

INHOUD

- advertenties
- Traditionele gebakken en lekkernijen
in de provincie Antwerpen.
Deel 3: Koeken.
- Mededelingen en berichten.
- Utdrukkingen en oude gebruiken.



Rek.nr 954-7353871-55
"Norbert de Vrijter" V.Z.W.
p.a. Jos Aerts, Boskant 17
2275 Lille

afgiftekantoor 2275 Lille



MEDEDELING

Starten opgravingen: 14 mei 1994.

Heemkundige uitstap: 3 september 1994.

DRIEMAANDELIJKS KONTAKTBLAD
VAN DE HEEMKUNDIGE KRING
'Norbert de Vrijter'

**Tiende jaargang nr 44
april '94.**

insert-reklame

TRADITIONELE GEBAKKEN EN LEKKERNIJEN IN DE PROVINCIE ANTWERPEN (vervolg 2)

3.b. Janhagel

Poppel was en is beroemd om zijn **JANHAGEL**. Omstreeks 1935 werd die ook wel te Putte-Kapellen, te Turnhout en te Hoogstraten vervaardigd. De echte janhagel is echter de Poppelse.

Dit gebak is rechthoekig van vorm, ongeveer 14 op 7 centimeter, en bestaat uit afzonderlijke aaneengebakken bolletjes: het is dus van boven hobbelig.

Het recept was eigenlijk geheim. Omstreeks 1935 was er te Poppel maar één echte janhagelbakker, alhoewel een andere het hem nadeed.

De hoofdbestanddelen van janhagel zijn bloem en suiker.

3.c. Liersche kronen

Te **Lier** bakte men voor de Eerste Wereldoorlog de zogenaamde **LIERSCHE KRONEN**.

Dat waren versuikerde cilindervormige koeken van ongeveer 1 centimeter middellijn en ongeveer 2 centimeter lengte.

3.d. Mechelse mustachollen

Een vermaarde specialiteit van **Mechelen** waren de **MUSTACHOLLEN**.

Dar waren dunne, ovaalvormige pasteitjes, een handpalm groot.

Ze werden vervaardigd uit een soort van marsepeindeeg met fijne bloem, amandelen, honig en suiker. Men klopte er een ei bij om het geheel lichter te maken.

De twee zijden van de koekjes werden bestreken met een dunne laag kristalsuiker, lichtroos of geelwit getint.

Een blikken vorm diende om de koekjes af te snijden en de gewenste vorm te geven.

Vanouds was Mechelen beroemd om zijn mustachollen, want in zeer oude rekeningen wordt er al gewag van gemaakt. Ze zouden van oorsprong uit Italië komen. Immers verhaalt men van Sint-Franciscus van Assisi dat hij, enige dagen voor zijn dood, naar een zekere dame, Jacqueline de Settesoli genaamd, liet schrijven met het verzoek om naar Partioncula te komen met het nodige om de heilige te begraven en tevens om suiker, amandelen en honig mee te brengen voor het bereiden van een zekere koek die de Heilige Franciscus goed had gesmaakt op zekere dag, toen die dame hem er te Rome op had vergast.

-2-

Hoe geraakten deze koeken te Mechelen bekend? Misschien doodeenvoudig. Men weet door een kroniek dat in 1232 twee leerlingen van Sint-Franciscus te Mechelen aanlandden, dus een zestal jaren voor diens dood. De twee hadden twee aarden kommetjes meegebracht waaruit de heilige had gedronken. Een van die kommetjes verdween, het andere werd bij de minderbroeders bewaard tot aan de Franse Revolutie (omstreeks 1790) en kwam toen in het bezit van ene Mejuffer Coninckx, waar enkele verjaagde kloosterlingen zich hadden schuilgehouden. Het kommetje werd in 1935 nog bewaard in de abdij van Postel.

Jozef Cornelissen, onze bron, veronderstelde dat het meer dan waarschijnlijk was dat het recept van de mustachollen in het geheugen van die eerste kloosterlingen was gebleven en alzo een specialiteit in de handel brachten, waarvoor Mechelen stilaan vermaard werd en was gebleven tot de Tweede Wereldoorlog.(5).

Tot in 1925 vervaardigde Edmond Mondelaers, pasteibakker op de hoek van de Onze-Lieve-Vrouwstraat en de Vijfhoek, deze mustachollen, welke hij verkocht tegen 10 centiem het stuk.

3.e. Mechelse plekkoppen

MECHELSE PLEKKOPPEN waren tot 1914 overbekend.

Op dit gebak is in het midden een klein wit "nopken" (mopje) geplaatst, maar het is er niet op gebakken.

Deze mopjes dienden om bij de verpakking het aan elkaar plakken te verhinderen.

Naar aanleiding van dit "nopken" zei men wel eens van een vrouw met platte borsten: "Ze heeft een plekkop met een noppeken erop".

3.f. Schuiverkens of halfpondekens

Tot in 1914 kende men te **Zwijndrecht** de zogenaamde **SCHUIVERKENS** of **HALFPONDEKENS**.

Dat waren een soort van lichte uit wit meel gebakken koekjes die snel waren gegeten en verteerd, vandaar wellicht de naam.

(5) H. CONINCKX, Mechelsche gebruiken, in Bulletin de la Cercle Archéologique de Malines, tome 21, Malines, blz. 514.

3.g. Donder en Bliksem

DONDER EN BLIKSEM waren besuikerde, zeer luchtige ring- en S-vormige koekjes.

Te **Mechelen** vierden de kantwerktsters - het kantwerken was kort na de Eerste Wereldoorlog er uitgestorven - de vooravond van Sint-Catherina, de 24 november met zonsondergang. Dan werd "de Lichter begoten". De lichter was de houten voet waar op het toestel stond dat werd gebruikt om licht te verspreiden over de kussens van de kantwerksters, namelijk een kaars of olielamp en een zogenaamde ordinaal, een met zuiver water gevulde bolle fles welke de geconcentreerde bundel lichtstralen over het kussen wierp.

Op die avond werd "duvel en hel" (punch en Franse brandewijn) gekookt en "snuistering", inzonderheid peperkoek, suikergoed en zeker donder en bliksem gegeten. Tot in de late uurtjes werd er gezongen, verteld en getaterd.

3.h. Theekoek

THEEKOEKEN werden vervaardigd uit meel, eieren, rozijnen en gedroogd fruit. Te **Turnhout** werd dit gebak bij elk feest op tafel gebracht.

3.i. Eierkoekskens

Ronde halve-bolvormige koekjes, geel van kleur en met een eiersmaak werden **EIERKOEKSKENS** genoemd. Ze kwamen veel te **Antwerpen** voor.

3.j. Kluppelkoek

KLUPPELKOEK, in het noorden van de provincie **KLIPPELKOEK**, was een bruinkleurige zoetekoek met geribd bovenzvlak, rechthoeking van vorm; Hij werd in verschillende maten gesneden en vertoonde dus geen zijkorsten; Er waren kluppelkoeken van verschillende grootte en dikte. Sommige soorten waren nogal sterk gekruid.

Omstreeks 1900 werd op de buitenkermissen "koek gekapt". Men legde op een kapblok een dunne, taaie kluppelkoek die door middel van een bijltje in de richting van de lengte in twee slagen moest worden doorgekapt. Dit kermisvermaak bestond zeker onderandere te Halle, Schilde, Sint-Antonius, Schelle, Oelegem, Zwijndrecht, Tisselt, Beerse, Lichtaart en in de dorpen ten noorden van Turnhout.(6).

(6)

Een "koekkapper" betekent figuurlijk een onbekwame, niet voor zijn taak opgewassen persoon. Zo zei men al eens: "De mannen van de gemeenteraad zijn allemaal koekkappers"

.-4-

Evenzo het "koekbijten". Twee jongens bestelden bij de kramer een kluppelkoek van dezelfde aard als deze die bij het "koekkappen" werd gebruikt. Ieder moest op zijn langs er een stuk uit bijten en terwijl ervoor zorgen dat de koek zolang mogelijk heel bleef. Hij in wiens hand de kluppelkoek brak, moest deze betalen en de andere had het recht de stukken op te eten.

3.k. kletsoppen

KLETSKOPPEN waren te **Antwerpen** dunne, harde, bruingebakken stroperige koekjes waarop stukjes amandel.

3.l. Krakelingen

KRAKELINGEN werden omstreeks 1935 zo goed als niet meer vervaardigd. Te Antwerpen vond men ze slechts nog bij enkele ouderwetse bakkers.

3.m. Knapkoek

De **KNAPKOEK** is een ronde koek, wat fijner dan speculoos en met kristalsuiker bestrooid. Hij is afkomstig van Maaseik, waar je de koek nog altijd kan kopen, maar werd te **Turnhout** nageemaakt.

3.o. Broedel

Een huiselijk gebak te **Antwerpen** waren de **BROEDEL**S.

Een broedel is een soort van struif of dikke koek met krenten en rozijnen. Om hem te bereiden, neemt men een ijzeren pot met wat vet erin dat men laat koken. Daarin wordt een hoeveelheid goed beslagen bloem gedaan die de onderkorst van de koek zal vormen. Daarop legt men krenten en rozijnen en eindelijk de laatste laag beslag voor de bovenkorst. Als de onderkorst goed is bruin gebakken, draait men de broedel ondersteboven om de bovenkorst eveneens in het vet te laten bakken.

Het beslag wordt gemaakt van bloem, melk, water, een weinig gist en wat peper en zout. De broedel wordt bij het opdienen aan stukken gesneden als bij een taart.

3.p. Herentalse manen

In **Herentals** was eertijds een gebak bekend onder de naam van **HERENTALSE MANEN**. Op de feestdag van Sint-Anna legde men aldaar wederzijdse bezoeken af bij vrienden en kennissen en werd men overal onthaald op Herentalse manen en beschuiten. Van welke aard deze manen waren, is niet meer bekend.

(wordt vervolgd)

Jozef Cornelissen (+)

Walter Van den Branden

OPGRAVINGEN

Gezien het succes van de vorige jaren wil de heemkundige kring zijn opgravingen in het gebied de "Regendonck" in de Aa-vallei te Poederlee verder zetten. De gravers van vorig jaar en ook nieuwe belangstellenden zijn van harte welkom.

Vermoedelijk zullen de opgravingen starten vanaf zaterdag 14 mei e.k., als het weer het toelaat.

Geïnteresseerden geven een seintje aan Jos Willems, Heiend nr 7 te Lille, tel. 014/88.02.66.

Bestuursleden.

De heemkundige kring Norbert de Vrijter is nog op zoek naar nieuwe bestuursleden en dan in het bijzonder voor de deelgemeente Gierle. Belangstellenden kunnen altijd contact opnemen met de voorzitter Aerts Jos, Boskant nr 17 te Lille, 014/88.07.77. Zij kunnen ook één van de andere bestuursleden contacteren.

Jaarlijkse uitstap.

De heemkundige uitstap van onze kring zal dit keer doorgaan op zaterdag 3 september 1994. Houd deze datum alvast vrij. Het zal dit keer gaan naar het Doornikse. Walter, onze reisgids bereidt momenteel de uitstap voor. In ons volgende contactblad leest u de bijzonderheden en vanaf dan kan je ook reeds inschrijven. Wie de vorige jaren deze heemkundige trip meemaakte zal ook zeker op 3 september weer van de partij zijn.

Dankwoord.

Langs deze weg willen wij Staf van Sprengel nogmaals danken voor zijn hulp aan onze tentoonstelling van dit jaar. Wij hebben allen genoten van de replica die hij gemaakt heeft van onze vondsten in de "Regendonck".

Wij willen eveneens Romain Geysen danken voor de schenkingen aan onze heemkundige kring.

WETEN WE NOG WAAR HET VANDAAN KOMT?

=====
 Iets over oude uitdrukkingen en oude gebruiken.

1. We horen nog wel eens de uitdrukking: "De kerk in het midden laten.", waarmee men bedoelt niet te overdrijven, aan beide kanten iets toegeven. De oorspronkelijke uitdrukking is "de kerk moet in het midden blijven". De oorsprong gaat naar het moment van de kerkenbouw tijdens de evangelisatieperiode, 6de-8ste eeuw. Het kerkje kon niet op het dorpsplein gebouwd worden want dat was gemeentegrond; Daarom rezen onze Kempische dorpskerken op naast het dorpsplein, soms zelfs een eindje ervan af. De uitdrukking "de kerk moet in het midden blijven", dient in dit verband niet zo verstaan, dat ze midden op het dorpsplein moest komen, maar bij het middenste van de verscheidene gehuchten die het dorp telden.

2. Wanneer we de activiteiten volgen die er aan het bouwen van een huis te pas komen, stellen we vast dat er op een bepaald moment een groene tak of boom op het dakgebinte wordt gestoken. Het moment van de traktatie is daar, want de "mei" zit op het huis. Dit is het enige dat overgebleven is van de diepere betekenis van de richtmei, een begrip uit de tijd van de lemen huizen.

De richtmei steken was vroeger het feestelijk slot van het "richten" van het huis. Een huis richten, oprichten, was de timmer van de woning rechtzetten. De timmerlui sloegen de op de grond liggende, met zorg genummerde balken ineen. Telkens waren het drie balken in de vorm van een H, in de hoeken versterkt. Men noemde dat een gebint. Gebint na gebint werd nu opgericht. De ganse buurt hielp bij dit werk. Het oprichten gebeurde in feestelijke stemming. Het lange voorbereidende werk zou nu vlug zijn verwachte vorm en uitzicht krijgen. Daarom hielp iedereen mee met duwen en trekken. Het feestelijke slot was het steken van de richtmei, een berkeboom.

Het woord mei gaat werkelijk terug naar de meimaand. Het verder afwerken van lemen wanden en strooien dak was dan zomerwerk voor de boer zelf en zijn gezin.

Wat was nu de betekenis van die groene boom op het dak?

Overgeplant op het dak moest hij vruchtbaarheid en groeikracht geven aan volk en vee, die er onderdak kregen. Hierop werd de buurt getrakteerd met overvloed van drank. Bij het verhuizen zullen de burens weer helpen.

R. Dillen.

Geraadpleegd werk:

Dr. Jozef Weyns: "Bokrijk, tuin van de Vlaamse volkscultuur"

Uitg. Heideland Hasselt 1961.

Prof. Dr. K. C. Peeters: "Eigen aard" De Vlijt 1980.