaar dan ook dat hij uitgroeide tot een Belgische schrijver in de Franse taal. Hij is bekend onder vele pseudoniemen: Alexandre Lous voor detectiveromans, Jeanne Voisins of Jean-Marie Méline voor romans, en Alexandre Bergonian als schrijver van korte verhalen, bloemlezingen en kinderboeken. Deze criticus en essayist, verdeelt zijn leven tussen Brussel en Parijs.

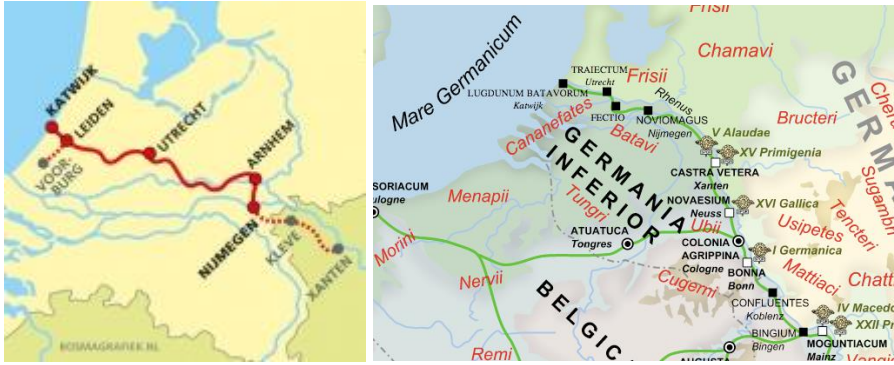


**Vandepoel Claudia: “Op weg naar de muur van keizer Hadrianus - Reizen en koken langs de Romeinse Limes ”** uitg. “De Nieuwe Haagsche”, Rijswijk, december 2019, 192 p., 19,95€, ISBN 978-94-6010-094-9



Claudia Vandepoel werd opgeleid als museumkundige en is gespecialiseerd in de archeologie. Vanuit haar belangstelling voor koken en oude recepten en originele ingrediënten is zij al ruim 15 jaar historische recepten aan het uitproberen. Samen met haar man Okke Dorenbos, archeobotanicus, gespecialiseerd in oude gewassen, kookt ze zo historisch verantwoord en lekker mogelijk. In 2005 werd ze vrij onverwacht gevraagd om bij een opgraving historisch eten te leveren uit de periode van die opgraving. Dat liep leuk en beviel zo goed dat ze dat jaar ‘De Historische Keuken’ heeft opgericht met het doel om de mensen van nu de smaak van het verleden te laten proeven. Ze geeft lezingen en proeverijen over de kooktechnieken uit lang vervlogen tijden.

In 2013 kwam haar eerste Romeinse kookboek uit: “**Sapor Limitis, de Smaak van de Limes**”. Bij deze neemt ze ons terug in het verleden: Zuid-Holland, 57 voor Chr., plotseling gebeurt er iets. Het landschap siddert. Over en naast de rivier komen de Romeinen, op weg om Germanië te veroveren. Ze reizen met karren, paarden en schepen. En ze nemen van alles mee. (kippen, olijfolie, vijgen en kruiden). Een kleine honderd jaar later, in 47 na Chr. trekken ze zich tactisch terug tot aan de Rijn. Die rivier wordt de noordelijke grens van het Romeinse rijk. De Limes. is alzo de aanduiding van de grens en verdedigingszone van het Romeinse Rijk, hoofdzakelijk gebouwd in de periode 40 na Chr. - circa 250 na Chr. Deze liep van de Atlantische kust in Noord- Engeland via de Noordzee langs de toenmalige hoofdstroom van de Rijn en Donau naar de Zwarte Zee. In Nederland liep de Limes van Nijmegen tot Katwijk. In Zuid-Holland lagen langs de Limes o.m. de forten van Albaniana (Alphen aan de Rijn), Matilo (Leiden Roomburg), Lugdunum (Katwijk), ...



Bron: [www.erfgoedstem.nl](http://www.erfgoedstem.nl)

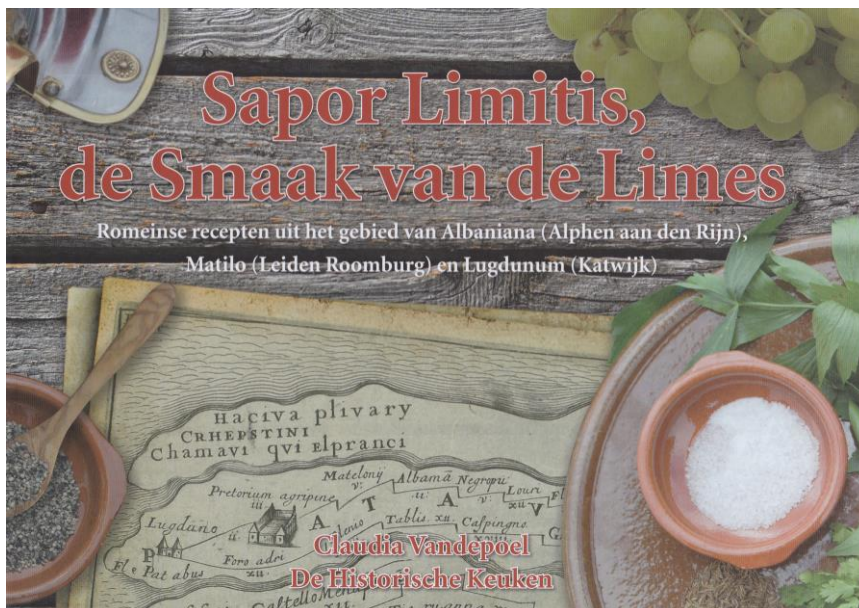
De lokale bewoners gingen meewerken aan de voedselvoorziening voor de vele soldaten die de grens bewaakten. Het landschap veranderde in een landbouwgebied en de Rijn werd de toevoerweg van vele exotische voedingswaren.

Wat aten de soldaten en inheemse bevolking van Zuid-Holland? Dat ontdekt u in dit boek. De Romeinse kookkunst leeft voort in de recepten van gerechten die ze hier vroeger aten. In dit kookboek valt veel te ontdekken: over het landschap, de Romeinen en hun keuken en vooral over het eten. In minstens twintig originele recepten keert de smaak van tweeduizend jaar geleden terug. Bovendien namen lokale producten toen ook al een belangrijke plaats in.

Vandepoel's Romeinse specialisatie komt tot uitdrukking in dit kookboek. Het is bijzonder om gerechten uit het verleden te proeven, of zoals voor Claudia – te kunnen laten proeven. Ze zegt dat de smaak van het verleden een bijzondere verbinding maakt tussen het hoofd en het hart. Op het moment dat je een historisch gerecht proeft, maak je een diepe duik het verleden in. Met “De Historische Keuken”, ontstond een bijzonder cateringbedrijf dat culinair historisch kookt en onderzoek doet. Buiten het koken van Romeinse heeft ze jarenlange ervaring met andere recepten van de prehistorie tot en met de 17e eeuw. Ze kan daardoor de overeenkomsten en de verschillen van de vele gerechten uit het verleden zien en laten proeven.

[www.dehistorischekeuken.nl](http://www.dehistorischekeuken.nl)

[www.romeinen.nl](http://www.romeinen.nl)



Voor haar nieuwe boek “Op weg naar de muur van keizer Hadrianus” ga je figuurlijk mee op reis met de neef van de keizer langs de grens van het Romeinse rijk, van Xanten naar de muur

van Hadrianus in Engeland en laat ze de lezer kennismaken met het leven langs de Rijn van bijna twee millennia geleden. Ze eet, als het ware mee met de reizigers, de lokaal-historische gerechten op deze reis. Kortom, proef in bijna dertig recepten de smaak van de rand van het Romeinse rijk!

Het boek is een culinair reisverhaal met recepten uit de Romeinse tijd. Het speelt zich af in het jaar 129 A.D., als Keizer Hadrianus de scepter zwaait. Er is uitgebreide aandacht voor de scheepvaart in die tijd en de verschillende kooktechnieken. Veel van de voorwerpen in het verhaal zijn gevonden bij archeologische opgravingen.

De recepten ter plaatse zijn gebaseerd op gegevens uit archeologisch botanisch onderzoek. Ter afsluiting van ieder hoofdstuk worden enige gerechten genoemd die achterin het boek als recept worden besproken, inclusief een foto ter illustratie van het eindresultaat en een bronvermelding.

(J.C.)



**Guy Van Cauteren** met medewerking van **Stefaan Van Laere**: “**De kunst om te praten met volle mond. Openhartige en gekruide koksverhalen - met korte recepten**”, Uitgeverij Partizaan, Oostakker, 2019, 224 p., € 27,50 ISBN-nummer: 978-94-9200-776-6



### **Guy Van Cauteren**

*Guy Van Cauteren maakte naam als de eigengereide sterrenchef van zijn restaurant 't Laurierblad in Berlare en hij was bij het grote publiek bekend door zijn deelname aan talloze kookprogramma's op de televisie in Vlaanderen.*

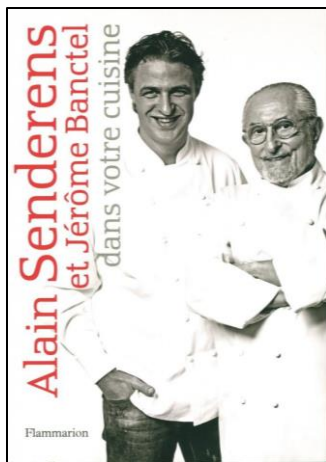


*(foto persdienst VLAM 2008)*

Guy werd te Berlare geboren op 8 mei 1950 als oudste van vier kinderen. Na een opleiding aan de **Hotelschool van Oostende**, werd hij ontdekt en gestimuleerd door E.H. Noterdaeme, de ex-directeur van de hotelschool Ter Duinen te Koksijde, die over een legendarische invloed beschikte bij nagenoeg alle internationale chefkoks, inzonder deze van Parijs. Zo belandde Guy in de jaren 1968 in Parijs bij de jonge opkomende chef **Alain Senderens** (2 December 1939 – 25 June 2017) die pas (1965) zijn restaurant L'Archestrate had geopend. Alain Senderens was “a leading French chef” (chef-rôtisseur en chef-poissonnier) die zich later ontplooipte tot een drie Michelin sterren-chef en voorstander was van een Nouvelle Cuisine, maar binnen het kader van de traditie van de Franse “haute cuisine”. Le Figaro noemde Alain ook “the inventor of food and wine pairings”. Inhoudelijk was hij bepalend voor de culinaire ontwikkeling en kookvisie van Guy.

Guy Van Cauteren zocht verder naar ervaring op het hoogste niveau en in 1970 mocht hij aan de slag bij de **Lucas Carton** aan de Place de la Madeleine bij chef Michel Comby, die garant stond voor het 3-sterren niveau. Hier kon hij aan de slag als “chef de partie”, samen met Pierre

Gagnaire (die later evolueerde tot een 3-sterrenchef, eerst in een restaurant te Saint-Étienne en later te Parijs aan de Rue Balzac). Tot vandaag zijn ze bevriend gebleven. In de Lucas Carton leerde Guy de harde stiel van het verfijnd koken.

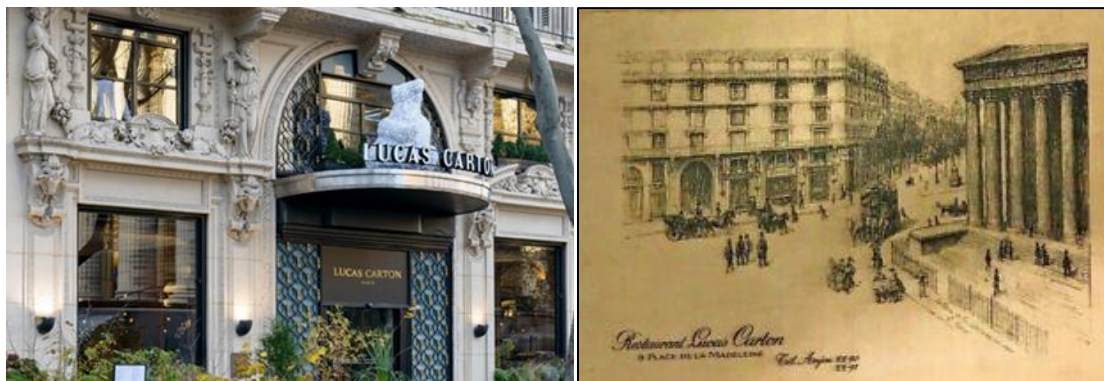


*Alain Senderens (rechts) op de kaft van één de vele boeken die hij zelf schreef of waar hij aan meewerkte*



*De lange geschiedenis van het restaurant Lucas Carton gaat terug tot 1732 toen op de Place de la Madeleine er reeds een eetgelegenheden was met de naam "Taverne Anglaise", geopend door een jonge Engelse kok, Richard Lucas, die al naam maakte met "viandes froides" en "pudding à l'anglaise".*

*Het huidige gebouw op die plaats dateert uit 1839 en is van de bekende Franse architect Charpentier.*



*Het restaurantgedeelte kwam in 1860 in handen van een nieuwe eigenaar Augis, die in 1862 het restaurant herdoopte in "La Taverne de France". Het was "Monsieur Augis" die de locatie uitbouwde tot één der eerste gastronomische restaurants in Parijs, "the place to be" voor de Parijse elite onder Napoleon III.*

*In 1886 verkocht hij het restaurant aan Scaliet, die het omdoopte tot "Lucas" (cfr. oprichting in 1732) en het zijn huidige decor gaf door het houtsnijwerk in 1895 toe te vertrouwen aan Louis Majorelle, waardoor het één van de meesterwerken van de art nouveau is, aantrekkelijk voor kunstliefhebbers van over de hele wereld.*





Foto's [www.lucascarton.com](http://www.lucascarton.com)

In 1925 kwam de zaak in handen van zijn schoonzoon Francis Carton. Deze doopte het restaurant tot **“Lucas Carton”** door zijn naam aan “Lucas” toe te voegen. Het restaurant maakte deel uit van de eerste promotie van 3 sterren van Michelin in 1933 en dit gedurende 6 jaar tot 1939.

In 1945 werd hij opgevolgd door zijn stiefzoon Alex Allegrier die, samen met z'n echtgenote, tientallen jaren de exploitatie verzorgde, met de beroemde chef-kok Richard waar heel Parijs van hield. In 1963, terwijl de familie Allegrier nog steeds de leiding had over het restaurant, trad Alain Senderens, een jonge chef-kok, toe tot de keuken. Hij bleef daar tot 1965 toen hij zijn restaurant L'Archestrate opstartte (zie hoger). Het was met de dochter van de heer en mevrouw Allegrier, mevrouw Becquaert, dat Alain Senderens, driesterren in het restaurant Archestrate dat hij runde van 1965 tot 1985, eind februari 1985 de exploitatie van het restaurant overnam en daarmee een einde maakte aan 60 jaar traditie van de familie Carton, maar het restaurant terug op een zeer hoog peil bracht.

In 1997 bundelde de **Belg Paul-François Vranken** (cfr. Vranken-Pommery Monopole, een Franse champagne- en wijngroep - hij werd geboren in Luik als kind van een Limburgse moeder uit Heks bij Tongeren en een Luikse vader en is sedert 2018 ook ereburger van de stad Sint-Truiden o.m. omdat het oude wapenschild van Sint-Truiden de hals van de **Champagneflessen Vranken** uit ... Reims siert) de krachten met Alain Senderens om het restaurant over te nemen dat inmiddels eigendom was van de Japanse brouwer Asahi. In 2013 verkocht Senderens zijn aandelen aan zijn partner. Juli 2014, na het vertrek van Alain Senderens, opent “Lucas Carton” (ttz. Vranken) een nieuwe pagina in zijn geschiedenis die resoluut naar de toekomst is gekeerd waarbij chef Julien Dumas omringd wordt door een nieuwe brigade vol sterrenideeën en dromen.



Foto's [www.lucascarton.com](http://www.lucascarton.com)



Van Cauteren verliet Parijs na vijf reuzejaren (inhoudelijk, maar ook liederlijk, die hij diende af te sluiten op “aanraden” van zijn moeder ...) om “wat korter bij” te gaan werken. Met zijn Parijse ervaring werd hij in 1975 aan de **Franse ambassade in Brussel** aangenomen als chef. Hij mocht er koken voor de toenmalige “groten der aarde”...

In 1978 keerde hij terug naar zijn heem en opende hij, oktober 1979, in zijn geboortedorp Berlare (Belgische provincie Oost-Vlaanderen) aan het dorpscentrum van de gemeente in de voormalige slagerij van zijn vader, zijn **restaurant “ ’t Laurierblad”**. Dit landelijk pand was er al sedert de Franse tijd bekend als afspanning “Lion d’Or”. Hier kon Guy uitgroeien tot een restaurant dat in te delen was bij de “culinaire kring van de goede smaak” van Vlaanderen (cfr. Jan Maesen in zijn boek “De beste recepten van de chef-koks van Vlaanderen” uit 1984). In 1982 veroverde 't Laurierblad een eerste Michelinster, en in 1987 een tweede. Zo werd het restaurant 28 jaar onafgebroken gequoteerd met één en soms twee sterren in de rode Michelingids tot hij ca. 2007 besliste van zich te bevrijden van de competitiedruk en nog uitsluitend te koken voor zijn trouw publiek.



Inmiddels, had het restaurant als commercieel bedrijf het moeilijk. Guy Van Cauteren breidde nog uit met een hotel-accomodatie, maar de kosten liepen te hoog op en de meesterkok moest begin februari 2001 zich bij de realiteit neerleggen. Curator Jef Dauwe, bekend van het faillissement van de Boelwerf, runde het een tijdje en vond uiteindelijk enkele investeerders om de gebouwen over te nemen. Guy Van Cauteren behield het handelsfonds en kon zo achter het fornuis van zijn met een ster bekroonde restaurant blijven staan.

Gezien o.m. gezondheidsproblemen kondigde Guy Van Cauteren aan op zoek te gaan naar een geschikte overnemer, maar die werd helaas niet gevonden. Op zijn website stond het volgende te lezen: "Na 34 jaar passie en bezieling hebben we besloten een punt te zetten achter ons leven in 't Laurierblad. Onderhandelingen omtrent de overname zijn na een slopende periode afgesprongen. Veel geblaat, weinig wol. Mijn teller staat intussen op 63 jaar, wat me doet besluiten om zorg te dragen voor mijn familie en gezondheid". Toprestaurateur Guy Van Cauteren sloot op 04/03/2013 definitief de deuren en het erfgoedpand ruimde medio 2017 plaats voor appartementen. Het gebouw kreeg de naam ‘Residentie Laurierblad’.

### **Koken is een ambacht**

Bestaat het Laurierblad niet meer, is het toch de moeite om Van Cauteren’s culinair erfgoed te blijven koesteren. Zijn “keuken” was gestoeld op de Franse gastronomie in combinatie met de veredelde “keuken van bij ons”. Maar het dient gezegd te worden: in al die jaren dat Guy Van Cauteren in zijn restaurant 't Laurierblad in de potten roerde, heeft hij de streekkeuken nooit verloochend en weinig Belgische chefs uit die tijd toonden zoveel respect voor onze keuken van weleer als hij. Denk maar aan 'Witte en zwarte pensen met gebakken appel en aardappelpuree' of 'Verloren brood met speculaas'... Het zijn recepten van bij ons, die een

eigentijdse interpretatie kregen. Hierbij stelde de chef: 'Koken is geen kunst, het is een ambacht'. Hij kwam tot een harmonieus huwelijk tussen eigentijdse creativiteit en de traditionele waarden van een klassieke keuken: witte en zwarte pensen met gebakken appel en aardappelpuree, verloren brood met speculaas,... vergeten recepten van bij ons, die door zijn eigentijdse interpretatie een herwaardering kregen.

Hierbij stelde hij steeds dat we niet mogen vervallen in het verhaal van “eigen voedsel eerst”. Hierbij bedoelde hij dat importproducten die hier algemeen aanvaard werden, evenzeer in onze moderne keuken en smaakcombinaties kunnen gebruikt worden. De chef hield ons volgend voor: “Het lijkt het wel of cacao in onze hof groeit, want ons land is een chocoladeland. Wij doen alsof het van ons is, maar ooit heeft men cacao in ons land ingevoerd en hebben onze voorouders dit product omarmd. Zo duiken altijd nieuwe dingen op die ingang vinden”. *Dit is ook de terroir-filosofie van de ASG!*

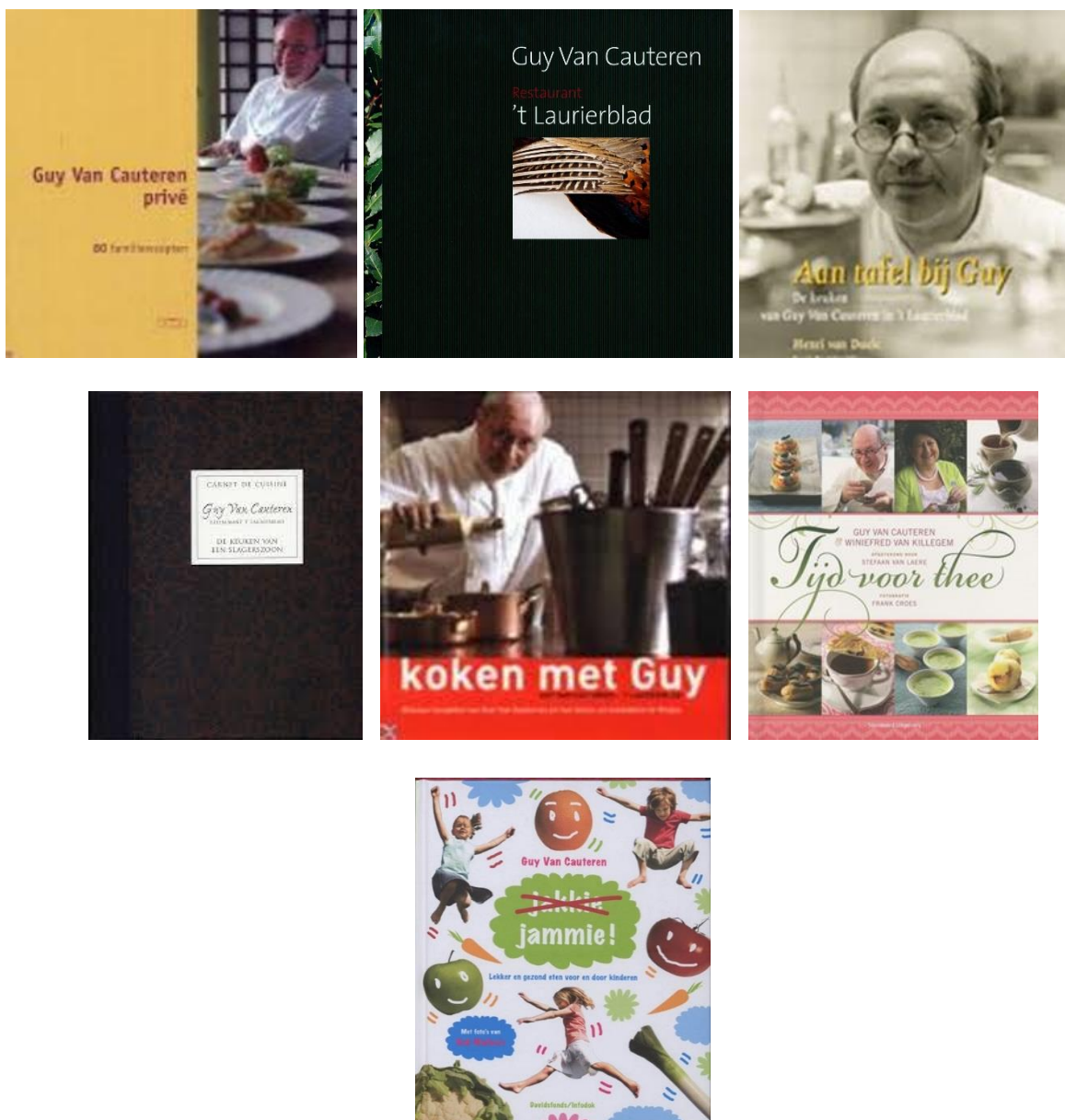
Ter illustratie: toen Máxima Zorreguieta (toen nog de verloofde van de Nederlandse kroonprins Willem-Alexander) tijdens het weekend 28-29 april 2001 in het 't Laurierblad te gast was op de vrijgezellenfuij van ministerdochter Laurentien Brinkhorst, die later op 17 mei 2001 in Den Haag in het huwelijk trad met Willem-Alexanders broer Prins Constantijn, stond er volgend op het menu: *gepocheerde eieren met garnalen als voorgerecht, paling in het groen, kalfsribstuk en als nagerecht pannenkoeken met lievevrouwebedstro en sorbet.*

### **Boektoppers voor de foodies**

Mede dank zij de vlotte pen van goedgekozen ghostwriters kon de chef kookboeken op de markt brengen die zijn bestaan als kok mee hebben bepaald. Hij kon in tal van *inhoudelijk sterke kookboeken* “kookgeheimen” vertellen en legde op een vlotte manier zijn visie op het kookgebeuren uit. Deze culinaire boeken zijn must-reads voor foodies. Hierbij denken we aan:

- “Aan tafel met Guy - aan tafel bij Guy van Cauteren in ‘t Laurierblad” (2000) met de nadruk op “smaak”, “lekker eten” en “eerlijke” feestbereidingen uit de familiale overlevering;
- “Koken met Guy - nieuwe recepten van Guy Van Cauteren en het beste uit Ambiance en Vitaya - recepten van een Vlaamse restaurantkok, gebaseerd op de klassieke Belgische keuken (2002);
- “Feestelijk koken met Leffe” (2003);
- “Guy van Cauteren privé – 80 familierecepten” (2004) waarin men tevergeefs zoekt naar gerechten uit de menukaart van ‘t Laurierblad. „Dit zijn familierecepten”, zegt Guy Van Cauteren „Gerechten uit onze privé-keuken die ik voor het personeel maak, of thuis voor familie en vrienden.” En dus leer je hoe je tomatensoep met balletjes of smoutebollen kunt bereiden. Het zijn vergeten recepten van bij ons, die een eigentijdse interpretatie krijgen.
- Zijn medewerking aan het boek “Whisky a la carte” (2004) dat vertrekt bij Whiskykenner bij uitstek, Bob Minnekeer, die de grootste geheimen van het proeven en kiezen van whisky ontvouwt. Maar “Whisky à la carte” biedt nog veel meer: bekende chefs als Stef Roesbeke (De Cluysenaer), Guy Van Cauteren (Het Laurierblad) en Lieven Lootens (‘t Aards Paradijs) hebben de rijkdom van koken met whisky al lang geleden ontdekt en wilden hun kennis graag delen.
- Ook werkte Guy Van Cauteren (2006) mee aan “Sterrenchefs van bij ons: koken met Cauderlier” ...
- Het jaar daarop verscheen in de reeks “Carnet De Cuisine”: “Restaurant ‘t Laurierblad - De Keuken Van Een Slagerszoon” (2007);
- Het jubileum van zijn zaak vierde hij (2008) met een kookboek vol familierecepten: “Guy Van Cauteren, restaurant ‘t Laurierblad”. Het boek is het verhaal van meer dan 40 jaar gastronomie.

- Tijdens de Week van de Smaak 2008 lanceerde hij, samen met Uitgeverij Davidsfonds, De Gezinsbond en EETiKET, een kinderkookboek "Jammie", gestoffeerd met leuke verhalen.
- In "Tijd voor Thee" (2011) bundelen chefkok Van Cauteren en Winiefred Van Killegem, (bekend als 'het kruidenvrouwetje uit Gent'), hun kennis en expertise over thee. De tekst werd structureel aangevuld door journalist Van Laere. Het eerste deel opent met de rijke geschiedenis van thee, van het traditionele China tot het heden. Verder krijgen we algemene informatie over de soorten thee, de theekaart van Van Cauterens restaurant 't Laurierblad', het zetten en proeven van thee, en de weldadigheid voor de gezondheid. Kadertjes bevatten enige achtergrondinformatie. Het tweede deel van het boek bevat recepten voor theedrankjes: thee voor kinderen, vrouwen en mannen, thee bij kwaaltjes, bloementhee, en groentethee. Daarna volgt een deel over de 'high tea', met bijbehorende recepten voor sandwiches, scones, gebak, koekjes etc. Een laatste deel bundelt verrassende recepten met thee, zoals heilbot gestoomd op gerookte thee en gelei van duizendblad. Achteraan volgen adressen. De recepten zijn mooi in beeld gebracht waarbij gefocust is op een deel van het gerecht ...



## TV

Zijn bekendheid bij het brede publiek verwierf Van Cauteren vooral door zijn televisieoptredens.

Er wordt heel veel gekookt op tv. Te veel? Wat er ook van weze, sedert de tijd van het van oorsprong Vlaamse kookprogramma "1000 Seconden van Felice Damiano (= [Dré Steemans](#)) en Herwig Van Hove" [waarbij het de bedoeling was om in duizend seconden oftewel 16 minuten en 40 seconden een driegangenmenu op tafel te toveren] is koken entertainment geworden. Kortom, een verpozing bv. als inleiding op het nieuws of een ander belangrijk programma, al dan niet met variatie in presentatie, interieur (of zelfs exterieur), snelheid, voorstellingswijze, ... zij het al dan niet met een uitstekende kok(in) of gastvrouw ... waarbij men na de uitzending niet meer weet wat werd voorgeschoteld!

Als je aan professionelen vraagt wie van al de TV-koks van de laatste jaren de meeste indruk heeft nagelaten, dan krijg je veelal een reactie in de zin van: Vergeet zeker ook Guy Van Cauteren niet. Op het scherm werd hij dikwijls onderschat maar van hem weten velen nog tal van bereidingstechnieken. Hij was een kei in de keuken en charme te koop!

Ondanks hij her en der te gast was, kennen de meesten hem van TV Vitaya en zijn programma "Koken met Guy". Vitaya TV is een Vlaamse commerciële televisiezender die op 25 augustus 2000 van start ging. Als kookrubriek werd Guy van Cauteren als publiekstrekker ingezet onder "Koken met Guy" met als uitgangspunt "Guy Van Cauteren, meesterkok van restaurant 't Laurierblad bereidt voor u de allerlekkerste recepten...".



De stijl van Van Cauterens programma op Vitaya was licht-didactisch, ... TV-chefkok Guy onthulde er de geheimen van zijn keuken met "mijn recept is geen keurslijf, maar een aanzet". Zijn getoonde technieken waren goud waard en kon je op alles toepassen !!!!

Hierbij kookte de topkok van 't Laurierblad in Berlare als een kwajongen, maar serveerde er ouderwetse charme bij. Hij speelde met de camera en de cameraman, die na elke kooksessie mocht mee-eten. „Liever dat dan een charmante schoonheid die naast mij moet staan om domme vragen te stellen", stelde Van Cauteren.

Koken op TV met Van Cauteren gaf de kijker stress, werd er gezegd. Hij kookte op een peperduur fornuis en met het beste materiaal. Maar Guy wilde vooral aantonen dat koken absoluut een plezier is voor wie over kwaliteitsvol materiaal beschikt.

Het was trouwens in die periode van eind de jaren 1980 enorm trendy om te investeren in de keukenuitrusting met duurzame materialen en met een kookeiland in het midden van je keuken. Dit naast de inrichting met toestellen, kastindelingen met zeker een kruidenkast en mooi werkblad; kortom in een keuken dikwijls nauwelijks gebruikte en eerder decoratief, als prestigeobject, was.

Terloops, volgens interieurexperts lijkt daar nu een ommekeer in te komen en wordt de keuken niet zozeer als een werkplek, maar eerder als deel van de woonruimte beschouwt en vervangt men het kookeiland gewoon compleet door prachtige tafel, die een vaste plek in de keuken krijgt. ...

Van alle andere TV-programma's waar hij aan meewerkte, onthouden we vooral "In de keuken" op het Canvas -TV-kanaal. Acteur Wim Opbrouck probeerde toen de kijker ervan te overtuigen om in de keuken aan de slag te gaan, waarbij zowel topchefs als bekende Vlamingen hun beste messen hebben gewet. Deze uitzending van het programma "In de keuken" met Guy Van Cauteren werd uitgezonden op dinsdag 26 januari 2010 door Canvas.

Zo werd hij op zijn bescheiden manier een tv-vedette, waardoor hij in Vlaanderen ook de allereerste tv-*chef*kok (een chef-kok of chef cuisinier - is het hoofd in een professionele keuken die, conform het rangensysteem, leiding geeft aan een keukenbrigade...) was, nog voor deze term bestond!



### **Galette-van-pladijs en gekookte-ham-met-raapjes-en-cider**

(uit "Koken met Guy", [www.smulweb.nl](http://www.smulweb.nl) - geplaatst op 20-04-2001)

*Op Vitaya TV bereidde meesterkok Guy Van Cauteren dit gerecht met gaargestoofde varkenspoot. De varkenspoot klaarmaken en ontbenen vraagt wel wat tijd. Maar de smaakcombinatie varken met pladijs is meer dan de moeite waard.*

#### ***Ingrediënten 4 personen:***

600 g pladijsfilet - 200 g gekookte ham in reepjes gesneden - 1 fijngesneden sjalot - 1 fles cider (75 cl) - 4 raapjes - boter - peper en zout

#### ***Vorbereiding:***

De pladijsfilets goed spoelen, droogdeppen en kruiden met peper en zout.

#### ***Bereidingswijze:***

De sjalot aanstoven zonder te kleuren. De visfilets erop plaatsen en overgieten met cider. Tot tegen het kookpunt brengen, afdekken met geboterde aluminiumfolie en 25 minuten garen in de oven op 200 °C. De visfilets uithalen en het kookvocht bewaren. De visfilets grofpletten en mengen met de reepjes ham. De galette vorm geven in een cirkel of met de hand en in de oven warm houden. Het kookvocht zeven. De raapjes in schijven snijden, garen in het kookvocht en laten uitlekken. De warme galette bedekken met de raapjes en garneren met het ingekookte kookvocht van de vis, afgewerkt met een paar klontjes boter.

### **De erkenning**

Guy Van Cauteren maakt deel uit van de chefs die het gastronomische landschap in de Benelux mee hebben bepaald. Hij liet zich in zijn werk leiden door het respect voor streekproducten en het culinaire ambacht. Chef en restaurant werden verschillende keren gehonoreerd met titels, prijzen en onderscheidingen.

Zo werd hij gelauwerd met sterren: in 1982 veroverde 't Laurierblad voor het eerst een *Michelinster* en in 1987 een tweede en opnieuw in 1997. Omdat Guy wilde blijven kok koken

voor zijn trouwe klanten, niet voor Michelin die inmiddels in het vaarwater zat van de moleculaire gastronomie, eindigde voor hen de Michelin kwalificatie eind 2007.

zoals de internationaal erkende *Bocuse de Bronze* 1993, toen hij ons land mocht vertegenwoordigen op deze zeer veeleisende internationale kookwedstrijd.

Met een bekroning tot *Beste viskok* van het Jaar (1998) en *Beste kok* van het jaar in de wedstrijd Prosper Montagné (2001) wist Guy alvast serieuze adelbrieven voor te leggen.

In 2008 werd Guy Van Cauteren de laureaat van de *Broederschap van Sint-Antonius* omdat hij varkensvlees hoog in het vaandel draagt in zijn menuaanbod van 't Laurierblad.

Dit kadert in een promotieactie van de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) om het varkensvlees komt op de menukaarten van de betere restaurants te brengen. Om hieraan te verhelpen had de VLAM in 1998 een "Broederschap van Sint-Antonius" opgericht en was samengesteld uit personen die zich op een bijzondere manier inzetten voor het gastronomisch imago en de cultuurhistorische rol van varkensvlees.



Het Broederschap, dat helaas de laatste jaren niet meer actief is, had drie doelstellingen : het gebruik van varkensvlees en vleeswaren op basis van varkensvlees bevorderen in de gastronomie; de studie van de culturele en historische rol van het varken in de samenleving bevorderen; vriendschappelijke relaties van wetenschappelijk, culturele en gastronomische aard creëren tussen de leden en sympathisanten.

De uitreiking van de tweejaarlijkse Antonius-award aan een professionele kok die een ereplaats geeft aan een varkensvleesbereiding was een onderdeel van de campagne.

De award stond onder leiding van Walter Vandepitte toenmalig voorzitter VLAM, dhr. Jan Leyten (toenmalig secretaris van de sector varkensvlees VLAM) en van de stichtende leden waren er: Norbert Koreman (Saisonnier), Collen Jacques (ASG), Stefaan Top (Volkskunde), Willy Veeckman (AWP-Consult & Verenigde Beenhouwers "De Breydelzonen" Wetteren en omgeving). Zie ook: "Wie wordt in 2013 de opvolger van de Antonius award?" in ASG-Terroir 110-111, jg 28, 2012, nr. 1-2, pag 118-123



een bronzen varkenspoot op een bord, een werk van kunstenaar Willy Ceyskens.

In 2008 werd hij de enthousiaste *peter van de Week van de Smaak*. Als Vlaams minister voor cultuur stelde Bert Anciaux op een lentepicknick in de tuinen van het kasteel van Gaasbeek Guy Van Cauteren, chef-kok van 't Laurierblad in Berlare, voor als nieuwe peter van de Week van de Smaak 2008. Dit cultureel evenement rond smaak en eetcultuur voor Vlaanderen en Brussel ging dat jaar door van 13 tot 23 november. De minister deed een oproep tot iedereen die in Vlaanderen en Brussel met smaak begaan is, om originele projecten in te dienen. Voor

2008 was Frankrijk weerhouden als gastland en Lier was voor één jaar Stad van de Smaak. De Pallieterstad tekende dan ook voor een rits bijzondere activiteiten. Zo werd op de laatste dag van de Week heel Vlaanderen ontvangen voor een groot srotevenement. Gouverneur van Limburg Steve Stevaert wijdde zich vol enthousiasme aan het voorzitterschap van het beschermcomité.

Steunend op zijn ervaringen legde Guy Van Cauteren in zijn toespraak de klemtoon op de Franse finesse en de Vlaamse degelijkheid. Ook waarschuwde hij voor smaakvervlakking. “Een perfect gerecht is een schakering van zoet, zuur, bitter en zout in de juiste verhouding”. Hij vindt het ook primordiaal om de belangstelling van jongeren te prikkelen.



v.l.n.r.: Steve Stevaert, Bert Anciaux en Guy Van Cauteren

### **Spreekbuis van de Vlaamse chef-koks**

Guy Van Cauteren is altijd een belangrijke woordvoerder voor de Vlaamse chef-koks geweest. In juni 1999 werd hij verkozen tot voorzitter van de *Meesterkoks van België* (“The Mastercooks of Belgium”), destijds gesticht door Pierre Romeyer. Hij vervulde die functie effectief voor de bestuursperiode 1 jan 2000 tot eind 2004. Heden is hij er nog altijd “Honorary MasterCook”.

Van 1995 tot 2005 was hij voorzitter van *Eurotoques Vlaanderen* (Eurotoques werd in 1986 opgericht door Paul Bocuse en Pierre Romeyer) en als dusdanig werd hij ook vice-voorzitter Eurotoques International.



### **Guy en de ASG**

**\* 21 februari 2008: literaire middag/avond in Aalst rond de figuur van Louis Paul Boon.**

Na een bezoek aan de tentoonstelling rond LP Boon en priester Daens volgde een “Boontjesmaaltijd” opgeluisterd door Jo Boon (zoon van –) speciaal voor ons bereid door meesterkok Guy Vancauteren in zijn “culinaire tempel” 't Laurierblad te Berlare



**\* 9 september 2011: ASG Jubileummaaltijd 30 jaar**

Dit derde decennium van de ASG werd die dag gevierd met een uitgebreid lunch-diner “ten huize van” ons ASG-medelid Guy Van Cauteren en dit met als menu:

*Streekgebonden aperitief (Lambic Girardin, appelsiensap, pintje Bel pils van 't vat...) met enkele hapjes.*

\*

*Berlaarse Tatjespap met Zeebrugse handgepelde garnalen en zacht ei  
De Kluyzen (wit) van Herdersem*

\*

*Waterzooi van Mechelse koekoek*

\*

*Rug van kabeljauw met Tierenteyn mosterd en peterseliekruid  
Ondine van de Glazen Toren*

\*

*Hoevevarken van Nevele “Brasvar” in al zijn vormen  
De Kluyzen (rood) van Herdersem*

\*

*Verloren brioche met frangipane en abrikozen  
Vanille-roomijs met chocoladesplinters van Callebaut*

\*

*Thee of mokka naar believen met koekjes, snoep en chocolades*

Mede als dank voor zijn inzet en voorbeeld had Bert De Bruyne (toen nog als chef van zijn restaurant “De Gouden Ecu” in Antwerpen) namens de ASG een inhoudelijk “cahier” over de Vlaamse gastronomie gemaakt.

Op die avond noteerden we een treffende uitspraak van Guy: „***In een restaurant ken je hetzelfde genot als in een hoerenkot, alleen hoeft het niet in het geniep.***”

**Het boek “De Kunst om te praten met volle mond”**

Zogezegd op rust, blijft dit culinaire wonderkind actiever dan ooit en is hij nog betrokken bij de Week van de Smaak, tal van kook-sessies, presentaties in de hotelscholen, als jurylid, ...

Want Van Cauteren is een geboren verteller en de mooiste verhalen komen los aan tafel, vindt hij. Vandaar de titel van het boek: De kunst om te praten met volle mond. Met iedere “Guy, jij zou echt eens een boek moeten schrijven met al je verhalen” die de sterrenchef na een avondje tafelen te horen kreeg, groeide het idee om het te schrijven.



(foto: website “The Mastercooks of Belgium”)

In auteur Stefaan Van Laere vond hij een spitsbroeder om in zijn verleden te duiken.

Guy Van Cauteren en Stefaan Van Laere werkten eerder al samen aan de boeken 'Whisky' (uitgeverij Lannoo), 'Restaurant 't Laurierblad' (uitgeverij Snoeck) en 'Tijd voor thee' met kruidenvrouw Winiefred Van Killegem (Standaard Uitgeverij). Stefaan Van Laere heeft naast

fictiewerk voor jeugd en volwassenen een hele reeks culinaire titels op zijn naam en is hoofdredacteur bij Horeca Magazine en Cook Magazine.

Sterrenchef Guy Van Cauteren stelde 't boek "De kunst om te praten met volle mond – openhartige en goed gekruide koksverhalen - met korte recepten" op zaterdag 23 maart 2019 om 17 uur in Bibliotheek Scharpoord te Knokke waar hij nu tweedeverblijver is geworden. Met *dank* ook wegens het ontvangen *presentie-exemplaar*.



foto's: uitg.partizaan

Is het een kookboek? Neen, al staan er wel een paar korte recepten in. Is het biografisch? Deels. Is het helemaal waar gebeurd? Meestal. Zelf omschrijft hij het als een ludiek (levens)verhaal, hartig gekruid met wat nostalgie, hier en daar een beetje spijt en verdriet, maar vooral met een flinke portie glimlach.

De titel verradt het al: het wordt géén klassiek kookboek, al duiken er hier en daar wel wat recepten tussen de anekdotes door. Van Cauteren noemt het zelf een uit de hand gelopen kortverhaal, deels autobiografisch, "meestal helemaal waargebeurd", zeker géén afrekening met mensen of instituten en al helemaal geen "had-ik-maar" - relaas.

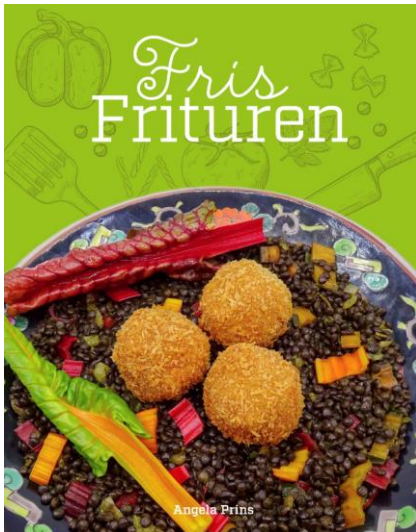
Wat is het dan wel? Een redelijk ludiek verhaal, soms ronduit hilarisch, maar altijd met minstens een milde glimlach. Lezers van Culinaire Ambiance zullen vast en zeker de anekdotische vertelstijl uit de rubriek NostalGuy herkennen. De ondertitel luidt niet voor niets "Openhartige en gekruide koksverhalen". Zo kan men er lezen:

*"Ik werk niet met  
margarine, dat gaat  
tegen mijn geloof in!  
Ik gebruik alleen  
echte boter."*

*Bij gelegenheid van deze publicatie en als waardering voor zijn baanbrekend werk voor onze streekeigen keuken besloot het ASG-Bestuur op 13 november 2019 aan Guy Van Cauteren het ASG-Thomas vander Noot Eremerk 2019 toe te kennen voor zijn gezamenlijke publicaties.*

(J.C.)

**Prins Angela: “Fris frituren”**, uitg. Nederlands Frituurcentrum, Veldhoven, 2018, 320 p., 24,95 €, ISBN 978-90-8288-740-2



### Over Angela Prins

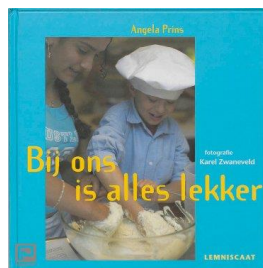
Angela Prins, gekend als foodblogger en kookboekschrijfster, werd geboren in Vught (1956) en groeide op in een groot gezin waarin goed en lekker eten een grote rol speelde. Na haar studie aan de Sociale Academie Groningen had ze enkele banen in het verlengde ervan. Maar ze werd verleid tot het lekker koken en in 1996 gooide ze op een goed moment het roer om en ging zich wijden aan eten en het kokkerellen ..

Ze begon in Veendam met “Kinderkeuken Stampot Janssen”, een kookbedrijf voor kinderen vanaf 7 jaar. In de jaren die volgden zijn duizenden kinderen uit de noordelijke provincies voor een kookfeestje of kookcursus in de keuken aan het “Boven Oosterdiep” geweest.



In die tijd publiceerde ze enkele receptenboeken voor kinderen vanaf ca. 10 jaar. Haar allereerste kookboek dat ze maakte was: **“Patatje Zwaardvis”** - een kinderboek dat in 2002 verscheen. Hierin staan recepten voor voorafjes, hoofd-en bijgerechten en toetjes. Met kleurenfoto's (Susan Schuls).

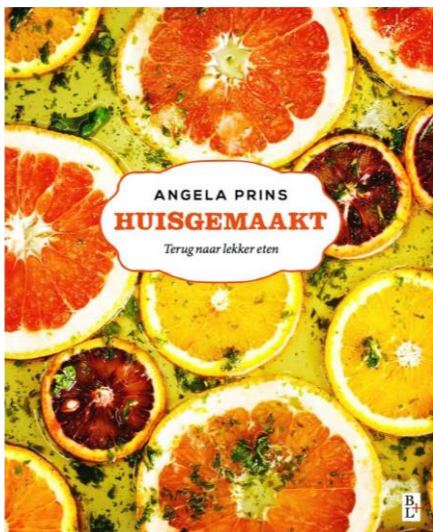
Het volgende kinderboek van haar hand verscheen in 2004 en was **‘Bij ons is alles lekker’**. en bevat naast enkele Nederlandse vooral veel buitenlandse recepten. Angela heeft die recepten verzameld door mensen uit verschillende landen te vragen naar hun lievelingsgerechten uit hun geboorteland. Die leukste en lekkerste recepten staan in dit boek, zodat iedereen kennis kan maken met Chinchin uit Kameroen, Pierogi uit Polen en Walnut Pie uit de Verenigde Staten. Het boekje is tevens voorzien van aanwijzingen hoe je met voedsel moet omgaan en van vele kleurenfoto's van Karel Zwaneveld.



Met “*De smaak te pakken*” richtte Angela Prins zich in 2006 naar de 16+ jongelui en wil dit werk een aanzet zijn tot koken, want zelf koken is hot! Wat is er leuker dan samen met vrienden koken? Ingrediënten uitzoeken, proberen, ... maar vooral: samen opeten! Angela Prins laat zien dat lekker en gezond koken niet duur of ingewikkeld hoeft te zijn. De illustraties van Karel Zwaneveld zijn hierbij zeer verhelderend.

De recepten zijn in een aantal hoofdstukken onderverdeeld, beginnend met een aantal eenvoudige gerechten “die zo te maken zijn” en vervolgens meer bijzondere gerechten met groenten, vis en vlees, zoete gerechten en recepten voor zomerfeestjes. Per gerecht is er een dubbele bladzijde voorzien, met bovenaan de titel van het recept en vervolgens de manier waarop het bereid moet worden. De bereiding staat in een doorlopende tekst. De ingrediënten staan apart in een gekleurd kader evenals een aantal tips en weetjes. Hier en daar staat ook uitleg over bepaalde voedingswaren, zoals aardappelen, verschillende soorten rijst en de manier waarop ze gekookt moeten worden. In het boek staan er ook veel foto's van enthousiaste kooksessies. Ze zijn eerder sfeerscheppend dan wel functioneel.

Stopte Angela met de “Kinderkeuken Stampot Janssen”, ze bleef volop koken en experimenteren. Na drie kookboeken voor de jeugd, volgde er in 2015 het kookboek “*Huisgemaakt*” met eenvoudige en verleidelijke recepten voor iedereen die van lekker eten houdt. Inderdaad, besteden we steeds minder tijd aan het bereiden van ons eten, vinden we uiteindelijk huisgemaakt eten toch het allerlekkerst. Angela Prins helpt hierbij met eenvoudige en verleidelijke recepten voor liefhebbers van lekker eten; zoals: gefrituurde risottoballetjes, huisgemaakte venkelworst, in room gekookte bloemkool met pepers, ravioli gevuld met zelfgemaakte spinazievulling of dubbelgedopte tuinbonen met spek en room. De foto's, evenals deze bij de recepten op de website ([www.angelaprins.nl](http://www.angelaprins.nl)) zijn door Karel Zwaneveld gemaakt.



### **Angela Prins als auteur bij het “Nederlands Frituurcentrum”**

Als culinair ondernemer en kookboekenauteur heeft ze zich, vooral in het Groningse, de laatste twintig jaar ontwikkeld als expert op het gebied van eenvoudige, gezonde voeding...

Maar bij dit is de kookboekenschrijfster uit Veendam haar roots niet vergeten en werkt ze mee met het “Nederlands Frituurcentrum” in Veldhoven, een initiatief van de *Vereniging Professionele Frituurders (ProFri)*

Als vakvereniging komt ProFri op voor de gemeenschappelijke belangen van haar leden en spant ze zich in om vakmanschap en vakkennis meer zichtbaar te maken voor de consument.

Deze doelstelling is voor heel Friturend Nederland van belang. ProFri streeft daarom met het Frituurcentrum naar een branchebrede aanpak.

Nederlands Frituurcentrum wil de professionele frituurders een gezonde toekomst in het vooruitzicht stellen en wil ertoe bijdragen dat de consumenten goed geïnformeerd worden, zodat zij beseffen dat zij gewoon lekker kunnen genieten van frites, kroketten en andere gefrituurde lekkernijen.

Initiatiefnemer voor zowel de vakvereniging ProFri (dec. 2011) en het Nederlands Frituurcentrum (jul. 2013) is **Frans van Rooij**. In juni 2006 was hij ook initiatiefnemer en voorzitter (tot 2018) geweest van de Stichting Vrienden Fastfood.

In opdracht van de Stichting Vrienden Fastfood bracht foodservice-watcher **Ubel Zuiderveld** in 2008 de geschiedenis van snacks en fastfood in Nederland voor het eerst in beeld. Deze canon of tijdlijn van Zuiderveld vormde in 2013 de basis voor een “virtueel museum”. Dit wordt thans mede mogelijk gemaakt door ProFri.

Met vijf titels over eten en drinken buitenshuis, mag Ubel Zuiderveld zich met recht "chroniqueur van de vaderlandse snackcultuur" noemen. Hij stelde in 2019 tevens een bijzonder fotoboek over Nederlandse frietkramen samen: 'De Frietkraam', een ode aan een snackcultuur die ooit floreerde in ons land...



### Het boek “Fris Frituren” : kookboek voor culinaire frituurgerechten

Onze kookboekenschrijfster Angela Prins uit Veendam en de Groninger voedselphotograaf Karel Zwaneveld hebben alzo samen een frituurkookboek gemaakt, een kookboek vol frituurrecepten, tevens als een ode aan een van haar favoriete kooktechnieken. Ze werkte er meer dan drie jaren aan. Fris Frituren toont de liefhebber van lekker eten tevens de veelzijdigheid van een oeroude manier van koken. Voor zover onze kennis reikt, is het een primeur voor Nederland.

Aan de tekst op de backcover leverde Ubel Zuiderveld een bescheiden, maar toch voor het boek essentiële bijdrage. Hier citeerde hij uit Werumeus Bunings beroemde kookboek “100 avonturen met een pollepel” dat verscheen in 1937. Destijds verzuchtte Werumeus Buning al, dat je aan frituren een apart receptenboek zou kunnen wijden omdat “De praktijk van de frituur zo veelzijdig is”. Het is tachtig jaar na zijn verzuchting nu een feit en dit fraaie kookboek etaleert eindelijk de veelzijdigheid van frituren in volle glorie.

We vinden het fijn dat Angela verwijst naar de “vader” van de Nederlandse keuken: Werumeus Buning. Hij inspireerde Jan Lambin als medeoprichter van de ASG. W.B. kwam ook altijd naar de Hoge Hotelschool Maastricht als hij in de buurt diende te zijn voor een reportage. Een bronzen buste van hem siert er nog altijd de docentenkamer.

In deze optiek vinden we het zeer verdienstelijk dat ze her en der het recept een derde dimensie geeft door even (al is het met één zin) te verwijzen naar de plaats/gelegenheid van een bereiding

(recept) in het voedselpatroon. Het is iets dat nadien ook verder werd gebruikt door Johannes van Dam.

Werumeus Buning stelde ook dat DE kunst der frituur bestaat uit de keuze van een frituurpan met frituurvet. In die optiek is het goed dat er eerst belangstelling is voor wat het frituren in feite is. Laat ons samen met hem besluiten dat de frituurkeuken even veelzijdig is als die van het stoven, het bakken, het braden en het sudderen. En dat deze nog veel te weinig wordt gebruikt.

Frituren kennen we allemaal. We houden van de smaak, de kleur, de geur en de knapperige korst. Het is altijd feest als er “frituurtjes” zijn om uit te delen. Een gefrituurde snack is altijd en overal populair. Maar frituren: hoe doe je dat eigenlijk? Dit boek neemt je mee in de wereld van de frituur. Als je de heerlijke recepten uit “Fris Frituren” maakt, kun je gerechten op tafel zetten die in een restaurant niet zouden misstaan. De kunst van het frituren is in essentie, volgens Angela Prins, dat de gefrituurde lekkernij 'een krokant jasje met een zachte, romige vulling' heeft. Met dit kookboek gaat er een nieuwe wereld voor de lezer open.

“Frituren: het is vet, ongezond, je wordt er dik van”, dat is wat je meestal hoort als het gaat over lekkernijen uit de frituurpan. Maar volgens Prins is frituren helemaal niet ongezond: 'Zolang je maar een aantal dingen in de gaten houdt. Bijvoorbeeld dat je op tijd de olie vervangt, de temperatuur in de gaten houdt, en dat soort zaken. Dan is er niks aan de hand.'

We maken kennis met talloze gefrituurde gerechten uit internationale keukens en natuurlijk uit Nederland. Van Siciliaanse cannoli tot dikke frieten, bitterballen, frikandellen, vlammetjes, ... het staat er allemaal in. Er zijn recepten voor een kleine maaltijd of snack en het kan ook om een hoofdmaaltijd gaan. Een frituuronderdeel speelt soms de hoofdrol en soms een subtiel rolletje, met een grandioos effect.

Zo worden traditionele snacks en gerechten weer op de kaart gezet en vinden we er de bereidingen voor schelviskroketten, Groninger eierballen (“aaierballen”) en Groninger friet... tot gefrituurde zoute haring, het staat er allemaal in.



Ook presenteert Angela Prins in het boek nieuwe gerechten zoals kokosballetjes gevuld met chocola en minstens zo opvallend is gefrituurd ijs: 'Het ijs verpak ik eerst in een dun laagje cake, ik vries het opnieuw in en dan gaat het heel even in de frituurpan. Dan krijg je een lekker krokante buitenkant en het ijs begint dan net te smelten. Heel erg lekker.'

'Fris Frituren', verscheen een jaartje later dan gepland omdat het via crowdfunding op de markt werd gebracht. Dit met een steuntje in de rug van het Nederlands Frituurcentrum, het hierboven voorgestelde kennis- en innovatiecentrum van friturend Nederland, tevens de organisatie voor publieksvoorlichting over de kunst van het frituren.

Hierbij tevens dank voor het ASG present exemplaar.



Het team van "Fris Frituren" bestond uit Fotograaf Karel Zwaneveld, Harmen Thiewes die de online marketing verzorgde, projectleider Anna Noorda, Vormgever Karin Thiewes en auteur Angela Prins. Foto: [www.desmaakvanstad.nl](http://www.desmaakvanstad.nl)

(J.C.)



Uit "De Gravin van Limburg" van Steven Wilsens  
naar aanleiding van 30 jaar Stevenisten  
Kuringen januari 2011

**Vaes Viviane: “Low FODMAP happen, met liefde voor je prikkelbare darm”,** uitg. Choosy & Delicious, Hasselt, 2019, 98 p., 14,95€, ISBN: 97890-8273-305-1



Viviane Vaes is al haar hele leven lang gepassioneerd bezig met voeding. Haar eerste culinaire stapjes zette ze in de voedingswinkel van haar grootmoeder en ouders. Intussen heeft ze meer dan dertig jaar ervaring in alle geledingen van de horeca (als chef en traiteur), verder ook als lesgever aan de Hotelschool Hasselt (volwassenenonderwijs), voedingstherapeut.

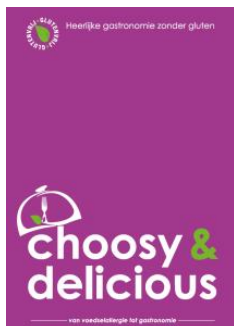
Viviane Vaes studeerde begin jaren '80 aan de hotelschool van Hasselt. Vooral het vak voedings- en dieetleer boeide haar uitermate. Toen ze midden jaren 90 haar eigen traiteurzaak startte, merkte ze op dat steeds meer klanten met de vraag om aangepaste voeding kwam aanzetten. Die vraag zag ze niet als een belemmering voor haar creativiteit of de smaak van de aangeboden gerechten, maar net als een uitdaging. Het geeft haar een echte kick om gerechten te bedenken die rekening houden met de gevoeligheid van haar klanten. Ze wil mensen verwennen met eten dat hen minstens evenveel genot brengt dan de klassieke keuken voor mensen die zonder een beperking kunnen eten.



Met haar adviescentrum “Choosy & Delicious” is het haar missie om komaf te maken met het vooroordeel dat mensen met een voedselallergie niet kunnen/ mogen genieten van een lekkere én gezonde gastronomische maaltijd. Viviane 's grondige kennis van voeding maakt dat ze alternatieve recepten uit haar hoed tovert waar iedereen met een voedselallergie van kan genieten. Zo geeft ze via haar nieuwsbrieven en Social Media raad en schrijft ze boeken om

mensen te helpen de hinderpaal te overbruggen in de zoektocht naar lekkere lactose-koemelk en zuivelvrije gerechten gekoppeld aan gastronomie.

Het begon met een boek-brochure “**Heerlijke gastronomie zonder gluten**” (21 blz., 4,95€ ) waar Viviane in het kader van “Van Voedselallergie tot Gastronomie” met 8 heerlijke glutenvrije recepten (gegarandeerd lekker volgens de proevers!) aantoont dat je ook culinair kan genieten met een voedselbeperking. Een goede introductie om een heerlijk gastronomisch glutenvrij menu op tafel te toveren.



Dit boekje is de voorganger van Viviane haar eerste didactisch handboek ‘**Gluten- en lactosevrij genieten aan tafel genieten**’ (in 2016 uitgegeven) dat gevolgd werd door ‘**Kindertraktaties vrij van gluten, lactose en arm aan suiker**’ (2017).





In Terroir (tijdschrift van de ASG) nr. 134 (nr1, jg. 34, pag.105 ) bespraken we Viviane haar 4<sup>de</sup> uitgave: **“Lactose- en Koemelkvrije Lekkernijen”**, uitg. in eigen beheer (Choosy & Delicious), Hasselt, 2018, 96 blz., 14.95 €

In haar boek **“Low FODMAP happen, met liefde voor je prikkelbare darm”** uit 2019 vinden de lezers:

- Meer dan 30 recepten, van soepen tot desserts, makkelijk zelf klaar te maken
- Handige en duidelijke informatie rond Prikkelbare Darm Syndroom (PDS)
- Handige boodschappenlijstjes, tips & tricks en do's & don'ts

Low FODMAP HAPPEN is een inspiratie voor zij die last hebben van het prikkelbare darm syndroom en zich geen raad weten hoe dit aan te pakken. FODMAP is een afkorting. Elke letter staat voor een groep koolhydraten waarbij uit onderzoek is gebleken dat die voor klachten kunnen zorgen. De letterlijke betekenis van FODMAP is: Fermentation, Oligosaccharides Disaccharides Monosaccharides and Polyols of te wel fermenteerbare oligo-, di-, mono-sacchariden en polyolen.

FODMAP's zijn te vinden in een breed scala van levensmiddelen, van appels tot melk en van honing tot bruine bonen en wel bij:

- Fermenteerbare Oligosacchariden: koolhydraten van 3 tot 10 moleculen aan elkaar, zoals in spruiten, tarwe, gerst, bieten, ui en knoflook;
- Disacchariden, een dubbele suiker: lactose oftewel melksuiker, zoals in melk en yoghurt;
- Monosaccharide: overmaat aan fructose oftewel fruitsuiker, zoals in kersen, appel, peer, mango, agavesiroop en honing;
- Polyolen of suikeralcoholen, zoals in avocado, broccoli en bloemkool.

Samengevat:

- FODMAP's trekken extra water aan in de dunne darm waardoor je een opgeblazen buik krijgt, een opgeblazen gevoel hebt of dunne ontlasting of constipatie krijgt.
- FODMAP's worden voor een deel niet geabsorbeerd in de dunne darm waardoor ze onafgebroken in de dikke darm terechtkomen
- Dikkedarmbacteriën fermenteren alle FODMAP's waarbij veel gassen vrijkomen

Het FODMAP dieet is een eliminatiedieet speciaal voor mensen met een prikkelbare darm en prikkelbare darmklachten.

Je start een FODMAP-dieet niet zomaar! Het vraagt best wat discipline , je arts kan vaststellen dat je een prikkelbare darm hebt. Deze kan je doorverwijzen naar een gespecialiseerd voedingstherapeut. Wanneer je op eigen houtje een FODMAP-dieet start, zou je op termijn een tekort kunnen opbouwen van bepaalde voedingsstoffen, (vitaminen en mineralen) die noodzakelijk zijn om goed te kunnen functioneren. Hoe lossen we dit probleem op? Wat kan of

mag ik nog eten, waar moet ik opletten? Thuisgekomen is er meestal een deel van de informatie verloren gegaan. Er komt heel wat op je af. Je start met een Low FOMAP dieet, dit duurt 1 à 8 weken dan zou je verbetering moeten voelen. Vervolgens schakel je groep per groep in, je merkt al gauw waar je op reageert. Het is de bedoeling om een dagboek bij te houden en zo te elimineren waar je gevoelig op reageert. Zo kom je erachter wat je in de toekomst beter vermijdt in je voedingspatroon

Het doel is naar de oorzaak te zoeken. Zolang dit pathologisch is, is dat geen probleem. Met dit boek bieden we inspiratie en ondersteuning aan. Een stukje theorie, zodat je kan terugkijken op welke informatie belangrijk is en recepten om dit proces te starten en zeker enkele weken vol te houden, zodat de oorzaak kan achterhaald worden. Het FODMAP-dieet kent zijn oorsprong bij Monarch Universiteit van Australië. Daar is heel wat onderzoek naar gedaan. Omdat het probleem steeds vaker voorkomt, heeft Prof. Dr. Tim Vanuytsel, Gastro-entereoloog van het UZ in Leuven, haar gestimuleerd om voor deze doelgroep een helpende hand aan te reiken en recepten uit te werken, aangepast aan onze Westerse voedingsgewoonten.

Naast in de boekhandel is het boek ook rechtstreeks te bestellen via de website:

(<https://www.choosy-delicious.be/product-categorie/boeken/>) waar men ook de meest gebruikte dieetproducten kan bestellen als speciale bakmixen, broodmixen en zoetstoffen.

Zaakvoester Viviane Vaes van “Choosy and Delicious” verzorgt ook workshops, demo’s en lezingen voor iedereen die betrokken is bij een voedselallergie, -intolerantie of aangepast voedingspatroon. Meer info vind je terug op de website [www.choosy-delicious.be](http://www.choosy-delicious.be) . Vanaf 5 deelnemers kan een opleiding naar maat worden gemaakt. Contact via 00 32 496 12 61 14 of [info@choosy-delicious.be](mailto:info@choosy-delicious.be)



Noot: Met dank aan de auteur voor alle recensie-exemplaren.

(J.C.)

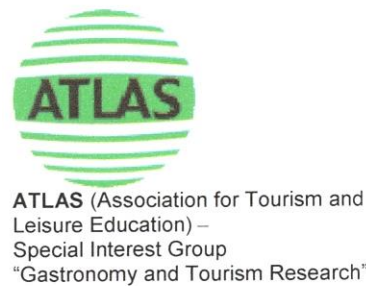
**De ASG heeft een binding met:**



The Leading Hotelschools in Europe



Erfgoedpunt VI & Br



SKÁL INTERNATIONAL  
International Association of Travel and Tourism Professionals

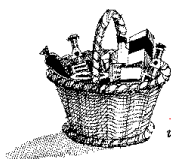


Kon. Ver. Voor Natuur- & Stedenschoon



LEKKERS MET STREKEN  
HOEVE- & STREEKPRODUCTEN PROVINCIE ANTWERPEN

(netwerkorganisaties - vervolg)



*Het beste van bij ons*  
www.streekproductenwestvlaanderen.be



platform voor rurale ontwikkeling  
in de provincie Antwerpen

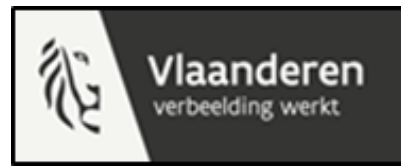


- \*Vlaamse Streekproducten vzw
- \*IVOS – Interlimburgs Volkskundig Samenwerkingsverband
- \*Limburgs Volkskundig Genootschap vzw
- \*Société des Amis de Jean-Louis FLANDRIN - Paris
- \*Fondation Auguste Escoffier – Villeneuve-Loubet Village

(organisaties die bij vergetelheid niet vermeld zijn, gelieve te melden – met dank)



De werking van de ASG wordt mogelijk gemaakt door de steun van:



Treden op als gastheer bij de ASG-werking:



(Raad van Bestuur vzw)



Het "Museum aan het Vrijthof"  
Maastricht  
(Bestuursraad stichting ASG-NL)



**Puur Limburg** - logistiek voor  
B.- Limburgse producten  
(Beoordelingscommissie)



Bruggeman – Gent: producent en  
distributeur sterke dranken  
(Taalcommissie)



(Onderwijs en Vorming)



De Wroeter vzw -  
Kortesseem  
(Beoordelingscommissie)



(Kwaliteitszorg & Interculturaliteit) (ASG strategie)



(Raad van Advies)



(Studie- & Doc. Centrum – vergaderen)

**Koffie Verheyen - koffiebranderij & winkel**  
August van de Wielelei 15, 2100 Deurne (Antwerpen)  
**Koffie Verheyen Limburg**  
Bremstraat 13, 3670 Meeuwen (Gruitrode)  
**Koffie KEDA** - Peerderbaan 56, 3960 Bree



**De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie vzw, ook gekend als ASG – Archief en Studiecentrum voor Gastronomie is een studiegenootschap van vrijwillige idealisten dat vooral *multidisciplinair* (waar geografie, cultuur, erfgoed en toerisme elkaar ontmoeten) werkt ten overstaande van de horeca, promotie-initiatieven, hotelscholen, toeristische instellingen, bedrijven, e.a..**

Sinds het ontstaan van de organisatie op 9 september 1981 wordt werk gemaakt om ons traditioneel culinaire erfgoed niet alleen te bewaren, te inventariseren, te beschrijven en weer te geven in een correcte Nederlandse culinaire taal en maar ook (zoals in de naamgeving “streekgebonden” wordt aangegeven) steun te geven aan de nieuwe culinaire initiatieven die, op basis van streek- en specialiteitsproducten uit de omgeving, streven naar een vernieuwende en modern-evoluerende gastronomie als o.m. bij creatie van nieuwe specialiteiten, food pairing, slow food, fast food, de “cuisine du marché”, green gastronomy, tourism gastronomy, ... Ook dat is culinair erfgoed.

▪ **De bijdrage voor het lidmaatschap (zowel voor de vzw ASG in België als voor de stichting ASG in Nederland) blijft behouden op 35 euro.** Als lid heeft U, na afspraak, toegang tot het ASG-Studie- en documentatiecentrum, het ASG-tijdschrift TERROIR, uitnodiging tot activiteiten, e.a. Via de ASG bent U ook lid van *ATLAS* (Association for Tourism and Leisure Education) met belangstelling voor gastronomie en toerisme via werkgroep, congressen en publicaties (zie onze eigen website of bij [www.atlas-euro.org](http://www.atlas-euro.org)).

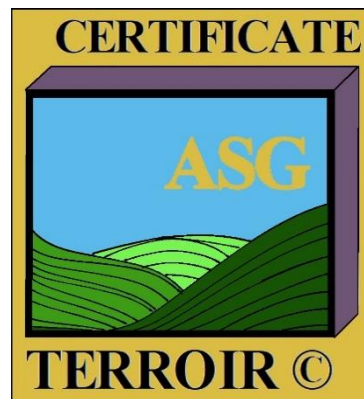
▪ **Lidmaatschap voor bedrijven/organisaties/scholen is € 150,-**

Dit is inclusief de vrije toegang voor alle leerlingen/tewerkgestelden/... aan de ASG-Bibliotheek van de Smaak.

▪ **Bedrijfslidmaatschap voor bedrijven/organisaties/attractiepolen/ evenementen/...:** na erkenning door de ASG als stakeholder die ook het Terroir-label mogen voeren en het logo op de bewegende banner van de website worden gezet: vanaf € 280,- [hangt af van de erkende categorie].

**voor België en Nederland** op KBC-rekeningnummer met IBAN-code: BE49 4096 5234 7171 en BIC-code: KREDBEBB voor de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Hasselt.

De reeds verschenen jaargangen (inclusief de eventuele studies) kan men nog bekommen: tot 2005: 12,5 euro per jaargang, na 2005: 20 euro per jaargang + verzending. Zie ook website. Contact opnemen met het secretariaat.



**UITGEGEVEN DOOR DE ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE**

Registratienummer Wettelijk Depot: BD 40.313 ISSN 0775-4159

**Eindredacteur:** Clem Reynders (E-mail: [reyndersclem@skynet.be](mailto:reyndersclem@skynet.be) )

**Redactie:** Herman Clerinx, Jacques Collen, André Delcart, Magda Goossens, Peter Gryndonck, Fons Nicolay, Eddie Niesten, Hans Put, Rombout Roscam, Marianne Schenkel-Hoff, Guido Schepers en Guido Zeelmaekers

**Verantwoordelijke uitgever:** Paul Hendriks

**Ledenadministratie:** Lene Caris (E-mail: [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be))

**Algemeen correspondentieadres:**

**ASG:** p/a Stadsarchief, Rederijkersstraat 42. 3500 Hasselt (B) [tevens de locatie van het ASG-Studie- en Documentatiecentrum met de “Bibliotheek van de Smaak”]

**Web-site:** [www.asg.be](http://www.asg.be) / [www.streekgastronomie.nl](http://www.streekgastronomie.nl)

**E-mail secretariaat:** [secretariaat@asg.be](mailto:secretariaat@asg.be)

**ASG-Blogs:** [www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs](http://www.asg.be/asg-centrum/dossiers/asg-blogs)

**ASG-Facebook:** /ASG-Academie-voor-de-Streekgebonden-Gastronomie

**ASG-Nieuwsbrief** (naar belangstellenden): verschenen nummers op de ASG-website

## **INHOUD nummer 138 (nummer 1 van jg. 35, 2020) - digitale uitgave nr. 9**

<b>Cover:</b> kaft voorpagina	pag.1
<b>Cover:</b> kaft binnenkant voorpagina	pag.2

<b>Redactioneel &amp; Academiteit</b>	pag.3
---------------------------------------	-------

### **Gastronomia-artikels:**

- Streekgebonden gastronomie - aandachtsvelden en maatschappelijk belang (Collen Jacques) pag. 9
- Booming Belgische wijnproductie is schatplichtig aan Jan Bellefroid - Borgloonse verzekeringsmakelaar startte al in 1963 met eerste wijngaard (Reynders Clem) pag. 19
- Een legende uit Klein-Brabant - Kalfort met “Onze-Lieve-Vrouw-ten-traan” en waar de inwoners de bijnaam “kalfskoppen” dragen (tijdschr. “De Driesprong” & de ASG) pag.27
- Joos Vijd uit Beveren gaf in de 15de eeuw de opdracht aan de gebroeders Van Eyck om het Lam Gods te schilderen - Beverse bakkers pakken uit met zoete en zoute VIJD-koekjes (De Smet Ines) pag.43
- Zit er teveel water in ons vlees? (Put Hans) pag.46
- Vijf eeuwen hutspot: een geschiedenis van de Nederlandse stampot met wortelen (Hondelink Merit) pag.51

### **Boekenplank:**

- Ceulemans Bart, De Lombaerde Piet en Schoups Inge: “Antwerpse Handjes” pag.60
- Bart van Loo: “De Bourgondiërs - Aartsvaders van de Lage Landen” pag.71
- Ceulenaere Olly, Van Vaerenbergh Jeroen en Van Wittenberghe Annelies “Smakeleyck! Smullen als Van Eyck” pag.80
- Hilde Van Crombrugge en Paul Van den Bremt “Flora op het Lam Gods – op zoek naar het paradijs” pag.82
- van Gilst Aat: “De kerstening van Europa tijdens de Middeleeuwen” pag.87
- Karen Groeneveld: “Kookboek van de Middeleeuwen - Specerijen, pasteien & vasten” pag.89
- Kosta-Théfaine Jean-François: “Gastronomie du Moyen Age & de la Renaissance - 106 recettes et 10 menus” pag.92
- Moens Jan, De Groote Koen, Eryvynck Anton, Milis, Ludo en Tack Guido: “Regulen voor den cock - Een banket in de abdij van Ename” pag.94
- Freddy Michiels: “Lekker en typisch Vlaanderen - fier op producten van eigen bodem” pag.96
- Baronian Jean-Baptiste: “ Dictionnaire de la gastronomie & de la cuisine belges” pag.98
- Vandepoel Claudia: “Op weg naar de muur van keizer Hadrianus - Reizen en koken langs de Romeinse Limes ” pag.100
- Guy Van Cauteren met medewerking van Stefaan Van Laere: “De kunst om te praten met volle mond. Openhartige en gekruide koksverhalen - met korte recepten” pag.103
- Prins Angela: “Fris frituren” pag.115
- Vaes Viviane: “Low FODMAP happen, met liefde voor je prikkelbare darm” pag.120

### **Tussenvoegsels:**

Zullen we vanavond wijn drinken?	pag.26
De vrouw van de vinoloog aan het woord (Asselbergs Paul)	pag.31

Rozijnenbrood met sun-maid  
Dee Smieggelende Hesselieëre (Cox Monique)  
Uit “De Gravin van Limburg” (Steven Wilsens)

pag.50  
pag.70  
pag.119&128

**De ASG heeft een binding met...**  
**Redactionele samenstelling e.a.**  
**Inhoud**

pag.123  
pag.126  
pag.127-128



Uit “De Gravin van Limburg” van Steven Wilsens naar aanleiding van 30 jaar Stevenisten - januari 2011

***Feest in Herkenrode:***

Jacques en Monique / Richard en Myriam / Guido en Reinhilde

Steven en Godelieve / Cecile en Ribert / Clem en Lutgard / Corinne en Jean (Benita en Daniël staan even buiten)

