



Faculteit Letteren en Wijsbegeerte

Academiejaar 2005-2006

Speculaties rond gebak uit houten prenten: een proces  
van intensivering naar extensivering

Deel 1: tekst

Verhandeling voorgedragen tot het verkrijgen van de graad van Licentiaat in de  
Kunstwetenschappen, richting Etnische Kunst

Barbara Rubberecht

Promotor: Prof. Dr. Marcel De Cleene

# Inhoudsopgave

.....	1
<u>Faculteit Letteren en Wijsbegeerte.....</u>	<u>1</u>
<u>Academiejaar 2005-2006.....</u>	<u>1</u>
<u>Speculaties rond gebak uit houten prenten: een proces van intensivering naar extensivering .....</u>	<u>1</u>
<u>Deel 1: tekst.....</u>	<u>1</u>
.....	1
<u>Inhoudsopgave.....</u>	<u>2</u>
<u>Woord vooraf.....</u>	<u>8</u>
<u>Inleiding.....</u>	<u>10</u>
<u>Twintig jaar geleden kocht mijn vader een koekplank op een rommelmarkt. Tevreden over zijn prachtige aankoop hing hij haar naast de kachel. In de zomer van 2004 vond ik bij boekhandel de Slegte het boekje Koekplanken dat Schilstra in 1961 schreef. Aanvankelijk voor mijn vader bedoeld, begon ik er zelf in te lezen en raakte gefascineerd door het onderwerp. Ik besloot mijn scriptie eraan te wijden. Al snel kwam ik echter tot de constatering dat dit geen eenvoudige klus zou worden. Veel degelijke literatuur bestond er immers niet over dit onderwerp. Dan maar via een andere weg proberen: internet. Na wat surfen kwam ik bij koekplankenverzamelaar, Albert Peeters, uit Berchem terecht. Ik maakte een afspraak met hem en nam onze eigen koekplank mee. Deze bleek overigens geen prachtexemplaar te zijn, vergeleken met de koekplanken van deze particulier. Ook van het verhaal van mijn vader, dat de bakker via een inkeping bovenaan de uitgesneden figuur het deeg uit de vorm haalde, bleef niets overeind. ....</u>	<u>10</u>
<u>Wat u ongetwijfeld al gelezen hebt, is de titel van dit werk: Speculaties rond gebak uit houten prenten: een proces van intensivering naar extensivering. Deze omvat in feite de grote lijnen van de thesis. Bekijken we de verschillende deelaspecten van de titel van naderbij. Speculaties verwijst, naast een leuk woordspelletje met speculaas, naar het hypothetische in dit werk. Wat Peter Koedood (1982: 11) in dit verband over de hofnar schrijft, geldt ook voor koekplanken: “Namelijk dat er nog nooit voldoende vaststaande feiten aan het licht zijn gekomen, waaruit met zekerheid conclusies kunnen worden getrokken.” Bovendien betreft het hier volkskunst en etnologie en deze “is nooit zo eenduidig als de intellectuele beeldvormers (...) zouden willen”, schrijft Rooijackers (1995: 27). De woordgroep gebak uit houten prenten maakt duidelijk dat niet enkel de koekplank maar ook de koek ter sprake komt. Dit is noodzakelijk: koek en koekplank zijn immers onlosmakelijk met elkaar verbonden. Een pemmatologisch onderzoek is dan ook onontbeerlijk. Ik koos geen eenzijdig uitgangspunt voor deze thesis. Ik beoogde een synthetisch werk, waarin niet de koekplank an sich werd besproken, maar ook haar plaats in de maatschappij. Een proces van intensivering naar extensivering ten slotte, doelt op de waarde die door de eeuwen heen aan koek en koekplank werden gehecht. Aanvankelijk hadden ze een grote symbolische betekenis die onder andere door de demystificering van de</u>	

maatschappij aan belang inboette. De koekplank kreeg een decoratieve functie en het koekje vond men gewoon lekker, zonder meer..... 10

Deze scriptie is onderverdeeld in vijf hoofdstukken, waarin ik deductief te werk ben gegaan. Het eerste hoofdstuk Graan doet leven! is een algemene basale inleiding over onder meer de symbolische betekenis van het graan. Hierin wordt verteld hoe het graan aan de basis lag van onze beschaving en vruchtbaarheid en regeneratie verzinnebeeldde. In het tweede hoofdstuk Functie, gebruik en betekenis van figuratieve broden en koeken door de eeuwen heen komt de religieuze en sociale rol van deze figuratieve koeken en broden aan bod. Waarom waren ze zo belangrijk? In het derde hoofdstuk Figuratieve koeken: afkomst en voornaamste ingrediënten zien we dat niet enkel graan een geladen bestanddeel was van koek. Ook honing, specerijen en suiker hadden een belangrijke symboolwaarde. Verder besteed ik aandacht aan enkele specifieke baksels die met koekplanken gevormd worden, zoals peperkoek en speculaas. In het vierde hoofdstuk Een analyse van koekplank en kunstenaar komt de bakvorm zelf ter sprake. Eerst schets ik een algemeen beeld en vervolgens spits ik me toe op de koekplank zelf. Verder behandel ik de kunstenaar. Dit was niet eenvoudig. Volkskunst is immers al te vaak een anonieme kunsttak. Ter illustratie worden ook concrete voorbeelden aangehaald. In het laatste hoofdstuk Een iconografische en iconologische analyse worden de motieven die we op de koekplanken terugvinden besproken. Ik verduidelijk even de titel van dit hoofdstuk. Ik koos niet, zoals gebruikelijk is in de etnische kunst, voor een morfologische analyse maar voor een iconografische en iconologische bespreking. Dit, omdat we in de volkskunst niet aan vormanalyse maar eerder aan beeldanalyse doen. Als westerlingen zijn we immers zo vertrouwd met de westerse beeldcultuur, dat een vormontleding overbodig is. De besproken koekplanken zijn afkomstig uit verschillende volkskundige musea en particuliere verzamelingen in Vlaanderen en Nederland. De interessantste exemplaren zijn opgenomen in dit hoofdstuk. Deze steekproef heb ik deels gebaseerd op esthetische en deels op iconografische criteria. Ik ben me terdege bewust van deze eenzijdige benadering. In de etnologie is men hier immers sterk tegen gekant. Zo schrijft Rooijackers (2000: 120): “Door deze selectieve overlevering lijkt het soms alsof mensen geen lelijke dingen in huis gehad hebben, het werkt een romantisering van het goede oude leven in de hand, van the world we have lost.” Toch heb ik om verschillende redenen voor deze criteria geopteerd. Ten eerste verloren verschillende motieven hun oorspronkelijke symboliek, zoals Leonard (1971: 364) schrijft. We kunnen er met andere woorden niet altijd even veel over vertellen. Ten tweede zou een interpretatie van alle koekplanken een opsommend en sterk gerubriceerd werk opleveren, wat niet mijn bedoeling is. Ten derde wil ik onderzoeken of bepaalde motieven streekgebonden zijn waardoor ik genoodzaakt was meer dan één collectie te bestuderen. Daarom dat ik ook enkele collecties in Nederland bezocht. De bespreking van de koekplanken is gebaseerd op de iconografische methode van Erwin Panofsky, verder uitgewerkt door Van Straten in Een inleiding in de iconografie: enige theoretische en praktische kennis. We bespreken elke koekplank echter niet exhaustief maar focussen op belangrijke motieven. De koekplanken heb ik per thema gerangschikt. Dit is de enige mogelijke indeling, hoewel ik goed beseft dat, zoals Leonard (1971: 368) schrijft: “Elke vorm van classificatie in se artificieel en irreal is.” ..... 11

Zoals u reeds had opgemerkt is deze scriptie in twee bundels verdeeld. De eerste bevat het tekstgedeelte en in de tweede vindt u de afbeeldingen terug. De afbeeldingen zijn voorzien van informatie, afkomstig uit de verschillende musea of particuliere verzamelingen. Deze gegevens waren echter niet altijd beschikbaar. Sommige koekplanken heb ik daarom een eigen inventarisatienummer gegeven. Het betreft hier de koekplanken uit de verzameling van Cintha Tigges, de Bakkersmolen te Essen en het Taxandriamuseum te Turnhout..... 12

*Wat de status questionis betreft, stel ik vast dat wat de geschiedenis van de figuratieve koek betreft, de informatie niet altijd op punt staat. Het betreft hier immers een leuk en gezellig onderwerp, wat in de literatuur meer dan eens onder de leuke weetjes gecatalogiseerd wordt. Ik zag het als mijn taak om deze informatie kritisch te bekijken en met wetenschappelijke bronnen te verifiëren. Ook naar de koekplank werd nog maar weinig wetenschappelijk onderzoek verricht. In ons taalgebied, wijdde enkel Leonard, in de jaren zeventig, er enkele wetenschappelijke artikelen aan. Andere auteurs die deze materie behandelen zijn dilettanten, zoals J.J. Schilstra en M. Meischke, wat niet altijd tot professionele conclusies leidt. Bovendien zijn deze bronnen erg opsommend en geven ze weinig informatie. Ik vond wel bruikbare literatuur in het Duitse taalgebied. Kürth en Horänder schreven in de jaren tachtig respectievelijk *Kunst der Model en Model: Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulation und Springerle*. Ook het laatste hoofdstuk waarin de voorstellingen worden besproken was geen sinecure, wat de uiteenlopende bibliografische referenties verklaart. Vaak stootte ik louter toevallig op de betekenis van de afbeelding. Ik stel vast dat dit onderzoek niet is afgerond. Niet alle motieven werden immers besproken. De vraag is of het al niet te laat is om hun betekenis nog te achterhalen.*

.....	12
<b><i>Hoofdstuk 1: Graan betekent leven!</i></b> .....	<b>14</b>
<b><a href="#">1.0. Inleiding</a></b> .....	<b>14</b>
<b><a href="#">1.1 Het ontstaan van de landbouw</a></b> .....	<b>14</b>
<b><a href="#">1.2. Symbolische betekenis van het graan</a></b> .....	<b>16</b>
<b><a href="#">1.3. Voedingsgewoonten</a></b> .....	<b>19</b>
<b><i>Hoofdstuk 2: Functie, gebruik en betekenis van figuratieve broden en koeken door de eeuwen heen</i></b> .....	<b>25</b>
<b><a href="#">2.0. Inleiding</a></b> .....	<b>25</b>
<b><a href="#">2.1. Religieuze functie, gebruik en betekenis</a></b> .....	<b>25</b>
2.1.3. De Reformatie.....	35
<b><a href="#">2.2. Sociale functie, gebruik en betekenis</a></b> .....	<b>37</b>
<b><i>Hoofdstuk 3: Figuratieve koeken: afkomst en voornaamste ingrediënten</i></b> .....	<b>43</b>
<b><a href="#">3.0. Inleiding</a></b> .....	<b>43</b>
<b><a href="#">3.1. Honingkoek en peperkoek</a></b> .....	<b>43</b>
<b><a href="#">3.2. Speculaas</a></b> .....	<b>48</b>
<b><a href="#">3.3. Marsepein en dragant</a></b> .....	<b>53</b>
<b><i>Hoofdstuk 4: Een analyse van koekplank en kunstenaar</i></b> .....	<b>56</b>
<b><a href="#">4.0 Inleiding</a></b> .....	<b>56</b>
<b><a href="#">4.1. De evolutie van de koekplank</a></b> .....	<b>56</b>
4.1.1. Algemeen.....	56
4.1.2. De koekplank gedefinieerd .....	58
4.1.3. Hout.....	60
4.1.4. Datering.....	61

<b>4.2. De kunstenaar.....</b>	<b>63</b>
4.2.1. De koekplankensnijder.....	63
4.2.2. Initialen.....	65
4.3. Teloorgang.....	68
<b><u>Hoofdstuk 5: .....</u></b>	<b>70</b>
<b><u>Een iconografische en iconologische analyse.....</u></b>	<b>70</b>
<b>5.0. Inleiding.....</b>	<b>70</b>
<b>5.1. Spot en humor.....</b>	<b>70</b>
5.1.1. De omgekeerde wereld.....	70
5.1.2. Roes en uitpattingen.....	72
5.1.3. Tussen man en vrouw.....	73
<b>5.2. Kermis, carnaval en andere feesten uit de volkscultuur.....</b>	<b>74</b>
5.2.1. Komische personages.....	74
5.2.2. Dans en muziek.....	75
5.2.3. Schuttersgilden en andere verenigingen.....	76
5.2.4. Spinningen.....	77
5.2.5. Vrijers en vrijsters.....	77
<b>5.3. Heiligen.....</b>	<b>80</b>
5.3.1. Sinterklaas.....	80
5.3.2. Sintegreef en Sintegrevin.....	85
5.3.3. Sint-Gummarus.....	87
5.3.4. Sint-Rochus.....	87
5.3.5. De Maagd Maria.....	88
<b>5.4. Bijbelse taferelen.....</b>	<b>89</b>
5.4.1. De zondeval.....	89
5.4.2. De druivendragers of verspieters van Kanaän.....	89
5.4.3. De pelikaan.....	90
5.4.4. Jonas en de walvis.....	90
5.4.5. Christus' leven.....	91
<b>5.5. De politieke situatie.....</b>	<b>93</b>
5.5.1. De Zuidelijke Nederlanden onder Maria-Theresia (1740-1780).....	93
5.5.2. De Brabantse Omwenteling (1789-1790).....	93
5.5.3. Napoleon Bonaparte (1769-1821).....	94
5.5.4. Willem Frederik van Oranje Nassau (1772-1843) en Leopold I Saksen-Coburg-Saalfeld(1790-1865).....	94
5.5.6. Maria Hendrika van Oostenrijk (1836-1902).....	95
<b>5.6. Gelegenheidskoeken.....</b>	<b>96</b>
5.6.1. Kinderbrengers en wikkelkinderen.....	96
5.6.2. Communiekoeken.....	97
5.6.3. Huwelijk.....	98
<b>5.7. Dieren.....</b>	<b>99</b>
5.7.1. Het varken.....	99
5.7.2. De koe.....	99
5.7.3. De beer.....	100
<b>5.8. Gruttenplank.....</b>	<b>101</b>

5.8.1. De handschoen .....	101
<b>5.10. Conclusie.....</b>	<b>102</b>
<i>Besluit.....</i>	<i>104</i>
<i>Bibliografie.....</i>	<i>105</i>
<i>Adriaensen, P. 1998 Iconografie van de honingbij in de Lage Landen. Antwerpen: Maklu. .....</i>	<i>105</i>
<i>Arts, H. s.a. Prijscourant van St. Nicolaasprenten, taai-taaiprenten, Koek Dinantprenten met blik, marsepainvormen, gietvormen enz. enz. Wijchen: P. Th. De Kleijn.....</i>	<i>105</i>
<i>Bornewasser, J. et al. 1983 Algemene Geschiedenis der Nederlanden: 11. Weesp: Fibula- Van Dishoeck.....</i>	<i>105</i>
<i>Bourgeois, J. 2001 Pre- en protohistorie van Europa. Gent: Universiteit Gent.....</i>	<i>105</i>
<i>Bröker, P. 1995 Rondom Kerstmis: iconografie en symboliek in de beeldende kunst rondom de geboorte van Christus. Utrecht: Nederlands centrum voor volkscultuur.....</i>	<i>105</i>
<i>Bruyninx, E. &amp; Van Damme, W. 1997 Oceanië: de etnografische verzameling van de universiteit Gent. Gent: Snoeck-Ducaju.....</i>	<i>105</i>
<i>Bruyninx, E. 2003 Volkskunst. Gent: Universiteit Gent.....</i>	<i>105</i>
<i>Burke, P. 1990 Volkscultuur in Europa 1500-1800. Amsterdam: Agon.....</i>	<i>105</i>
<i>Chapman, H. et al. 1996 Jan Steen : schilder en verteller. Zwolle: Waanders.....</i>	<i>105</i>
<i>Claes, R. et al. 1988 Banketgebak : een zoete zaligheid. Deurne-Antwerpen: MIM.....</i>	<i>105</i>
<i>Cocquyt, E. 1993 Speculaasplanken in alle maten en gewichten. Tip Culinair 11: 105-106. .....</i>	<i>105</i>
<i>Coenders, A. 1993 Het hoe en waarom van koken: wat gebeurt er voor, tijdens en na het koken? Utrecht: Het Spectrum.....</i>	<i>105</i>
<i>Cole, S. 1970 The Neolithic Revolution. Londen: British Museum (Natural History).....</i>	<i>106</i>
<i>Day, M. 2002 100 heiligen: leven en werk van bekende en onbekende heiligen uit de geschiedenis. Kerkdriel: Librero.....</i>	<i>106</i>
<i>De Cleene, M. &amp; Lejeune, M. 1999 Compendium van rituele planten in Europa: botanisch, cultureel, gebruik. Gent: stichting Mens en Cultuur. ....</i>	<i>106</i>
<i>De Cleene, M. 2003 Volkskunde (etnobotanische kanttekeningen). Gent: Universiteit Gent. .....</i>	<i>106</i>
<i>De Cleene, M. 2005 Volkskunde (etnobotanische kanttekeningen). Gent: Universiteit Gent. .....</i>	<i>106</i>
<i>De Joode, T. 1985 Het versierde brood: feiten en folklore rondom de boterham. Zwolle: Waanders.....</i>	<i>106</i>
<i>De Mooij, C. et al 1992 Vastenavond – Carnaval: feesten van de omgekeerde wereld. Zwolle: Waanders.....</i>	<i>106</i>
<i>Derolez, R. 1959 De godsdienst der Germanen. Roermond en Maaseik: J.J. Romein &amp; zonen.....</i>	<i>106</i>
<i>De Tollenaere, F. 1985 Hoe is speculaas ontstaan? Tijdschrift voor Nederlandse taal- en letterkunde 4: 242-250.....</i>	<i>106</i>

<u>Detremmerie, A. 1986 't Is voor de bakker: de mechanisering van de brood- en banketbakkerij. Gent: Museum voor Industriële Archeologie en Textiel.....</u>	<u>106</u>
<u>De Vries, H. 1995 Wapens van de Nederlanden: de historische ontwikkeling van de heraldische symbolen van Nederland, België, hun provincies en Luxemburg. Amsterdam: Jan Mets.....</u>	<u>106</u>
<u>Dewilde, B. 1971 Tentoonstelling oude speculaasplanken. Kortrijk: Koninklijke vereniging der meester-banketbakkers Kortrijkse.....</u>	<u>106</u>
<u>Dresen-Coenders, L. 1988 Helse en hemelse vrouwenmacht, omstreeks 1500. Nijmegen: SUN.....</u>	<u>107</u>
<u>Farwerck, F.E. 1970 Noordepese mysteriën en hun sporen tot heden. Deventer: Ankh-Hermes B.V.....</u>	<u>107</u>
<u>Fransen, T. s.a. Carnaval ontmaskerd? Maasbree: De lijst.....</u>	<u>107</u>
<u>Frazer, J. 1995 De Gouden Tak: Over mythen, magie en religie. Amsterdam: Contact....</u>	<u>107</u>
<u>Geluykens, W. 1993 Speculaasvormenmakers in de Antwerpse regio. De gids voor Uw bedrijf 4: 63-65.....</u>	<u>107</u>
<u>Geluykens, W. 1994 Koekplanken en koekplankenmakers te Lier. De gids voor Uw bedrijf: 7-8: 74-75.....</u>	<u>107</u>
<u>Ghesquière, R. 1989 Van Nicolaas van Myra tot Sinterklaas: de kracht van een verhaal. Leuven: Davidsfonds.....</u>	<u>107</u>
<u>Grauls, W. 1986 Hasseltse speculaas vroeger en nu : onthulling van het stadsbeeld "het speculaasmanetje". Hasselt: Koninklijke Verenigde Brood- en Banketbakkers van Hasselt.....</u>	<u>107</u>
<u>Hall, J. 2003 Hall's iconografisch handboek: onderwerpen, symbolen en motieven in de beeldende kunst. Leiden: Primavera Pers.....</u>	<u>107</u>

## Woord vooraf

De lijst van mensen die direct of indirect aan deze eindverhandeling meewerkten, is niet gering.

Een bijzondere vermelding gaat uit naar volgende personen:

Mijn promotor, Prof. Dr. Marcel De Cleene, die mij het afgelopen jaar enthousiast met raad en daad heeft bijgestaan. Zijn boeiende inzichten in de volkskunde vormden een belangrijke bron van inspiratie bij het schrijven van deze scriptie.

Els Veraverbeke van het Huis van Alijn voor haar nuttige tips en interessante gesprekken.

Prof. Dr. Elze Bruyninx voor de hulp in het prille begin en Prof. Dr. Pauline van der Zee voor het psychologisch perspectief.

Prof. Dr. Stefaan Top van de KULeuven voor zijn interessante visies.

Houtsnijders Walter Geluykens en Jan Van de Voorde voor de technische aspecten in deze verhandeling.

De verschillende museale instellingen: Denise Mersseman (Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck”, Veurne), Maria Wouters (Taxandriamuseum, Turnhout), Elisabeth Leenknecht en Greet Vanderhaegen (Huis van Alijn), Mr. De Medts (Bakkersmolen, Essen), Arnold Eloy (KBOV), Anita Vervoort (Academie voor de streekgebonden gastronomie), Werner Van Hoof (Volkskundemuseum, Antwerpen), Micheline van Driessche (Depot Volkskundemuseum, Antwerpen), Frieda Sorber (Modemuseum, Antwerpen), het enthousiaste personeel van het Openluchtmuseum te Arnhem, het Vlaams centrum voor Volkscultuur te Brussel en het Bakkerijmuseum “De Oude Bakkerij” te Medemblik.

Particulieren: Albert Peeters (Berchem), Martina van Geel (Mol) en Cintha en Henk Tigges voor hun fijne ontvangst te Hoorn.



Bakkers Robert Inghelram, Mr. De Winter, Erwin Van Akelyen en Mevr. Temmerman voor de speculaasrecepten en hun vakkundige kennis.

Carl De Strycker, André Bogaert, Jürgen Peeters en Joke Coen voor een kritische lezing van deze scriptie.

En ‘last but not least’ wens ik mijn familieleden en beste vrienden te bedanken: mijn moeder voor haar grote interesse en concrete hulp bij de verwezenlijking van deze thesis: twee paar ogen zien meer dan één; mijn vader voor de hulp bij de Duitse literatuur; Charlotte als de perfecte ‘thesis-lotgenote’ en ten slotte mijn vriend Tim voor het véle geduld en de hulp bij de lay-out van deze eindverhandeling.

## Inleiding

Twintig jaar geleden kocht mijn vader een koekplank op een rommelmarkt. Tevreden over zijn prachtige aankoop hing hij haar naast de kachel. In de zomer van 2004 vond ik bij boekhandel de Slegte het boekje *Koekplanken* dat Schilstra in 1961 schreef. Aanvankelijk voor mijn vader bedoeld, begon ik er zelf in te lezen en raakte gefascineerd door het onderwerp. Ik besloot mijn scriptie eraan te wijden. Al snel kwam ik echter tot de constatering dat dit geen eenvoudige klus zou worden. Veel degelijke literatuur bestond er immers niet over dit onderwerp. Dan maar via een andere weg proberen: internet. Na wat surfen kwam ik bij koekplankenverzamelaar, Albert Peeters, uit Berchem terecht. Ik maakte een afspraak met hem en nam onze eigen koekplank mee. Deze bleek overigens geen prachtexemplaar te zijn, vergeleken met de koekplanken van deze particulier. Ook van het verhaal van mijn vader, dat de bakker via een inkeping bovenaan de uitgesneden figuur het deeg uit de vorm haalde, bleef niets overeind.

Wat u ongetwijfeld al gelezen hebt, is de titel van dit werk: *Speculaties rond gebak uit houten prenten: een proces van intensivering naar extensivering*. Deze omvat in feite de grote lijnen van de thesis. Bekijken we de verschillende deelaspecten van de titel van naderbij. *Speculaties* verwijst, naast een leuk woordspelletje met speculaas, naar het hypothetische in dit werk. Wat Peter Koedood (1982: 11) in dit verband over de hofnar schrijft, geldt ook voor koekplanken: “*Namelijk dat er nog nooit voldoende vaststaande feiten aan het licht zijn gekomen, waaruit met zekerheid conclusies kunnen worden getrokken.*” Bovendien betreft het hier volkskunst en etnologie<sup>1</sup> en deze “*is nooit zo eenduidig als de intellectuele beeldvormers (...) zouden willen*”, schrijft Rooijackers (1995: 27). De woordgroep *gebak uit houten prenten* maakt duidelijk dat niet enkel de koekplank maar ook de koek ter sprake komt. Dit is noodzakelijk: koek en koekplank zijn immers onlosmakelijk met elkaar verbonden. Een pemmatologisch onderzoek is dan ook onontbeerlijk. Ik koos geen eenzijdig uitgangspunt voor deze thesis. Ik beoogde een synthetisch werk, waarin niet de koekplank *an sich* werd besproken, maar ook haar plaats in de maatschappij. *Een proces van intensivering naar extensivering* ten slotte, doelt op de waarde die door de eeuwen heen aan koek en koekplank werden gehecht. Aanvankelijk hadden ze een grote symbolische betekenis die

---

<sup>1</sup> Met de term *etnologie* wordt de huidige volkskundebeoefening aangeduid. *Volkskunde* wordt immers te gemakkelijk verward met *volkenkunde*, de niet-westerse antropologie (Dekker 2000: 8).

onder andere door de demystificering van de maatschappij aan belang inboette. De koekplank kreeg een decoratieve functie en het koekje vond men gewoon lekker, zonder meer.

Deze scriptie is onderverdeeld in vijf hoofdstukken, waarin ik deductief te werk ben gegaan. Het eerste hoofdstuk *Graan doet leven!* is een algemene basale inleiding over onder meer de symbolische betekenis van het graan. Hierin wordt verteld hoe het graan aan de basis lag van onze beschaving en vruchtbaarheid en regeneratie verzinnebeeldde. In het tweede hoofdstuk *Functie, gebruik en betekenis van figuratieve broden en koeken door de eeuwen heen* komt de religieuze en sociale rol van deze figuratieve koeken en broden aan bod. Waarom waren ze zo belangrijk? In het derde hoofdstuk *Figuratieve koeken: afkomst en voornaamste ingrediënten* zien we dat niet enkel graan een geladen bestanddeel was van koek. Ook honing, specerijen en suiker hadden een belangrijke symboolwaarde. Verder besteed ik aandacht aan enkele specifieke baksels die met koekplanken gevormd worden, zoals peperkoek en speculaas. In het vierde hoofdstuk *Een analyse van koekplank en kunstenaar* komt de bakvorm zelf ter sprake. Eerst schets ik een algemeen beeld en vervolgens spits ik me toe op de koekplank zelf. Verder behandel ik de kunstenaar. Dit was niet eenvoudig. Volkskunst is immers al te vaak een anonieme kunsttak. Ter illustratie worden ook concrete voorbeelden aangehaald. In het laatste hoofdstuk *Een iconografische en iconologische analyse* worden de motieven die we op de koekplanken terugvinden besproken. Ik verduidelijk even de titel van dit hoofdstuk. Ik koos niet, zoals gebruikelijk is in de etnische kunst, voor een morfologische analyse maar voor een iconografische en iconologische bespreking. Dit, omdat we in de volkskunst niet aan vormanalyse maar eerder aan beeldanalyse doen. Als westerlingen zijn we immers zo vertrouwd met de westerse beeldcultuur, dat een vormontleding overbodig is. De besproken koekplanken zijn afkomstig uit verschillende volkskundige musea<sup>2</sup> en particuliere verzamelingen<sup>3</sup> in Vlaanderen en Nederland. De interessantste exemplaren zijn opgenomen in dit hoofdstuk. Deze steekproef heb ik deels gebaseerd op esthetische en deels op iconografische criteria. Ik ben me terdege bewust van deze eenzijdige benadering. In de etnologie is men hier immers sterk tegen gekant. Zo schrijft Rooijackers (2000: 120): “Door deze selectieve overlevering lijkt het soms alsof mensen geen lelijke dingen in huis gehad hebben, het werkt een romantisering van het goede oude leven in de hand, van the world we have lost.” Toch heb ik om verschillende redenen voor deze criteria geopteerd. Ten eerste

---

<sup>2</sup> Het Volkskundemuseum te Antwerpen, Het Bakkerijmuseum Walter Plaetinck te Veurne, het Huis van Alijn te Gent, het Volkskundemuseum te Brugge, Het Taxandriamuseum te Turnhout, de Bakkersmolen te Essen, het Bakkerijmuseum De oude Bakkerij te Medemblik en het Openluchtmuseum te Arnhem.

<sup>3</sup> Martine Van Geel te Mol, Cintha Tigges te Hoorn en Albert Peeters te Berchem.

verloren verschillende motieven hun oorspronkelijke symboliek, zoals Leonard (1971: 364) schrijft. We kunnen er met andere woorden niet altijd even veel over vertellen. Ten tweede zou een interpretatie van alle koekplanken een opsommend en sterk gerubriceerd werk opleveren, wat niet mijn bedoeling is. Ten derde wil ik onderzoeken of bepaalde motieven streekgebonden zijn waardoor ik genoodzaakt was meer dan één collectie te bestuderen. Daarom dat ik ook enkele collecties in Nederland bezocht. De bespreking van de koekplanken is gebaseerd op de iconografische methode van Erwin Panofsky, verder uitgewerkt door Van Straten in *Een inleiding in de iconografie: enige theoretische en praktische kennis*. We bespreken elke koekplank echter niet exhaustief maar focussen op belangrijke motieven. De koekplanken heb ik per thema gerangschikt. Dit is de enige mogelijke indeling, hoewel ik goed beseft dat, zoals Leonard (1971: 368) schrijft: “*Elke vorm van classificatie in se artificieel en irreëel is.*”

Zoals u reeds had opgemerkt is deze scriptie in twee bundels verdeeld. De eerste bevat het tekstgedeelte en in de tweede vindt u de afbeeldingen terug. De afbeeldingen zijn voorzien van informatie, afkomstig uit de verschillende musea of particuliere verzamelingen. Deze gegevens waren echter niet altijd beschikbaar. Sommige koekplanken heb ik daarom een eigen inventarisatienummer gegeven. Het betreft hier de koekplanken uit de verzameling van Cintha Tigges, de Bakkersmolen te Essen en het Taxandriamuseum te Turnhout.

Wat de *status questionis* betreft, stel ik vast dat wat de geschiedenis van de figuratieve koek betreft, de informatie niet altijd op punt staat. Het betreft hier immers een leuk en gezellig onderwerp, wat in de literatuur meer dan eens onder de *leuke weetjes* gecatalogiseerd wordt. Ik zag het als mijn taak om deze informatie kritisch te bekijken en met wetenschappelijke bronnen te verifiëren. Ook naar de koekplank werd nog maar weinig wetenschappelijk onderzoek verricht. In ons taalgebied, wijdde enkel Leonard, in de jaren zeventig, er enkele wetenschappelijke artikelen aan. Andere auteurs die deze materie behandelen zijn dilettanten, zoals J.J. Schilstra en M. Meischke, wat niet altijd tot professionele conclusies leidt. Bovendien zijn deze bronnen erg opsommend en geven ze weinig informatie. Ik vond wel bruikbare literatuur in het Duitse taalgebied. Kürth en Horänder schreven in de jaren tachtig respectievelijk *Kunst der Model* en *Model: Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle*. Ook het laatste hoofdstuk waarin de voorstellingen worden besproken was geen sinecure, wat de uiteenlopende bibliografische referenties verklaart. Vaak stootte ik louter toevallig op de betekenis van de afbeelding. Ik stel vast dat dit onderzoek niet is

afgerond. Niet alle motieven werden immers besproken. De vraag is of het al niet te laat is om hun betekenis nog te achterhalen.

# **Hoofdstuk 1: Graan betekent leven!**

## **1.0. Inleiding**

In de vorm van tarwe, rogge, haver, gierst, gerst, spelt, maïs, of rijst: graan is een element dat vele culturen bindt. De volgende paragraaf handelt over het ontstaan van het bewust cultiveren van dat graan, aangeduid met de term *Neolitische Revolutie*. Deze leidde tot technische, culturele, sociale en economische transformaties (Macherel, 1994: 40-41). Terecht vraagt Jean Bourgeois (2001: 87) zich af of dit niet de grootste stap is die de mens ooit gezet heeft.

## **1.1 Het ontstaan van de landbouw**

Het mesolithicum (12.000 – 4.000 v.o.t.) luidde het definitieve einde van de ijstijden in. Het klimaat werd gematigder met alle gevolgen vandien. De fauna wijzigde: bepaalde diersoorten verdwenen, zoals de mammoet, de wolharige neushoorn en het reuzehert. In West-Europa werden deze soorten vervangen door onder andere het everzwijn, de oeros, het hert, de das en de haas. Ook de flora veranderde: het open karakter van het milieu werd vervangen door een meer gesloten, bosrijke omgeving. In West-Europa ontstond er een gemengd loofwoud met onder andere eik, iep, linde en hazelaar. De ijsmassa's smolten en de Noordzee ontstond. Tijdens het paleolithicum (1.500.000 – 12.000 v.o.t.) leefde de mens vooral van de jacht. In het mesolithicum boden zich echter nieuwe voedselbronnen aan. Naast vlees was er meer visvangst en ook een grotere variëteit aan eetbare planten. Dit betekende echter niet dat de mens vanaf toen alles voor het grijpen had. Hij moest zich vrij snel aanpassen aan de nieuwe omgeving en nieuwe jachttechnieken ontwikkelen. Het mesolithicum<sup>4</sup> begrijpen we het best als een overgangperiode tussen de jagersgemeenschappen van het paleolithicum en de voedselproducenten van het neolithicum (Bourgeois 2001: 13, 15, 73-75, 79-80).

---

<sup>4</sup> Men is geneigd het mesolithicum te beschouwen als een typisch Europees fenomeen (Bourgeois 2001:75). In gebieden in het Midden-Oosten ging deze overgang tussen jagersgemeenschappen en voedselproducenten sneller. Dit omdat het klimaat er gunstiger was.

Tijdens het neolithicum ontstond de landbouw. Hoe de mens tot deze ontdekking is gekomen en waarom hij het leven van jager-verzamelaar heeft omgeruild voor het zware boerenbestaan is gissen en daarover doen dan ook verschillende hypothesen de ronde (Coenders 1993: 15). Cohen stelt in de *Food Crisis in Prehistory* (1977) dat een demografische groei<sup>5</sup> tot het ontstaan van de landbouw leidde. Er ontstond een grotere behoefte aan voedsel, die niet kon worden ingelost door jagen en foerageren. Het zwakke punt in deze redenering is dat Cohen stelt dat er door de bevolkingstoename een voedselprobleem ontstond, iets wat nooit bewezen is. Volgens Braidwood is het ontstaan van de landbouw terug te voeren op een culturele transformatie: *sociale rijping*. Cauvin<sup>6</sup> verfijnt deze hypothese. Hij stelt een religieuze mutatie vast, gekenmerkt door vrouwenbeelden en voorstellingen van stieren als symbolen van vruchtbaarheid. Dit gebeurde net vóór het ontstaan van de landbouw (Tanret 2000: 2-3). Welke van bovenstaande hypothesen het bij het rechte eind heeft, weten we niet. We kennen enkel het gevolg: de *Homo sapiens sapiens* kwam tot het besef dat er een causale relatie bestond tussen enerzijds zaden en anderzijds het koren dat enkele maanden later verscheen. Sindsdien werden granen speciaal gezaaid op gerooide stukken land (Jacob 1970: 5-6).

Het landbouwproces voltrok zich voor het eerst rond 9.000 v.o.t. in de Vruchtbare Sikkkel, een gebied dat overeenkomt met delen van het huidige Israël, Syrië, Turkije, Libanon, Irak, Iran en Jordanië. De Vruchtbare Sikkkel kende uitzonderlijke biogeografische omstandigheden door de ligging op het ontmoetingspunt van drie verschillende klimaatzones: arctisch in het noorden, Afrikaans in het zuiden en Aziatisch in het oosten. Deze combinatie zorgde voor zeer uiteenlopende dierlijke en plantaardige voedselbronnen (Macherel 1994: 41). Er was regelmatige regenval en er kwamen voor domesticatie geschikte plantensoorten voor. Van daaruit verspreidde deze levenswijze zich naar Turkije en het gebied rond de Middellandse Zee. Rond 4.175 v.o.t. werden de eerste sporen van landbouw gevonden in Nederland. Rond 4.000 v.o.t. is heel Europa geneolithiseerd. In sommige streken, zoals de onvruchtbare zandgronden van België, leefden de mesolithische en de neolithische levenswijzen naast elkaar (Bourgeois 2000: 77-83).

Het ontstaan van de landbouw had belangrijke gevolgen voor de mensheid. Daarom spreekt men van niets minder dan de *Neolithische Revolutie*. Hoewel het woord revolutie een

---

<sup>5</sup> Het einde van de ijstijd leidde in de meest gunstige gebieden tot een bevolkingstoename (Bourgeois 2001: 88-90).

<sup>6</sup> Cauvin, J. *Naissance de divinités. Naissance de l'agriculture, la Révolution des symboles au Néolithique*. Parijs, 1994.

misplaatste term is – de overgang van voedselverzameling naar voedselproductie gebeurde immers gradueel en niet van vandaag op morgen - waren de gevolgen wel degelijk revolutionair. Zo waren de eerste landbouwers niet langer nomadisch maar sedentair<sup>7</sup>. Deze overgang naar sedentarialisatie gebeurde uiteraard geleidelijk, via semi-sedentarialisatie<sup>8</sup>: de mens moet beseft hebben dat hij in een bepaald seizoen op een bepaalde plaats een bepaald soort voedsel kon aantreffen. Daardoor is hij steeds naar dezelfde streken teruggekeerd. Uiteindelijk moet hij de voordelen van een sedentair leven hebben ingezien: hij bleef ter plekke om de akkers te bewerken en het voedsel op te slaan. Opslaan van granen stelde de mens in staat om binnen het eigen domein te blijven. Ook gingen vele families samenwonen. Ze hielpen elkaar bij de voedselproductie en vormden een gemeenschappelijk front tegen vijanden. De eerste fundamenteën van de beschaving waren gelegd. Vele culturen<sup>9</sup>, van Sumerië over Egypte, Indië, China tot en met de Maya- en Incaculturen zijn immers gebaseerd op akkerbouw. Zonder akkerbouw waren samenlevingen van enige omvang, laat staan in stadsverband nooit mogelijk geweest. Door deze nieuwe samenlevingsvormen ontstonden nieuwe sociale structuren: specialisatie, waardoor ook een wederzijdse afhankelijkheid groeide, en een hiërarchie gesteund op afstamming. Zoals reeds vermeld was er ook sprake van een demografische groei. Hierdoor nam de kwetsbaarheid van het nomadenbestaan toe. Landbebouwing was een economischere manier van leven en gaf in zekere mate veiligheid. Het werk op het land was bovendien seizoensgebonden. Zo bleef er meer tijd over voor andere bezigheden, zoals de eerdergenoemde specialisatie (Cole 1970: vii,ix-x; de Joode 1985:7; Coenders 1993:15; de Joode 1985:7; Ziehr 1984: 11).

Toch waren er aan primitieve landbebouwing ook risico's verbonden. Oogsten waren onvoorspelbaar. Soms betekenden ze een voedseloverschot, maar erg vaak hongersnood (Cole 1970: vii,1,7 ). Er bestonden allerlei gebruiken om de kans op een goede oogst te vergroten. Zo werd aan het zaaien en de bemesting veel belang gehecht. Boeren beseften erg goed dat hun oogst in grote mate bepaald werd door de kwaliteit van het zaaigoed. Het zaaien was een precarie zaak en, hoe dan ook, van externe factoren afhankelijk. (Ziehr 1984:24).

## **1.2. Symbolische betekenis van het graan**

---

<sup>7</sup> De graad van sedentarialisatie werd bepaald door de voedingsmiddelen die voorhanden waren (Ziehr 1984:9). Er was dus eerst sprake van sedentarialisatie in gebieden met een gunstig klimaat, waar voldoende fauna en flora aanwezig waren (Bourgeois 2001:88).

<sup>8</sup> De *Fulbe na'i* uit Niger zijn vandaag de dag nog steeds semi-sedentair ([http://www.thesis.net/wodaabe/wodaabe\\_inhoud.htm](http://www.thesis.net/wodaabe/wodaabe_inhoud.htm), 2002).

<sup>9</sup> Het begrip cultuur is afgeleid van het Latijnse woord *cultura* dat akkerbouw betekent (Ziehr 1984:8).



In de oude culturen werd graan als een sacraal product beschouwd. Het werd ten eerste gekoesterd omdat zwaar en hard labeur voorafging aan een slechts middelmatige opbrengst. Fernand Braudel, een bekend historicus uit de Annales-school, schrijft in zijn werk *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe – XVIIIe siècle: Les structures du quotidien* (1979): “ *Koren, dat door de Europese volken gekozen werd als basis voor hun voeding, is een slechte meester, het voedt de wereld niet zoals het hoort.* ” <sup>10</sup> (Van Mol 1994:63) In de joods-christelijke traditie (*Genesis* 3, 17-19) wordt dit hard labeur als volgt verklaard: “(...) *omdat ge naar uw vrouw hebt geluisterd en van de boom hebt gegeten, waarvan ik u verbood te eten, is om u de aardbodem vervloekt, alleen door levenslang zwoegen zult ge ervan eten. Distels en doornen zal hij u voortbrengen, ofschoon ge u met veldgewas moet voeden. In het zweet van uw aanschijn zult ge uw brood eten.* ”

Ten tweede concentreerde het geoogste graan de vruchtbaarheid van de bodem in zich. Het werd beschouwd als een levend wezen, als een geschenk van de goddelijke schepping<sup>11</sup>. De oogsttijd was de bekroning van het werk van de landman. Een goede afloop van de oogst betekende immers de mogelijkheid tot overleven. Het verzekerde tijdelijk een zorgeloos bestaan: graan betekende leven! Zo sprak Hammurabi in zijn wetboek: “*de broodvrucht, het leven van de mens*” (Hansen 1968: 6,30; Ziehr 1984: 30,40,60)! <sup>12</sup> Hoewel de vrouw, als gevolg van de rolverdeling tussen man en vrouw, aanvankelijk aan de basis van de landbouw zou liggen, werd deze taak in onze streken gaandeweg overgenomen door de man (Jacob 1955: 6). Zoals George Comet<sup>13</sup> in *Le Paysan et son outil* schrijft: “(...) *zaaien was vroeger een taak voor mannen, die gewoonlijk voorbehouden was aan de oudste man in huis. In deze gebruiken komt de seksuele symboliek van het zaaien tot uiting: het zaad dat de vrucht zou dragen, in de aarde/moeder/vrouw aanbrengen, kon alleen maar door een man gebeuren, net als grondbewerking, om redenen van dezelfde aard.*” <sup>14</sup> De aarde, als vrouwelijk element, werd beschouwd als heerseres over leven en dood. Ze was de koningin van hemel, planten,

---

<sup>10</sup> Alle landbouwtechnieken die in de loop der eeuwen werden ontwikkeld, brachten slechts een geringe vooruitgang: omstreeks 1800, bij het begin van de Industriële Revolutie, werd het rendement van drie naar tien graankorrels per gezaaide korrel gebracht (Van Mol 1994:63).

<sup>11</sup> Brood als godengeschenk dringt door in allerlei cultussen: het laatste stukje brood werd door vele landbewerkende volken bij allerlei rituelen gebruikt, omdat het over een bijzondere kracht zou beschikken. Deze rituelen hadden als doel de zegen van God over het brood af te smeken en het te vrijwaren van kwade invloed (De Cleene 1999: 414).

<sup>12</sup> Granen hadden immers voordelen die groenten en fruit niet hadden, namelijk een hogere voedingswaarde en korrels die gemakkelijk bewaarden en dus konden worden opgeslagen ( Ziehr 1984:10).

<sup>13</sup> Geciteerd door Macherel (1994: 13).

<sup>14</sup> In Griekse volkspoëzie vinden we iets gelijkaardigs. Hier komt de idee van de akker als vrouwelijk element en de ossen en ploeg als mannelijk element naar voren (Macherel 1994:12).

dieren en de aarde zelf, en droeg de vruchtbaarheid in zich (Valgaerts 1992: 31).<sup>15</sup> De idee van copulatie werd verder gesymboliseerd in het broodbakken (Macherel 1994: 23). Vorige eeuw nog werden graankorrels, als symbool van vruchtbaarheid, over het jonge bruidspaar gegooid (De Cleene 1999:429).

Ten derde draagt graan een cyclus in zich van groei, bloei, verval en verrijzenis. De graankorrel ontkiemt immers, nadat hij eerst schijnbaar gestorven is. Deze kringloop, eigen aan de natuur, ging de mens ook aan zichzelf toeschrijven. Zo waren de Egyptenaren beziel door de hoop op een leven na de dood. Ze gaven granen mee aan de doden als symbool van een nieuw bestaan. In een Griekse-Romeinse mythe werd een verklaring gegeven voor de regeneratie van de natuur. Zo moest Demeter<sup>16</sup>/Ceres, godin van het koren en de landbouw, haar dochter Persephone / Prosperina één derde van het jaar afstaan aan Pluto / Hades. Het meisje had immers meegegeten van Pluto's tafel en wie dit deed moest vier maanden in zijn rijk doorbrengen. Persephone staat hier symbool voor de graankorrel die in de grond wordt gestoken. De winter wordt gesymboliseerd door de tristesse van moeder Demeter. In de lente ging Persephone terug naar haar moeder – lees: komen de eerste grassprietten uit - en was Demeter opnieuw gelukkig. Persephone staat, met haar repetitieve terugkeer, symbool voor de onsterfelijkheid van de ziel. In de Germaanse wereld was de graancultus sterk verbonden met de godin Holda. Als moedergodin leerde zij de mensheid oogsten (De Cleene 1999: 406,408, 429; Jacob 1955: 36,38).

In de laatste paragraaf van 1.1. hebben we reeds vermeld dat er veel belang werd gehecht aan het zaaien, oogsten en de bemesting.<sup>17</sup> Dit uitte zich ook in de religie: bij de Romeinen personifieerde een groot aantal goden de verschillende arbeidsfasen die aan het broodbakken voorafgingen. Zo was Vervactor de god van het braaklandploegen en Rederator de god van het tweede ploegen. Hieruit bleek het precaire van deze zaai- en oogstperiode en de mens, die zaken waar hij geen controle over had, toch naar zijn hand trachtte te zetten. Er waren ook

---

<sup>15</sup> De verering van de oermoeder is zo oud als de mensheid zelf. Hierbij denken we aan de cultusbeelden, met benadrukte borsten en dijen, uit het paleolithicum tot 1.000 v.o.t (Valgaerts 1992: 31).

<sup>16</sup> Haar naam betekent gerst- of korenmoeder (De Cleene 1999: 408).

<sup>17</sup> Deze tegenslagen werden in het Middeleeuwse Duitsland toegeschreven aan Bilwis of Pilwis, een demonisch wezen dat met zeisen aan de voeten de oogst vernietigde (Ziehr 1984:50). Deze demon leefde in de korenvelden. Hij bleef zitten in de laatste korenhalmen die op het veld bleven staan. Door deze laatste schoof af te maaien werd de korengaeest meteen gevat. Deze laatste schoof werd met veel vertoon naar de boerderij gebracht (ziehr 60; De Cleene 1999:427).

praktijken te situeren in het bijgeloof. Zo meldt Plinius de Oudere (23-79 n.o.t.) dat men katten of wezels kookte om de zaden met het afkooksel te bevochtigen (Ziehr 1984: 16,24).<sup>18</sup>

### **1.3. Voedingsgewoonten**

Aanvankelijk at de mens granen zoals hij ze van de aren afritste, ontdaan van baard en kaf. Hij bekommerde zich weinig om de rijpheid. Later werden de granen gedroogd of geroosterd, zo waren ze smakelijker en langer houdbaar (Ziehr 1984: 16). Nog later werden de korrels geplet tussen twee stenen en maakte men er pap van door het verkregen meel te mengen met water, dierenbloed of melk. Wanneer deze brij werd gedroogd in de felle zon, of in hete as werd gebakken, verkreeg men een harde koek. Deze bleek langer houdbaar dan de vloeibare graanpap. Met deze laatste stap was de basis van het bakken gelegd. Deze ongedesemde koek was in feite een dik uitgevallen pannenkoek, tussen de twee en drie centimeter dik en ongeveer tien centimeter in doorsnede. Dit baksel was echter enkel eetbaar wanneer het nog warm was, afgekoeld was het keihard (de Joode 1985: 11).

Wie bakte uiteindelijk het eerste gedesemde brood? Broodbakken stelt enkele belangrijke eisen: ten eerste moeten bepaalde graansoorten worden gebruikt zoals tarwe, rogge<sup>19</sup> of gerst. Ten tweede moet het principe van het desemen in oorzakelijk verband worden gebracht met het ontstaan van een luchtig gebakken brood (Ziehr 1984: 76). Zuurdesem, dat ontstaat door gisting, werd beschouwd als de adem die het deeg tot leven bracht<sup>20</sup> (Macherel 1994: 18). De vraag, waar, wanneer en door wie het eerste brood werd gebakken, is niet te beantwoorden. In populaire literatuur worden de Egyptenaren beschouwd als de pioniers van het broodbakken (Hansen 1968:12). Deze idee is veeleer ontstaan uit het feit dat we zo goed zijn ingelicht over hun cultuur: onder andere door de Griekse geschiedschrijver Herodotos<sup>21</sup> en door

---

<sup>18</sup> We hebben deze betekenissen en gebruiken van graan gegeven die relevant zijn voor het onderwerp van deze thesis. Voor een vollediger beeld verwijzen we graag naar het *Compendium van de rituele planten in Europa* (1999: 405-465).

<sup>19</sup> Rogge werd pas later verbouwd dan tarwe en gerst, namelijk rond 700 v.o.t (Hansen 1968: ). Gerst is het minst geschikt als broodmeel. Enkel het deeg van tarwe en rogge kan de onder het gisten en bakken ontstane kooldioxide door zijn eiwit tegenhouden. Pas dan kan het deeg rijzen (Ziehr 1984: 31).

<sup>20</sup> Ook hier wordt een verband gelegd met vruchtbaarheid (1.2.). Macherel (1994: 18) maakt een vergelijking tussen zuurdesem en zwangerschap: “*De bewaring, voortplanting en groei van de zuurdesem worden met dezelfde omzichtigheid omringd als de zwangere vrouw (...). Voor deze processen zijn warmte, vrede, continuïteit en stilte nodig.*”

<sup>21</sup> In het *Versierde Brood* van Ton de Joode (1985: 14) wordt Herodotos geciteerd: “*Overal zijn de mensen bang dat hun voedsel gaat gisten, maar de Egyptenaren zorgen er juist voor dat het deeg voor hun brood gaat gisten.*”

graftombes<sup>22</sup>. Echter ten tijde van Abraham (1.700 v.o.t.) kende men al zuurdesem (De Cleene 1999: 444). Mozes (*Exodus* 12: 8) verbood het verbruik ervan tijdens het Paasfeest: “*Het (lam) moet gegeten worden met ongezuurd brood en bittere kruiden.*” Men was immers in allerijl vertrokken uit Egypte. Er was geen tijd meer om het brood te laten zuren. In *Deuteronomium* 16: 3 wordt desembrood daarom *brood van de verdrukking* genoemd.

Pas in de loop van vele eeuwen verspreidde het bakken zich vanuit Egypte over Europa. Ten vroegste in de vierde eeuw v.o.t.<sup>23</sup> kwam de toepassing van zuurdeeg op gang in Griekenland. Griekse zeevaarders hadden tijdens hun handelsreizen naar Egypte kennis gemaakt met dit procédé. De grote massa van het Griekse volk at in die tijd vooral gerstebrij, de elite ongedesemd gerstebrood. Na enkele jaren werd gist er algemeen bekend (de Joode 1985:15). Men kon het op twee manieren bereiden: ofwel uit gierst en most (druivensap dat nog niet helemaal gegist is) ofwel uit tarwezemelen en drie dagen oude most (Ziehr 1984:84).

Pas in de eerste eeuw v.o.t.<sup>24</sup> leerden de Romeinen de kunst van het bakken met gist kennen, dankzij Griekse slaven die zij van hun veldtochten meebrachten. Voordien werden de granen enkel geroosterd en tot brij bereid. De Romeinen werden dan ook brij-eters genoemd. Op hun veroveringstochten droegen de Romeinen rond het begin van onze jaartelling de bakkerskunst over op een groot deel van Europa. Maar niet overal waar ze kwamen was dit iets nieuws. Aan de hand van archeologische resten is vastgesteld dat gedesemd brood in onze streken, al ver voor onze tijdrekening bekend moet zijn geweest. De kennis hiervan moet via een nog onbekende lijn via Azië naar onze streken zijn overgebracht. Het grootste bewijs hiervan geleverd, zijn de opgravingen in 1983 in Twann, een plaatsje aan het Biedelmeer in Noordwest-Zwitserland. Diep in de bodem werd een met zuurdeeg gebakken brood uit het neolithicum, circa 3.500 v.o.t., gevonden. Het bleek zolang behouden omdat het mogelijk tijdens een brand aan de buitenzijde werd verkoold (de Joode 1985: ; De Cleene 1999: 444).

---

<sup>22</sup>Zo is in de graftombe van Ramses III (1184-1153 v.o.t.) een schildering te zien die het hele bakproces uitbeeldt: we zien twee slaven die met hun voeten in het deeg trappelen. Ze steunen op stokken om meer kracht te kunnen aanwenden (Plaetinck 1980: 15). Ziehr (1984: 83) citeert Herodotos die smalend doet over deze praktijk: “*De Egyptenaren kneden het deeg met hun voeten, de mortel echter met hun handen.*”

<sup>23</sup>Xenophon schrijft in de *Anabasis* VII, 3.21, dat hij in het jaar 400 v.o.t. bij een Thracische koning te gast was en iets voortreffelijks te eten kreeg, namelijk gegist brood met vlees. Hieruit kunnen we afleiden dat de Grieken toen nog geen gistdeeg kenden (Hansen 1968:13). Dit was dus pas ingeburgerd ten vroegste in de vierde eeuw v.o.t.

<sup>24</sup>Cato was in het jaar 180 v.o.t. nog niet vertrouwd met gistbrood. In het jaar 79 v.o.t. beschrijft Plinius de Oudere het maken van zuurdesem in zijn *Naturalis Historia*. Het is dus duidelijk dat pas rond de eerste eeuw v.o.t. het eigenlijke brood in Zuid –Europa op tafel kwam (Hansen 1968: 13).

Er wordt verondersteld dat zuurdesem in Noord-Europa vanaf 800 v.o.t. algemeen verspreid was (Hansen 1968: 13).

Welke rol Mesopotamië in dit alles speelt, wordt in de geraadpleegde literatuur niet concreet vermeld. Als gebied waar de landbouw ontstaan is, doet het ons vermoeden dat er reeds vroeg sprake moet zijn geweest van broodbakken met zuurdesem. Tijdens opgravingen in 1933 in Mohenjodaro, het huidige Pakistan, legden onderzoekers de overblijfselen van een grote bakkerij bloot. Men ontdekte een oude oven en allerlei spiraalvormige bakvormen, die dateren uit 2500 v.o.t (Plaetinck 1980: 35). Ziehr (1985: 83) vermeldt dat de Egyptenaren rond 1.800 v.o.t. een koepelvormige bakoven van de Mesopotamiërs hadden overgenomen om hun brood te bakken. Hansen (1968: 12) en de Joode (1985:13) schrijven deze vernieuwing toe aan de Egyptenaren zelf.

De geschiedenis van graansoorten reconstrueren is niet eenvoudig. Latijnse agronomen, zoals Plinius de Oudere<sup>25</sup>, Varro Atacinus<sup>26</sup> en Colummela<sup>27</sup> werden door historici veelvuldig geciteerd tot in de zeventiende eeuw. De interpretatie van deze bronnen blijkt echter een probleem. De vermelde granen hebben hoofdzakelijk betrekking op de soorten die op grote landgoederen werden gekweekt; over de productie van boerengezinnen wordt niets vermeld. Bovendien krijgen de granen vaak verwarrende namen<sup>28</sup>. Zoals Plinius de Oudere schrijft is het koren niet overal hetzelfde, en daar waar het hetzelfde is draagt het niet altijd dezelfde naam. Linnaeus (1707-1778), een Zweedse arts en bioloog, bracht deze nomenclatuur op punt in zijn werk *Species Plantarum*, zodat er niet langer sprake was van verwarring. Vooral de analyse van fossiel stuifmeel biedt zekerheid, maar dit geldt vooral voor zure milieus zoals venen. Stalen uit andere milieus zijn vaak onduidelijk (Devroey 1994: 54-55).

Granen<sup>29</sup> zijn ontstaan uit wilde grassen (circa 8.000 v.o.t.). Gerst (*Hordeum L.*) en twee tarwevariëteiten, namelijk eenkoren (*Triticum monococcum L.*) en tweekoren<sup>30</sup> (*Triniticum diccicum L.*), waren de eerste veredelde granen, afkomstig uit Abessinië en Zuidwest-Azië.<sup>31</sup>

---

<sup>25</sup> *Naturalis Historia.*

<sup>26</sup> *Rerum Rusticarum.*

<sup>27</sup> *Re Rustica.*

<sup>28</sup> Vóór de 16de eeuw duidde de naam *tarwe* zowel op tarwe (*Triticum Aestivum L.*) als op spelt (*Triticum spelta L.*) (Lindemans 1952: 5).

<sup>29</sup> Graan is de verzamelnaam voor een aantal éénjarige landbouwgewassen van de grassenfamilie (*Gramineae*) (De Cleene 1999: 405).

<sup>30</sup> Tweekoren wordt ook emerkoren genoemd.

<sup>31</sup> Dit verhaal is echter niet rechtlijnig; sommige soorten komen op veel verschillende plaatsen voor en worden gekenmerkt door perioden van ontwikkeling of achteruitgang, verdwijning en opleving (Devroey 1994: 54).

Van daaruit verspreidden deze graansoorten zich, via Klein-Azië en het Middellandse zeegebied, naar Europa (Nicolas 1976: 7).<sup>32</sup>

Elk volk had zo zijn eigen koren. Voor de Egyptenaren, Romeinen, Hettieten en Grieken was gerst het belangrijkste graan (Ziehr 1984: 30,36). Gerst was het eerste graan dat in Europa werd geteeld, namelijk in het oosten van de Peloponnesos tussen 10.500 en 6.000 v.o.t. Het beschikt nu nog steeds over het grootste geografische spreidingsgebied, namelijk van Egypte tot Zweden (Devroey 1994: 56). Voor de Sumeriërs was tweekoren de basis van feestelijke spijzen (Ziehr 1984: 30).

Cultureel gezien is tarwe<sup>33</sup> (*Triticum aestivum* L.) sinds het begin van onze tijdrekening het belangrijkste graan geweest in de ‘beschaafde’ wereld (Devroey 1994: 55). Het lichte witte tarwebrood werd gegeten door de hogere Romeinse en Griekse standen. Bij dit brood zijn de kiemen en zemelen volledig uitgezeefd dankzij vernuftige technieken. Dit brood was een statussymbool. Zijn kleur werd geassocieerd met de elite en met alles wat zuiver en verfijnd was. Het ongeraffineerde donkere tarwebrood, zoals volkorenbrood, waarbij de hele tarwekorrel gebruikt werd, was het voedsel voor de lagere klasse. Vanaf de achtste eeuw werd tarwemeel gebruikt om hosties te bakken (Coenders 1993: 21; Devroey 1994: 55). Dit meel is tevens een belangrijk bestanddeel van de latere speculaaskoek: zie *infra* (De Winter, bakker, ’s Gravenwezel, 14 november 2005). Omdat de verwerking van tarwe eenvoudiger is en men ook dacht dat het voedzamer was, werd gerst rond 4.000 v.o.t. door tarwe verdrongen (Coenders 1993: 16). Gerst werd enkel gebruikt voor gortepap en veevoeder. Tijdens hongersnood fungeerde het als broodgraan.<sup>34</sup> (Nicolas 1976: 6). Gerst speelde wel een belangrijke rol bij bierbereidingen, waar het net gerst was die tarwe verdrong ( Sermon 2001 :136).

Rogge (*Secale cereale* L.) en haver (*Avena sativa* L.) zijn graansoorten gemuteerd uit respectievelijk bergrogge en oot (*Avena fatua* L.). Door kruising met gekweekte granen hebben deze wilde soorten geleid tot het ontstaan van nieuwe eetbare varianten. De agronomen uit de oudheid hadden een slechte kennis van deze granen: haver was volgens

---

<sup>32</sup> Deze graansoorten zijn al lang ingeburgerd in onze streken: zo waren er omstreeks 4.000 v.o.t. reeds tarweboeren op de Limburgse Lössgronden (Nicolas 1967: 7).

<sup>33</sup> Deze tarwevariëteit is net zoals spelt een cultuurgraan dat zich ontwikkeld heeft door opeenvolgende genetische mutaties en tussen 6.000 en 7.000 v.o.t. voorkwam in het gebied van de Kaukasus (De Vroey 1994: 57).

<sup>34</sup> Het meel werd dan vaak vermengd met tarwe of rogge. Te veel gerst droogt het brood uit (Ziehr 1984: 36).

Plinius de Oudere een verbastering van gewone tarwe en gerst was een minderwaardig graan (Devroey 1994: 59). De Romeinen beschouwden haver als ordinair veevoeder terwijl de Germanen, Schotten en Ieren net havermoutpap<sup>35</sup> aten (Ziehr 1984: 30). Ook rogge was, volgens Plinius de Oudere, een minderwaardig gewas. Rogge vond zijn uitverkoren terrein in Oost-Europa en op de arme gronden van West-Europa. Het is trouwens ook een ingrediënt van peper- en taaikoek dat in de middeleeuwen zeer op prijs werd gesteld: zie *infra* (Devroey 1994: 59-60).

Voor België in het bijzonder meldt Lindemans in 1952 (9-10) in *Geschiedenis van de landbouw in België: tweede deel* dat rogge en spelt (*Triticum spelta* L.) de oudste gewassen van onze gewesten zijn. Hun teelt is hier wellicht zo oud als de sedentaire landbouw zelf. De gewone tarwe werd later ingevoerd, wellicht door de Romeinen. Zelfs in de middeleeuwen was het aandeel van de tarwe bescheiden. Tarwe is een veeleisend gewas. Het vraagt een betere bodem dan de meeste graansoorten, heeft een relatief lange groeitijd en moet éénmaal rijp, onmiddellijk geoogst worden. Wat de bodemgesteldheid betreft, stelt rogge lang niet zulke hoge eisen (Ziehr 1984: 34). Rogge en spelt zijn bovendien meer winterhard dan tarwe.<sup>36</sup> Ze beperkten de kans op een mislukte oogst (Lindemans 1952: 10).

Vandaag de dag is spelt onder andere door zijn veel lagere opbrengst verdrongen door gewone tarwe. Deze graansoort komt echter weer in de belangstelling bij de biologische landbouw omdat ze minder bemesting nodig heeft (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Spelt>). Elke land heeft ook zijn eigen type tarwe, aangepast aan bodem en klimaat. De tarwesoorten worden gekruist om een optimale opbrengst en een kortere rijpingstijd te verkrijgen. Tarwe kunnen we in twee klassen onderverdelen, harde en zachte granen (Coenders 1993: 20). De harde granen<sup>37</sup> zijn bedekt met een stevig vastzittend omhulsel, zoals bij spelt, eenkoren en tweekoren. Bij zachte granen komt het omhulsel los bij gewoon dorsen. Dit is het geval bij gewone tarwe en rogge (Devroey 1994: 57). Van tarwe zijn nog drie varianten bekend namelijk winter-, zomer- en overgangstarwe. Wintergranen kunnen niet verbouwd worden in een vastelandsklimaat met extreme koude. Amerika, Canada, Rusland en Australië verbouwen

---

<sup>35</sup> Haver is geen broodgraan. Het wordt slechts in noodgevallen aan tarwe- of roggemeel toegevoegd. In onze streken wordt een deel genuttigd als havermoutpap en de rest gaat naar het vee (Nicolas 1976: 8; Ziehr 1984: 31).

<sup>36</sup> De voordelen van tarwe en rogge werden gecombineerd: men zaaide een mengsel van beide graansoorten in twee gelijke delen. Het resultaat heet *masteluin*, niet te verwarren met *tricale*, een kruising van rogge en tarwe (Lindemans 1952: 10).

<sup>37</sup> De behandeling van hard graan vraagt meer werk en middelen, maar is beter beschermd tegen roofinsecten (Devroey 1994: 57).

dus voornamelijk zomertarwe (Nicolas 1976: 11). Overgangstarwe wordt vooral in Frankrijk en België gezaaid ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Gewone\\_tarwe](http://nl.wikipedia.org/wiki/Gewone_tarwe)).

We stellen vast dat brood en koek een belangrijk segment vormen van het dieet van de mens. Niet alleen de voedende maar ook de symbolische betekenis was cruciaal. In het volgende hoofdstuk, *de functie, gebruik en betekenis van figuratieve broden en koeken*, bespreken we waarom er zoveel belang werd gehecht aan deze baksels.



# **Hoofdstuk 2: Functie, gebruik en betekenis van figuratieve broden en koeken door de eeuwen heen**

## **2.0. Inleiding**

De oudste beschavingen dankten hun goden reeds met figuratieve koeken en broden, gedrenkt in honing en specerijen. Dit gebruik kende een hele evolutie, met de hostie als voorlopig hoogtepunt. De eerste paragraaf behandelt deze evolutie uitvoerig. De tweede paragraaf gaat over de figuratieve koeken en broden als sociale schakel.

## **2.1. Religieuze functie, gebruik en betekenis**

### **2.1.1. De voorchristelijke tijd<sup>38</sup>**

Het joelfeest was een Noordgermaans<sup>39</sup> winterfeest en werd doorgaans gelijkgesteld met het winterzonnwendefeest<sup>40</sup>. Het was de periode waarin de zon, gedurende drie dagen, schijnbaar haar laagste stand bereikte.<sup>41</sup> Het feest duurde twaalf nachten en was tegelijkertijd een goden-, doden- en vruchtbaarheidsfeest (De Cleene 1999: 415-416). In deze periode joeg het Wilde Heir door de lucht, een dodenleger dat 's nachts met veel kabaal en *ge-joel* rondraasde. In deze geestenscharen bevonden zich onlangs gestorven mensen, vooral in de strijd gesneuvelden.

Volgens de sage werd dit leger aangevoerd door Wodan / Odin zelf. Hij had vele functies<sup>42</sup>. Wodan, enkel als god van de vruchtbaarheid en van de doden, is relevant voor het onderwerp van deze thesis. Algemeen werd aangenomen dat daar, waar het Wilde Heir verscheen, het

---

<sup>38</sup> In de eerste plaats komt de Germaanse religie aan bod. Vlamingen stammen immers af van de Germanen, zoals Gerd Mertens onlangs heeft bewezen via genetisch onderzoek (De Standaard, 24 januari 2006: 5).

<sup>39</sup> Germanen is de naam van een groep Noord- en Centraal-Europese volkeren, met een gemeenschappelijke oertaal en tot op zekere hoogte analoge somatische kenmerken. Een precieze afbakening is echter moeilijk. De archeologie laat ons toe het oorspronkelijke verspreidingsgebied te situeren in Zuid-Scandinavië en Noord-Duitsland. De Germanen emigreerden naar gebieden ten westen van de Rijn (Milis 2000: 9-10)

<sup>40</sup> Het beginpunt van het joelfeest was vaak verschillend bij de verscheidene Germaanse stammen. Het hing er onder meer vanaf of men de joeltijd liet beginnen met de eerste nieuwe of de eerste volle maan na de winterzonnwende (Farwerck 1970: 103).

<sup>41</sup> Dit feest speelde een belangrijkere rol in Noord-Europa: de overgang tussen de seizoenen werd er immers intenser ervaren door de extreem noordelijke geografische ligging en dus ook dramatischer geënceneerd dan elders (Janssen 1993: 86).

<sup>42</sup> Wodan was onder meer god van de reizigers, overwinningen, magie, dieven, oorlog (Farwerck 1970: 45).

een vruchtbaar jaar zou zijn. Hoe meer het Wilde Heir tekeering, des te vruchtbaarder zou het land worden. De weg die het genomen had, was te herkennen aan de vruchtbare strook. De halmen schoten daar twee keer zo goed op en de weiden waren er twee keer zo sappig (Farwerck 1970: 45-46, 125). Windgod Wodan streefde dan de aren met zijn roede en verleende ze vruchtbaarheid. Hij was beschermheer van de oogst omdat hij stormwinden kon afwenden en misoogsten kon voorkomen. Hij schonk de mensen rijkdom via goede oogsten (Ghesquière 1989: 74).

In verschillende religies heerst het geloof dat de dood niet het einde is. Farwerck (1970: 356) stelt dat het begrip *hiernamaals* een, zoniet universeel, dan toch een zeer ruim verspreid begrip is. Na de lichamelijke dood komt de mens in een andere wereld terecht waar hij een nieuw leven begint. Men geloofde dat het leven voortkwam uit de dood. Zo haalden planten met hun wortels de vruchtbaarheid uit de aarde, een gebied dat men met de onderwereld verbond. De doden, de bewoners van de onderwereld, bezaten allerlei krachten. Zo achtte men ze verantwoordelijk voor de vruchtbaarheid van de akkers. De grens tussen leven en dood was zeer vaag. Bij de Germanen vertoefden, tijdens de joelperiode, de doden immers voor korte tijd onder de levenden.<sup>43</sup> Door het extatische gevoel tijdens rituele handelingen voelde men zich één met het opperwezen. Men achtte zich ontwaakt in een immateriële wereld, een goddelijke wereld, een dodenwereld (Farwerck 1970: 126, 136, 356).

Vruchtbare akkers werden, zoals eerder besproken, beschouwd als een geschenk. Daarom wilde de mens zijn goden en doden iets terug schenken. Dit gebeurde in de vorm van offers en rituele vieringen. Het religieus offeren heeft verschillende redenen: ten eerste trachtte de mens de goedgunstigheid van de goden, die leidde tot voorspoed, te verkrijgen. Ten tweede werden zijn angst en onzekerheid opgeheven. Geven komt immers niet altijd voort uit altruïstische motieven: het was een opportunistische handeling volgens het *do ut des*-principe: “*Ik geef opdat jij zou geven*”. De mens had een slecht geweten. Hij voelde een dwang tot teruggeven. Om te leven, om de cultuur in stand te houden moest hij immers onophoudelijk doden, of het nu plantaardig of dierlijk was. Deze schuld werd ingelost door offers. Ten derde speelde ook het gevoel van dankbaarheid bij de ontvanger - de mens - een rol. Verder illustreerden offers vaak een overgang van de ene toestand naar de andere, een *rite de passage*. In *Het geschenk: over de verschillende betekenissen van geven* noemt Aafke Komter (1997: 15) deze gaven,

<sup>43</sup> Etnografische studies hebben uitgewezen dat in vele traditionele gemeenschappen in Azië, Afrika, Amerika en Oceanië het geloof in een aards bestaan van de doden heel verspreid was en is (Lebbe 1991: 73). Bij het Chinese en Japanse nieuwjaarsfeest wordt geloofd dat de doden de levenden bezoeken (Janssen 1993: 82).

*drempelgiften*. Zo zijn offers aan Wodan bij het lengen van de dagen of geschenken die men aan doden meegaf voorbeelden van drempelgiften (Komter 1997: 7, 13-16; Jacob 1955: 34-35; Gutmann 1997: 195).

In de eerste plaats bestond deze wedergift uit reeds geoogste zaden. Wilde men zich van een tweede oogst verzekeren, dan moest uiteraard een deel van de eerste opnieuw aan de natuur worden teruggegeven (Coenders 1993:15-16). Analoog aan deze vaststelling, die uit de natuur kon worden afgeleid, werden andere gaven geschonken om voorspoed te verkrijgen. Er werd geofferd in moerassen en op andere weinig toegankelijke plaatsen<sup>44</sup>. Zo wilden ze hun gaven strict aan de goden voorbehouden. Bij elke maaltijd werd voor de goden een stukje brood of koek als dankoffer in het vuur gegooid. Voor Wodan, de vruchtbaarheidsgod, liet men de laatste schoof op het veld staan, of hing men ze op bij de haard om in het volgende jaar misoogsten te voorkomen. Kinderen legden een bundel hooi of gras klaar voor het paard Sleipnir om onheil af te wenden. Tevens werden appels en noten, symbolen van vruchtbaarheid en levenskracht, geschonken. Naast plantaardige offers offerde men ook mensen en dieren (Ghesquière 1989: 74; Farwerck 1970: 52-53; de Joode 1985: 21).

De dodenverering speelde bij de Germanen een belangrijke rol. Daarom werden de doden midden in de gemeenschap van de levenden begraven.<sup>45</sup> Hun nabijheid illustreert hoe belangrijk ze waren voor de levenden en hoe groot de behoefte was om in voortdurende aanraking met de overleden voorouders te blijven. Allerlei voorwerpen werden meegegeven in het graf: wapens, kleding, sieraden en beelden. Ook weduwen-, dieren-, en slavenoffers kwamen voor. De Germanen wilden hun doden het verblijf in het hiernamaals zo aangenaam mogelijk maken. Tevens was het belangrijk de doden te vriend te houden: overledenen konden hun nabestaanden begunstigen, maar ook veel schade berokkenen.<sup>46</sup> Zo werden er tijdens de joelperiode, wanneer de doden zich onder de levenden bevonden<sup>47</sup>, funeraire maaltijden<sup>48</sup> georganiseerd. Voedsel werd bijgezet in het graf of een maal werd in

---

<sup>44</sup> Hierbij denken we aan de man van Tollund die in veen werd begraven (Farwerck 1970: 279)

<sup>45</sup> Rond 1.200 v.o.t. (late bronstijd) kwam incineratie in zwang. Over de reden van deze overgang is weinig zekerheid. Mogelijk duidt dit op een meer geestelijke opvatting van de dodenwereld. Bijgaven werden nog meegegeven maar niet verbrand (Derolez 1959: 171-172).

<sup>46</sup> Het is belangrijk te beseffen dat deze informatie, tot ons gekomen via de archeologie, lacunair is. We hebben immers geen absolute zekerheid over de vraag waarom voedsel in het graf werd bijgezet. Archeologische vondsten betekenen niet direct kennis over de opvattingen over leven en dood (Dierkens 1991: 47,61).

<sup>47</sup> Dit feest voor de overleden zielen werd later officieel verplaatst naar *Allerzielandag*, 2 november (De Cleene 1999: 416). Dit is voor de hele kerk ingevoerd in 1009 door Paus Johannes XIX (Farwerck 1970: 136).

<sup>48</sup> Het woord maaltijd herinnert aan het heidense *maal*, een heilige plaats. De oude vorm *mallo* betekent vergader- en offerplaats (Sermon 2001: 138).

gemeenschap – in *commune*, één met de doden - genuttigd op het graf. Voor de doden bestond er, tussen de vierde en zesde eeuw, een doorgeefstelsel waarlangs voedsel aan de overledene werd toegeschoven (De Cleene 1999: 414; Lebbe 1991: 72; Derolez 1959: 168; Dierkens 1991: 62; Nannings 1932: 3-4).

Na verloop van tijd<sup>49</sup> was er een verschuiving waar te nemen van het werkelijke naar plaatsvervangende, symbolische offer. Er werd geofferd volgens het *pars pro toto* – principe: niet alle leven werd teruggeschonken aan de gever ervan, maar slechts een gedeelte. (Gutmann 1997: 198). Een analoog principe wordt aangehaald in verschillende artikelen<sup>50</sup> uit het *Zeitschrift für Österreichische Volkskunde* (1906-1911). Hier stelt de Zwitserse arts en pionier-folklorist / pematoloog Max Höfler dat men in de oudheid figuren maakte uit deeg die de mensen- en dierenoffers vervingen.<sup>51</sup> Ze waren in zwang bij Mesopotamiërs, Egyptenaren, Grieken, Romeinen en Germanen. Zo werden aan Demeter zwijnen uit deeg geofferd in plaats van echte. Ook van Pythagoras werd gezegd dat hij nooit *bloedige* offers bracht, maar de goden met een honingkoek gunstig stemde. De afbeelding van een wezen bezat dan dezelfde kracht als het wezen zelf.

Deze hypothese is uiteraard speculatief. Indien ze echter correct is, moet de vraag worden gesteld waarom men overgeschakeld is op deze symbolische offers. Mogelijk liggen religieuze, ethische, economische of ideologische motieven aan de basis van deze evolutie. Een religieus motief schuilt in het belang dat aan brood en koek - beiden vruchtbaarheidssymbolen - werd gehecht. Ze moesten met eerbied behandeld worden, want ze waren wedergiften voor de vruchtbaarheidschenkende goden en doden. Het volgende voorbeeld illustreert dit uitgangspunt. De gebroeders Grimm schreven in hun *Deutsche Sagen* (1816) een verhaal neer over een moeder die haar overleden kind zelfgebakken schoentjes, van het beste, witste meel, meegaf. Het kind liet de moeder echter niet met rust en achtervolgde haar in haar dromen. Ze besloot het kind opnieuw op te graven en het echte schoenen aan te doen. Het was immers *broodschenis*, brood onder de voetzolen te leggen. De dode zou er in de andere wereld op moeten lopen, wat een oneerbiedige handeling was.

---

<sup>49</sup> Een exacte datum geven is niet mogelijk. Mogelijk kwam het werkelijke en het plaatsvervangende offer tegelijkertijd voor: zie *infra*.

<sup>50</sup> *Gebildbrote der Faschings- Fastnachts- und Fastenzeit* (1908); *Gebildbrote bei des Geburts- Wochenbett- und Tauffeier* (1909); *Gebildbrote der Sommer- Sonnewendzeit* (1910); *Gebildbrote der Hochzeit* (1911).

<sup>51</sup> De Cleene (1999: 414) stelt dat de Egyptenaren, Grieken en Romeinen hun mensen- en dierenoffers vervingen door nabootsingen ervan, eerst in metaal, later in brood.

Wat het ethische motief betreft zou humanisering een verklaring kunnen zijn voor deze symbolische offers. Farwerck (1970: 54) stelt dat in de Germaanse religie “(...) *doden in de oorlog, doden als gevolg van een rechterlijke uitspraak en doden door offeren (...) voor hen geoorloofd*” was. Er bestonden dus geen ethische bezwaren tegen mensenoffers. Men was er immers van overtuigd dat enkel de stipte uitvoering van de voorgeschreven rituelen op gepaste tijden, heil bracht. Heil verdienen was niet gebonden aan morele eisen. Na verloop van tijd kunnen de opvattingen over gebruiken rond leven en dood echter gewijzigd zijn met humanisering en dus nagebootste offers als gevolg.

Het economische motief stelt dat deze brood- en koekoffers minder zwaar doorwogen op de gemeenschap dan de werkelijke offergaven. Bij deze stelling hebben we een aanmerking: ging men tijdens momenten van schaarste beperken op giften aan goden en doden? Is het niet denkbaar dat men de goden en gestorvenen dan net extra ging verwennen?

De ideologische verklaring stelt dat de beleving van de doden- en godenwereld een minder concrete maar veeleer een symbolische dimensie kreeg zoals dit ook mogelijk het geval was bij de overgang van inhumatie naar incineratie.<sup>52</sup> Bij de hypothese van Höfler, waarbij nagebootste offers uit deeg de mensen- en dierenoffer vervingen, wordt door vele volkskundigen, waaronder Eckstein, bedenkingen gemaakt. Dit om verschillende redenen. Ten eerste omdat het erg riskant is figuratief brood en gebak uit de huidige tijd te linken aan een twee- tot drieduizend jaar oude voorstelling. Ten tweede omdat de afbeeldingen uit deeg in de tijd steeds na en dus als volgende stap van het oorspronkelijke bloedige offer worden geplaatst. Mogelijk bestonden het werkelijke en het plaatsvervangende offer tegelijkertijd. Er zou dan bijvoorbeeld sprake zijn van een onderscheid tussen arm en rijk. De rijken offerden de dieren, de armen een nabootsing uit deeg. Het betreft hier dus een nuancering van het economische motief. Voor elke hypothese valt wel iets te zeggen; uitsluitel hebben we echter niet omdat staving ervan onmogelijk is (Hansen 1968: 30-31; Nannings 1932: 36; Valentin 1978: 14-15; Jacob 1955: 89; Farwerck 1970: 53; De Reu 1991: 20; Hansen 1968: 121).

In de praktijk haalt Höfler<sup>53</sup> de volgende voorbeelden aan: de haarvlecht<sup>54</sup> was in de plaats gekomen van het vrouwenoffer, en het vlechtbrood verving op haar beurt de haarvlecht. Dit brood dat vandaag de dag nog steeds bekend is, werd in onze streken, hoofdzakelijk gegeten

---

<sup>52</sup> Zie *supra* – voetnoot 45.

<sup>53</sup> *Das Haaropfer in Teigform (s.a.)*.

<sup>54</sup> In de Illias en in de Attische tragedie snijden vrouwen bij het sterven van hun echtgenoot of broer zich de haren af (Ziehr 1984: 100). Ook in andere religies speelt het haar een belangrijke rol. In Nieuw-Ierland laten de mannen hun haar groeien tijdens de rouwperiode. Net voor het dodenfeest scheren ze het weg boven de oren (Bruyninx 1997: 76).

met Allerzielen, nieuwjaar, en bij sterfgevallen. Er lijkt dus een verband te bestaan met de dodencultus, wat de hypothese van Höfler kracht bijzet (D.C. 1906: 79). Hansen (1968: 32) stelt aanvullend dat vlechten en knopen bescherming boden tegen kwade invloeden. Krakelingen<sup>55</sup> zouden dan weer afkomstig zijn van sieraden zoals halsringen en armspangen die bij de Germanen werden meegegeven in het graf. Ook etymologisch is er een verband: het Duitse woord voor krakeling, *Brezel*, stamt af van het latijnse woord *bracchium* of *bracciola*, wat zoveel wil zeggen als *ineengestrengelde armpjes*. Er zijn echter nog meer verklaringen die de ronde doen: de Duitse geleerde Max Wårhen beweerde dat de oorspronkelijke ringbroden uit het oude Rome stammen. De bakkers maakten er ringbroden van het beste tarwemeel en versierden er tijdens bakkersfestijnen hun ezels die de maalstenen trokken mee (Scheper 1996: 8-9). Verder zoekt Höfler een verklaring voor het *beendergebak*: het beenoffer zou het hele dier vervangen. In plaats van een bot te offeren, schonk men na verloop van tijd een vollaard<sup>56</sup>, een langwerpige brood in de vorm van een scheenbeen (de Joode 1985: 22).

Meischke, een dilettant en auteur van het werk *Koek-en speculaasprenten, het vanwaar en het waarvan* (s.a.), stelt dat deze brood- en koekoffers goddelijke krachten in zich absorbeerden. De schenkers aten deze gewijde koeken en broden op. Deze maakten goddelijke en helende krachten vrij in het lichaam van de ontvanger.<sup>57</sup> Ook Etienne Cocquyt schrijft iets dergelijks in het tijdschrift *Tip Culinaire* (1993: 105). Onze voorouders zouden antropomorfe mannen en vrouwen vormen, naar hun overleden familieleden. Deze koekvormen aten ze achteraf om op deze wijze hun wedergeboorte te garanderen. Deze stellingen zijn aannemelijk. De koeken moeten echter wel een rituele handeling doorlopen. Tijdens deze *communie* worden de offeraars, de offerkoek en de godheid één. Het is een moment van extase (Gutmann 1997: 199).

### **2.1.2. De opkomst van het christendom**

Bij de verspreiding van het christendom kwamen deze offergebruiken fel onder vuur te liggen. In onze streken begon de tweede en definitieve kerstening in de zevende, achtste

---

<sup>55</sup> In België wordt ook de naam *mastel* genoemd. Dit is een oude begrafeniskoek. Ook de krakelingenworp te Geraardsbergen mag niet onvermeld blijven (Scheper 1996: 21; De Cleene 1999: 424; Van der Graft, *Volkskunde* LXII, 1961: 96).

<sup>56</sup> In Nederland heet dit brood *duivekater* (De Cleene 1999: 414, 417).

<sup>57</sup> Merk hier het verband op met de hostie. Van der Ploeg stelt dat we, door deze inname, met Christus worden verenigd ([www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html](http://www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html)).

eeuw. Het was niet zo dat het christendom als een pletwals over het heidendom – Keltische, Germaanse, Griekse, Romeinse, ..., religies - heen rolde en het volledig verdrong. De bekering gebeurde geleidelijk: zwaar bruskeren was af te raden en had immers een tegengesteld effect. In de praktijk betekende dit dat de oude vorm een nieuwe inhoud kreeg: christelijke feesten werden gevierd op dagen waarop heidense feesten gehouden werden; kerken en kapellen werden gebouwd op de plaats van oude heidense cultusplaatsen<sup>58</sup>; heiligen<sup>59</sup> namen grotendeels de functies van heidense goden en halfgoden over. Pagane denkbeelden werden gedemoniseerd: het wilde Heir, Wodans dodenleger, bestond vanaf dan uit ongedoopte kinderen, zelfmoordenaars, ketters, heidenen en tovenaars. Hoe later, hoe meer de opvattingen verschilden van de oorspronkelijke: stropers, dronkaards en vrijmetselaars<sup>60</sup> behoorden dan tot het Heir. De heidene maakte zich echter niet plotseling los van het oude geloof. Het christendom was immers een heel andere religie dan die die de heidenen gewend waren. Deze laatsten geloofden in hun goden omdat ze hulp boden: ze brachten een rijke oogst, goede visvangst, welvaart en overwinning. Hun geloof vond geen bevestiging in het abstract denken, wel in het concretere gebed en offer. Bij het christendom waren ook dogma's en morele eisen belangrijk. Wanneer de gelegenheid zich voordeed werd het heidense geloof snel gerecupereerd. De kerk antwoordde hierop, naast geweld<sup>61</sup>, met de *biecht*, een element dat in het heidendom niet voorkwam.<sup>62</sup> Op deze manier was er een controle, een streven van de kerk om de totale persoon te beheersen. Men kreeg zo een idee in hoever er sprake was van uiterlijk vertoon of van innerlijke overtuiging (Valgaerts 1992: 94; De Reu 1991: 19-20; Farwerck 1970: 229).

De *Indiculus superstitionum et paganiarum* (743) is een index van verboden bijgelovige en heidense gebruiken. Wat ons rest zijn enkel nog de titels van de dertig paragrafen. Eén paragraaf, *De sacrilegio super defunctos, id est dadsisas* handelt over gebruiken die betrekking hebben op de doden. We lezen hierin dat de Kerk de rituele offermaaltijd bij het graf, de *agapè*, tevergeefs heeft bestreden, hoewel hij ook door de eerste christenen werd

---

<sup>58</sup> Een typisch voorbeeld betreft het Pantheon te Rome: paus Bonifatius IV verkreeg van de Romeinse keizer dat het werd gezuiverd van heidense goden en werd toegewijd aan Onze-Lieve-Vrouw en alle martelaren (Valgaerts 1992: 97).

<sup>59</sup> Zo houden eigenschappen toegeschreven aan Sint-Maarten, Sint-Nicolaas en Sint-Stephanus verband met Wodan (Farwerck 1970: 230).

<sup>60</sup> Men meende dat vrijmetselaars een pact met de duivel hadden gesloten. In West-Brabant trokken ze 's nachts met veel getier en gezang door de lucht (Farwerck 1970: 107).

<sup>61</sup> Heidense tempels, idolen of heilige bomen werden vernietigd. Opgravingen hebben echter nooit zulke praktijken aan het licht gebracht (Dierkens 1991: 50).

<sup>62</sup> De Cleene (2005: 45) meldt echter dat de heidenen in Ierland de *anamchara* of *zielenvriend* kenden. Het element van biecht kwam dus wel voor in de voorchristelijke tijd.

genuttigd.<sup>63</sup> Taferelen op fresco's van Romeinse catacomben getuigen hiervan. De *agapè* was, in tegenstelling tot de Heilige Eucharistie, een *verzadigende* maaltijd. Ze werd door de familieleden van overledenen jaarlijks in de nabijheid van hun graven gehouden. De aanwezigen reserveerden een plaats voor de dode en zetten hem voedsel en drank voor. Ook in graven werd voedsel bijgezet.<sup>64</sup> Bij de eerste christenen ging de Heilige Eucharistie dan wel aan de *agapè* vooraf maar de nuttigingen stonden volledig los van elkaar. Het maaltijd-element was bij de Heilige Eucharistie immers afwezig, het betrof hier slechts een *nutting* van een stuk brood<sup>65</sup>. De kerk trachtte deze offermaaltijd geleidelijk om te buigen naar een voedseluitdeling aan de armen naar aanleiding van een kerkelijke begrafenis.<sup>66</sup> Soms stak men ook een geldstuk in een brood of koek, of gaf men gewoon geld. Vandaag de dag is een maaltijd na een begrafenis nog steeds gebruikelijk.<sup>67</sup> We zien dus dat deze, door een oude traditie is bepaald en bijvoorbeeld niet, uit overweging dat de rouwenden nog een hele reis voor de boeg hadden. Ook de zielenkoeken mogen in deze context niet onvermeld blijven. Op Allerzielen bad men bij het eten van dergelijke koeken een paternoster om de lijdende zielen uit het vagevuur te bevrijden. Hoe meer koeken men at, hoe meer zielen er verlost werden. Dit gebruik was vorige eeuw nog steeds in zwang in België.<sup>68</sup> Ook de Germanen kenden deze traditie. Het is tevens belangrijk te vermelden waarom de kerk zo gekant was tegen deze rituele maaltijd.<sup>69</sup> Ten eerste omdat dit een heidens relict was, dat moest verdwijnen. Vaak ontvaardden deze maaltijden immers in vreetpartijen<sup>70</sup>, wat niet correspondeerde met de christelijke moraal. Ten tweede omdat een offermaaltijd niet langer noodzakelijk was omdat Jezus' dood reeds als een offer werd opgevat. Deze keer betrof het echter een voor ééns en altijd geldige en verlossende offergave, die toereikend was voor *onze* zonden, de zonden van alle mensen. Er werden geen gaven meer verlangd, maar *geloof*. Gutmann (1997: 200-201)

---

<sup>63</sup> Jacob van Serugh (521), een theoloog van Syrische oorsprong, trachtte de antieke en vroegchristelijke praktijk van *de agapè* en de houding van de kerk ten opzichte van de dodencultus te verzoenen in een gedicht (Lebbe 1991: 75).

<sup>64</sup> In de Sankt-Severin te Keulen, vond men onder andere een schaal met resten van een vogel gebakken in honing (Sermon 2001: 138).

<sup>65</sup> In het vroege christendom was dit een Romeins ringbrood of kruisbrood. Later werden stempels gebruikt (Hansen 1968: 44).

<sup>66</sup> Dit gebruik bleef in Brugge bestaan tot het Interbellum (Lebbe 1991: 86).

<sup>67</sup> In Siberië is het nog steeds gebruikelijk een maaltijd op het graf te nuttigen ter ere van de overledene (Man Bijt Hond, 21 februari 2006).

<sup>68</sup> In Antwerpen deed men, in 1930, veel saffraan in het deeg om er een gele kleur aan te geven. Deze symboliseerde het vagevuur (De Cleene 1999: 417).

<sup>69</sup> Ook de wereldlijke overheid was gekant tegen de maaltijden. Ze werden beschouwd als niet controleerbare vormen van samenzwering (Dierkens 1991: 62).

<sup>70</sup> Feestmaaltijden van gilden en broedersschappen werden daarom bestreden, onder andere door Hincmar, aartsbisschop van Reims (Sermon 2001: 138).



stelt echter verder dat een minimale offerdimensie, vorm gekregen in de hostie<sup>71</sup>, noodzakelijk is. Een verinnerlijking van het offergebeuren, het *geloven*, is binnen de op historische continuïteit ingestelde kerk immers geen levensvatbare mogelijkheid ([www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html](http://www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html); Lebbe 1991: 76,86; De Cleene 1999:417; Nannings 1932: 23-24).

Een andere paragraaf in de *Indiculus superstitionum* handelt over het verbod op heidense beeldvoorstellingen. Dit uitte zich onder andere in het verbod op het maken van figuren uit brooddeeg (Farwerck 1970: 233). Men herkende namelijk offerdieren in de herten, zwijnen, paarden en katers uit brooddeeg en ze maakten deel uit van de rituele offermaaltijd gewijd aan doden en goden (Nannings 1932:43). Eligius (588) predikte onophoudelijk tegen deze verdoemde afgodsbeelden gemaakt uit gewijd meel of uit zoet ongegist deeg (Cocquyt 1993: 105). Paus Pelagius I schrijft, circa 550, aan bisschop Sapaundus uit Arles, het volgende (Hansen 1968: 31): “*Wie uwer (christenen) zal er rekenschap van durven geven niet zomaar een misstand, maar wel degelijk een misdaad te hebben toegestaan: het vervaardigen van een afgod uit tarwemeel, waarvan men de oren, ogen, handen en verschillende ledematen aan het goedgelovige volk uitdeelde, alsof men hun er een grote gunst mee bewees.*” Deze iconoclastische oproep leert ons tevens dat, zoals Milis (1991:14) stelt, het christendom zelf nog in een beginfase was. De leer stond open voor beïnvloeding. Contact met heidenen was onvermijdelijk. Zelfs mensen met een kerkelijke functie waren niet altijd vrij van heidense ideeën. De scheidingslijn tussen heidendom en christendom was dus, ondanks hun verschillen vaak moeilijk te trekken. Ook Farwerck (1970: 229) vermeldt deze assimilatie. In een brief van paus Gregorius II (715-732) aan Bonifacius is er sprake van een presbyter die aan Jupiter offerde en offervlees at. Volgens Beda Venerabilis (673-735) zou, in de zevende eeuw, koning Redwald van Engeland in dezelfde tempel zowel aan Christus als aan heidense goden geofferd hebben.

Verzet voeren tegen deze figuratieve offerkoeken, die geconsumeerd werden tijdens de offermaaltijden, haalde niet veel uit. Daarom werden ze gekerstend: kloosterbakkerijen vervingen heidense voorstellingen door christelijke afbeeldingen. Zo lezen we op de eerste bladzijde uit een toespraak van prediker Johann Geiler (1508) een voorstelling van een vader

---

<sup>71</sup> *Hostie* is afkomstig van het Latijnse *hostia* wat *klein offerdier*, *offer* betekent. Deze benaming kwam pas in de elfde eeuw op, toen men van ringbroden overging naar kleine platte ongedesemde broden. Het Laatste Avondmaal vond immers plaats tijdens het joodse paasfeest, het feest van de ongedesemde broden (Hansen 1968: 44; Ziehr 1984: 120).

des huizes die zijn kroost een koek<sup>72</sup> schonk die de kruisiging afbeeldde. Het meel stelde Christus' lichaam voor, de honing zijn barmhartigheid. Meel en honing werden tot deeg gemengd, net zoals Christus de goddelijke en menselijke natuur in zich verenigde. De koeken hadden hun offerdimensie niet verloren en werden getolereerd. Ze bespoedigden immers de verspreiding van het christendom in een analfabetisch klimaat. Ook het schenken aan hogere machten bleef bewaard. Zo gaven kloosters koeken aan hun begunstigers (Nannings 1932: 7; Kürth 1981: 64).

Zoals uit het voorgaande blijkt, waren deze koeken als gevolg van assimilatie niet uitsluitend christelijk geïnspireerd. Zoals Milis (1991: 11-12) stelt: *“Het werd in een vijzel meege draaid en verpulverd, maar zelfs verpulverd bleven zijn bestanddelen toch nog aanwezig.”* Zo glipten heidense voorstellingen af en toe tussen de christelijke (Meischke s.a.:118).

Zoals reeds vermeld, stond in de voorchristelijke religies de natuur centraal. *Supra* hebben wij vooral belang gehecht aan de elementen vruchtbaarheid<sup>73</sup> en regeneratie. Deze elementen, die onder andere in het joelfeest prominent aanwezig waren, komen ook voor in het christendom. Zo stelt Farwerck (1970: 237) vast dat de oogst gekerstend werd. Maria neemt hier de rol van vruchtbaarheidsgodin over. Ze wordt soms afgebeeld in een met korenaren bewerkte mantel. Ziehr (1984: 15) vergelijkt haar met korenmoeder<sup>74</sup> Demeter. Verder stelt hij dat Isidoor van Pelusium († 450 n.o.t.), een Egyptische bisschop, het volgende schreef: *“Er zou toch een duidelijk onderscheid moeten worden gemaakt tussen de Magna Mater der heidenen en de Magna Mater Maria.”* Het brood, symbool voor vruchtbaarheid, kreeg een christelijke inhoud in de figuur van Jezus Christus. Het werd beschouwd als de belichaming van Gods genade en werd nooit aangesneden zonder met het mes of de hand een kruisteken erop te hebben gemaakt.<sup>75</sup> Een middeleeuws dichter, Johann von Krolewitz, schreef het volgende over Christus: *“(hij die) gezaaid werd, in bloei stond, groeide, gemaaid werd, als een garve gebonden, gedorst en geslagen, vermalen, in de oven geschoven, daar drie dagen gelaten, er uit werd gehaald en tenslotte door de mens als brood gegeten.”* Christus wordt hier vergeleken met de graankorrel. Tijdens het Laatste Avondmaal maakte hij Zijn lichaam tot brood en gaf het aan zijn leerlingen.

---

<sup>72</sup> Het betrof hier een *lebuchen*, peperkoek. *Lebuchen* is afkomstig van het Latijnse *libum*, offerkoek (Nannings 1932: 7).

<sup>73</sup> Vruchtbaarheidsfeesten werden door de kerk, wegens hun seksuele connotatie, als onrein beschouwd, (Farwerck 1970: 237).

<sup>74</sup> Term ontleend aan Frazer (1995: 502).

<sup>75</sup> Dit gebruik was in de twintigste eeuw nog in zwang (gesprek, A. Smagge, Schilde, 3 maart 2006).

In het christendom vertegenwoordigt de hostie het lichaam van Christus. De dood van Christus geldt als definitief offer voor de zonden van de mensheid. Bijgevolg wordt het offer, zoals reeds vermeld, geminimaliseerd. Heil verdient men door moreel te handelen. Het opportunistische *do ut des*-principe is niet langer van toepassing. Maar de correlatie met de natuur, in Christus als graankorrel en Maria als vruchtbaarheidsgodin, blijft duidelijk aanwezig (Jacob 1955: 35, 89; Gutmann 1997: 200).

### **2.1.3. De Reformatie**

Het tweede gebod (*Exodus* 34:17), “*Ge moogt geen godenbeelden maken*”, werd in het christendom luchtig opgevat. Van Jezus werden wel degelijk afbeeldingen en iconen gemaakt. Ook heiligen kregen hun beelden. Maar er werd een grens gesteld: de beelden mochten vereerd worden, maar niet aanbeden. Het protestantisme<sup>76</sup> interpreteerde dit gebod letterlijker<sup>77</sup>, was radicaler (www.filosofiemagazine.nl). Deze herinterpretatie had iconoclastische gevolgen,<sup>78</sup> voelbaar tot in de zestiende-eeuwse bakkerswinkels. Zo werden in Hoorn, de Noordelijke Nederlanden, sant, santin en de hele santenkraam verboden. Voor de hervormers waren ze paapse superstities (Schilstra 1985: 46). Heiligen waren voor hen immers opvolgers van de heidense goden en halfgoden (Burke 1990: 199). Eigenlijk fungeerden de koeken als een soort *biblia pauperum*. Visuele en orale communicatiemiddelen<sup>79</sup> overheersten immers in die periode (Pichal 1975: 21). Maar er was meer, naast het tweede gebod beriepen de protestanten zich op *Jeremia* 7: 18: “(...) *de vrouwen kneden het deeg om koeken te bakken voor de koningin van de hemel. Ze beledigen mij door offers te brengen aan andere goden.*” Zo was zelfs het maken van speculaaspoppen verboden. Snoepgoed *tout court* paste trouwens niet in de *protestantse werkeethiek*. Deze term werd het eerst gebruikt door socioloog Max Weber. Hij doelde op de ascetische levensstijl van de protestanten met deugden als vlijt, perfectie en zelfbeheersing (Burke 1990: 202). Feestdagen wilden ze daarom liever afschaffen. Ze waren immers niet op de bijbel gebaseerd en richtten zich bovendien op de verering van mensen en niet op die van God (Rooijackers 1994: 272). Onder andere tegen het Sint-Nicolaasfeest<sup>80</sup> verzette men zich hevig. Sint-Nicolaaskeuren werden verspreid waarin fel geprotesteerd werd tegen poppengoed en ander

---

<sup>76</sup> We hanteren hier de term *protestantisme*. Uiteraard zijn er binnen het protestantisme verschillende stromingen met elk hun eigen nuances. Hierop ingaan zou ons echter te ver leiden.

<sup>77</sup> De kerkinterieurs van Pieter Van Saenredam (1597-1665) illustreren dit.

<sup>78</sup> Dit uitte zich in de Beeldenstorm in 1566 (Marnef 1996: 128).

<sup>79</sup> Burke (1990: 217) meldt dat katholieke streken meer analfabetisme kenden dan protestantse.

<sup>80</sup> We bespreken Sint-Nicolaas in het laatste hoofdstuk uitvoerig.

*slickerdemick*. In de Noordelijke Nederlanden tolereerde men dit feest zolang de verering discreet gebeurde, en niet zelden tegen de betaling van de nodige steekpenningen of recognitiegelden. Het werk *Sint-Nicolaasavond (1665-1668)*<sup>81</sup> (afb. 1) van Jan Steen illustreert dat deze viering thuis en intieme kring gebeurde (Janssen 1993: 32). Vaak werden echter vermomde sinterklazen verkocht.<sup>82</sup> De karakteristieke attributen ontbraken bij deze sinten (Schilstra 1961: 87). Toch merken we dat vandaag de dag het Sint-Nicolaasfeest nog steeds erg populair is in Nederland. Waarschijnlijk werd de aanval van de kerkleiders op dit feest voor jonge kinderen destijds als overdreven ervaren (Janssen 1993: 32). Voor de Zuidelijke Nederlanden zijn er geen gegevens beschikbaar wat betreft de vervolging van deze koeken. De ontwikkeling van het protestantisme werd immers de kop ingedrukt na de overwinning van de Spanjaarden. Toch moet worden gezegd dat de Zuidelijke Nederlanden voortrekkers van het protestantisme waren. Zo waren het twee Vlaamse monniken, Hendrik Voes en Johannes van Esschen die de eerste twee martelaren van de kerkhervormingen werden (Pichal 1975: 61-62).

In het protestantisme wilde men teruggaan naar de essentie: *solus Christus, sola scriptura, sola fide*. Door het altijdgeldende offer van Jezus Christus was een offergave niet meer nodig, zoals eerder reeds vermeld. De hostie, in het christendom het lichaam van Christus vertegenwoordigend, maakte de mens echter opnieuw tot subject van de offerhandeling, zij het in mindere mate dan in het heidendom. De offerkoeken werden gekerstend en men trachtte hun functie om te buigen voor propagerende doeleinden. De koeken voor de doden werden sindsdien aan de armen geschonken. De offerdimensie bleef echter aanwezig. Het protestantisme legde, nog meer dan het christendom, de nadruk op *geloven*. Zo verzetten de hervormers zich tegen aflaten. Het werd namelijk als zondig beschouwd, wanneer men door gaven macht over God trachtte te krijgen. Mensen konden hun heil niet verdienen, maar waren gepredestineerd. Dit impliceerde opnieuw een *verinnerlijking* van het offergebeuren. In het protestantisme vertegenwoordigde de hostie niet langer het lichaam van Christus, maar was een herinnering aan zijn lijden. Het offerthema bleef in de protestantse kerk aanwezig, maar de afkeer van het offer werd een belangrijk element. De devaluatie van het rituele offer werd in het protestantisme geïntensiveerd. Ook tijdens de renaissance en de verlichting lag het

---

<sup>81</sup> Dit schilderij toont een meisje met een Johannes De Doper-pop in haar armen en een kind met een Sinterklaas uit taaitaai (Chapman 1996: 146).

<sup>82</sup> Houtsnijder Jan Van de Voorde vertelde dat bij kleinged- en suikerbakkers in Breda vermomde sinterklazen werden verkocht. Hij heeft zelf zo een vorm uitgesneden. Deze wordt besproken in het vijfde hoofdstuk (Brussel, 23 maart 2005).

offer fel onder vuur. Er was een duidelijk verlangen naar een *zuiver innerlijke* religie, met een drang naar het rationele ten nadele van het metafysische (Gutmann 1997: 193-205).

De religieuze functie van figuratieve koeken en broden boette aan belang in. Dit heeft twee oorzaken: ten eerste omdat er, zoals eerder gesteld, zich een *verinnerlijking*<sup>83</sup> van het offergebeuren voordeed. Ten tweede omdat bijbelse voorstellingen in het protestantisme niet langer werden getolereerd. Een profane thematiek was sindsdien couranter. Schilstra (1961: 89) poneert de hypothese dat deze santen en santinnen evolueerden tot de vrijers- en vrijsterskoeken. De aureool van de heiligen zou zich ontwikkeld hebben tot de weelderige pluimenhoed van de vrijers en de hoog opgaande kapsels van de vrijsters: een thematiek die vooral typisch is voor Nederland. De religieuze functie nam geleidelijk af. Enkel de traditie bleef occasioneel bestaan.

## **2.2. Sociale functie, gebruik en betekenis**

De figuratieve koeken en broden hadden, en hebben vandaag nog altijd, een uitgesproken sociale functie.<sup>84</sup> Al in de voorchristelijke tijd werden deze koeken en broden geschonken en gegeten op verschillende feesten en gelegenheden. Aanvankelijk waren ze bestemd voor vorsten en hun naaste omgeving. Zo stonden op de tafel van Nero gebak in de vorm van varkentjes en versnaperingen in de vorm van schelpen en vogels. Later werd het een privilege voor wie ze zich konden veroorloven (de Joode 1985: 14, 23; Ziehr 1984: 87).

Brood en koek begeleiden de mens van wieg tot graf en ontbreken niet tijdens feesten. Dit is niet alleen zo naar aanleiding van (volks)religieuze feestdagen, maar ook bij andere belangrijke gebeurtenissen zoals doopsel, vormsel, huwelijk en begrafenis. Vele feesten en gelegenheden hebben hun specifieke eetcultuur. Reeds in de *Edda*, geschreven door Snorri Sturluson (1179-1241), wordt gewezen op het gebruik van feestbroden in Germaanse dorpen en nederzettingen (Ziehr 1984: 108). Vandaag de dag zijn verschillende tradities enerzijds gemarginaliseerd of verdwenen, anderzijds behouden terwijl hun betekenis aan belang heeft ingeboet. Gedragswetenschapper O. Koenig vermeldt een eerste oorzaak: "*Iedere poging tot*

<sup>83</sup> Deze *verinnerlijking* uitte zich niet enkel op theologisch vlak. Gutmann (1997: 203) stelt dat het hele maatschappij verinnerlijkt raakt: er is een vermindering van sociale controle door stedelijke uitbreiding en een intiëmer worden van het familieverband.

<sup>84</sup> De koeken hadden ook een decoratieve functie, gebruik en betekenis. Deze komen echter pas ter sprake in het vierde hoofdstuk, omdat we ze op een vlotte manier kunnen verbinden aan het speculaasdeeg.

*analyse van een gebruik moet uitgaan van de psychische behoefte van de mens.*"<sup>85</sup> We constateren dat de functie van deze tradities is verschoven van een psychisch noodzakelijke naar een vermakelijke. Ontbering was in het verleden, in onze maatschappij, prominenter aanwezig dan vandaag de dag. Onze eetcultuur is de laatste eeuwen immers sterk gewijzigd. Het voedsel was vroeger niet zo gevarieerd als nu. Feest was de tegenpool van het dagelijks leven. Het was een tijd van verspilling, juist omdat in het dagelijks leven zuinigheid troef was. Bijgevolg wordt er vandaag minder intens naar feesten toegeleefd. Vaak worden ze op artificiële of commerciële wijze levend gehouden. Ten tweede was er in het verleden sprake van censuur en geen vrije meningsuiting. Tijdens feesten, zoals carnaval, konden onderworpenen rancune tonen en hun frustraties compenseren. Burke (1990: 191) spreekt in dit geval van de *veiligheidskleptheorie*. Ten derde waren deze feesten belangrijk voor de sociale controle. Antropoloog Victor Turner stelt een verhoogde gemeenschapszin vast. Deze vermindert, zoals we hoger zagen, en ruimt plaats voor een *verinnerlijking* van de maatschappij (Burke 1990: 171, 190; Jansen 1993: 70; Kronberger-Frentzen 1959: 7).

Deze feesten hebben, zoals uit het bovenstaande blijkt, een duidelijke sociale functie. Hieruit kunnen we afleiden dat de figuratieve koeken en broden ook een belangrijke sociale rol vervullen, ook al zijn de deelnemers er zich niet altijd van bewust.<sup>86</sup> De volgende voorbeelden illustreren dit mooi. Zo wijst Sermon (2001: 138) op de sociale functie van rouwmaaltijden<sup>87</sup>, waarbij deze koeken geserveerd werden. Deze dodenmalen waren moeilijk te verbieden omdat ze de onderlinge banden versterkten tussen de gasten. Door te trakteren bevestigde men zijn positie in de maatschappij. Uitgenodigd worden op een rouwmaaltijd was een belangrijk teken van vriendschap, het weigeren ervan een belediging. Een ander voorbeeld betreft de kermis. Kermis is een verbastering van het woord *kerk-mis*. Het was aanvankelijk een kerkelijke viering waarbij de parochieheilige werd gevierd. Doordat de *kerk-mis* veel publiek trok, was het voor kooplieden aantrekkelijk *kerk-missen* te bezoeken.<sup>88</sup> Het van oorsprong kerkelijke feest kreeg zo een profaner karakter. Zowel katholieken als protestanten waren gekant tegen de kermis. Dansen, toneel spelen, losbandigheid, toverij of het verkopen van spullen onder christelijke voorwendsels waren verboden. Deze aanvallen op de volkscultuur werden reeds door de eerste christenen bestreden en escaleerden in de zestiende eeuw met de

---

<sup>85</sup> Geciteerd door Janssen (1993: 70).

<sup>86</sup> In dit verband spreken we van *latente* functie, in tegenstelling tot *manifeste* functie.

<sup>87</sup> *Rouwmaaltijden* werden in 2.1. reeds uitvoerig besproken.

<sup>88</sup> In het Duits is de combinatie van religie, handel en feest nog altijd aanwezig in de verschillende betekenissen van het woord *Messe*: kerkwijding, jaarmarkt (Rooijackers 1994: 395).

protestantse hervorming.<sup>89</sup> De kermis fungeerde als ontmoetingsplaats voor vrijgezellen, de koek als eventuele tussenschakel. Wanneer het meisje de koek accepteerde, betekende dit echter nog geen groen licht voor haar aanbieder. Dat bleek pas bij een nadere kennismaking. Kreeg hij dan het laatste stukje van de koek aangeboden, dan wist hij dat hij afgewezen was. Althans, zo was de situatie in Zeeland, in de Zuidelijke Nederlanden. Regionaal waren er variaties op dit thema.<sup>90</sup> De literatuur vertelt ons dat dit gebruik niet enkel gangbaar was op kermissen maar ook met sinterklaas. Nergens vinden we echter een aanwijzing of het hier om aparte gebruiken gaat, dan wel om assimilatie. Mogelijk was dit gebruik tijdens de *Nicolaesmarkt* zo populair dat het algemeen ingang vond. Sinterklaas was immers de patroonheilige van de vrijers. Zijn epitheton, goedheiligman, is een verbastering van het woord *hylickmaker*, wat *huwelijksmakelaar* betekent. De koek werd daarom huwelijkskoek of *hylickmaker* genoemd. Vaak was dit een koek met een opschrift.<sup>91</sup> Ook schonk men elkaar een hart uit marsepein of een *koekvrijer*. Dat is een grote speculaaspop, een man of een vrouw voorstellend. Via zo een pop of een andere voorstelling uit koek uitte men kritiek op de ontvanger.<sup>92</sup> Deze kritiek kon zowel positief als negatief zijn. Een vrijer kon een liefdesverklaring symboliseren. Een varken op de leer vertelde zijn ontvanger dan weer dat hij gierig was. Van der Hulst (2000: 11) schrijft verder dat een taaipop steeds negatief bedoeld was. Ze werd bijvoorbeeld aan oude vrijsters geschonken. In de literatuur worden uitsluitend voorbeelden uit het huidige Nederland aangehaald. Enkel Ver Elst (s.a.: 316) situeert dit gebruik ook in het huidige België. Hij specificceert echter niet en beperkt zich tot het sinterklaasgebruik. De kermiskoek voor de geliefde komt niet ter sprake. Nannings (1932: 49, 95-96) stelt dat deze *koekvrijers* typisch waren voor het huidige Nederland. Het huidige België kende een analoog gebruik in de *roggeventen* en *roggewijven* die met sintegreef werden gegeven. Sintegreef was net als sinterklaas de patroonheilige van de geliefden. Deze heilige bracht de speculaaspoppen en marsepeinen harten bij de liefjes thuis. Dit poppengoed had vaak de vorm van graaf of gravin. We moeten opmerken dat sintegreef vooral een Antwerpse heilige was.<sup>93</sup> In de Zuidelijke Nederlanden beconcurrerde hij samen met Sint-Maarten sinterklaas. We kunnen vaststellen dat de goedheiligman in het huidige Nederland uitbundiger werd gevierd dan hier. Ook het *koekvrijen* lijkt een serieuzere aangelegenheid te

<sup>89</sup> De katholieken waren minder radicaal dan de protestanten. De eersten wilden feesten zuiveren van volkse smetten, niet afschaffen (Burke 1990: 204).

<sup>90</sup> In Drenthe gaf een jongen met de kermis een koek aan zijn meisje. Deed hij dat niet, dan betekende dit, dat hij de relatie wilde beëindigen (Ter Molen 1983: 58).

<sup>91</sup> de Jooode (1985: 76) vermeldt het volgende opschrift: "*mijn ogen zijn voor iedereen, mijn hart voor u alleen*".

<sup>92</sup> Het element van kritiek uitte is een gebruik dat nog steeds levend is in Nederland in het sinterklaasgedicht. Dit gebruik ontstond in de negentiende eeuw (Strouken 1998: 4).

<sup>93</sup> Sermon (2001: 33) schrijft dat sintegreef ook werd gevierd in Brabant, Vlaanderen en Frans-Vlaanderen.

zijn geweest bij onze noorderburen. De *vrijers* en *vrijsters* zijn immers trotse, prachtig uitgedoste figuren. De *venten* en *wijven*, zoals Nannings ze bij ons noemt, zijn karikaturaal, met hun lange neuzen en scherpe kinnen (van der Hulst: 2000: 8; Janssen 1993: 31-32; de Joode 1985: 76; Strouken 1998: 4; Ver Elst s.a.: 43; Schilstra 1985: 27).

Een ander gebruik op de kermis was het *koekhakken* of *koekkappen*. François Mulders (1850-1929) een schoolmeester uit Dordrecht beschrijft dit gebruik in zijn dagboek, zoals het er omstreeks 1875 in Brandwijk, het huidige Zuid-Nederland, aan toe ging.<sup>94</sup> Deelnemers trachtten met het minst aantal slagen een koek in twee delen te kappen. Koekhakken was een gevaarlijk spel. Geregeld werden er vingers afgehakt. In de Franse tijd (1794-1815) kantte de overheid zich fel tegen dit gewelddadige vermaak. Zo bepaalde het stadsbestuur van Eindhoven in juni 1798 dat “*niemand sal moogen 't sij met Bijl, Mes, Stok off ander instrument eenige koek te laten kappen, snijden off slaan, op verbeurte van 3 gln.*” Het Huis van Alijn bezit een volksprent - afkomstig uit Gent, circa 1740 - die het *koekkappen* uitbeeldt (fig. 1) (Rooijackers 1994: 406). Rooijackers (1994: 413) vermeldt nog het gebruik van een *schertsbegravenis* te Tilburg (s.a.), op het einde van de kermis. Een in een wit laken gehulde speculaaspop werd op een lijkbaar gelegd waaraan lege geldbeugels hingen. De begravenisstoet liet zich vervolgens overal op een borrel trakteren.

De kermis boette echter fel aan belang in. Dit had verschillende oorzaken. Ten eerste kantte de overheid zich fel tegen het *koekvrijen*. Vandenbroecke (1986: 192) schrijft dat er sinds de Nieuwe Tijd een *verpreutsing* optrad: “*Voorheen was het de normaalste zaak van de wereld dat er aan de jeugd een aantal outlets werden gelaten. Tijdens de volgende eeuw (late zestiende eeuw, begin zeventiende eeuw) (...) treedt men normerend op.*” De overheid beschouwde zelfs het gemengd cafébezoek en danspartijen als zondig. Het frequent reageren tegen deze uitlatingen zou soms meer kwaad dan goed hebben gedaan. Strouken (1998: 5) meldt in dit verband dat het gebruik om koeken uit te wisselen in de loop van de achttiende eeuw alsmear populairder werd. Ten tweede was er een economische oorzaak. Door de economische achteruitgang in de negentiende eeuw legde men de nadruk op het gezinsleven. Een combinatie van deze twee oorzaken betekende dat de begoede klasse zelf feesten ging organiseren om een partner te zoeken voor zoon- of dochterlief. Kermissen kregen bijgevolg een slecht imago. Ze werden ontmoetingsplaatsen van lagere klassen en fabrieksproletariaat.

---

<sup>94</sup> Zijn mémoires dateren uit 1928 ([www.xs4all.nl/~remery/Schoolmeesters/smmulders.html](http://www.xs4all.nl/~remery/Schoolmeesters/smmulders.html)).



Verder vermeldt Burke (1990: 230) nog dat de teruggang van de kermis in de negentiende eeuw tevens te wijten was aan de verbreding van de markt (Vandenbroecke 1986: 192, 205).

In de negentiende eeuw kreeg het *koekvrijen* concurrentie van het *koekvergulden*: speculaaspoppen en andere koekvormen werden gedecoreerd met bladgoud<sup>95</sup> - een legering van koper, zink en tin - repen papier en verf. Schilstra stelt dat dit gebruik niet enkel bekend was in Nederland. Ook in Engelse<sup>96</sup>, Zweedse en Duitse<sup>97</sup> literatuur wordt het koekvergulden vermeld. Specifiek voor België zijn er geen gegevens beschikbaar. De Nederlandse auteur Hildebrand (1814-1903), een pseudoniem van Nicolaas Beets, schetst in zijn boek *Camera Obscura* (1839) de negentiende-eeuwse samenleving. Hij beschrijft hoe kort voor sinterklaas bij koekbakker De Groot negen huwbare dochters samenkwamen om speculaaskoeken te vergulden (bijlage 1). Dit was een erg precies werkje en allerm minst eenvoudig. Verguldavondjes gingen, naast koekbakkers, ook door bij herbergiers. In dit klimaat van seksuele repressie en *verinnerlijking* van de maatschappij regelden de ouders de uitnodigingen en hielden ze toezicht. Ze trachtten zo de partnerkeuze van zoon of dochter te bepalen. Dit gebruik was populair bij de kleine burgerij. Van der Hulst (2000: 11) schrijft dat de hogere burgerij haar neus ophaalde voor deze verguldavondjes. Deze klasse liet een hart van speculaas of een cadeau bezorgen aan het huis van de geliefde. De populariteit van deze verguldavondjes duurde echter niet lang. In het *Handelsblad* van 27 november 1857 waarschuwde een zekere dokter Lobie tegen het koekvergulden. Het bladgoud zou schadelijk zijn voor de gezondheid. Schilstra stelt dat deze verguldavondjes in 1857, het jaar waarin het artikel van dokter Lobie verscheen, reeds een marginale traditie was. Meischke (s.a.:50) schrijft dat dit gebruik tot circa 1870 voorkwam. Van der Hulst (2000: 12) geeft ook de evolutie van het sinterklaasfeest, van de publieke naar de huiselijke sfeer, als belangrijke oorzaak voor de verdwijning van het koekvergulden. Verder schrijft ze (2000: 12) dat het koekvergulden nooit echt helemaal verdween. Zo werd er op school met sinterklaas nog wel eens koekverguld. Er werden dan wel alternatieve producten gebruikt zoals poedersuiker of gekleurde fondant. Aan de sociale functie van de verguldavondjes, namelijk het vinden van een partner, werd dan weer minder waarde gehecht. Het was vooral een leuke vrijetijdsbesteding tijdens de sinterklaasperiode (Schilstra 1985: 36; van der Hulst 2000: 11-13; de Joode 1985: 24-27).

---

<sup>95</sup> Hansen (1968: 123) stelt dat bladgoud werd gebruikt, omdat men het associeerde met gember, een belangrijk ingrediënt.

<sup>96</sup> Pinto 1979: 185.

<sup>97</sup> Hörander 1982: 58.

In 2.1.3. hebben we de propagerende functie<sup>98</sup> van de koeken reeds vermeld. Naast preken en drukwerk werden figuratieve koeken en broden gebruikt om *het ware geloof* te verkondigen. Meischke (s.a.: 118) schrijft dat deze koeken met christelijke voorstellingen in kloosters gratis werden weggegeven om zo de verspreiding van het christendom te bespoedigen. Milis (1992: 84) nuanceert deze opvatting: “*Niettemin is het nodig een correctie aan te brengen in het overdreven en vaak kritiekloze beeld (...) van enorme mensenmassa’s die zich dagelijks bij de poort verdringen, terwijl pater portier met gulle hand broden uitdeelt.*” Gulle gaven van weldoeners werden eerder besteed aan bouwactiviteiten dan aan aalmoezen. Abdijen waren meestal niet gevestigd in de buurt van dorpen of steden<sup>99</sup>, wat de idee van de enorme mensenmassa’s ongeloofwaardig maakt. Liefdadigheid bleef dus een randverschijnsel. Het was niet de bedoeling de financiën van de monastieke gemeenschap aan te tasten (Milis 1992: 80-84). Met deze commentaar willen we echter niet zeggen dat de koeken geen propagerende functie hadden. Zo kochten pelgrims in bedevaartsoorden onder meer bakvormen en figuratieve koeken voor het thuisfront. De verkondiging van *het ware geloof* op deze wijze moeten we echter marginaliseren (Weiner 1964: 11).

In dit hoofdstuk hebben we steeds de algemene benaming *figuratief brood en figuratieve koek* gehanteerd, zonder te specificeren. We weten immers niet met zekerheid de samenstelling van deze baksels. In het derde hoofdstuk trachten we dit raadsel te ontrafelen en gaan we in op de ingrediënten en afkomst van de baksels, die relevant zijn voor deze scriptie.

---

<sup>98</sup> Deze koeken met christelijke voorstellingen hadden naast een verspreidende of propagerende, ook een didactisch-moraliserende functie.

<sup>99</sup> Dit proces voltrok zich pas rond de twaalfde eeuw, voordien was dit wel het geval (Milis 1992: 62).

# Hoofdstuk 3: Figuratieve koeken: afkomst en voornaamste ingrediënten

## 3.0. Inleiding

Ons collectief geheugen relateert koekplanken in de eerste plaats aan speculaas. Dit hoofdstuk zal duidelijk maken dat ook ander gebak vorm kreeg met behulp van deze houten prenten, zoals honingkoek, peperkoek, *couque de Dinant*, taaitaai, marsepein en dragant. We gaan, zoals uit de titel blijkt, dieper in op de samenstelling, afkomst, situering en etymologie van deze baksels.

## 3.1. Honingkoek en peperkoek

In de oudheid was men er zich van bewust dat honing door bijen werd verzameld, maar waar kwam die honing precies vandaan? Bijen en hun onverklaarbare honingproductie werden erg bewonderd. Plinius de Oudere geloofde stevast in een goddelijke tussenkomst: “(...) *en hoewel hij van zo een grote hoogte neerkomt en onderweg sterk vervuild raakt, (...) blijft hij veel genot verschaffen dankzij zijn hemelse aard.*”<sup>100</sup> Ook in het oude Egypte was honing iets goddelijks. Hij was de voeding van de goden en werd aan hen geofferd. Volgens het *do ut des*-principe trachtte men zo een goede oogst af te dwingen en onheil te voorkomen. Honing werd niet altijd in zuivere vorm geofferd, maar ook in de vorm van een honingkoek<sup>101</sup>. Granen, belangrijke bestanddelen, symboliseerden immers regeneratie<sup>102</sup>. Ook bijen hadden deze betekenis. Zo werden dode lichamen met bijenwas ingebalsemd omwille van haar conserverende werking. Conservering was enorm belangrijk in het oude Egypte. De dood was immers niet het einde, maar een overgang. Mummificatie was noodzakelijk opdat de onsterflijke *ka*, of levensprincipe, naar het lichaam zou kunnen terugkeren. De bewaring van het lichaam was dus van uiterst belang. Zonder lichaam zou de *ka* immers eeuwig doelloos rondzwerfen in het hiernamaals. Honing, bijenwas en granen waren echter niet de enige producten die met de goden en het hiernamaals in verband stonden. Ook specerijen werden

---

<sup>100</sup> Geciteerd door Wanson (2002:11).

<sup>101</sup> Kronberger-Frentzen (1959: 7) schrijft dat honingkoek en vruchtenbrood de oervormen zijn van ons hedendaags gebak. Met honing en vruchten zoette men aanvankelijk zijn voedsel.

<sup>102</sup> Zie 1.2.

gelinkt aan het spirituele omdat ze ontbinding verhinderden.<sup>103</sup> Hoe specerijen in Egypte bekend werden, weten we niet. Turner (2005: 201) schrijft dat het best mogelijk is dat er toen al een rechtstreekse handelsroute tussen India en Egypte bestond. Dit doet ons vermoeden dat ook suikerriet en de daaruit verkregen rietsuiker<sup>104</sup> er niet onbekend waren. Mintz (1985: 44) stelt immers dat het maken van suiker het langst bekend was in Perzië en India. De honingpeperkoek en de peperkoek met suiker en honing kenden in Egypte dus mogelijk een synchroon bestaan. Beiden werden ze aan de goden geofferd<sup>105</sup> (Kronberger-Frentzen 1959: 14; Wanson 2002: 11; Turner 2005: 201).

Honing, meel en specerijen waren in het oude Egypte al onlosmakelijk met elkaar en met het Hogere verbonden. In de loop van de geschiedenis bleef deze combinatie courant aanwezig. Elk bestanddeel speelde immers een belangrijke rol in de eredienst. Niet enkel in het oude Egypte<sup>106</sup> koesterde men een goddelijke bewondering voor de bijenpopulatie en zijn productie. Ook in de eerste eeuw, zoals bovenstaand citaat van Plinius de Oudere ons leert, was dit het geval. Zo was honing een courante grafgift bij de hogere klassen.<sup>107</sup> In het christendom was de bij dan weer het embleem van Christus. De honing stond symbool voor zijn barmhartigheid, de angel voor zijn rechtvaardigheid. De bijen waren, als verzamelaars van nectar, dienstboden van de Heer. Ook gelovigen moesten leven zoals bijen, of anders gezegd: in Christus' naam. Monniken zagen de bijenpopulatie met haar eigenschappen als orde, zelfopoffering en werklust, als een afspiegeling van hun eigen orde. Vele abdijen bezaten daarom bijenkorven. Van de bijenwas werden kaarsen gemaakt. Ook deze hadden een religieuze functie. Ze symboliseerden het Heilige Licht (Wanson 2002: 11-12).

Specerijen<sup>108</sup> maakten, zoals we hierboven zagen, deel uit van begrafenisriten. Niet enkel bij de Egyptenaren was dit het geval, dit gebruik was ook wijd verspreid in het gebied rond de Middellandse Zee. Vooral over de Romeinen zijn we goed ingelicht. Zo werd kaneel regelmatig bij begrafenissen gebruikt. De aantrekkelijkheid van specerijen had bij hen meer te maken met de geur – specerijen roken *in se* heilig - dan met de conserverende werking. De

---

<sup>103</sup> Zo vond men in de neus van Ramses II twee peperkorrels (Turner 2005: 199).

<sup>104</sup> Ook suiker heeft een conserverende werking (Mintz 1985: 97).

<sup>105</sup> Herodotos (vijfde eeuw) schreef dat de Egyptenaren specerijen aan hun offerdieren toevoegden (Turner 2005: 308). We concluderen hieruit dat ook de nagebootste offers met specerijen werden behandeld.

<sup>106</sup> Egypte was het honingland bij uitstek. Honing deed onder andere dienst als belasting, ruilwaar en exportproduct (Kronberger-Frentzen 1959: 14).

<sup>107</sup> In hoofdstuk twee, 2.1.2. werd reeds het voorbeeld gegeven van een grafgift in de Sankt-Severin te Keulen: men schonk een vogel in honing gebakken aan de overledene.

<sup>108</sup> In deze thesis worden de verschillende specerijen niet apart besproken. Dit zou ons te ver leiden. Daarom gebruiken we steeds de algemene term *specerijen*.

Romeinen verbrandden immers hun doden. Hoe geuriger het afscheid was, hoe beter. Kaneel en andere specerijen werkten verlossend. Enkel een begrafenis met veel specerijen garandeerde namelijk een wedergeboorte. Na de val van het West-Romeinse Rijk (476) namen de Germaanse overwinnaars dit begrafenisritueel over.<sup>109</sup> Kerkvaders, zoals Augustinus (354-430), kantten zich tegen deze praktijk. Volgens hen was hier een heidens en luxueus reukje aan.<sup>110</sup> Ergens is dit protest vreemd: het lichaam van Christus werd immers ook met kruiden behandeld<sup>111</sup> (Turner 2005: 203-206).

Er wordt vaak verteld dat de kruisvaarders specerijen naar West-Europa brachten. Turner (2005: 147) stelt dat dit foutief is: “*Ze (specerijen) zijn nooit weggeweest.*” Na de val van het West-Romeinse Rijk (476) gingen de handelsroutes die de Romeinen hadden uitgebouwd ten onder. Ze werden overgenomen door de Arabieren. Door de vele contactpersonen werden deze routes echter heel complex. Niemand kende nog de precieze afkomst van de specerijen. Zo dacht Isidorus van Sevilla (560-636) dat de peperstruik werd bewaakt door slangen, die op de vlucht sloegen toen oogsters kreupelhout in brand staken. Op die manier kregen peperkorrels hun typische verrimpelde uiterlijk. Eerder zagen we dat specerijen *in se* heilig waren. Deze reputatie bleef in de middeleeuwen bewaard. Ze leken afkomstig te zijn uit één of andere fabelachtige wereld, een paradijselijke wereld. Zo schreef de Italiaanse kerkleraar Pierre Damian (1007-1072) dat het paradijs naar specerijen rook.<sup>112</sup> Deze idee was afkomstig uit de *Openbaring van Petrus*, een vroegchristelijk werk, dat nu als apocrief wordt beschouwd. Specerijen waren volgens dat boek, in deze smerige wereld, een soort voorproefje van het paradijs.<sup>113</sup> De relatie, paradijs - specerijen, is eeuwenlang behouden. Ze werd immers lange tijd niet weerlegd. Sommigen beweerden zelfs dat God, Christus, de Maagd Maria en alle heiligen naar specerijen roken: een idee van heidense afkomst. Wanson (2002: 105) stelt dat we het ontstaan van de peperkoek zoals we hem nu kennen, kunnen situeren in Duitse abdijen en kloosters. Dit is niet verwonderlijk, gezien hun spirituele connotatie, die eerder

---

<sup>109</sup> Turner (2005: 209) stelt verder dat recente theorieën beweren dat de conservatie van lichamen bij de Germanen en later bij de christenen mogelijk een grotere rol speelde, dan aanvankelijk gedacht.

<sup>110</sup> Turner (2005: 117, 125) schrijft dat specerijen deels verantwoordelijk waren voor de val van het West-Romeinse rijk (476) omdat ze voor barbaren zo aantrekkelijk waren. Ze getuigden van ijdelheid en gastronomisch snobisme.

<sup>111</sup> “*Zij namen het lichaam van Jezus en wikkelden het met de welriekende kruiden in zwachtels, zoals bij een joodse begrafenis gebruikelijk is.*” (Johannes 19, 40)

<sup>112</sup> Pierre Damian droomde van een liefelijke plaats bij de fontein van het eeuwige leven: “*Honing vloeit in stromen en de geur van specerijen en aromatische wijn is overal*” (Turner 2005: 80).

<sup>113</sup> Een bepaalde specerij, *Aframomum granumparadisi*, noemde men paradijskorrels. Het verband met het paradijs wordt hier bevestigd (Turner 2005: 83).

werd geschetst. Wanson (2002: 105) plaatst dit ontstaan tussen de elfde en de dertiende eeuw.<sup>114</sup> Ook deze datering is niet zo vreemd. In 1095 kondigde paus Urbanus II immers de eerste kruistocht aan. De veroveringen van de kruisvaarders brokkelden echter snel af, maar hun commerciële expansie bleef bestaan, wat in de westerse wereld een vloedgolf aan oosterse producten tot stand bracht. Zo ontstonden omstreeks de twaalfde eeuw in de grote steden van Europa gilden van specerijverkoopers. Specerijen werden meer vertrouwde, maar zeker geen alledaagse producten. Ze werden vooral door de hogere klassen geconsumeerd en niet enkel voor hun prestige, maar ook omwille van hun medicinale functie<sup>115</sup>. Zo werd peper vaak als medicijn voorgeschreven. Deze specerij hielp onder andere tegen oorpijn en verlamming. Ook deze eigenschap kunnen we gemakkelijk in verband brengen met kloosters en abdijen. Peperkoek was immers, door zijn medicinale samenstelling<sup>116</sup>, versterkend voedsel voor zieken en pelgrims. Het benedictijner klooster van Sankt-Gallen bezat een kast met specerijen, aangevuld met inheemse kruiden uit de tuin. Ondanks deze positieve waarden van de specerijen was er toch enige twijfel. Ten eerste zouden ze lustopwekkende eigenschappen hebben. Ze zouden de celibataire gelofte in gevaar brengen, aldus Bernardus van Clairveaux (1090-1153). Hij schreef het volgende: “(..) peper, gember, komijn, salie en talloze andere dergelijke kruiden die het verhemelte strelen maar het libido opwekken.” Ten tweede voerde men handel met *ongelovigen* wat toch niet helemaal koosjer was. De peperkoek situeren in kloosters lijkt in dit opzicht vreemd. Nog vreemd in dit verband is dat zowel honing als specerijen, moeilijk in te passen zijn in het ascetische klimaat van de monniken.<sup>117</sup> Beide producten waren in die tijd immers erg kostbaar. Milis (1992: 65) verduidelijkt deze opmerking: “ *De monniken handelden als eigenaars, als alle andere bezitters, adel en burgerij en niet als ‘ridders van de Heer’.*” Het kloosterwezen laat het ascetische ideaal op de duur achter zich. Turner (2005: 358) schrijft dat sommige kloosters, wat de specerijvoorraad betrof, gemakkelijk konden concurreren met de adel.<sup>118</sup> Dat deze peperkoeken gratis zouden worden weggeschonken, zoals Meischke (s.a.:118) stelt, lijkt nu helemaal ongeloofwaardig. Wat de reputatie van specerijen betrof, werd nooit unanimiteit bereikt. Het ambigue karakter bleef bestaan. Meischke (s.a.: 118) stelt eveneens dat nonnen kruidenkoeken maakten en

---

<sup>114</sup>Het oudste geschreven peperkoekrecept dateert uit de elfde eeuw, uit de omgeving van Nürnberg (Wanson 2002: 105).

<sup>115</sup> Het laat-Latijnse woord voor specerijen *pigmenta*, was bijna synoniem met medicijnen en dat bleef zo de hele middeleeuwen door (Turner 2005: 216).

<sup>116</sup> Ook honing, een ander belangrijk ingrediënt van peperkoek, werd gebruikt als medicijn (Wanson 2002: 12).

<sup>117</sup> In de Karolingische tijd volgde het kloosterwezen in West-Europa bijna volledig de ascetische Regel van Benedictus, uiteraard naar eigen interpretatie (Miccoli 1991: 56).

<sup>118</sup> Turner (2005: 218) vermeldt nog in dit verband het gepech van een monnik van Cluny over de specerijvoorraad van het klooster.

monniken honingkoeken. Over hun precieze samenstelling is hij niet éénduidig. Hansen (1968: 123) verduidelijkt dat nonnen minder scherpe specerijen gebruikten dan monniken. Hun koeken bevatten vooral kruidnagel, pijpkaneel en gember<sup>119</sup> (Turner 2005: 80, 84, 91, 105, 130, 150- 151, 216, 345; Kronberger-Frentzen 1959:19).

Hansen (1968: 121) stelt dat de peperkoek<sup>120</sup> er niet overal, maar wel altijd al geweest is: “*Hij stamt uit de tijd waaruit ons geen namen ervoor bekend zijn.*” De meningen over de oorsprong van de peperkoek lopen nogal uiteen, schrijft Wanson (2002: 27). Volgens sommigen liggen zijn wortels in China. De peperkoek verscheen er in de tiende eeuw, en werd *mi-kong* genoemd. Zoals eerder gesteld kenden ook de Egyptenaren en later Grieken en Romeinen deze koek. De peperkoek die het meeste overeenkomt met ons huidige recept is ontstaan tussen de elfde en de dertiende eeuw in het huidige Duitsland. In de dertiende eeuw gebruikte men de benaming *Lebekuoche*, nu *Lebkuchen*<sup>121</sup> voor deze koek<sup>122</sup>. Wanson (2002: 31) schrijft dat deze benaming is afgeleid van het Latijnse *libum*, offerkoek. In de volkstaal werd dit woord vervormd tot *Leben*. De *Lebkuchen* werd een *levenskoek*. Hij werkte immers versterkend, deed dienst als medicijn en was een offerkoek. Anderen menen dat *Leb* een vorm is van *Laib*, rond brood. In Duitsland gebruikte men ook de term *Pfefferkuchen*, wat overeenkomt met *peperkoek* in het Nederlands. *Peperkoek* is eigenlijk een foute benaming. Turner (2005: 31) stelt dat peper, *Piper nigrum*, de belangrijkste specerij<sup>123</sup> was en daarom als verzamelnaam fungeerde. In de Angelsaksische landen gebruikt men de term *gingerbread*. Daar was gember het overheersende bestanddeel. Hansen (1968: 121) schrijft dat ook op het vasteland gember aanvankelijk prominent aanwezig was.<sup>124</sup> De enige juiste benaming vinden we echter terug in de Franse taal. Hier spreekt men van *pain d' épices*, een kruidenkoek<sup>125</sup>.

---

<sup>119</sup> Hansen (1968: 123) stelt dat gember ook in de voorchristelijke tijd een belangrijke rol speelde. Hij specificert echter niet. Het gebruik van gember in de eredienst zou gekerstend zijn.

<sup>120</sup> Met peperkoek bedoelen we grofweg een mengsel van meel, specerijen en een zoetstof, hetzij honing, hetzij suiker en honing. Vooral roggemeel wordt vaak in combinatie met honing gebruikt, omwille van het absorberend vermogen van de roggebloem, aldus Inghelram (13 april 2006).

<sup>121</sup> Lebkuchen wordt soms ook *Lebzelten* of *Zelten* genoemd in Zwitserland, Oostenrijk en het zuiden van Duitsland (Wanson 2002: 31).

<sup>122</sup> Inghelram (telefoongesprek, bakker, 13 april 2006) meldt dat aan *Lebkuchen* ook amandelen werden toegevoegd, althans in Zwitserland. Er zijn uiteraard verschillende streekgebonden recepten.

<sup>123</sup> De term *specerij* was trouwens nooit een vastomlijnde categorie. In de vierde eeuw bedoelde men kostbare, gemakkelijk te vervoeren goederen, zoals parels, fijne linnen en lapis lazuli (Turner 2005: 129).

<sup>124</sup> Hansen (1968: 121) geeft een recept uit Heidelberg (1450) als voorbeeld. Het recept bevatte slechts kleine hoeveelheden koriander, kruidnagel en nootmuskaat, maar betrekkelijk veel gember.

<sup>125</sup> We moeten opmerken dat kruiden en specerijen niet hetzelfde zijn. Met kruiden bedoelt men het groene gedeelte van de plant. Specerijen zijn afkomstig van onder andere schors, wortels, zaden en vruchten (Turner 2005: 29). De termen worden echter vaak door elkaar gebruikt.

## **3.2. Speculaas**

Wanson (2002: 54) schrijft dat *speculaas* ontstond in de zeventiende eeuw. Deze datering kunnen we op de volgende manier verklaren: in 1602 ontstond de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC). De Nederlanders hadden in 1591 hun aandeel in de Portugese specerijhandel verloren. Na vele mislukte pogingen om via het noorden naar Azië te varen, besloten ze via het zuiden te gaan. Het bekende gevolg was de oprichting van de VOC (Jacobs 1997: 32). Het Portugese monopolie werd doorbroken. De Nederlanders, toen ook al gewiekste handelaars, trachtten elke kruidnagel ter wereld in hun handen te krijgen. De specerijeilanden werden door hen geëxploiteerd met een nooit geziene meedogenloosheid en efficiëntie. Door geslaagde overplantingen, onder andere door de Fransman Poivre, werd het monopolie van de Nederlanders, eind achttiende eeuw, op haar beurt doorbroken. De vooruitgang in de wetenschap zorgden ervoor dat de specerijeilanden in kaart werden gebracht. De producten verloren hun magisch aureool. Zo werd het gebruik van specerijen, in sommige kringen, zelfs als laag beschouwd. Ze waren niet langer afkomstig uit het paradijs (Turner 2005: 370-380; 382). Het paradijs werd vanaf dan anders geïnterpreteerd. Zoals Turner (2005: 84) schrijft: “*Het paradijs is niet als locatie, maar als symbool blijven bestaan.*”

Naast specerijen<sup>126</sup>, bevat speculaas ook *cassonade*, beter bekend als bruine suiker. Deze suiker<sup>127</sup> werd gewonnen uit suikerriet (*Saccharum officinarum L.*). Ze werd voor het eerst in Nieuw-Guinea, rond 8.000 v.o.t., gedomesticeerd. Zoals eerder vermeld, was suiker mogelijk reeds bekend bij de oude Egyptenaren. Kronberger-Frentzen (1959: 15) schrijft dat Alexander de Grote, in 327 v.o.t., rietsuiker naar het Middellandse Zeegebied bracht. We kunnen alleszins concluderen dat men suiker kende, maar er niet erg vertrouwd mee was. Zo schrijft Dioscorides, een Griekse kruidkundige uit de eerste eeuw, in zijn *materia medica*, verwonderd: “*Ze noemen suiker, die honing, die zonder bijen voorkomt.*” Net als bij specerijen, wordt ook van suiker vaak gezegd, dat de eerste kruisvaarders haar naar onze contreien brachten.<sup>128</sup> Kronberger-Frentzen (1959: 18) schrijft echter dat de doge Orseolo II, reeds in 991, een handelsverdrag had afgesloten met de Arabieren. De blik van Italiaanse handelaars was dus al langer gericht op het Oosten. Sommigen waren zelfs in dienst van moslimheersers. Aanvankelijk werd suiker beschouwd als een specerij. Mintz (1985: 102)

<sup>126</sup> Typische speculaaskruiden zijn kaneel, gember, kruidnagel, nootmuskaat, foelie en kardemom (Schilstra 1961: 9). Uiteraard bestaan er variaties op dit thema.

<sup>127</sup> Het woord *suiker* is afgeleid van *sarkara*, Sanskriet voor suiker ([www.suikerinfo.nl](http://www.suikerinfo.nl))

<sup>128</sup> We lezen dit bijvoorbeeld op [www.tiensesuiker.com](http://www.tiensesuiker.com).



leidt dit af uit het feit dat suiker, net als specerijen, werd toegevoegd aan vis-, vlees- en groenteschotels. Ook hun gemeenschappelijke afkomst, het Oosten, zorgde ervoor dat ze in dezelfde categorie werden ondergebracht. Suiker was trouwens net zo kostbaar en werd ook in kleine hoeveelheden genuttigd. Turner (2005: 383) schrijft dat de suikerconsumptie vanaf de zestiende eeuw drastisch toenam. Suikerriet gedijde immers goed in de Nieuwe Wereld. Omdat het product in grote hoeveelheden beschikbaar was, verdween zijn gebruik als specerij. Mintz (1985: 57) schrijft dat suiker in de zeventiende eeuw een alledaags consumptieartikel werd, hoewel de prijs dit proces soms afremde.<sup>129</sup> Het product werd pas echt goedkoop toen Margraf in 1747 ontdekte dat men ook uit bieten suiker kon produceren. Bietsuiker (*Beta vulgaris L.*) kreeg echter pas in 1811 succes, toen Napoleon, door een Engelse<sup>130</sup> boycot genoodzaakt werd, suiker uit bieten te distilleren (Turner 2005: 79; Claes 1988: 56; Mintz 1985: 104, 64; Hølst 1979: 66-67).

Vooraf witte suiker werd gewaardeerd. Net zoals wit brood, zoals reeds vermeld in 1.3., duidde ook witte suiker op zuiverheid en fijnheid. Ze was immers het meest geraffineerd. Cassonade, de bruine suiker, was dat veel minder. Ze bevatte melasse, een stroperig bijproduct van de suikerproductie. Tot de zestiende eeuw beschouwde men dat als minderwaardig en gooide men het gewoon weg. Later werd de melasse verwerkt tot bruine suiker en trof men cassonade aan bij kruideniers. In 1633 noteerde, James Hart, auteur van *Klinike or the diet of diseases*, dat bruine suiker het beste aansloot bij honing. Ze zou goed zijn bij problemen met de luchtwegen en de stoelgang. We zien dat suiker hier wordt aangeprezen als medicijn. Toch waarschuwde Hart dat overdaad schaadt. Verder besloot het Parlement van Metz in 1644 dat de apothekers niet langer het alleenrecht hadden op de suikerverkoop. Haar geneeskrachtige functie boette dus geleidelijk aan belang in (Mintz 1985: 121; <http://nl.wikipedia.org/wiki/Melasse>; Claes 1988: 56-57).

Het speculaasdeeg was aanvankelijk keihard.<sup>131</sup> Om het gebak op te eten moest men het eerst koken (Schilstra 1961: 64). Van der Hulst (2000: 17) stelt, dat halverwege de negentiende eeuw, de samenstelling van het deeg veranderde.<sup>132</sup> Ten eerste gebruikte men nu de

---

<sup>129</sup> De Joode (1985: 49-50) schrijft dat suiker tot in de twintigste eeuw belast werd met een zware accijns omdat het beschouwd werd als een genotmiddel.

<sup>130</sup> In de zeventiende eeuw kende Engeland een grote economische bloei. De Engelsen hadden immers een groter aandeel in deze handel dan andere mogendheden. Zo hadden ze bijvoorbeeld meer kolonies in de Nieuwe Wereld (Mintz 1985: 57).

<sup>131</sup> Te Dokkum, Nederland, was speculaas zo een hard gebak dat men het een *plank* noemde (Schilstra 1985: 50).

<sup>132</sup> Ter Molen (1983: 56) vermeldt een latere datum. Volgens hem vond dit plaats rond 1900.

goedkopere suiker in plaats van honing.<sup>133</sup> Het deeg werd zo compacter, maar minder goed kneedbaar. Om het toch smeug te maken werd er boter aan toegevoegd. Lindemans (1952: 343, 379) schrijft dat boter uit Nederland, Engeland en Zweden in België werd ingevoerd. Grasland om melkvee te laten grazen was hier immers minder aanwezig. Vanaf de zeventiende eeuw, werd de melkveeteelt hier geïntensiveerd, onder andere door klavers te telen. Na verloop van tijd werd boter couranter geconsumeerd. De mens, met zijn natuurlijke voorkeur voor vet en zoet, verkoos al snel deze rijkere variant van de speculaas. Inghelram (2005: 86) situeert het ontstaan van speculaas in West-Europa. Hij leidt dit af uit het feit dat in het zuiden olijfolie als vetstof werd aangewend. In onze contreien gebruikte men boter. Deze stelling opent de discussie over de oorsprong van speculaas. Dit mondt vaak uit in een welles-nietesspelletje tussen België en Nederland, om dan nog maar te zwijgen van andere West-Europese landen, zoals Duitsland. Nederlanders hebben uiteraard een troef met de VOC en hun intensieve boterproductie. Wat suiker betreft, heeft België een streepje voor: vanaf de dertiende eeuw, was Antwerpen één van de belangrijkste centra voor raffinering van suiker voor Europa. De VOC hield zich weinig bezig met suiker. Het product werd enkel gebruikt als ballast om de schepen te stabiliseren. Of de Antwerpse suikerproductie een geldig argument is, is echter twijfelachtig. In de zeventiende eeuw, toen speculaas op de markt verscheen was de prijs van suiker immers drastisch gedaald.<sup>134</sup> Op het eerste congres voor volkskunde in 1928 te Praag, was de speculaasplank –geen speculaas zonder vorm! – dan weer een typisch Belgisch product. We concluderen dat het huidige Nederland en België in de zestiende en zeventiende eeuw zodanig met elkaar verweven waren dat we speculaas gemeenschappelijk patrimonium mogen noemen (Mintz 1985: 51).

In 2.1.3. kwam het feit dat de protestanten fel gekant waren tegen speculaaspoppen reeds ter sprake. Die afkeer werd ten eerste gewekt omdat men, zoals de Bijbel stelt, geen afbeeldingen van heiligen mocht maken. Ten tweede paste deze praktijk niet in de protestantse werkethiek. Toch waren ze voor zichzelf niet altijd zo dogmatisch als uit het bovenstaande blijkt. Turner (2005: 386) schrijft dat dezelfde predikers die in de zeventiende eeuw zo hevig tekeergingen tegen het gebruik van specerijen, ingrediënten van speculaas, ook vooraanstaande figuren waren in de specerijhandel.

---

<sup>133</sup> Mintz (1985: 118) schrijft dat hoe goedkoper de suiker werd, hoe duurder de honing. Suiker werd uiteindelijk een product dat in grote hoeveelheden kon worden geproduceerd. Met honing diende men meer geduld te oefenen.

<sup>134</sup> Mintz (1985: 173) schrijft dat in Amsterdam de prijs van ruwe suiker tussen 1677 en 1687 met een derde daalde.

Vandaag de dag zien we dat speculaas vooral met sinterklaas in verband wordt gebracht. Toch moeten we opmerken dat dit zeker niet altijd het geval is geweest. Zo schrijft Leonard (1972: 146) dat ook op andere feestdagen zoals Kerstmis, Sint-Maarten, sintegreef en vastenavond, speculaas of peperkoek werd geschonken. Ook ter gelegenheid van een huwelijk of op de kermis<sup>135</sup> werden deze koeken gegeven. Volgens Janssen (1993: 14) is de populariteit van sinterklaas, die tot vandaag blijft voortduren, te wijten aan zijn controversiële aard. Zo werd de hypothese gesteld dat sinterklaas de afstammeling zou zijn van de Germaanse god Wodan. Van zwarte Piet werd dan weer verteld dat hij een negentiende-eeuwse, koloniale uitvinding was. Sinterklaas zou door de Kerk zelfs van de heiligenkalender zijn geschrapt! Janssen (1993: 16) doet dit terecht af als een verzinsel dat een eigen leven begon te leiden.<sup>136</sup> Verder merkt hij (1993: 34) op dat sinterklaas vooral in Nederland immens populair was. Dit is vreemd omdat dit feest het hard te verduren kreeg onder het protestantisme. Precies omdat het niet mocht, hielden de Nederlanders hardnekkig vol, aldus Janssen (1993: 34). Een andere verklaring voor zijn populariteit was dat de sint vele tegengestelde belangen behartigde. Zo was hij tegelijkertijd de patroonheilige van maagden en gehuwden als van kooplui en zwervers (Janssen 1993: 13).

Wanson (2002: 53) schrijft dat de recepten van peperkoek en speculaas nauw verwant zijn. Inghelram (telefoongesprek, bakker, 13 april 2006) spreekt dit tegen. Peperkoek is veel bewerkelijker dan speculaas. In de geschiedenis komen deze twee koeken elkaar echter wel tegen. Ze bevatten beiden specerijen en honing of suiker, of beiden. Peperkoek wordt beschouwd als een voorloper van speculaas. Het recept van *couque de Dinant*, een mengsel van tarwebloem, honing en specerijen, kunnen we vergelijken met het oude speculaasrecept.<sup>137</sup> Toen werd er nog geen boter of suiker aan het deeg toegevoegd. Zo ontstond een keiharde koek, zoals de *couque de Dinant*. Ook *taिताai* is, zoals de naam doet vermoeden, een stevige koek. In tegenstelling tot speculaas heeft hij een intense anijssmaak. Hij zou ontstaan zijn in abdijen in de dertiende eeuw. In de vijftiende eeuw maakte hij vooral in Duitsland opgang. Uiteraard is het moeilijk eenduidig over al deze koeken te spreken. De recepten vertonen grote verschillen, afhankelijk van de gebruikte ingrediënten, hun verhoudingen en de lokale specialiteiten. Zo kende Waasmunster in 1985 al zeventig jaar een traditie van witte speculaas. Ook Hasselt is erg bekend voor zijn speculaas. In 1986 werd deze

<sup>135</sup> In 2.2. zagen we de huwelijkskoek of *hylickmaker*.

<sup>136</sup> Wanson (2002: 42) schrijft dat Sinterklaas in 1969 van de heiligenkalender werd geschrapt. We hechten echter meer belang aan Janssen (1993: 16). Hij heeft deze dwaling nadrukkelijk onderzocht.

<sup>137</sup> Wanson (2002: 52) schrijft dat *couque de Dinant* eerder overeenkomt met peperkoek. Ons inziens eerder met speculaas. Peperkoek is immers een zacht gebak, in tegenstelling tot speculaas en *couque de Dinant*.

traditie gevierd met de inhuldiging van het *Speculaasmannetje*. Typisch voor Destelbergen waren *stronten*. Dit gebak had eigenschappen van zowel peperkoek als speculaas (Wanson 2002: 28, 52; Roels 1985: 185; Grauls 1986: 10; Maaskant 2001: 45; Roels 1998).

Over de benaming *speculaas* doen verschillende verklaringen de ronde. Etymoloog De Tollenaere (1985: 242-250) schreef hier een artikel over. Hij stelt dat de benaming dateert uit het midden van de negentiende eeuw en *speculaas* afgeleid is van *speculatie*. De oudste bron, *Het woordenboek van de Nederlandse Taal* (1903), waarin speculaas wordt vermeld, is afkomstig uit Antwerpen. De Tollenaere relateert deze Vlaamse afkomst: het Zuid-Nederlands had immers een beperkte invloed op het Noord-Nederlands.<sup>138</sup> Later blijkt trouwens dat *Van Dale*, die eerder een voorkeur had voor Noord-Nederlandse woorden, het woord *speculaas* in 1898 vermeld. *Speculatie* is volgens De Tollenaere (1985: 243) mogelijk een dialectisch verkleinwoord. Net zoals men in Nederland spreekt van *kop – koppie, kopje* in het correct Nederlands, zou *speculatie* dezelfde betekenis hebben als *speculaasje*. Deze hypothese is, zoals De Tollenaere stelt, uiteraard speculatief. Verder schrijft deze auteur dat *speculaas* en *sinterklaas* bij de oudere generatie in Nederland, met uitzondering van Noord-Brabant, synoniemen zijn. Hij citeert een vers uit een gedicht: “*Hoe lekker smaakt die boterham, Met dat Sint Nicolaas dat mijn mama mij brengen kwam.*” *Sinterklaas* is dan mogelijk de verkorte vorm van *sinterklaasgoed*. In Vlaanderen spreekt men vaak van *speculoos* in plaats van het correcte *speculaas*. De Tollenaere (1985: 249) stelt dat *speculoos* en *speculaus* afkomstig zijn uit het Brusselse dialect. Ook Lievevrouw-Coopman (1940: 126) sluit zich hierbij aan. Een internetbron ([http://vrttaal.net/taaldatabanken\\_master/juist/041209.shtml](http://vrttaal.net/taaldatabanken_master/juist/041209.shtml), 2004) stelt dat *speculoos* en *speculaas* niet op hetzelfde koekje doelen. *Speculoos* zou een gekarameliseerd koekje zijn en *speculaas* niet. Ons lijkt dit onderscheid te zijn ontstaan door de gekarameliseerde koekjes van Lotus, gesticht in 1932. Op de verpakking staat steevast *speculoos*. In de oude uitdrukking, *ergens zijn speculatie in of aan hebben*, betekent *speculatie*, zin, welbehagen. In oorsprong was het gebak dus een lekkernij voor fijnproevers. De Tollenaere (1985: 248) sluit zich aan bij deze verklaring. Alle andere hypothesen vindt hij niet echt geloofwaardig. Zo stelt Meischke (s.a.: 43) dat *speculaas* is afgeleid van het Latijnse *speculum*, *-a*, wat spiegel betekent. De koekplanken werden immers negatief uitgestoken. De koek is dan weer het spiegelbeeld van de uitgestoken vorm. In het meervoud heten de koekjes *specula*. Omdat het

<sup>138</sup> Carl De Strycker (e-mail, germanist, Wenen, 14 juni 2006) spreekt De Tollenaere tegen. Hij schrijft dat de invloed van het Zuid-Nederlands op het Noord-Nederlands in het verleden niet gering was. Na de zeventiende eeuw merken we echter een omgekeerde tendens.

gewone volk de *a* als meervoudsvorm niet kende, voegde men er een *s* aan toe wat het woord speculaas opleverde. Schilstra (1985: 27) vervolledigt deze hypothese: een speculaaspop hield de ontvanger op speelse wijze een spiegel voor. De schenker uitte er zijn kritiek mee. De Tollenaere (1985: 248) schrijft dat het Middelnederlandse *speculatie* eerder *bespiegeling*, *beschouwing* betekende en dus niets te maken had met een spiegel. Nog volgens Meischke (s.a.: 44) zou de naam zijn afgeleid van het Latijnse woord *speculator*, dat bisschop en verspieder betekent, refererend aan het gebak van bisschop Sint-Nicolaas dat op zes december werd gegeten. Deze hypothese lijkt ons twijfelachtig. Sinterklaas was immers niet de enige figuur die op deze planken voorkwam.<sup>139</sup> Leonard (1972: 19) schrijft dat een andere betekenis van *speculum bovenzijde van een bedrukte stof* betekent. Ze breidt dit uit tot *met figuren bedrukte stof*. Een andere hypothese van Leonard (1972: 19) luidt dat *speculaas* afkomstig is van het Latijnse *species*, specerijen. Ten slotte vermeldt Strouken (1998: 24) in het artikel *Vergulde speculaaspoppen* dat *spek* ook snoep betekent. Ook Schilstra (1985: 38) vermeldt deze hypothese.

### **3.3. Marsepein en dragant**

In deze laatste paragraaf bespreken we marsepein en dragant. Ook deze zoetigheden krijgen immers vorm door middel van planken.<sup>140</sup> We spreken in dit geval van suikerplanken. We behandelen deze baksels echter kort. Ze zijn immers erg verschillend van peperkoek of speculaas en bouwen dus niet verder op het voorgaande betoog.

Maaskant (2001: 12) schrijft dat marsepein afkomstig is uit het Midden-Oosten. Daar kwamen amandelbomen voor en werd suikerriet gecultiveerd. Door handel met Arabieren en door de kruistochten werd marsepein rond 800 in Europa bekend. Marsepein bevat amandelen, suiker, rozenwater of oranjebloesemwater. De amandel heeft doorheen de geschiedenis vaak een religieuze en sociale betekenis gehad. Zo lezen we in *Numeri* (17:24): “ *De staf van Aäron (...) was gaan bloeien. Hij had bloemen en blad gekregen en droeg nu amandelen.*” De amandel was voor de Hebreeërs immers het zinnebeeld van een nieuw leven. De Cleene

---

<sup>139</sup> Volgens Schilstra (1985:6) komt sinterklaas zelden voor op koekplanken. Ons onderzoek, uitgewerkt in hoofdstuk 5, maakt deze vaststelling niet.

<sup>140</sup> Mevrouw Temmerman (bakker, Gent, 11 mei 2006) vertelde ons dat marsepein niet gevormd wordt met houten planken. De marsepein blijft er immers in kleven. Met bloem bestuiven is ook geen oplossing. Zo wordt ze ranzig. In vele bronnen wordt echter het tegendeel vermeld. Zo toont Proot (1990: 11) een afbeelding van een houten marsepeinplank.

(1999: 142) schrijft dat amandelen voor pasgehuwden dan weer vruchtbaarheid<sup>141</sup> betekenden. Maaskant (2001: 11) stelt dat men merkte dat suiker gemakkelijk gecombineerd kon worden met andere voedingsmiddelen. Er ontstond een deeg dat vlot kneedbaar was en dat men kon modelleren. De gevormde figuren werden, éénmaal hard geworden, naar wens versierd en geschilderd. Deze figuren decoreerden feesttafels. Ze werden bewonderd en dienden als korte onderbreking tussen de verschillende gangen van het feestmaal. Vooral de stad Lübeck is vandaag bekend voor zijn marsepein. Er zijn echter verschillende steden die zich het patent op marsepein toe-eigenen. Proot (1990: 12) vermeldt Venetië, Firenze en het eiland Cyprus. Aanvankelijk was marsepein enkel voor de rijken<sup>142</sup> bestemd.<sup>143</sup> Toen suiker goedkoper werd, werd marsepein ook betaalbaar voor de lagere klassen (Hansen 1968: 55; Proot 1990: 12).

Volgens de Nederlandse taalgeleerde Kluyver (1904), zou de naam *marsepein* afkomstig zijn van *mauthaban*, een munteenheid in het Byzantijnse Rijk. In 1193 werd dit muntstuk door de Venetianen ingevoerd, onder de naam *matapan*. Ze gaven dezelfde naam aan een tol die werd geheven in Cyprus. Later gaven zij de naam aan een kleine doos waarin specerijen verpakt werden. Eén doosje woog één *matapan* of één tiende schepel. Pas in 1544 werd in Frankrijk het woord *matapan* gebruikt om de lekkernij aan te duiden die in het doosje verpakt was. Met enkele klankverschuivingen<sup>144</sup> komen we zo tot *marsepein*. We kunnen dus concluderen dat de naam van een munteenheid overging op een inhoudsmaat en tenslotte op het product zelf. In de literatuur wordt deze naamverklaring als meest correcte beschouwd (Proot 1990: 13). De Cleene (1999: 146) vermeldt er nog andere. Zo zou het afkomstig zijn van *panis martialis*, het maartbrood van de Romeinen. Een andere verklaring is *marzapane*, naar de uitvinder van het suikerbrood: Marzo.

Ook van dragant<sup>145</sup> is suiker een belangrijk bestanddeel. Aanvankelijk werd deze suiker vermengd met het sap van de *Astragalus*<sup>146</sup>. Men kreeg zo een kneedbare massa die na een tijdje keihard<sup>147</sup> werd. Later werd dit sap vervangen door Arabische gom. Deze werd gewonnen uit onder andere de *Acacia senegal* en de *Acacia arabica*. Tegenwoordig wordt

---

<sup>141</sup> We zien hier opnieuw de noot als vruchtbaarheidssymbool.

<sup>142</sup> In 1485 schonk de stad Brugge acht pond marsepein aan Maximiliaan van Oostenrijk (Proot 1990: 15).

<sup>143</sup> Kürth (1981: 125) vermeldt wel een goedkope variant van marsepein. Amandelen werden hier vervangen door meel en eieren door water.

<sup>144</sup> Volgens Kluyver zag de evolutie er als volgt uit: *mauthaban*, *matapan*, *marzapane*, *massapan*, *massepain*, *marsepein* (Proot 1990: 13).

<sup>145</sup> Men spreekt ook van *tragant* of *pastillage* (Maaskant 2001: 11; Schilstra 1961: 67).

<sup>146</sup> Zijn triviale naam is *tragant*, vandaar de naam van het product.

<sup>147</sup> Schilstra (1961: 67) schrijft dat werd verteld dat de substantie zo hard moest zijn *als potaarde die twee dagen op een biervat gelegen heeft*.

gelatine aangewend om suiker te laten binden (Maaskant 2001: 11). Deze figuren werden gebruikt als tafeldecoraties tijdens bruiloften, banketten en andere feestmaaltijden (Schilstra 1961: 67). Vandaag de dag is dit gebruik gemarginaliseerd.

In de achttiende en negentiende eeuw werd steeds meer een gekookte suikermassa gebruikt voor het modelleren of gieten van decoratieve voorwerpen. Deze suikermassa was een mengsel van water en stroop, dat aan de kook werd gebracht. Hierna werd glucosestroop toegevoegd om het herkristalliseren van de suiker tegen te gaan. Deze techniek werd vooral toegepast bij het maken van suikerbeesten (Maaskant 2001: 14).

In het volgende hoofdstuk gaan we dieper in op de koekplank zelf. Materiaal en kunstenaar komen hier uitgebreid aan bod.

# Hoofdstuk 4: Een analyse van koekplank en kunstenaar

## 4.0 Inleiding

In dit hoofdstuk bespreken we de koekplank (4.1.) uitvoerig. De koeken die in de vorige hoofdstukken aan bod kwamen, waren immers afdrucken van houten of stenen modellen<sup>148</sup>. Verder bespreken we de kunstenaar (4.2.) en tenslotte de teloorgang (4.3.) van de koekplank.

## 4.1. De evolutie van de koekplank

### 4.1.1. Algemeen

Wanneer bakvormen precies ontstaan zijn, weten we niet zeker. Hun oorsprong gaat alleszins terug tot in de oudheid. De oudste artefacten vond men tijdens opgravingen in de Indusdalvallei. In Mohenjo-Daro, het huidige Pakistan, legden archeologen in 1933 de overblijfselen van een grote bakkerij bloot, daterend uit 2500 v.o.t. Er werden spiraalvormige vormen<sup>149</sup> ontdekt. Deze motieven waren ook in het oude Egypte bekend. Rond dezelfde periode groef men in Mesopotamië, meer specifiek op de site van de koninklijke residentie van Mari, een grote bakkerij op. Zevenenveertig mallen werden er gevonden. Ze stamden uit 1700 v.o.t. en waren versierd met allerlei motieven. De Grieken namen het vervaardigen van bakvormen van de Egyptenaren over rond de vierde tot eerste eeuw v.o.t. Als bewijs kan de vijftiende idylle van dichter Theokritos (ca. 300 v.o.t.) gelden, waarin hij schrijft dat de vrouwen vormen gebruikten om honingkoeken te maken. Deze werden geofferd aan de god Adonis. Hansen (1968: 43) schrijft dat ook de Romeinen de bakvormen van de Egyptenaren overnamen. Dit kon niet eerder gebeurd zijn dan in de eerste eeuw. Hansen (1968: 43) hanteert Pompeï hier als *terminus post quem*. In deze stad, die in het jaar 79 verwoest werd, werden immers geen vormen gevonden. In Ostia daarentegen, werden vierhonderd vormen gevonden uit de jaren 200-250. Naast bakvormen werden ook stempels gebruikt om brood en koek te versieren.<sup>150</sup> De Sumeriërs gebruikten namelijk roterende stempels om tekeningen te

<sup>148</sup> Het woord *model*, *moule* in het Frans, is afkomstig van het Latijnse *modulus*, maat (Hansen 1968: 42).

<sup>149</sup> Over het materiaal van deze vormen treedt helaas geen enkele door ons geraadpleegde bron in detail.

<sup>150</sup> Leonard (1972: 4) schrijft dat de bakvormen chronologisch volgden op het printen van voorstellingen.



printen op kleitegels. De afdruk fungeerde als een soort handtekening. Men is quasi zeker dat deze techniek ook werd toegepast om gebak te versieren. Dat de Kelten en Germanen deze bakvormen via de Romeinen leerden kennen, wordt in de door ons geraadpleegde literatuur zo goed als nergens vermeld. Enkel Plaetinck (1980: 35-36) schrijft dat Romeinse vormen in onze gewesten zelden voorkwamen. Hansen (1968: 44) maakt meteen een overgang naar het vroege christendom. Voor de eredienst werden toen broden met de hand gemodelleerd in de vorm van een kruis<sup>151</sup>. Later gebruikte men stempels en bakvormen. Deze technieken waren courant in de Byzantijnse en de Koptische kerk. Dit is niet verwonderlijk. Iconen, ook een volkskunst, waren immers typisch voor deze culturen. In het Westen duurde dit proces veel langer. Voor het brood voor de eredienst werden aanvankelijk geen stempels of bakvormen gebruikt. Broden werd met de hand de gewenste vorm gegeven. Het ontstaan van deze vormen moeten we, net als de peperkoek, lokaliseren in de kloosterbakkerijen. Een precieze datering geven is moeilijk. Zoals Milis (1992: 61) schrijft: “*De handel in aardewerk wordt nooit of zelden genoemd in documenten.*” Hansen (1968: 44) schrijft dat de vormen zich via plaatselijke ambachtlieden verspreidden naar de profane wereld.<sup>152</sup> Leonard (1972: 147) vermeldt dat deze bakvormen bestonden uit kalksteen, leisteen of witte pijpaaarde. Ze werden gebruikt voor allerlei bakwerk, marsepein en vruchtenpastei. Deze visie is echter éézijdig. Kürth (1981: 12) voegt eraan toe dat ook papier-maché in de vormen werd gedrukt. De afdrukken werden geschilderd en ook wel eens verguld. Nonnen hingen ze op in hun cellen als versiering. Aan de papier-maché werd eventueel leem of krijt toegevoegd. De afdruk bedekte men met fijn linnen om het geheel te verstevigen. Kürth (1981: 12) schrijft dat dit gebruik voorkwam in de dertiende eeuw in Gent en in de veertiende eeuw in Italië. Bij het begin van het nieuwe jaar gaf men een dergelijke afdruk cadeau. De terracotta vormen (P.F.D. Moor) (afb. 2) uit de collectie van het Huis van Alijn kunnen we in deze categorie onderbrengen. Ons inziens hebben we hier niet te doen met speculaas- of taaitaivormen. De diepte van deze vormen is immers erg ongelijkmatig en dus niet geschikt voor het speculaasdeeg.<sup>153</sup> Uitsluitel hebben we echter niet. Verder bezit het Huis van Alijn een stenen dubbelzijdig model in de vorm van een varken (afb. 3). Met behulp van dit model zou men wassen ex-voto's hebben vervaardigd. Kürth (1981: 125) schrijft dat vormen zowel door koekbakkers als wasgieters werden gebruikt. Hieruit kunnen we afleiden dat ze voor verschillende doelen werden aangewend. Niets wijst er immers op dat men met deze stenen

---

<sup>151</sup> Dit brood heette *panis quadratus* (Hansen 1968: 44).

<sup>152</sup> In hoofdstuk 2, p. 33 werd reeds vermeld dat ook pelgrims verantwoordelijk waren voor de verspreiding van deze vormen.

<sup>153</sup> De speculaas zou immers niet gelijkmatig garen.

vorm geen marsepeinen varkentje kon vervaardigen.<sup>154</sup> Zoals Hörander (1982: 35) schrijft: “*Model im Sinn von Matrizen gab es (...) für verschiedene Zwecke*”(Hansen 1968: 42-44; Plaetinck 1980: 35; Van Bost 1999: 3; Leonard 1972: 147; Kürth 1981: 12-13, 125).

#### **4.1.2. De koekplank gedefinieerd**

Koekplanken, ook prenten<sup>155</sup> genoemd, zijn houten vormen waarin figuren negatief worden uitgesneden met gutsen of holle beitels<sup>156</sup>. Soms worden ze aan beide zijden bewerkt en af en toe zelfs aan de zijkanten<sup>157</sup>. Ze kunnen rond, ovaal, rechthoekig of vierkant zijn. De grootte van de planken is erg verschillend: ze kan variëren van ongeveer vijftien cm tot anderhalf à twee meter. Soms treffen we één voorstelling aan, dan weer één op elke zijde of verschillende onder elkaar. In het laatste geval spreken we van een *rijtjesplank*. Een wirwar van kleine voorstellingen wordt in Nederland *grut* genoemd. In onze contreien spreken we van *snossele*<sup>158</sup> (Leonard 1972: 3, 23; Leonard 1972: 145; Schilstra 1961: 8). Kürth (1981: 125-126) stelt een chronologische evolutie vast. Voor we hier dieper op ingaan, moet nog worden gezegd dat koekplanken in de zeventiende<sup>159</sup> en achttiende eeuw een enorme bloei kenden.<sup>160</sup> Zoals eerder reeds vermeld, kon aanvankelijk enkel de rijkere klasse zich het figuratieve gebak veroorloven. Hun koekvormen waren bijgevolg prachtig uitgewerkt. Het ronde vlak was volledig uitgestoken met landschappelijke en architectonische details. Omdat suiker in die periode goedkoper werd, steeg de vraag naar koekplanken gestaag. Ook Jan Publiek interesseerde zich nu voor deze vormen. Het gevolg was dat de kwaliteit geleidelijk afnam. Eind zeventiende eeuw waren, volgens Kürth (1981: 126), de luxueuze modellen zo goed als verdwenen en werden de planken eenvoudiger. Vaak werd één enkel motief uitgestoken maar bleef de achtergrond onbewerkt. De planken werden kleiner, met als gevolg dat de *rijtjesplank* en *gruttenplank* populairder werden. Een plank met meer figuren rendeerde immers beter dan een plank met slechts één enkel motief. Een andere oorzaak wordt vermeld door Meischke (s.a.: 50, 53). Door het rijkere deeg was de pop na het bakken minder goed

<sup>154</sup> Op de stenen vormen gaan we niet dieper in. Dit hoofdstuk behandelt in de eerste plaats de houten koekvormen.

<sup>155</sup> De afdrukken die nog gebakken moesten worden en het spiegelbeeld waren van de gesneden houtvormen werden ook *prenten* genoemd. Later is deze benaming overgegaan op de plank zelf, aldus Meischke (s.a. : 43-44).

<sup>156</sup> Jan Van de Voorde (koekplankensnijder, Brussel, 23 maart 2005) gebruikt ook V-vormige beitels.

<sup>157</sup> Zo is een koekplank (S1121) afkomstig uit het Volkskundemuseum te Antwerpen aan de zijkanten bewerkt.

<sup>158</sup> Olyslagers (1977: 154) gebruikt deze term.

<sup>159</sup> Deze bloei kunnen we in verband brengen met het ontstaan van speculaas in de zeventiende eeuw, beschreven in het derde hoofdstuk, 3.2.

<sup>160</sup> Zowel Kürth (1981: 126) als Hörander (1982: 36) vermelden eind negentiende eeuw nog een bloei. Dit geldt ons inziens enkel voor Duitsland. In de Nederlandstalige literatuur komt dit immers niet ter sprake.

leesbaar.<sup>161</sup> De mooi uitgewerkte planken waren niet langer rendabel. Eenvoud was troef. Uit ons onderzoek kunnen we de chronologische evolutie van Kürth (1981: 126), zoals eerder besproken, echter moeilijk vaststellen. We vonden immers koekplanken terug in verschillende maten. Wel kunnen we concluderen dat de oudste vormen vaak het mooist gesneden zijn.<sup>162</sup> We verklaren dit als volgt: de meeste koekplanken stammen uit de negentiende en het begin van de twintigste eeuw, dit wil zeggen, na de bloeiperiode. Vaak geldt immers: hoe jonger de plank, hoe slechter de kwaliteit. Hörander (1982: 36) schrijft dat vooral vormen, aan voor- en achterzijde bewerkt, het mooist zijn uitgesneden. Spil, bakker in het Bakkerijmuseum *De oude Bakkerij* te Medemblik (Medemblik, 2 april 2005), stelt dat zulke planken authentiek zijn. In perioden van schaarste werd hout immers optimaal benut. Zoals in hoofdstuk drie reeds werd vermeld, kreeg niet alleen speculaas vorm met deze planken. Ook peperkoek, dragant, marsepein en taaitaai werden zo gefigureerd. De peperkoekvormen zijn gemakkelijk te herkennen. Zoals Leonard (1972: 146) schrijft, betreft het hier kleine rechthoekige houten bakjes omlijst door een kader van vooraf berekende grootte. De bodem van deze bakken vertoont een uitgesneden figuur. Deze figuren zijn vaak omrand met een bandmotief, zoals een blader-, eikel- of een floraal motief. Als voorbeeld tonen we een peperkoekvorm uit het Volkskundemuseum te Brugge (afb. 4). Ook de plank om dragant te figureren, is gemakkelijk te herkennen. De figuren zijn namelijk vrij ondiep en erg detaillistisch uitgewerkt. Een speculaas-, taaitaai- en marsepeinplank van elkaar onderscheiden is echter heel andere koek. Houwink (1943: 10) schrijft dat taaitaai en speculaas het best gevormd worden in planken die vrij diep zijn uitgesneden. De koek moet immers een zekere dikte hebben, opdat hij niet zou breken. Spil (Medemblik, 2 april 2005) zegt dan weer dat taaitaaiplanken dieper zijn uitgesneden dan speculaasplanken. Er zijn ook vormen waarbij de uitgesneden figuur met metaal is omrand.<sup>163</sup> Temmerman (bakker, Gent, 11 mei 2006) stelt dat *couque de Dinant* met deze vormen worden gemaakt. De metalen rechtopstaande omranding is nodig omdat het deeg zo smeug is. Een *prijscourant* van Henri Arts bevestigt dit. Deze bezat, eind negentiende eeuw, een stoomhoutvormenfabriek te Wijchen. Het bedrijf sneed ook koekplanken. Bij *couque de Dinant* vermeldt hij specifiek: *met blik*. Ons inziens wijst dit op de metalen, rechtopstaande rand. Koekplankensnijder Geluykens (Edegem, 12 maart 2005) stelt echter dat zo een rand geplaatst werd wanneer de figuur niet diep genoeg was uitgesneden en men een dikkere speculaas wenste. Ook Plaetinck (1980: 38) bevestigt dit. Volgens Van Bost (1999:

---

<sup>161</sup> Schilstra (1985: 32) geeft als voorbeeld een koek, de stal van Bethlehem voorstellend, die als vogelkooi werd verkocht.

<sup>162</sup> Uiteraard, in hoeverre een datering mogelijk was. Dateren is niet altijd eenvoudig, zie *infra*.

<sup>163</sup> Onder andere het Bakkerijmuseum "Walter Plaetinck" te Veurne bezit zo een exemplaar (afb. 5).

12) werd deze techniek toegepast vanaf de zeventiende eeuw. Behalve enkele voor de hand liggende voorbeelden hebben we ons er echter niet aan gewaagd de planken volgens gebak te categoriseren.<sup>164</sup> De mogelijkheid dat ze gebruikt werden door bijvoorbeeld wasgieters wordt hier dan nog buiten beschouwing gelaten. De kans dat we met bakvormen te maken hebben is echter groot. Verschillende planken zijn immers doordrongen van een sterke specerijgeur.

### **4.1.3. Hout**

Hout is geen duurzaam materiaal. De oudst bewaarde planken dateren volgens Weiner (1964: 5) uit de zestiende eeuw.<sup>165</sup> Leonard (1976: 11; 1972: 4) situeert hen rond 1600. Dit zou enkel gelden voor West-Europa. In de tentoonstellingsruimte van het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne staat geschreven dat de oudste vormen teruggaan tot de veertiende eeuw. Kürth (1981: 7) situeert hen in de dertiende eeuw, voor wat betreft Midden-Europa. Voor West-Europa noemt hij dan weer de vijftiende eeuw. Wanson (2002: 64) noteert voor België, Nederland, Frankrijk en Oostenrijk de zestiende eeuw. Vormen uit de veertiende eeuw werden echter teruggevonden in Zwitserland.

Leonard (1972: 20) schrijft dat het hout aan drie belangrijke technische eisen moet voldoen: ten eerste moet de structuur fijnvezelig zijn. Zo kunnen details gemakkelijk worden uitgewerkt. Ten tweede moet de gebruikte houtsoort zacht zijn, maar toch voldoende hard. De plank moet immers tegen een stootje kunnen wanneer het deeg uit de vorm wordt geklopt. Ten derde mag het hout geen smaak afgeven. Vooral fruitbomenhout<sup>166</sup> voldoet aan deze drie eisen. Olm- en eikenhout zijn minder geschikt. Ze hebben grove poriën in tegenstelling tot fruitbomenhout met zijn dichte structuur. Bovendien bevat eikenhout looizuur dat een bittere smaak afgeeft aan het gebak. Koekplanken uit dit materiaal zijn meestal recent. Ze hebben geen technische maar een decoratieve functie. Naast fruitbomenhout, wordt ook vaak beukenhout gebruikt. Deze houtsoort laat zich gemakkelijk bewerken en komt vaker voor. Grenen en vuren zijn uit den boze: ze bevatten te veel hars wat het gebak ranzig maakt. Ook linde- en wilgenhout worden best niet gebruikt. Deze houtsoorten zijn te zacht en dus niet geschikt. Hörander (1982: 35) schrijft dat berkenhout courant wordt gebruikt. Dit geldt ons inziens vooral voor Duitsland. De berk komt daar immers meer voor dan bij ons. Voor suiker-

<sup>164</sup> Hörander (1982: 36) schrijft dat *Lebzeltersymbolen* werden aangebracht. Deze vertelden de bakker welk gebak er met de plank gemaakt werd.

<sup>165</sup> De oudste vormen waren meestal rond. De centrale figuur of voorstelling werd omkranst door bijvoorbeeld bloemen. Vaak gaat het om vrij grote modellen (Plaetinck 1980: 37).

<sup>166</sup> Meer specifiek: perelaar, appelaar, kerselaar, pruimelaar en notelaar.

en marsepeinplanken<sup>167</sup> gebruikt men best fijnere houtsoorten. Voor speculaas- en taaitaaiplanken is een fijne uitwerking minder noodzakelijk. Het deeg rijst immers tijdens het bakken. De oudste planken zijn uit kopshout. Vanaf de zeventiende eeuw verkoos men echter langshout. Men had liever dat het hout met de draad meeliiep. Hörander (1982: 36) vermeldt nog dat er ook planken waren die bestonden uit verschillende houtsoorten: voor het uitsteken werd geschikt hout, zoals fruitbomenhout gebruikt. Dit werd dan bevestigd aan een minderwaardige houtsoort, zoals grenen of vuren. Koekplankensnijder Van de Voorde (Brussel, 23 maart 2005) gebruikt vooral perenhout, dat hij via een houthandelaar gemakkelijk kan verkrijgen. Het liefst werkt hij echter met sleedoorn. Koekplankensnijder Geluykens (Edegem, 12 maart 2005) gebruikt vooral beukenhout. Zoals eerder reeds gesteld, kreeg de koekplank geleidelijk een decoratieve functie. Dit maakte dat de houtsoort er minder toe deed. Zo bezit Cintha Tigges (Hoorn, 2 april 2005), een verzamelaarster van koekplanken, een plank, gesneden uit tropisch hardhout (afb. 6). Het identificeren van de houtsoort is echter niet eenvoudig. Zonder microscopisch onderzoek is het moeilijk, zoniet onmogelijk, de houtsoort te bepalen. Het hout kan immers verkleuren door ouderdom of vetten, zoals Pinto (1979: 5) stelt. In de inventarisatie hebben we wel geprobeerd de houtsoort te benoemen, zij het niet erg gedetailleerd. Zoals reeds gezegd is hout geen duurzaam materiaal met als gevolg weinig oude koekplanken. Vooral houtworm is de boosdoener. Het is noodzakelijk dat volkskundige musea en particulieren hun koekplanken met was of een chemisch product behandelen. Een reden van andere aard was dat bakkers planken die niet langer voldeden eenvoudigweg opstookten.<sup>168</sup> Zoals Hörander schrijft: “*Holz zum einheizen!*” Koekplanken waren in die tijd immers louter functioneel. Uit ons onderzoek stelden we echter vast dat ze regelmatig werden hersteld. Zo zijn er aan verschillende planken aan boven- en onderzijde metalen verstevigingen aangebracht (afb. 7). Vaak werd er ook achteraan een stuk hout bevestigd om het geheel duurzamer te maken (Plaetinck 1980: 41; Hörander 1982: 35; Schilstra 1961: 40, 102; Hansen 1968: 55-56).

#### **4.1.4. Datering**

Leonard (1972: 147) schrijft: “*De datering is een dubieus iets.*” Enkel dendrochronologisch onderzoek zou een uitkomst bieden. Ook dit is echter twijfelachtig. Het hout is dan wel

---

<sup>167</sup> Koekplankensnijder Van de Voorde (Brussel, 23 maart 2005) stelt dat om marsepein te vormen het best pruimenhout wordt gebruikt. De amandelolie zou er niet zo snel indringen.

<sup>168</sup> Geluykens (1994: 74) citeert Bernard Janssens, een koekplankenverzamelaar uit Lier: “*Als de bakkers hun oude vermolde vormen niet in de oven hadden opgestookt, was de oogst zeker het dubbele geweest.*”

gedateerd maar dat zegt *in se* nog niets over de ouderdom van de koekplank. Leonard (1972: 18) schrijft dat men meestal geneigd is koekplanken ouder te schatten dan ze zijn.<sup>169</sup> Op de planken zelf komen zelden jaartallen voor. Wanneer dit wel het geval is, dan kunnen we ze meestal situeren tussen 1750 en 1850.<sup>170</sup> Verder schrijft Van der Hulst (2000: 20) dat de figuren van na 1850 meer gestileerd zijn. Ze lijken dan wel primitiever maar behoren in feite tot een later stadium. Ook de thematiek biedt meestal geen opheldering. Vele auteurs, waaronder Kürth (1981: 127), schrijven dat verschillende motieven gekopieerd werden.<sup>171</sup> Soms wordt echter een bekend persoon uitgebeeld zodat de datering vlot verloopt.<sup>172</sup> Dan weer bieden secundaire bronnen een oplossing. Hiermee bedoelen we dat de koekplankensnijder zijn inspiratie vond bij volksprenten of andere kunsttakken. De thematiek op de koekplanken was immers niet gebonden aan een bepaalde canon.<sup>173</sup> De originele bron achterhalen is echter een moeizaam proces<sup>174</sup> (Van der Hulst 2000: 20). Zoals Weiner (1964: 20-21) schrijft: « *De longues recherches ont précédé par exemple la découverte de l'original d'une forme (...).* »

---

<sup>169</sup> Recente planken worden vaak behandeld zodat ze ouder lijken dan ze in werkelijkheid zijn.

<sup>170</sup> Mogelijk kunnen we de einddatum verder doortrekken. Zo bezit het Volkskundemuseum van Antwerpen een gedateerde koekplank (HH 3548) uit het jaar 1887.

<sup>171</sup> Van der Graft (1928: 376) vermeldt een koekplank die de *vlucht uit Egypte* uitbeeldt. Maria draagt vijftiende-eeuwse kledij, wat op een kopie wijst.

<sup>172</sup> Het Taxandria Museum bezit een koekplank van de slag bij Turnhout (1787). Hierop staat Generaal Van der Mersch afgebeeld. Deze koekplank wordt in hoofdstuk vijf uitgebreid besproken.

<sup>173</sup> “*Er is geen volk zoo primitief, of het ervaart de invloeden van andere en hoogere kulturen.*” (Citaat van Jan De Vries, geciteerd door Rooijackers 2000: 117).

<sup>174</sup> In het tijdschrift *Volkskunde* maakt Leonard (1974: 358) melding van koekplank met boer en marktkramer (HK 224) die erg lijken op een volksprent *Het Landleven* uitgegeven te Amsterdam bij de Erven Wijsmuller.

## **4.2. De kunstenaar**

### **4.2.1. De koekplankensnijder**

De kunstenaar maakte geen deel uit van een bepaald ambacht. Zoals Schilstra (1961: 19) schrijft: “*Snijwerk vinden we overal waar hout wordt bewerkt, van scheepsbouw tot meubelmakerij.*” Nicolas (s.a.: 2) schrijft echter dat deze vormensnijders vaak spinnewielen maakten en herstelden. Leonard (1972: 146) stelt dat we deze koekplankensnijders meer algemeen ornamentenmakers kunnen noemen. Ze schilderden, beeldhouwden of brachten decoratieve versieringen aan op gebouwen. Ze sculpteerden ook meubels en bewerkten deurlijsten en balken. Dit wordt bevestigd door Hörander (1982: 35). Zij schrijft dat een goudsmid die werkzaam was aan het hoogaltaar in de Dom te Aken ook stenen vormen sculpteerde. De overeenkomsten tussen beiden zouden frappant zijn. Het snijden van prenten was doorgaans een leuk tijdverdrijf en geen fulltime job (Schilstra 1961: 19; Meischke s.a. : 47). Voor sommige vaklui was het echter meer dan een hobby, schrijft Hansen (1968: 69). Vaak waren de koekplankensnijders ambulante: ze trokken van dorp tot dorp. Daarom treffen we vaak dezelfde motieven op verschillende plaatsen aan. Daarbij komt nog dat de eigenaars van de planken regelmatig verhuisden en de bakkers de planken onderling uitleenden. Door dit feit en de toenemende globalisering is het vandaag de dag moeilijk te zeggen of er sprake is van streekgebonden motieven. Zo bezit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne een koekplank met een vrijermotief (afb. 8). Identiek dezelfde vrijer vinden we terug in de collectie van Cintha Tigges te Hoorn, Noord-Nederland (afb. 9).<sup>175</sup> Dit neemt echter niet weg dat er wel degelijk verschillen<sup>176</sup> zijn tussen koekplanken uit Nederland en die uit België. Geluykens (houtsnijder, Edegem, 12 maart 2005) zegt dat in België de figuren in profiel zijn uitgesneden. Vangeel (verzamelaarster, Mol, 26 februari 2005) bevestigt dit. Ze voegt eraan toe dat ook een hoofd-voetverbinding couranter voorkomt in Nederland. Hiermee bedoelen we een plank die aan beide zijden is uitgesneden. De figuur op de achterzijde is dan omgekeerd uitgestoken. Uiteraard zijn dit louter richtlijnen en is dit in de praktijk zeker niet altijd het geval. Sinds de koekplank een decoratieve functie vervult is het slechts bij toeval mogelijk de afkomst ervan te achterhalen. Verzamelaars zochten immers het hele land af op zoek naar mooie planken. In het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne vonden we

<sup>175</sup> De plank van Cintha Tigges is echter geen authentieke plank. De houtsoort correspondeert niet met de meest gangbare.

<sup>176</sup> Van Bost (1999: 14) schrijft dat er een groot verschil is tussen Vlaanderen en Nederland wat thematiek betreft. Dit kunnen wij niet bevestigen. Enkel de sinterklaasfiguur komt hier meer voor dan in Nederland.

een koekplank terug met hetzelfde monogram<sup>177</sup> als verschillende vormen uit de Bakkersmolen te Essen (afb.10). De koekplank te Veurne werd verzameld door Peter De Maerel<sup>178</sup>. Hij heeft de plank waarschijnlijk in het Antwerpse op de kop getikt. Ook na het lezen van het boek *Kunst der Model* van Kürth, zien we dat de motieven afkomstig uit Duitsland vaak sterk gelijken op koekplanken uit de Vlaamse volkskundige instellingen, door ons bezocht.

Naast houtbewerkers sneden ook bakkers figuren uit. Enkelen waren hierin zeer bedreven maar dit was zeker niet algemeen. Zowel Leonard (1976: 11) als Schilstra (1961: 19) schrijven dat het snijden van prenten niet aan gildenvoorschriften gebonden was. Kürth (1981: 126), Hörander (1982: 36), Plaetinck (1980: 41), Wanson (2002: 64) Meischke (s.a.: 47) en Van der Hulst (2002: 19) stellen echter dat een leerling-bakker een bakvorm moest snijden wilde hij toegang krijgen tot het gilde. Hörander (1982: 36) schrijft nog dat deze snijders een hoge status hadden.

Zowel Hansen (1968: 69) als Leonard (1976: 11) schrijven dat deze koekplankensnijders verwant waren aan de vormensnijders van katoendrukkerijen of de behangnijverheid. Voor de katoendruk en de behangdruk gebruikte men immers ook houten blokken. Het enige verschil was dat de vormen voor de katoendruk in *haut-relief* werden uitgestoken, de koekplanken in *bas-relief*. De verwantschap tussen beide stielen wordt bevestigd door Geluykens (94: 74) met een concreet voorbeeld. Twee vormensnijders, Peter David en Valentijn Wouters,<sup>179</sup> sneden immers vormen voor een katoenfabriek<sup>180</sup> te Lier in het begin van de negentiende eeuw. Naast hun fabrieksopdrachten sneden ze ook speculaas-, suiker-, en marsepeinvormen voor de Lierse bakkers. Valentijn Wouters woonde van 1814 tot 1818 te Utrecht.<sup>181</sup> Het Volkskundemuseum van Antwerpen bezit verschillende Lierse planken verzameld door Bernard Janssens (1887-1976). Deze verzameling bevat waarschijnlijk vormen gesneden door David en Wouters. Zekerheid hebben we echter niet. Ze zijn immers niet gesigneerd.

---

<sup>177</sup> Koekplank (15214) draagt het monogram van de firma Cluydts, gevestigd te Antwerpen. Te Essen vinden we ook verschillende vormen terug van de firma Cluydts, zoals een afbeelding van sintegreef en sintegrevin. Op de firma Cluydts komen we verder terug.

<sup>178</sup> Peter De Maerel was een kunstkenner die in New York verbleef, maar regelmatig naar Vlaanderen terugkeerde. Na zijn dood, in 1993, schonk zijn zus, Mevrouw Stoneham-De Maerel, een uitzonderlijke collectie koekplanken aan het Bakkerijmuseum "Walter Plaetinck" te Veurne. (Mersseman D., conservator, Veurne, 22 maart 2005).

<sup>179</sup> Enkel over deze twee zijn directe gegevens beschikbaar. Uiteraard waren er in Lier nog wel meer vormensnijders (Geluykens 1994: 74).

<sup>180</sup> Deze fabriek werd in 1756 gesticht door Van Scherpenbergh, Beekman en De Heyder (Geluykens 1994: 74).

<sup>181</sup> Mogelijk was Wouters beïnvloed door de 'Noord-Nederlandse' stijl. We wijzen er op dat we niet kunnen spreken van een plaatsgebonden stijl. We kunnen hoogstens enkele richtlijnen geven.



#### 4.2.2. Initialen

Koekplanken behoren tot de volkskunst, een kunstvorm die lange tijd als minderwaardig werd beschouwd. De bakvormen waren immers louter functioneel en hadden aanvankelijk weinig decoratieve waarde. De kunstenaars waren vaak anoniem en werden als een collectief beschouwd. Milis (1992: 164) nuanceert dit: “*Het ging om de kwaliteit van de persoon, en niet om zijn naam.*” Leonard (1972: 147) schrijft dat de planken zelden gesigineerd werden.<sup>182</sup> Het is dus louter toeval wanneer we de naam<sup>183</sup> van de vormensnijder kennen. Slechts af en toe waren de planken voorzien van een initiaal. Ons eigen onderzoek bevestigde dat initialen niet vaak voorkwamen. Meestal troffen we slechts één kenteken aan. Op een koekplank (AF4041 ½ - HH1691) die een kakkend mannetje uitbeeldt, is op de zijkant de initiaal *MH* ingekerfd. Of het hier nu gaat om het kenteken van de snijder of dat van de bakker is moeilijk uit te maken. Leonard (1972: 147) schrijft echter dat het meestal gaat om de inkervingen van de eigenaar. Koekplanken, vooral de grote prenten, werden immers uitgewisseld en uitgeleend. Op enkele planken vonden we initialen terug die we met zekerheid aan de eigenaar kunnen toeschrijven. Zo lezen we op de zijkant van koekplank de volgende initiaal: *ch: QHG.B ker*. Dit kenteken verwijst naar de bakker. Het eindigt immers op *B ker*: ons inziens een afkorting. Aan de andere kant lezen we *F:J:S. 1887* (afb.11). Dit verwijst vermoedelijk naar de initialen van koekplankensnijder en het jaartal. Een gruttenplank, gemaakt door dezelfde kunstenaar, bevestigt deze hypothese. Hier lezen we aan de ene zijde *L: Bosmans B ker* (afb.12). Aan de andere zijde lezen we opnieuw *FJ:S 1883* (afb.13). Een vierde plank draagt ook twee initialen. De eerste, *C-V-I-S* (afb. 14), is met een vaste hand uitgesneden. We vermoeden dat dit kenteken er door de kunstenaar is ingekerfd. De andere initiaal, *HVH* (afb.15), is echter slordig en ondiep uitgestoken. Dit kenteken is waarschijnlijk van de eigenaar zelf afkomstig. De voorgaande voorbeelden waren allen afkomstig uit het Volkskundemuseum te Antwerpen. Echter ook het Taxandria Museum te Turnhout bezit een aantal gesigineerde planken. Op zeven vormen uit de collectie is *I. DIERCKX* ingekerfd, steevast gevolgd door een nummer. Hier weten we echter niet zeker of het kenteken op de eigenaar doelt. De koekplanken lijken immers allemaal van dezelfde hand afkomstig. We spreken in dat geval van een signatuurstijl. Mogelijk verwijst de initiaal dus naar de

<sup>182</sup> Hörander (1982: 36) schrijft dat vanaf de vijftiende eeuw vormen gesigineerd werden. Vanaf dan treffen we meer en meer initialen aan. Dit moeten we uiteraard situeren in een renaissancistisch klimaat.

<sup>183</sup> Een aantal plankensnijders is wel bekend zoals Wennink (1859-1934) uit Varsseveld, Nederland. Hij was hofleverancier en sneed ongeveer tweeduizend planken (Van der Hulst 2000: 19). Verder zijn er vader en zoon Vyncke, waarover verder meer.

kunstenaar. Dit argument biedt echter geen uitsluitel. Mogelijk kocht de eigenaar zijn planken simpelweg bij dezelfde houtsnijder.

Niet alle initialen zijn in het hout gekerfd. Soms werden ze erin gebrand. In koekplank S1102 - A2, die een nar voorstelt, is het kenteken CA gebrand op de voorzijde (afb. 16). Kürth (1981: 126) stelt dat de gebrande initialen afkomstig zijn van de eigenaar en de gekerfde van de houtsnijder. Hij wijst er echter op dat hij overgeneraliseert. In de praktijk konden wij deze vaststelling dan ook niet maken. Mogelijk geldt dit eerder voor Duitse vormen. Tijdens ons onderzoek werden we het meest geconfronteerd met het ingebrande monogram van de firma Cluydts, een bedrijf in bakkerijenbenodigdheden van 1890 tot 1986.<sup>184</sup> Geluykens (1993: 63-65) schrijft dat Jozef Vyncke (1895-1966) twee generaties lang, speculaasvormen sneed voor de firma Cluydts. Vyncke begon koekplanken te snijden na de Wereldoorlog I. Zijn zoon, Hubert Vyncke (1923-1992) volgde hem op. We kunnen deze planken dus met zekerheid in de twintigste eeuw situeren. Hun stijl verraadt dat ze niet erg oud zijn.<sup>185</sup> Ze zijn immers vrij gestileerd. Verder bezit het Volkskundemuseum van Brugge een peperkoekvorm (afb. 4) met een ingebrand monogram van Dessyn uit Zomergem.<sup>186</sup> Deze firma zou, in het Gentse, de mooiste koekplanken vervaardigd hebben, aldus Lowyck (1985: 40).

#### **4.2.3. Werkwijze**<sup>187</sup>

Voor de koekplankensnijder aan het werk kan, wordt het hout eerst gedroogd, op maat gezaagd en glad geschuurd. Uit het modelboek<sup>188</sup> kiest de klant een figuur. Vervolgens legt de kunstenaar een sjabloon op de plank en worden de omtreklijnen van de figuur met potlood getekend.<sup>189</sup> Geluykens (1993: 64) vermeldt een alternatieve methode: koekplankensnijder Guillaume Sels<sup>190</sup> (1859-1923) prikte kleine gaten in het hout, wat te zien is aan de geperforeerde sjablonen. Vervolgens wordt met potlood de tekening op de plank verder

<sup>184</sup> De Bakkersmolen te Essen bezit verschillende koekplanken van de firma Cluydts. Het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bezit ook een vorm (15214).

<sup>185</sup> Eén keer is zelfs de thematiek twintigste-eeuws. Zo bezit de Bakkersmolen te Essen een koekplank die Charlie Chaplin uitbeeldt (afb.17).

<sup>186</sup> Omstreeks 1985 bezat het museum Rietgaverstede te Nevele verschillende vormen van Dessyn uit Zomergem (Janssens 1985: 155).

<sup>187</sup> Deze paragraaf is in de eerste plaats gebaseerd op een video uitgegeven door het K.C.Peeters-instituut voor Volkskunde te Antwerpen in 1972, onder leiding van Christiane Leonard. We zien hier koekplankensnijder Hubert Vyncke en bakker Van Tilburg aan het werk.

<sup>188</sup> Een stoomhoutenvormenfabriek te Wijchen, Nederland, gaf een prijscourant uit met verschillende modellen. De klant maakte hieruit zijn keuze. Prijs en grootte staan bij elke figuur vermeld. Geluykens (koekplankensnijder, Edegem, 12 maart 2005) meldt dat deze modelboeken ook vaak aangeven hoeveel koeken men kan maken met één kilo deeg. Bij het voorbeeld uit Wijchen was dit echter niet het geval.

<sup>189</sup> Jozef en Hubert Vyncke gingen zo te werk (Geluykens 1993: 64).

geschetst. Nadat de plank is vastgeschroefd op de werkbank wordt met een aantal scherpe mesjes, holle en V-vormige beitels het hout binnen de omtreklijnen weggesneden.<sup>191</sup> Voor het eerste werk verkiest men een grove guts. In het midden wordt een verticale lijn gelaten die als steun dient voor het schaafje, dat bij het uitschaven de juiste diepte van de figuur bepaalt. Meischke (s.a.: 49) schrijft dat de diepte<sup>192</sup> van de plank aanvankelijk bepaald werd door een stapel muntjes.<sup>193</sup> Een rechte lat moest dan steunen op het niet weggesneden hout. Achteraf wordt de verticale middenlijn uitgestoken en worden de omtreklijnen afgeschuind. Dit om het uithalen van het deeg te vergemakkelijken. Door bepaalde details, zoals neus en kin, te accentueren wordt de figuur expressiever. Ook deze details zijn eerst op de plank getekend. Ze worden met fijne gutsen dieper in de koekplank uitgesneden en liggen dus op de speculaas. Het is belangrijk dat de koekplankensnijder de figuur in spiegelbeeld uitsnijdt. Dit is niet altijd even eenvoudig. Bij het uitsnijden van letters komt het meermaals voor dat hij zich vergist.<sup>194</sup> Het is ook belangrijk dat de kunstenaar rekening houdt met de koek die gevormd zal worden. Fijne delen moeten daarom vermeden worden. Vaak zien we bijvoorbeeld bij ruitfiguren dat de benen van het paard erg robuust zijn weergegeven om afbreken te voorkomen.<sup>195</sup> Wanneer de figuur klaar is, wordt de koekplank nog een laatste maal gladgeschuurd (Hörander 1982: 38; Leonard 1972: 149; Leonard 1972: 21-22; Stap-Loos 1978: 28).

Van de koekplankensnijder gaan de vormen, al dan niet via een leverancier, naar de bakker. De koekplank wordt eerst met bloem bestoven om het kleven te beletten. Het deeg wordt stevig in de vorm gedrukt, eerst met de hand, nadien nog even met de deegrol. Om het breken te voorkomen krijgen grote figuren een ruggengraat uit riet.<sup>196</sup> Vervolgens wordt het deeg met een paar harde slagen uit de koekplank geklopt en op een bakplaat gelegd.<sup>197</sup> Vandaar dat bij sommige planken de hoeken afgesleten zijn. Na de baktijd wordt de koek met een koord of

---

<sup>190</sup> Ook Guillaume Sels sneed koekplanken voor de firma Cluydts. Geluykens (koekplankensnijder, Edegem, 12 maart 2005) bezit het modelboek van Sels.

<sup>191</sup> Weiner (1964: 19) merkt op dat deze techniek erg eenvoudig is. Daarom kunnen we het snijden van koekplanken, zoals eerder reeds ter sprake kwam, moeilijk beschouwen als een artisanale specialiteit.

<sup>192</sup> Meischke (s.a. 49) schrijft dat de diepte belangrijk is: het gebak moet immers een bepaald gewicht hebben. Wanneer de plank door het gebruik is afgesleten, is de pop te licht. De vorm voldoet dan niet langer.

<sup>193</sup> Schilstra (1961: 21) vermeldt dat een zekere Cnossen op deze manier werkte.

<sup>194</sup> Zo bezit het Bakkerijmuseum "Walter Plaetinck" te Veurne een koekplank (afb. 18) waarop *Lion Belge* verkeerd geschreven is.

<sup>195</sup> Het Bakkerijmuseum "Walter Plaetinck" te Veurne bezit een koekplank met zo een ruitfiguur (afb.19).

<sup>196</sup> Geluykens (Koekplankensnijder, Edegem, 12 maart 2005) stelt echter dat dit vandaag de dag niet vaak meer wordt gedaan. De overheid zou het omwille van gezondheidsredenen afkeuren.

<sup>197</sup> Koekplankensnijder Jan Van de Voorde (Brussel, 23 maart 2005) zegt dat in Limburg de koek uit de plank zou worden *gerold* in plaats van geklopt.

een ijzerdraad van de plaat losgemaakt en op een houten plank geplaatst. Wanneer de koek afgekoeld is, wordt hij versierd met glazuur, marsepein of zilveren knopen (Leonard 1972: 149; Van der Hulst 2000: 17).

### **4.3. Teloorgang**

De eerste tekenen van teloorgang zien we in de tweede helft van de negentiende eeuw. Dit verval uitte zich eerst in het gebak. Zoals reeds vermeld, werd het speculaasdeeg rijker en vetter. Dit ging echter ten koste van de haarscherpe afbeeldingen, die men met de hardere koek verkreeg. De boter vervloede namelijk de vormen. Meischke (s.a.: 50) schrijft: *“Het grote publiek vraagt in de eerste plaats een pop die lekker smaakt, hoe de figuur eruit ziet komt op de tweede plaats.”* De deels decoratieve functie<sup>198</sup> die de koek aanvankelijk had, ruimde dus plaats voor een voedende. Voor mooie afbeeldingen had men gaandeweg immers duidelijkere bronnen zoals centsprenten. Daarbij kwam dat na 1850 het analfabetisme gestaag daalde. Dit hield in dat er minder behoefte was aan visualisering. Eerder hebben we reeds kort vermeld dat de koekplanken eenvoudiger werden. Ingewikkelde motieven werden niet langer uitgestoken omdat deze niet tot uiting kwamen op de koek. We noemen dit de eerste fase van terugval. De Industriële Revolutie kondigde de tweede fase aan. Door de armoede – de Industriële Revolutie had immers industriële crisissen en landbouwcrises tot gevolg – werd het snijwerk niet meer goed betaald. De opleiding kwam in het gedrang, aldus Schilstra (1985: 39). Van der Hulst (2000: 20) schrijft dat men, op het einde van de negentiende, begin twintigste eeuw<sup>199</sup>, naar Engels voorbeeld op het idee kwam speculaas machinaal te vervaardigen.<sup>200</sup> Van der Hulst (2000: 20) geeft het voorbeeld van bakkerij Rebel te Huizen, Nederland, die rond 1950 een speculaasmachine met walsen aankocht. Om het toestel te bedienen waren twee mensen nodig. De ene persoon draaide aan een hendel, terwijl de andere het deeg op het toestel plaatste. Hij deed bloem in een zeef en sneed met een mes het overtollige deeg weg. Een leren rol zoog de speculaas uit de vorm. Vervolgens ging de koek op een band en zo de bakplaat op. De machines hadden verschillende walsen<sup>201</sup>, voor verschillende maten speculaas. Later werden de machines met een motor aangedreven. Het

---

<sup>198</sup> Weiner (1964: 7) schrijft dat de koek niet meteen werd opgegeten. Eerst verfraaide hij de woning voor een bepaalde tijd.

<sup>199</sup> Meischke (s.a.: 53) noteert het jaar 1890 voor de eerste speculaasmachines.

<sup>200</sup> Het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bezit speculaasmachines met koperen, metalen en tinnen walsen (afb. 20).

<sup>201</sup> Net zoals bij de koekplank kon het gewicht van de speculaas veranderen door het slijten van de walsen (Van der Hulst 2000: 27).

bakken van speculaas werd op deze manier minder arbeidsintensief. Detremmerie (1986: 5) schrijft dat mechanisering toch een relatief recent verschijnsel was: tot het interbellum werkten sommige bakkers immers nog steeds op ambachtelijke wijze. Bij banketbakkers ging dit proces sneller. Detremmerie (1986: 6) verklaart dit vanuit de doorgaans grotere welstand van deze laatste groep. Door de industrialisatie werd speculaas een massaproduct. Gaandeweg kochten de bakkers hun speculaas zelfs bij grote bedrijven. Verder wijdt Leonard (1972: 25) de teruggang aan nieuwe materialen die men voor de bakvormen gebruikte, zoals metaal, plastic, bakeliet of siliconen. Ze maakten het werk van de koekplankensnijder overbodig. Ook de koekplank zelf verloor haar technische functie. Enkel voor de gezelligheid maakte men nog op ambachtelijke wijze speculaas. Stilaan kregen de bakvormen een decoratieve waarde.<sup>202</sup> Door de nieuwe functie werd de vormensnijder opgewaardeerd en de koekplanken, al dan niet authentiek, gingen bij antiquairs voor veel geld over de toonbank. De vormen werden zelfs machinaal vervaardigd. Deze planken zijn meestal niet gedetailleerd uitgewerkt, vertelt Geluykens (koekplankensnijder, Edegem, 12 maart 2005). Uit eigen onderzoek is gebleken dat machinaal vervaardigde planken te herkennen aan de rand van de uitgesneden figuur. Deze is effener dan een zelf gesneden plank (Schilstra 1985: 32; <http://www.ru.nl/ahc/vg/vg.htm>, s.a.; Kürth 1981: 142; Van der Graft 1928: 380; Detremmerie 1986: 5-6; Leonard 1972: 26).

We stellen vast dat we het snijden van koekplanken niet aan een specifiek ambacht kunnen koppelen. Het was verweven in de maatschappij en werd door velen vrijblijvend of professioneel beoefend. Ook de voorstellingen die we op de koekplanken terugvinden, vertegenwoordigen het maatschappelijk leven. We vinden erg uiteenlopende en verrassende taferelen terug. Hierop gaan we dieper in in het vijfde en laatste hoofdstuk.

---

<sup>202</sup> We merken op dat de evolutie van de koekplank hier omgekeerd is aan die van de koek. De koek had aanvankelijk immers een decoratieve functie. Na verloop van tijd kreeg hij een voedende functie. De koekplank had eerst een louter technische functie die evolueerde naar een decoratieve.

## **Hoofdstuk 5:**

### **Een iconografische en iconologische analyse**

#### **5.0. Inleiding**

In dit hoofdstuk bespreken we de iconografie die we op de koekplanken terugvinden. Leonard (1972: 146) schrijft dat de houten prenten werden gebruikt om zowel feest- als gelegenheidsgebak te vormen. In de loop van ons iconografisch onderzoek konden we deze vaststelling enkel volmondig beamen. De planken bespreken we per thema. Het hoofdstuk sluiten we af met een conclusie waarin ook het iconologische aspect aan bod komt (5.11.).

#### **5.1. Spot en humor**

##### **5.1.1. De omgekeerde wereld**

Dresen-Coenders (1988: 31) omschrijft de *omgekeerde wereld*<sup>203</sup> als “(...) *het tegenovergestelde van wat zou moeten zijn.*” Ze wijst erop dat ook de term *verkeerde wereld* veelvuldig voorkwam. Dit woord sloeg niet enkel op het tegengestelde maar ook op het foutieve of onrealistische. We merken echter op dat in de literatuur beide termen en hun betekenissen vaak door elkaar worden gebruikt.<sup>204</sup> Voorbeelden van de *omgekeerde* of *verkeerde wereld* vinden we terug op een centsprent uit de negentiende eeuw (fig. 2), opgenomen in het werk van Dresen-Coenders (1988: 32). Hierop zien we onder andere een kreupele die een gezonde draagt en een olifant dansend op een koord. Enkele van deze *omgekeerde wereld*-motieven manifesteren zich ook op koekplanken. Zo bezit het Volkskundemuseum te Antwerpen een exemplaar van een hanenruiter (afb. 21). Leonard (1971: 364-365) schrijft dat dit motief zeer oud is. Zo vinden we op een drinkschaal uit laat-Archaïsch Griekenland (ca. 400 v.o.t.) een hanenruiter terug. Ook op een kapiteel van de Romaanse kathedraal van Compostella en in het surreële werk van Hiëronymus Bosch (ca.

---

<sup>203</sup> Deze thematiek maakte vooral tijdens de zestiende eeuw opgang (Dresen-Coenders 1988: 31).

<sup>204</sup> In hoofdzaak wordt de term *omgekeerde wereld* gebruikt. De betekenis ging hier echter verder dan louter het tegengestelde, zoals we bijvoorbeeld bij Pleij (1992: 26) constateren.

1450-1516) komen we deze figuur tegen.<sup>205</sup> Over de precieze betekenis van deze figuur is echter weinig geweten. Schilstra (1985: 16) noemt hem dan ook een “*vreemde verschijning*”. Kürth (1981: 122) stelt dat de hanenruiter aanvankelijk met een gewei werd voorgesteld, wat de bedrogen echtgenoot symboliseerde. Deze betekenis vinden we trouwens terug in het Franse woord *cocu*, dat zowel hoorndrager als bedrogen echtgenoot betekent. Bovendien symboliseren de hoorns volgens Hall (2003: 147) het fallische. De hanenruiter op de koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen heeft echter geen gewei. Kürth (1981: 122) schrijft hierover dat de symboliek na verloop van tijd vergeten werd en men enkel een man op een haan afbeeldde, zonder meer. Wat deze hanenruiter betreft, kunnen we enkel vaststellen dat hij in verband staat met vruchtbaarheid. De haan, met zijn enorme drang tot paren, is immers een erotisch symbool. Naast deze hanenrijder vonden we in de koekplankencollecties nog andere *omgekeerde wereld*-motieven terug. Zo bezit het Volkskundemuseum te Brugge een prent met een zwanenruiter (afb. 22) en een leeuwenruiter (afb. 23). Opvallend is dat aan beide dieren dominante waarden worden toegeschreven. In het berijden en temmen van deze gezaghebbende zwaan en leeuw schuilt ons inziens de *omgekeerde wereld*. Verder treffen we nog twee koekplanken aan die een kakkend mannetje (afb. 24-25) voorstellen.<sup>206</sup> Deze afbeeldingen zijn niet verrassend. Pleij (1992: 25) schrijft namelijk dat spotsermoenen in het verleden veelvuldig voorkwamen met stront en seks als geliefde onderwerpen. Zo schrijft Koedood (1983: 23): “*Opvallend is het plezier in boertigheid en schunnigheden bij deze feesten. Het laten van scheten en boeren was gebruikelijk en pies-en-poepgrappen waren niet van de lucht.*”<sup>207</sup> Feces symboliseerden namelijk de *omgekeerde wereld*. De duivel rook naar drek en hij vertegenwoordigde de meest *omgekeerde wereld* van alle, namelijk de hel. Pleij (1992: 26) besluit als volgt: “*Daarom vormt stront zo ’n gewild ingrediënt bij de afbraak van de normale orde.*” Rooijackers (1995: 79) schrijft nog dat stront vaak werd gebruikt bij charivari-rituelen om ongewenst gedrag te markeren. Het kakkende mannetje uit koek werd ons inziens als een zwarte Piet gretig doorgegeven. We benadrukken dat deze *omgekeerde wereld* in het verleden een belangrijke rol speelde. Pleij (1992: 27) schrijft: “*Eigenlijk zien we de hele middeleeuwen door een sterke voorkeur voor deze figuur (...). Zo ’n omgekeerde wereld-principe kan enkel maar bestaan bij de gratie van het vaste geloof in een eeuwige en eenmalige orde.*” Dit betekende dat door te

<sup>205</sup> De hanenruiter vinden we meer specifiek terug op het rechterluik *De Hel* van het schilderij *Het laatste Oordeel* en op het middenpaneel van *De Tuin der Lusten* (Leonard 1971: 365).

<sup>206</sup> Op de vest van het kakkende mannetje (afb. 24) vinden we een zonneradmotief, symbool van regeneratie, terug.

<sup>207</sup> Pleij (1992: 25) vermeldt een benedictie van scheten. *Etschetera, etschetera* sluit de tekst af. Koedood (1983: 23) schrijft dat het gebruikelijke *Ite missa est* tijdens carnavalsfeesten keihard werd geboerd.

tonen hoe het niet moest de bestaande orde in feite werd bevestigd.<sup>208</sup> Tegelijkertijd was deze omkering een uitlaatklep voor frustraties. Pleij spreekt van een ventielfunctie<sup>209</sup>: “*Wijnvaten zouden barsten, wanneer niet geregeld de sponningen geopend worden om lucht te krijgen.*” Het element van omkering is trouwens al eeuwenoud en komt, naast carnaval, ook tijdens andere feesten voor. Zo schrijft Fransen (s.a.: 15-16) over een Babylonisch nieuwjaarsfeest waarop een misdadiger tijdelijk de rol van koning overnam. Aan het einde van het feest werd deze tijdelijke vorst geofferd. Janssen (1993: 18) vermeldt de Romeinse *saturnalia* als typisch omkeringsfeest. De slaven hadden het toen immers tijdelijk voor het zeggen. Het feest van de Onnozele Kinderen zou hieruit ontstaan zijn. Ook het sinterklaasfeest draagt een element van omkering in zich. Scholieren kozen die dag een *kinderbisschop* of *ezelsbisschop* en kregen een bedrag om mee te feesten. Het bestuur van de knaap duurde tot 28 december, de dag van de Onnozele Kinderen. In 1360 werd te Dordrecht dit feest in het stadsarchief opgetekend.<sup>210</sup> Ook in de stad Brugge was dit gebruik bekend. We kunnen dus concluderen dat de *omgekeerde wereld* een wijdverbreid motief was (De Cleene 2003: 95; de Mooij 1992: 25-28, Janssen 1993: 18, 32; De Cleene 2005: 175).

### **5.1.2. Roes en uitspattingen**

*Drinkebroers* en *zatte wijven*, zoals Leonard (1971: 359) ze noemt, komen regelmatig voor op de houten prenten. Zo wordt een gebochelde vrouw getoond (afb. 26) met in haar rechterhand een glas en in haar linkerhand een flesje. Ze is driekwart naar rechts gedraaid. Haar kleding is voorzien van talrijke, mooi uitgewerkte patronen. Ook de mannelijke tegenhanger (afb. 27) vinden we met een pint in zijn rechterhand en een flesje in zijn linker. De man kijkt naar links en staat in profiel. Ook koekplank S1239 stelt een dronkeman voor. Naast het Volkskundemuseum te Antwerpen, die bovenstaande exemplaren bezit, heeft ook de Bakkersmolen te Essen (afb. 28-29) en het Huis van Alijn (afb. 30) te Gent dronkemansfiguren in de collectie. We merken eenzelfde thematiek op. Alle figuren steken de pint in de lucht en staan in profiel, waardoor hun karakteristieke neus wordt geaccentueerd. Dat deze drankorgels geregeld de koekplanken sieren is niet verwonderlijk. Sermon (2001:

<sup>208</sup> Pleij (1992: 28) schrijft dat we dit fenomeen vandaag de dag nog herkennen in moederdag. Op deze ene dag sloven vader en kinderen zich uit, terwijl moeder rust. De kroost maakt hierdoor echter duidelijk dat ze er niet aan denken zich de rest van het jaar met het huishouden bezig te houden. Hierdoor is de bestaande orde bevestigd.

<sup>209</sup> In hoofdstuk 2, 2.2., citeerden we reeds Burke (1990: 191) die in dit geval spreekt van een *veiligheidskleptheorie*.

<sup>210</sup> Ook in Engeland kwam dit gebruik voor. De knaap werd *boy-bishop* genoemd. Janssen (1993: 13) vermeldt het jaar 1299. Ghesquiere (1989: 66) schrijft dat ook Frankrijk dit gebruik kende.



134) schrijft immers dat tijdens de middeleeuwen en de nieuwe tijd hoofdzakelijk alcoholische dranken werden genuttigd.<sup>211</sup> Bron- en putwater waren immers van slechte kwaliteit: *“In water wassche men de clederen en drenkt men de beeste.”*<sup>212</sup> Later bewees Pasteur dat de gegiste dranken in die tijd gezonder waren dan water. Omwille van gezondheidsredenen kon men eigenlijk niet zonder. Daarom dat het nuttigen van alcohol dan ook buiten het vastengebod viel. Tijdens feesten uitte de alcoholconsumptie zich in drankorgieën, zoals uit de koekplanken blijkt (Sermon 2001: 24).

### **5.1.3. Tussen man en vrouw**

Een koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen beeldt twee vrouwen af die vechten om de broek (afb. 31). ‘De strijd om de broek’ is een thema daterend van rond 1500, schrijft Dresen-Coenders (1988: 39). Op centsprenten vinden we het meestal terug met een man en een vrouw in de hoofdrollen. De strijd om macht wordt hier gesymboliseerd. Op deze koekplank vechten echter twee vrouwen om de broek. De broek staat symbool voor de man, waarop beide vrouwen jacht maken. Opnieuw wordt een strijd om macht geïllustreerd (Schilstra 1985: 224).

Een andere humoristische voorstelling beeldt een vrouw af met een man op haar rug (afb. 32-33). Kürth (1981: 137) schrijft hierover dat de vrouw haar man zo graag ziet dat ze hem als een kind op de rug draagt. De andere zijde van de plank beeldt een man af met zijn vrouw op de rug. De betekenis is dezelfde. Kürth (1981: 104) vermeldt echter nog een andere hypothese. Eén koekplank met deze voorstelling heeft immers het volgende onderschrift: *“Ich trag wohlfeile Waar in diesen Korbe dar.”* Op deze prent verkoopt de vrouw haar man. Al snel wordt duidelijk waarom: de man is afgebeeld met een pintglas in de hand. Voor de koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen houden we echter vast aan de eerste stelling. Bezwarende attributen vinden we er immers niet op terug.

---

<sup>211</sup> Daarom dat we de kuiper regelmatig terugvinden op de koekplanken: zie *infra*.

<sup>212</sup> Geciteerd door Sermon (2001: 135).

## **5.2. Kermis, carnaval en andere feesten uit de volkscultuur**

### **5.2.1. Komische personages**

In de koekplankcollecties vinden we enkele komische personages terug, zoals de harlekijn of *Arlecchino*. We situeren deze figuren in het poppenspeltheater.<sup>213</sup> Poppenspelers waren een doorn in het oog van de geestelijkheid. Te Dordrecht (1677) verzochten de geestelijken “*die soort ijdelheit...of andere onstichtelyke vertooningen te verhinderen.*” De feestdag diende men immers op fatsoenlijke wijze door te brengen en niet met ijdele *guyelarije*. Een belangrijk personage uit het poppenspel betreft de harlekijnfiguur. Het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne (afb. 34) en het Volkskundemuseum te Brugge (afb. 35) bezitten een dergelijk exemplaar. Beide personages dragen een nauw aansluitend pak met ruiten. De harlekijn uit Veurne draagt een fles in de linker- en een roede in de rechterhand. Paërl (1987: 19) schrijft dat de harlekijn aanvankelijk voorzien was van een sterk geprononceerde fallus. Na verloop van tijd kwam een houten zwaard of knuppel hiervoor in de plaats. Het personage werd steeds verfijnder. Hiervan getuigt de koekplank uit Brugge waarop de harlekijn wel een acrobaat lijkt. Beide personages houden een fles in de hand, wat verwijst naar de ongeremde zuippartijen op kermissen en andere feesten (Paërl 1981: 30-31). Thijs (1997: 29-30) schrijft dat het poppenspeltheater in de tweede helft van de negentiende eeuw minder gewaardeerd werd. Hij wijt dit aan de geleidelijke culturele verfijning van de lagere klassen. Boertige en simplistische stukken konden het publiek niet langer boeien. De auteur noteert dat te Klerken, bij Diksmuide, enkel de tragedie *Cobonus en Peccavia* nog in de smaak viel. Ook in provincies Oost-Vlaanderen, Antwerpen en Brabant was dit treurspel bekend. Het reizende poppentheater, *Het Spel van den Halven Hoed*, dat op kermissen en in dorpszalen optrad, speelde dit stuk immers regelmatig (ca. 1890-1900). Het Volkskundemuseum te Antwerpen bezit een koekplank (afb. 36) die, ons inziens, dit treurspel afbeeldt. Thijs (1997: 29) toont in zijn publicatie immers de titelbladzijde van het volksboekje *Cobonus en Peccavia* (fig. 3) en de overeenkomsten met de koekplank zijn opvallend. Beide figuren zijn naar links gedraaid en in profiel weergegeven. Op hun gebochelde rug zit een aap. De koekplank stamt waarschijnlijk uit dezelfde periode. Het verkopen van deze *cobonus*-koeken leverde de bakker waarschijnlijk goede winsten op. We merken op dat het poppenspeltheater eenzelfde evolutie kende als de koekplank en zijn gebak. Zoals Paërl

<sup>213</sup> Deze personages maakten oorspronkelijk deel uit van *Commedia dell'arte*. Wanneer deze toneelvorm omstreeks 1700 in verval raakte, begonnen de personages als pop hun eigen leven te leiden (Paërl 1981: 31).

(1987: 9) schrijft: “*In de vroege tijd richtte het volkspoppenspel zich in de eerste plaats op volwassenen, pas later werd het meer een vermaak voor kinderen.*” Zoals eerder reeds vermeld, gold dit ook voor de houten prenten en hun product.

Sermon (2001: 75) schrijft dat ook tijdens *vastelavont*<sup>214</sup> komische figuren door de straten trokken. De vasten werd door hen meer dan eens geparodieerd. Een koekplank gesneden door Jan Van de Voorde illustreert dit (afb. 37).<sup>215</sup> We zien hier een nar met een varken op het hoofd, een kip in de rechterhand en een kooi met drie vissen in de linkerhand. Ons inziens verwerpt de nar de vissen, het vastenvoedsel bij uitstek, door ze achter slot en grendel te plaatsen (Linskens 1976: 152). De vasten, een traditie opgedrongen door de Kerk, nam de vis als symbool. Dit is niet zo vreemd. Hall (2003: 360) schrijft dat deze Christus symboliseerde.<sup>216</sup> De vis vinden we dan ook geregeld terug in de verschillende koekplankencollecties, zoals die van Veurne (afb. 38). Ten slotte bespreken we nog één komische figuur (afb. 16) met, volgens ons, een worst onder de arm. We situeren deze nar in de carnavalsfeer. Hij beeldt symbolisch de carnavaleske eetgewoonten uit: “*het naar binnen werken van varkens-, runds- en ander vlees*”, zoals Burke (1990: 177) het omschrijft.

### **5.2.2. Dans en muziek**

De Kerk kante zich niet enkel tegen het theater, ook dansen was uit den boze.<sup>217</sup> Om deze lijfelikheden in te tomen verbood de clerus het dansen bij kunstlicht. Rooijackers (1995: 131) schrijft dat, naast de geestelijkheid, ook de burgerij niet gediend was met het dansvermaak. In de negentiende eeuw droeg deze rijke klasse daarom tijdens dansfeesten een lamp de herberg binnen. Dit betekende voor het jonge volkje dat het tijd was om huiswaarts te keren. In de koekplankencollecties vonden we af en toe dansende mensen terug. Zo bezit het Taxandriamuseum te Turnhout (afb. 39) een koekplank met een dansend koppel. De linkerhand van de man en de rechterhand van de vrouw zijn verstrengeld. In de rechterhand houdt de man een pintglas. De Bakkersmolen te Essen bezit een exemplaar met een dansende vrouw in profiel (afb. 40). Ze kijkt naar rechts. In haar linkerhand heeft ze een tamboerijn. De

---

<sup>214</sup> Het vroegere carnaval werd vastelavont genoemd (Sermon 2001: 15).

<sup>215</sup> Deze koekplank is gekopieerd van een ouder exemplaar. Schilstra toont (1985: 216) in zijn boek identiek hetzelfde exemplaar. Hij schrijft dat deze plank afkomstig was uit Leeuwarden. Hij geeft echter te kennen dat, wat de betekenis betreft, hij in het duister tast.

<sup>216</sup> Het Griekse woord voor vis, *ichtus*, bestaat uit de beginletters van de Griekse woorden Jezus / Christus / van God / de Zoon / Verlosser (Hall 2003: 360).

<sup>217</sup> Dit werd reeds kort aangeraakt in hoofdstuk 2, § 2.2.

achterzijde van de plank toont een muzikant (afb. 41). Met zijn linkerhand bespeelt hij een triangel. Op zijn hoofd draagt hij een hoed met belletjes. Aan zijn mond is een panfluit bevestigd en via zijn rechterarm zet hij het slagwerk in beweging. Dit ingenieuze systeem wijst op een straatmuzikant. Op feesten en jaarmarkten moest hij zich immers vlot kunnen verplaatsen. Dat de overheid ook de muzikanten niet goed gezind was, blijkt uit het volgende citaat van Rooijackers (1995: 135): “*Ook mocht niemand (..) langs de straten dansen met ‘pijpen, trommelen, velonsen oft dijergelijcken instrumenten’.*” Als vorm van verzet komen we deze instrumenten dan ook geregeld tegen op de koekplanken. Afbeelding 42 illustreert dit.

### **5.2.3. Schuttersgilden en andere verenigingen**

In de verschillende koekplankencollecties vinden we af en toe afbeeldingen terug van hellebaardiers (afb. 43), vendelzwaaiers (afb. 44), gewapende soldaten (afb. 45) of trommelaars (afb. 46). Op de eerste plaats is het veelvuldig voorkomen van militairen op houten prenten te wijten aan het woelige politieke leven tijdens de achttiende en de negentiende eeuw. Sermon (2001: 41) en Rooijackers (1995: 144) schrijven dat ook tijdens kermissen de schuttersgilden in processie optrokken. Deze gilden hadden aanvankelijk een politiefunctie<sup>218</sup>, die na verloop van tijd plaats ruimde voor gemakkelijke doeleinden. Ze waren nauw verbonden met de Kerk.<sup>219</sup> Het is dus niet vreemd dat ze op feestdagen van parochie- en patroonheiligen optrokken. Sermon (2001: 43) schrijft dat ze ook aan *vastelavond* deelnamen samen met andere beroepsverenigingen. Om feest te vieren kregen ze immers een financiële bijdrage van de stad. Voorstellingen van ambachten op koekplanken, zoals kuipers (afb. 47) of smeden (afb. 48), zijn dus niet enkel een uiting van *fotografische realiteit*, zoals Leonard (1971: 358) ze omschrijft. We kunnen ze ook gemakkelijk inpassen in de feestcultuur. Verder treffen we op de planken een typisch kermisberoep aan. Zo zien we op een prent een venter met een *laterna magica* op de rug (afb. 49). Leonard (1971: 360) schrijft dat deze toverlantaarns erg populair waren in het begin van de negentiende eeuw. Op een koekplank (afb. 50) uit het Taxandriamuseum zien we hoe de venter te werk ging: hij staat links en houdt de toverlantaarn vast, terwijl de vrouw rechts door de lens kijkt. Zoals zovele

---

<sup>218</sup> Sermon (2001: 41) geeft Gent als voorbeeld. Deze gilden hadden er in de vijftiende eeuw nog een militaire functie.

<sup>219</sup> Rooijackers (1995: 144) schrijft immers dat de schuttersgilden ontstaan zijn uit religieuze broederschappen die na verloop van tijd een militaire functie kregen.

houten prenten is ook deze met een knipoog. De jurk van de vrouw is immers erg diep uitgesneden wat haar boezem accentueert.

#### **5.2.4. Spinningen**

Regelmatig vinden we spinnende vrouwen terug op de koekplanken. Ook hier betreft het meer dan louter een weergave van het dagelijks leven. Rooijackers (1995: 37) schrijft dat op het platteland<sup>220</sup> vrouwen en meisjes ‘s winters bijeenkwamen om te spinnen of andere werkzaamheden te verrichten. Wanneer dit gebruik precies ontstaan is, is niet gegeven. Panken (1896), een negentiende-eeuwse kroniekschrijver, schrijft wel dat deze spinavonden begin 1800 nog steeds populair waren. Op de spinningen werden vrouwenzaken besproken en handwerktechnieken aangeleerd. De jongens, op zoek naar een partner, brachten de meisjes in de loop van de avond een bezoek. Het lijkt ons denkbaar dat de koekplanken met spinsters verband hielden met deze spinavonden. Verder kunnen we deze voorstellingen ook koppelen aan carnaval. Sermon (2001: 75) schrijft dat op deze feestdagen een spin- en weefverbod<sup>221</sup> gold met als gevolg dat deze beroepsklasse die dagen extra feest vierden. De voorstellingen van spinsters op de koekplanken zijn allemaal gelijkaardig. De vrouw staat steeds frontaal weergegeven achter het spinnenwiel. Een koekplank (afb. 51) van het Volkskundemuseum te Antwerpen illustreert dit. Ook andere handwerktechnieken, zoals het kantklossen (afb. 52), vinden we op de koekplanken terug.

#### **5.2.5. Vrijers en vrijsters**

In hoofdstuk twee werden de vrijer- en vrijsterfiguren reeds kort vermeld. Ze zouden tijdens de reformatie de profane variant zijn van de heiligen. De aureool ontwikkelde zich tot een weelderige pluimenhoed en een hoog opgaand kapsel. Op kermissen wisselden jongens en meisjes deze koeken uit. Bij de vrijer en vrijster denken we in de eerste plaats aan de typische attributen. Schilstra (1985: 57) maakt een onderscheid tussen mannelijke en vrouwelijke elementen. Hond, vis, maarschalkstaf, sabel, geweer, lans, pijp, paraplu en sleutel beschouwt hij als typisch mannelijk. De vorm van de voorwerpen of het gedrag, in het geval van de hond, refereren immers aan het mannelijk geslachtsdeel. Kat, vogel, bloem, krans, bloeiende

---

<sup>220</sup> Rooijackers (1995: 37) doelt hier op het hertogdom Brabant. Zijn boek behandelt deze streek immers uitvoerig. Dit hertogdom bevatte onder andere de steden Antwerpen, Brussel, Leuven en 's-Hertogenbosch.

<sup>221</sup> Sermon vermoedt (2001: 75) dat het leggen van knopen, wat een magische handeling was, aan de oorzaak van het verbod lag.

boom<sup>222</sup>, tas, mand, waaier, sjaal en slot interpreteert hij als typisch vrouwelijk. Ze verwijzen namelijk naar het vrouwelijke geslachtsdeel of de vrouw *tout court*. Hij stelt wel dat dit enkel een leidraad is en dus niet waterdicht.<sup>223</sup> Een koekplank uit het Taxandriamuseum te Turnhout illustreert bovenstaande stelling. Man en vrouw zijn tot de lenden afgebeeld, omgeven door een krans. De man draagt een hond (afb. 53) in de linkerhand en de vrouw een vogel op de rechterhand (afb. 54).<sup>224</sup> Afbeeldingen 55 en 56 stellen een Nederlandse vrijer en vrijster voor en zouden teruggaan op Willem III en Maria Stuart. Ze zijn rijkelijk uitgedost. De vrijster heeft een hoog opgaand kapsel. Het bovenstuk van haar kleed is uitgewerkt met een streepjes- en rasterpatroon. De mouwen poffen ter hoogte van de onderarmen. Op haar rechterhand zit een vogel die haar iets in het oor lijkt te fluisteren. Haar linkerhand houdt ze in de linkerzij. De vrijster draagt een rok die naar onder toe verwijdt. Onderaan de rok is een smal pand versiert met opeenvolgende cirkelbogen. Schilstra (1985: 51) stelt dat zo een versierde rok typisch is voor de vrijster. De kenmerkende attributen die eerder reeds vermeld werden, vinden we terug in de bloem en de sjaal, ter hoogte van de rok. De vrijer draagt een hoed op het hoofd en heeft krullend haar. Hij draagt een getailleerde vest en is voornaam gekleed. Zijn broek is kort en toont een verticaal patroon. Zijn kousen zijn voorzien van een kenmerkend bloemmotief<sup>225</sup>. Ook heeft hij een typisch vrijerattribuut in de linkerhand, namelijk een wandelstok. Nog typerend is de hond achter zijn benen. Van Uytven (2003: 146) stelt dat de vogel, meer specifiek de jachtvogel, en de hond adellijke statussymbolen waren. Een vrouw met bijvoorbeeld een valk liet zo haar trouwbaarheid blijken met de hoofse cultuur. Hij (2003: 108) vermeldt er echter bij – hierin volgt hij Schilstra – dat ze ook, zoals een bloem, een *amoureuze zinspeling* konden hebben. De vogel was namelijk een metafoor voor haar minnaar of zijn geslachtsdeel. Hierbij denken we ook aan het werkwoord *vogelen*, dat door Van Dale wordt omschreven als *geslachtsgemeenschap hebben*. Een vogel in een kooi, gedragen door een vrouw, stond symbool voor een door liefde gekooide aanbieder. Van Uytven (2003: 108) schrijft dat dit motief voorkwam op broches uit Engeland en Frankrijk uit de veertiende eeuw. Schilstra (1985: 202) schrijft dan weer dat dit tafereel maagdelijkheid symboliseerde. In de verschillende koekplankencollecties vonden we zo een exemplaar helaas niet terug. Verder stond de hond symbool voor trouw. In de relatie tussen man en vrouw, spreken we meer

<sup>222</sup> Schilstra (1985: 52) citeert Jacob Cats met zijn *Maeghde-wapen*. Een bloem, boom of bloeiende struik duidt steeds op maagdelijkheid.

<sup>223</sup> Van Uytven (2003: 146) bevestigt dit. Hij schrijft namelijk dat edelvrouwen zich vaak lieten afbeelden zowel met een jachtvogel als met een hond als attribuut.

<sup>224</sup> Ons inziens werd met deze prent marsepein gevormd. Er zijn immers geen verbindingselementen, zoals bij speculaas of taaitaai.

<sup>225</sup> Dit motief op de kousen van de vrijers is erg typisch. Schilstra (1985: 66) noemt dit motief een *klink*, een vroeger modeverschijnsel. Hij wijdt er echter niet over uit.

specifiek over huwelijkstrouw. Opvallend is dat zowel de vogel als de hond tijdens de jacht werden ingezet. Net zoals vrijer en vrijster jacht maakten op elkaar. Tijdens de jacht joegen vrouwen, vanwege het minder brutale karakter, eerder met jachtvogels dan met jachthonden. Hierin vinden we opnieuw de hond als mannelijk en de vogel als vrouwelijk attribuut terug. Ook het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bezit zo een typische vrijer- en vrijsterplank (afb. 57-58). Deze keer zijn de figuren echter met meer humor weergegeven. Ze zijn gezetter en hebben blozende kaken. De tepels van de vrouw zijn zichtbaar. Haar rok is onderaan versierd zoals het Nederlandse exemplaar. Enkel het motief verschilt. In haar rechterhand houdt ze een sjaal en in haar linkerhand een bloem. De vrijer, op de andere zijde van de koekplank, draagt een plat hoofddeksel. In zijn rechterhand houdt hij een maarschalkstaf en rond de lenden hangt een sjaal. Achter de wijde vest van de vrijer zien we een zwaard te voorschijn komen. Ten slotte loopt een hond tussen zijn benen door. Deze koekplank doet Vlaams aan. Zoals reeds in het tweede hoofdstuk werd vermeld, zijn de Vlaamse prenten vaak karikaturaler en humoristischer dan de Nederlandse.<sup>226</sup> Uiteraard is het niet wenselijk om van een opdeling te spreken, maar geldt dit enkel als richtlijn. Schilstra (1985: 56, 58) en Weiner (1964: 34) stellen een chronologische evolutie<sup>227</sup> vast bij de vrijers en vrijsters. Zoals reeds vermeld werden santen en santinnen vervangen door rijk uitgedoste vrijers en vrijsters, die koningen of adel voorstelden. Deze werden op hun beurt, vanaf het einde van de achttiende eeuw, vervangen door burgerij en ten slotte door de gewone boerenbevolking. Eind achttiende eeuw kwam er met de Franse Revolutie immers een einde aan het *Ancien Régime* en de feodale samenleving. Schilstra (1985: 55) voegt eraan toe dat militaire attributen, zoals een lans of een sabel, vooral in de eerste periode voorkwamen. Deze werden geleidelijk vervangen door een paraplu of een wandelstok. Het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bezit een exemplaar van een vrijer met wandelstok (afb. 59). Op de achterzijde is een vrijster afgebeeld met een paraplu (afb. 60). Het koppel behoort tot de burgerij. Van de vrijer- en vrijstermotieven uit de lagere klasse vinden we een exemplaar terug in het Volkskundemuseum te Antwerpen. Een herder en herderin staan onder elkaar op een rijtjesplank (afb. 61). Zittend hoeden ze de schapen, met een herdersstaf in de hand.

---

<sup>226</sup> Zie hoofdstuk 2, § 2.2.

<sup>227</sup> We willen opmerken dat deze chronologische evolutie niet altijd hulpmiddel is bij datering. Verschillende motieven werden immers gekopieerd.

## **5.3. Heiligen**

### **5.3.1. Sinterklaas**<sup>228</sup>

Schilstra (1985: 6) stelt dat sinterklaas weinig voorkomt op de koekplanken. In ons onderzoek konden wij dit niet bevestigen. We verklaren dit vanuit het streekgebonden aspect. Schilstra is immers een Nederlander en in Nederland lag de uitbeelding van sinterklaas en andere heiligen net iets moeilijker. Wat de sinterklaasvoorstellingen betreft zijn er twee grote thema's: *sinterklaas met de kinderen in het pekelvat* en de *gemaskerde sinterklaas*.

We bespreken eerst *sinterklaas met de kinderen in het pekelvat*. Alvorens hier dieper op in te gaan, is het belangrijk te weten dat sinterklaas, geboren als Nicolaas van Myra, in de eerste plaats een heilige was uit de Grieks-orthodoxe Kerk. Wat we over hem weten is echter vooral afkomstig uit de hagiografie. Ghesquiere (1989: 17) schrijft: “*Wie op zoek gaat naar historisch feitenmateriaal (...) dient met weinig tevreden te zijn.*” Sint-Nicolaas is met andere woorden een figuur die weinig houvast biedt. Het oudste schriftelijke document betreft de legende van de *drie veldheren*<sup>229</sup>, opgetekend door een onbekende Griekse meester (ca. 500)<sup>230</sup>. Aan dit verhaal en ook andere legenden verdiende Nicolaas zijn epitheton *thaumaturg*, wonderdoener. Ghesquiere (1989: 30) schrijft dat, hoewel deze legende in alle *vitae* verhaald werd, ze zich toch niet verspreidde in het westen. Een tweede belangrijke legende betreft het verhaal van de *hulp aan de drie meisjes*. Hierin schonk Nicolaas drie meisjes een bruidschat in de vorm van drie beurzen of gouden ballen. Zo konden de meisjes trouwen en moesten ze zich niet prostitueren. Deze legende is in onze contreien bekend en wordt ook in de *vitae*<sup>231</sup> vermeld (vanaf ca. 750-850). De populairste legende in het westen betreft echter het verhaal van de *drie kinderen in het pekelvat*. De oudste versie is opgetekend te Hildesheim in de elfde eeuw.<sup>232</sup> Het handschrift zou hebben toebehoord aan Godehard, de abt van Hildesheim. Een

---

<sup>228</sup> Voor een vollediger beeld van deze heilige verwijzen wij graag naar het boek *Van Nicolaas van Myra tot Sinterklaas* geschreven door Ghesquiere (1989).

<sup>229</sup> Hierin wordt verteld hoe sinterklaas drie onschuldig ter dood veroordeelde generaals het leven redde. De drie moesten een opstand neerslaan ergens in Klein-Azië. Tijdens hun actie werden ze echter van hoogverraad beschuldigd en in een cel opgesloten. Wanneer Nicolaas dit hoorde, overtuigde hij de keizer van Constantinopel in een droom de drie generaals vrij te laten (Langeler 1994: 10).

<sup>230</sup> Ghesquiere (1989: 28) poneert deze datum omdat het verhaal verwijzingen zou bevatten naar de Justiniaanse rechtspraak.

<sup>231</sup> Het betreft hier onder andere de *vita per Michaelem*. Hierin staat de oudste versie van deze Nicolaaslegende (Ghesquiere 1989: 30-31).

<sup>232</sup> Althans volgens Jones, een van de autoriteiten wat sinterklaas betreft. Hij schreef het boek *Saint Nicholas of Myra, Bari and Manhattan*, 1978, Chicago (Ghesquiere 1989: 40).



andere versie is opgetekend in *Vie de Saint Nicolas* van Wace, één van de oudste Nicolaasgeschriften geschreven in de Franse volkstaal. Een vertaling van de legende luidt als volgt:

*Drie clerici gingen naar school.*

*-Ik zal bondig zijn-*

*De waard doodde hen bij nacht.*

*Verborg de lichamen en stal hun goed.*

*Sint-Nicolaas hoorde ervan door tussenkomst van God*

*En was ogenblikkelijk ter plaatse, zoals het God beval.*

*Hij vroeg de waard naar de drie clerici;*

*Die kon het niet verhelen en toonde ze.*

*Door middel van zijn gebed plaatste*

*Saint-Nicolaas hun ziel weer in het lichaam.*

*Omdat hij de clerici die eer aandeed*

*Vieren de clerici zijn dag*

*Met goed te lezen en te zingen*

*En mirakels op te zeggen.*<sup>233</sup>

We merken twee zaken op. Ten eerste wordt in bovenstaande vertaling gesproken van *clerici*, studenten. Op de koekplanken zien we sinterklaas echter afgebeeld met drie kinderen in een pekelvat. In de literatuur wordt trouwens ook stevast onder deze titel naar de legende verwezen. Ghesquiere (1989: 42) bewijst aan de hand van een schilderij van Gerard David (1460-1523) (afb. 62) dat dit vroeger niet het geval was. Het schilderij beeldt immers geen kinderen maar jongemannen uit. We stellen vast dat het proces van verschuiving van jongeren naar kinderen historisch is gegroeid. Hiervoor geven we verschillende hypothesen. Eerder vermeldden we reeds dat de legende van de *drie veldheren* in het westen geen bekendheid verwierf. Ghesquiere (1989: 43) schrijft dat sommige auteurs, waaronder Meisen (1931), het verhaal van de *kinderen in het pekelvat* beschouwden als een verbastering van de legende van de *drie veldheren*. Deze laatste zou in het westen verkeerd begrepen zijn. Het Latijnse *juvenes innocentes* dat verwees naar de drie veldheren zou men geassocieerd hebben met kinderen, waardoor een nieuwe legende ontstond. De tweede hypothese noemen we het *psychologisch perspectief*. Sint-Nicolaas werd op voorstellingen immers vaak veel groter afgebeeld dan de gewone stervelingen. Deze discrepantie illustreerde zijn grootheid. Dit psychologisch perspectief verloor echter zijn betekenis. De jongeren werden kinderen. Verder merken we op

---

<sup>233</sup> Vertaald door Professor H. Braet, geciteerd door Ghesquiere (1989: 43).

dat we in de koekplankencollecties altijd de drie kinderen in het pekelvat aantreffen. De hulp aan de drie meisjes komt niet voor. Op geen enkele voorstelling vinden we een sinterklaas met drie ballen, appels<sup>234</sup> of broden<sup>235</sup>. We vermoeden dat de oorzaak gezocht moet worden in het protestantisme waarin vele heiligenvoorstellingen vernietigd werden. Na deze iconoclastische golf werden opnieuw sinterklazen uitgesneden. Deze keer was vooral het thema van de kinderen in het pekelvat populair. Stilaan evolueerde het sinterklaasfeest immers tot een feest dat uitsluitend bestemd was voor kinderen. Voorstellingen met kinderen leken aantrekkelijker voor de doelgroep en hadden dus een grotere afname. “*U vraagt wij draaien*” zorgden ervoor dat de koekplanken met de meisjes veel minder gesneden werden. Ook is mogelijk dat de legende van de drie kinderen niet langer bekend was in het westen zodat het enkel een associatie met het kinderfeest opriep. Ghesquiere (1989: 39) schrijft immers: “*Vanaf de zestiende eeuw vermindert de populariteit van de hagiografie(...) en dat wordt door de opkomst van het protestantisme nog versterkt.*” Deze laatste opmerking is uiteraard louter hypothetisch. Mogelijk was een andere reden de oorzaak van de selectiviteit van de nicolaasvoorstellingen. We staan nog even stil bij de koekplank zelf. Sinterklaas vinden we in elke koekplankenverzameling terug, erg vaak met de drie kinderen zoals het voorbeeld<sup>236</sup> uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne mooi illustreert (afb. 63). Opvallend is de discrepantie tussen sint en kinderen, die we hoger reeds bespraken. Verder hebben we uiteraard met een westerse voorstelling te maken. Ghesquiere (1989: 71) schrijft immers dat Sint-Nicolaas in het Oosten steeds werd voorgesteld met misgewaad, sakkos en omophorion of bisschopsstola. In het westen werd hij voorgesteld als een oude man met staf en mijter, twee bisschoppelijke attributen die in de oosterse voorstelling ontbreken. Op de koekplank uit Veurne zien we op de mijter trouwens een levensboommotief. De kinderen worden immers herboren. Het motief accentueert dit. Wat de houding van de kinderen betreft zijn er opmerkelijke verschillen. Op het exemplaar te Veurne zien we dat het middelste kind het been uit de ton heeft. Op een andere koekplank (afb. 65) uit hetzelfde museum hebben de twee uiterste kinderen elk een been uit het pekelvat. Een prent (afb. 66) uit het Taxandriamuseum toont dat het middelste kind recht staat en de armen uitrekt naar de sint, alsof het opgepakt wil worden. Het rechtse kind heeft zijn linkerbeen reeds uit de ton. De sint maakt met zijn linkerhand een zegenend gebaar. De staf is hier trouwens niet gekruld, maar

---

<sup>234</sup> Van der Hulst (2000: 8) schrijft dat kunstenaars die niet zo bekend waren met de legende appels uitbeeldden in plaats van beurzen of gouden ballen.

<sup>235</sup> Door iconografische verschuivingen werden de drie ballen soms vervangen door drie broden als verwijzing naar de bakkersgilden.

<sup>236</sup> Het Volkskundemuseum te Brugge bezit overigens een identiek exemplaar (afb. 64). Zelfs het hout is op eenzelfde plaats gebarsten.

ziet er uit als een houten stok met bovenaan een bol. Verder zien we dat de kinderen niet altijd naakt werden uitgebeeld, zoals uit deze koekplank (afb. 67) blijkt. Opmerkelijk is dat de sint op afbeelding 65 voorgesteld is zonder baard. Renterghem (1996: 35) en Schilstra (1967-68: 231) schrijven dat sinterklaas in de iconografie aanvankelijk zonder baard werd afgebeeld.<sup>237</sup> Pas vanaf de negentiende eeuw verscheen de sint met een baard. Hij was toen immers niet langer een onzichtbare figuur maar bezocht de kinderen in levende lijve. Een baard maakte vader onherkenbaar voor zijn kroost (Ghesquiere 1989: 28, 39-40, 43,45, 71; Van der Hulst 2000: 10).

Het tweede grote thema betreft de *gemaskerde sinterklaas*. Dit moeten we kaderen in het protestantisme. Zoals reeds vermeld kwam het verzet tegen het sinterklaasfeest vooral uit deze hoek. In de meeste protestantse landen verdween het sinterklaasfeest dan ook. Het feest werd verschoven naar Kerstmis en de geschenken werden niet langer gebracht door sinterklaas maar door het Kerstkind.<sup>238</sup> Deze verschuiving was praktisch gezien immers eenvoudig. Sinterklaas was in die periode nog de onzichtbare gulle gever. In Nederland was de Nicolaascultus echter een hardnekkige traditie. Dat sinterklaas niet langer mocht worden vereerd en afgebeeld, werd opgelost door *gemaskerde sinterklazen*. Schilstra (1967-68: 232) en koekplankensnijder Van de Voorde (Brussel, 23 maart 2005) hangen deze hypothese aan. Van de Voorde sneed een exemplaar na, dat naar eigen zeggen lange tijd gebruikt werd als vermomde sinterklaas in de stad Breda (afb. 68). Het betreft hier een nar. Hij draagt een zotskap met belletjes en heeft een pijp in de mond. Andere gemaskerde sinterklazen, zoals dit exemplaar (afb. 69) uit het Volkskundemuseum te Antwerpen dragen een roede en manden vol lekkers. Ze zijn vaak te paard. Het betreft hier dus drie attributen die we met de sint kunnen associëren. De nar kunnen we echter op geen enkele manier aan sinterklaas linken. Dit betekent ofwel dat de stelling van Van de Voorde onjuist is, ofwel betreft het hier een uiterst lokaal gebruik. De vermomde sinterklaas op de volgende koekplank (afb. 70) beantwoordt meer aan de gebruikelijke sinterklaasvoorstellingen. Hij draagt immers een mantel en een hoog en opvallend hoofddeksel.

Sinterklaas op zijn paard zijn voorstellingen die we in de verschillende koekplankencollecties minder vaak aantreffen. De meeste ruitfiguren moeten we immers in de militaire sfeer situeren. We vonden slechts twee exemplaren: één afkomstig uit de Bakkersmolen te Essen

<sup>237</sup> In de oosterse traditie werd hij van oudsher echter afgebeeld met een baard (Ghesquiere 1989: 71).

<sup>238</sup> Rekeningen van Luther wijzen uit dat het gezin in het jaar 1535-1536 het sinterklaasfeest nog vierde. Tien jaar later vierde men het Kerstkind (Ghesquiere 1989: 65).

(afb. 71) en de ander uit de privé-verzameling (afb. 72) van Cintha Tigges te Hoorn. Deze laatste is van recente makelij. Op beide planken zit de sint in amazonehouding. Hij is frontaal weergegeven. In de negentiende en het begin van de twintigste eeuw werd vaak beweerd, onder andere door Guido Gezelle<sup>239</sup>, dat sinterklaas een opvallende gelijkenis vertoonde met de Germaanse god, Wodan. Ook zijn schimmel zou een assimilatie zijn van Wodans paard Sleipnir en oosterse invloeden. Deze hypothese werd echter gedemythologiseerd door Meisen (1931) in het werk *Nikolauskult und Nikolausbrauch im abendlande*. Zijn theorie verwierp alle voorchristelijke invloeden. De schimmel van de sint verklaarde hij vanuit de middeleeuwse heiligenverering. Heiligen, zoals Sint-Joris, werden immers vaak te paard voorgesteld, net zoals pausen en bisschoppen. Ghesquiere (1989: 82) schrijft echter: *“Hij heeft ongelijk waar hij alle niet-christelijke elementen uit zijn interpretatie wil bannen. (...) beide interpretatiekaders (hoeven) elkaar niet noodzakelijk (...) uit te sluiten maar kunnen (elkaar) aanvullen.”* We stellen dus vast dat de waarheid eerder in het midden ligt (Ghesquiere 1989: 71, 79). Verder treffen we ook voorstellingen aan zonder attributen (afb. 73). We vermoeden dat het ook hier om een sinterklaasvoorstelling gaat maar eigenlijk beantwoordt elke bisschop aan dit beeld. We hebben dus geen uitsluitel.

We ronden deze paragraaf af met twee interessante planken uit het Bakkerijmuseum *“De oude Bakkerij”* te Medemblik. De eerste prent stelt de kerstman voor (afb. 74). Ons inziens is dit een zeldzaam motief. In geen enkele andere verzameling troffen we deze beeltenis aan. Deze plank kan niet erg oud zijn omdat de kerstman pas tegen het einde van de negentiende eeuw bekend werd in West-Europa. De kerstman of Santa Claus is een verbastering van sinterklaas. Nederlandse kolonisten brachten de sint in 1626 naar Amerika. Hij transformeerde er tot Santa Claus, die pas eeuwen later hier erkend werd. De kerstman op de koekplank heeft een vriendelijk uiterlijk. Aanvankelijk werd hij echter voorgesteld als een *“nogal enge, niet zo vriendelijke kabouter”*, aldus Van Renterghem (1996: 45) Geleidelijk werd hij aardiger afgebeeld. In 1931 onderging Santa Claus echter een laatste uiterlijke verandering toen de Coca-Cola Company er een winstgevende business in zag (Van Renterghem 1996: 91).

Op de tweede interessante plank, helaas zonder afbeelding, treffen we zowel sint als Piet aan. Op geen enkele andere koekplank vonden we deze figuren samen terug. Piet is hier gekleed in een zestiende-eeuws Spaans pagekostuum. Van Renterghem (1996: 83) stelt dat Piet pas

---

<sup>239</sup> Als meer recente voorstander van deze theorie noemen we Van Renterghem (1996).

vanaf de negentiende eeuw op deze manier werd voorgesteld. Ghesquiere (1989: 82) verwijst naar de intense handel met Spanje. Van Renterghem (1996: 90) schrijft hierover veelzeggend: “*Gek, hoe een populair liedje de traditie van eeuwen kan veranderen.*”

### **5.3.2. Sintegreef<sup>240</sup> en Sintegrevin**

Sintegreef werd gevierd met halfvasten<sup>241</sup>, ook wel *laetare*<sup>242</sup> genoemd. Ver Elst (s.a.: 43) omschrijft dit feest als *een uitloper van de carnavalsfeesten*. Na halfvasten was het immers uit met de pret. Sermon (2001: 33) schrijft: “*Dan begon het strengste gedeelte van de vasten met Passiezondag en Palmzondag.*” Sintegreef was een profane heilige, een “*carnavalheilige*”, zoals Sermon (2001: 33) hem noemt. Hij zou ontstaan zijn naar aanleiding van de blijde intrede van Lodewijk van Male en Margaretha van Brabant in Antwerpen op 12 maart 1358. Tijdens hun bezoek kregen de kinderen geschenken en lekkers. De Keyser (1942: 31) vermeldt echter nog andere hypothesen met betrekking tot zijn afkomst. Zo zou sintegreef genoemd zijn naar een Antwerpse koopman die als eerste een lading suiker aankocht. Een andere stelling luidt dat deze heilige aanvankelijk een Antwerpse markgraaf was. De auteur treedt echter niet in detail. Nannings (1932: 94) specificeert hier wel. Met deze mysterieuze markgraaf zou men Hertog Hendrik II bedoelen. Deze bracht jaarlijks, rond halfvasten, een bezoek aan Antwerpen om er te jagen. Tijdens zijn verblijf liet hij lekkernijen uitdelen aan de kinderen. Ver Elst (s.a.: 44) vindt deze hypothesen eerder ongeloofwaardig. Hij (s.a.: 43) ziet in halfvasten een oud-Germaans lentefeest dat met de greef een andere inhoud maar eenzelfde betekenis kreeg, namelijk het verwelkomen van de zomer. Nannings (1932: 95) schrijft: “*Heel vroeger immers kende men slechts twee tijdperken n.l. winter en zomer.*” Het lengen van de dagen moet dus de aanleiding voor een aangrijpend feest geweest zijn. De greef moeten we daarom zien als de verpersoonlijking van de zomer. De Keyser (1942: 31) beschouwt deze graaf van halfvasten vooral als een Antwerpse heilige. Hij voegt er wel aan toe dat sintegreef ooit bekender was. Opboksen tegen sinterklaas en Sint-Maarten deed hem echter aan belang inboeten. Zo schrijft Sermon (2001: 33) dat zijn bekendheid ooit reikte tot Frans-Vlaanderen. De Keyser (1942: 35) vermeldt in dit verband dat een halfvastenfiguur uit Frankrijk erg veel overeenkomsten vertoonde met sintegreef. In verschillende koekplankenverzamelingen troffen we deze carnavalsheilige en zijn gemalin aan. We

<sup>240</sup> Men spreekt ook van *Sintergreef*. Volgens De Keyser (1942: 28) betreft het hier een analogie met sinterklaas. Ook de *graaf van Halfvasten* doelt op deze carnavalheilige.

<sup>241</sup> Men spreekt ook over *Midvasten* (Sermon 2001: 33).

<sup>242</sup> *Laetare* is afkomstig van het introïtus op halfvasten. Dit introïtus luidde: “*Laetare Jerusalem; et conventum facite.*” (Sermon 2001: 32).

bespreken eerst een exemplaar uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne (afb. 75). Het betreft hier een tweezijdige plank zonder hoofd-voetverbinding. Op de ene zijde is sintegreef afgebeeld. Hij staat in profiel en kijkt naar links. In zijn rechterhand draagt hij een roede en om zijn linkerarm een mandje met lekkers. Op het hoofd heeft hij een grote hoed met twee pluimen. Eén bron, helaas zonder referenties, interpreteert de hoed als een gestileerde krakeling. Sintegrevin<sup>243</sup>, op de achterzijde, is op dezelfde manier weergegeven (afb. 76). Ook zij staat in profiel en kijkt naar rechts. In haar rechterhand draagt ze een gard en om haar linkerarm een mandje. Het koppel is in feite eenvoudig te herkennen aan deze karakteristieke attributen.<sup>244</sup> De roede is een eeuwenoud symbool voor vruchtbaarheid. Zo zagen we reeds dat Wodan / Odin met dit voorwerp de akkers vruchtbaar maakte.<sup>245</sup> Sermon (2001: 63) schrijft dat de gard een belangrijke rol speelde tijdens carnaval. Zo ging men in de negentiende eeuw wie ongemaskerd was met een roede te lijf. Dit onttaarde echter al snel in een agressief spel, maar was dus aanvankelijk een vruchtbaarheidsgebruik. Ook Gilles de Binche zwaaien met een roede. Deze naar een bekende werpen zou geluk en liefde brengen. Dit wijst opnieuw op vruchtbaarheid (Sermon 2001: 65). Een roede en een zomerbrengende greef en grevin zijn dus geen vreemde combinatie. Een ander belangrijk attribuut betreft het mandje met lekkers. Uit een lied<sup>246</sup>, geciteerd door Ver Elst (s.a.: 46) blijkt dat het lekkers vijgen, amandelen, rozijnen en koek betrof. Niet alleen de heiligen zelf droegen een mand, ook de kinderen moesten, analoog aan de schoen bij sinterklaas, hun *korfken* zetten. Een ander element dat men in verband brengt met sintegreef wordt echter niet uitgebeeld op de koekplank uit Veurne. We doelen op de *haantjes op een steksken*, zoals Nannings (1932: 94) schrijft.<sup>247</sup> Dit haantje is wel afgebeeld op een koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen (afb. 77) en op een exemplaar (afb. 78) uit de Bakkersmolen te Essen. Nannings (1932: 94) schrijft dat het een *koeken tikkenhaantje* was. Op Palmzondag, twee zondagen na halfvasten, is een haan uit koek ook gebruikelijk.<sup>248</sup> Hij staat symbool voor vruchtbaarheid. De haan van sintegreef heeft ons

<sup>243</sup> Dat de greef ook een grevin heeft, beschouwt De Keyser (1942: 32-33) als analoog aan de meigebrouwen. De meigraaf had hier ook een meigravin.

<sup>244</sup> Toch worden ze niet in alle literatuur als dusdanig herkend. Zo interpreteert Hansen (1968: 132-133) sintegreef en sintegrevin als narren.

<sup>245</sup> Zie hoofdstuk 2, 2.1.2.

<sup>246</sup> *Wa heit de Grief ons meegebracht?*

*Amandele, vage en rozane,*

*Strikke en messe*

*Koeke me gehiele dozane!*

<sup>247</sup> (...) *Wat heeft de Greef al meegebracht?*

*Vijgen en rozijnen,*

*Koek en tes, scheer en mes*

*Haantjes op een steksken* (...) (Lied geciteerd door Nannings 1932: 94).

<sup>248</sup> Tegenwoordig viert men halfvasten op donderdag omdat de vasten begint op Aswoensdag. In de middeleeuwen begon de vasten echter later, namelijk na Fakkelszondag (Sermon 2001: 33).

inziens dezelfde betekenis. Koeken met een sintegreef of sintegrevin werden aan de geliefden gegeven. Net als sinterklaas was deze graaf van halfvasten immers de patroonheilige van de verliefden (Nannings 1932: 95). Halfvasten was dus meer dan een kinderfeest. Naast de typische voorstellingen, eerder besproken, zijn er ook uniekere exemplaren. Zo bezit het Volkskundemuseum te Antwerpen een koekplank met sintegreef en sintegrevin te paard (afb. 79). Het betreft hier een *rijtjesplank*. Bovenaan zien we sintegreef. Hij is in profiel uitgesneden en kijkt naar links. In zijn rechterhand houdt hij een roede en in de linkerhand een mand. Zijn vrouw vinden we op het onderste tafereel. Ze zit in amazonehouding en houdt deze keer de roede in de linkerhand en de mand in de rechter. Verder bezit het Volkskundemuseum te Brugge nog een dubieus exemplaar (afb. 80). Het lijkt een afbeelding te bevatten van sintegreef maar heeft te weinig attributen om zeker te zijn. De voorgestelde figuur draagt namelijk enkel een roede in de linkerhand.

### **5.3.3. Sint-Gummarus**

Hägermann (2001: 239) schrijft: “*Tot de essentie van het katholicisme behoort de relikwieënverering.*” Het is dus niet verwonderlijk dat we deze thematiek ook aantreffen op koekplanken uit de katholieke Zuidelijke Nederlanden. Zo bezit het Volkskundemuseum te Antwerpen een koekplank (afb. 81) die het reliekschrijn van de Heilige Gummarus<sup>249</sup> voorstelt. Koeken<sup>250</sup> met deze voorstelling werden in Lier<sup>251</sup> verkocht aan bedevaarders. Ze eten had dezelfde betekenis als het relikwie zelf, namelijk “*genezing of boetedoening, verlossing of verheffing*”, zoals Hägermann (2001: 240) het formuleert. Op de andere zijde van de koekplank vinden we een buste van de heilige met cape en baret (afb. 82). Op een centsprent<sup>252</sup> (fig. 3) van 1840, opgenomen in het werk van Hasenbroekx (1974: 35), is Sint-Gummarus op eenzelfde manier gekleed. Het is zeer goed mogelijk dat de koekplankensnijder zich door deze volksprent liet inspireren. Dit zou dan betekenen dat we de koekplank in de negentiende eeuw kunnen situeren.

### **5.3.4. Sint-Rochus**

---

<sup>249</sup> Sint-Gummarus was een heilige uit de achtste eeuw. Hij werd vooral aanroepen bij breuken en onhandelbare vrouwen (Ver Elst s.a.: 268).

<sup>250</sup> Het is uiteraard ook mogelijk dat er wassen ex-voto's werden gemaakt met deze plank.

<sup>251</sup> Gummarus was in de eerste plaats de patroonheilige van de stad Lier. Hij werd echter ook in Duffel en Emblem vereerd (Ver Elst s.a.: 268).

<sup>252</sup> Deze centsprent werd gedrukt ter gelegenheid van de Sint-Gummarusfeesten (Hasenbroekx 1974: 480).

Het Huis van Alijn bezit een koekplank met de beeltenis van Sint-Rochus (afb. 83). Dat het zonder twijfel over hem gaat getuigen de letters *St-Roch* onderaan de uitgesneden figuur. Ook de iconografie spreekt voor zich. De heilige draagt zoals gewoonlijk een pelgrimsmantel die hij met de linkerhand opschort om zijn pestbuil te tonen. Een tas omgordt zijn schouders. De rechterhand houdt hij aan de borst. Aan zijn linkervoet is een hond uitgesneden met een broodje in de muil. Dat met deze plank *couque de Dinant* werd gevormd is onbetwistbaar. Op de mantel van St-Rochus lezen we immers *Dinant* (Zaal 1998: 280-281).

### **5.3.5. De Maagd Maria**

Het Volkskundemuseum van Antwerpen bezit een erg fijn uitgesneden exemplaar met de beeltenis van Maria (afb. 84). Op haar hoofd draagt ze een koningskroon. Christus zit op haar rechterarm en heeft een rijksappel in de hand. In de linkerhand draagt Maria een scepter. Interessant is de maansikkel onder Maria. Deze wordt vernoemd in de Apocalyps van Johannes 12:1: “(...) een vrouw, bekleed met de zon, de maan onder haar voeten en op haar hoofd een kroon van twaalf sterren.” Janssens (1988: 14) schrijft dat na de overwinning op de Turken te Lepanto (1571) deze Mariavoorstelling geïnterpreteerd werd als de overwinning van het christendom op de islamitische maansikkel<sup>253</sup>. Dit voorbeeld illustreert hoe een bepaald motief doorheen de geschiedenis een nieuwe betekenis kan krijgen. Verder bezit ook het Huis van Alijn een koekplank met de Maagd Maria met kind. Deze keer echter zonder maansikkel (afb. 85).

---

<sup>253</sup> Deze maansikkel zien we vandaag bijvoorbeeld nog in de vlag van Turkije.



## **5.4. Bijbelse taferelen**

Bijbelse taferelen vinden we regelmatig terug op de koekplanken maar ze vormen geen meerderheid in ons onderzoek. De volkse taferelen, waarvan we hierboven er reeds enkelen schetsten, domineren. In de koekplankencollecties troffen we zowel voorstellingen aan uit het Oude als uit het Nieuwe Testament. We merken op dat verschillende taferelen, zoals de annunciatie of Jonas en de walvis, niet gebonden zijn aan een kerkelijk feest. We schrijven deze afbeeldingen eerder een didactische functie toe. Het visuele aspect primeerde in het verleden immers al te vaak als communicatiemiddel.

### **5.4.1. De zondeval**

Uit het Oude Testament treffen we de voorstelling van de zondeval regelmatig aan. Hierop zien we Adam en Eva bij de Boom van de Kennis van Goed en Kwaad. Telkens wordt de scène weergegeven wanneer Eva Adam de appel<sup>254</sup> aanreikt (De Cleene 1999: 44). Hoewel het onheil nog niet gebeurd was, dragen Adam en Eva op de koekplanken bijna altijd een vijgenblad voor de geslachtsdelen.<sup>255</sup> Afbeelding 86 illustreert dit. Een ander belangrijk figuur is de listige slang<sup>256</sup>. Zij symboliseert het Kwade, Satan. Haar staart, eindigend in een pijlpunt, verradt haar duivelse aard. Op elke koekplank die de zondeval illustreert, wordt de slang met zulk een staart weergegeven. We tonen de volgende koekplank als voorbeeld (afb. 87). Op één exemplaar heeft de slang zelfs een menselijk gelaat (afb. 86).

### **5.4.2. De druivendragers of verspieders van Kanaän**

Een andere veel voorkomende voorstelling, zoals afbeelding 88 illustreert, is de verspieders van Kanaän.<sup>257</sup> Hierop zien we Kaleb en Josua een druiventros dragen. Meulenbelt (1980: 22) schrijft dat de druiventros Christus voorstelt. De eerste drager die de tros de rug toekent,

---

<sup>254</sup> Een appel kon deze verboden vrucht eigenlijk nooit geweest zijn. Deze kwam en komt immers niet voor in het Oosten. We merken op dat de vrucht verschilt van streek tot streek. Zo spreekt men in Griekenland over een vijgenboom (De Cleene 1999: 170). Bröker (1995: 24) schrijft dat de appel reeds lange tijd een symbool was van liefde en vruchtbaarheid. Het overhandigen van de appel ziet hij eventueel als liefdesverklaring of verleidingstactiek.

<sup>255</sup> Van der Ven (s.a.: 5) vermeldt zelfs een koekplank waarop Adam en Eva zeventiende-eeuwse kledij dragen.

<sup>256</sup> In *Genesis* 3:1 staat geschreven: “De slang was het sluwste van alle dieren in het wild die Jahweh God had gemaakt.”

<sup>257</sup> *Numeri* 13: 23: “Zij (...) sneden daar een wijnrank af met één druiventros die zij met twee man aan een stok moesten dragen.”

personifieert het jodendom. De joden verwierpen Christus immers. De andere drager, met de blik op de druiventros, verpersoonlijkt het heidendom, dat in Christus een Verlosser zag. Op de meeste koekplanken treffen we de verspieders dan ook in profiel aan. Eén enkele keer zijn hun hoofden frontaal weergegeven (afb. 89). We willen nog opmerken dat wat de grootte van de druiventros betreft, we niet kunnen spreken van een psychologisch perspectief. De Cleene (1999: 1117) schrijft namelijk dat druiventrossen in het Oosten tot een halve meter kunnen worden. Dat er twee mannen nodig waren om zo een tros te dragen is dus niet verwonderlijk. In de koekplankenverzamelingen treffen we de druiventros ook geregeld alleen aan (afb. 90).

### **5.4.3. De pelikaan**

Een ander symbool voor Christus betreft de pelikaan. Volgens de *Physiologus Latinus*, een theologisch handschrift uit de tweede eeuw, doodt de pelikaan zijn jongen, wanneer zij de ouders met de vleugels slaan. Na drie dagen wekt de moeder haar jongen echter weer tot leven met haar eigen bloed, nadat ze zich in de borst heeft gepikt. Deze deugd, namelijk haar opoffering, wordt gerelateerd aan Christus' kruisdood. Het tot leven komen van de jongen staat voor zijn verrijzenis. Op een koekplank (afb. 91) uit het Taxandriamuseum is dit tafereel afgebeeld.<sup>258</sup> Bovenaan zien we een koninklijke kroon met een rijksappel, symbool van macht. Achter de pelikaan staat een Latijns kruis, wat de christelijke betekenis verraadt.<sup>259</sup> Ten slotte zien we onderaan een engelenhoofd. Een bladerkrans omgordt het tafereel van kroon tot engelenhoofd.

### **5.4.4. Jonas en de walvis**

Ook Jonas en de walvis, een andere verhaal uit het Oude Testament, symboliseert wederopstanding (Jonas 1:1-2:10). Bröker (1995: 10) schrijft dat dit verhaal een voorspelling is van Jezus' verrijzenis. Afbeelding 92 stelt dit tafereel voor. Hierop zien we Jonas die door de vis wordt uitgespuwd. We merken op dat de kunstenaar de scène koos waarin Jonas net uit de mond van de walvis tevoorschijn komt. Zo waren er immers genoeg verbindingselementen en kreeg het bakkerscliënteel een stevige koek.

---

<sup>258</sup> Deze plank is erg fijn uitgesneden. Ons inziens vormde men dragant met deze prent.

<sup>259</sup> Meulenbelt (1980: 26) schrijft dat Giotto (1267-1337) de eerste was die de pelikaan bij het kruis afbeeldde.

### **5.4.5. Christus' leven**

Verschillende taferelen op de koekplanken refereren aan het leven van Christus. In chronologische volgorde brengt ons dat eerst bij de annunciatie. Twee koekplanken (afb. 93) (afb. 94) uit het Taxandriamuseum beelden deze aankondiging af. De twee voorstellingen zijn vergelijkbaar. Op beiden zien we links de engel Gabriël. In zijn hand houdt hij een scepter.<sup>260</sup> Bröker (1995: 19) schrijft dat Gabriël in de Bijbel de boodschapper bij uitstek was. Naast de annunciatie aan Maria, meldde hij aan Anna en Zacharias immers de geboorte van Johannes. De scepter in zijn hand interpreteert de auteur (1995: 19) als een heidens symbool dat door het christendom werd overgenomen. Mercurius, de boodschapper in het Romeinse pantheon, droeg immers ook een scepter. Opvallend op beide koekplanken is dat deze staf erg bruut is uitgesneden. Ook hier primeerde het verkrijgen van een stevige koek op het esthetische. Fijne uiteinden waren immers uit den boze omdat ze gemakkelijk afbraken. Een andere overeenkomst op de koekplanken betreft de houding van Maria, rechts afgebeeld. Telkens is haar gelaat frontaal weergegeven. Wat de bezigheid van Maria betreft, verschillen de prenten echter. De eerste toont Maria biddend; op de tweede leest ze een boek. Bröker (1995: 20) leert ons dat de evangeliën niet specificeren over Maria's precieze bezigheid. Ook in de schilderkunst treffen we Maria de ene keer aan met een boek en de andere keer biddend. De Heilige Geest vinden we op beide planken terug en wordt weergegeven als een duif<sup>261</sup> boven Maria's hoofd. Een derde exemplaar (afb. 95) dat de annunciatie voorstelt, is veel barokker en toont meer emoties dan de vorige twee voorbeelden. De engel Gabriël is hier omgeven door Gods enorme stralenkrans<sup>262</sup>. Rechts in de hoek is de duif zichtbaar. Ook de houding van Maria is hier verschillend. Ze kijkt de toeschouwer niet aan maar is in profiel weergegeven. Ze neemt een vrome houding aan en lijkt de onverwachte boodschap van de engel te aanvaarden.

Een andere veelvoorkomende scène uit Christus' leven is zijn geboorte. Op een koekplank (afb. 96) uit het Volkskundemuseum te Antwerpen treffen we deze voorstelling aan. De engel die de boodschap aan de herders verkondigt, vinden we terug in de nok van het dak. In zijn hand draagt hij een krans, een symbool van eeuwigheid. Rechts zien we de ster van Bethlehem die de drie koningen naar de stal leidt. Schilstra (1985: 145) schrijft dat de pilaren

<sup>260</sup> Schilstra (1985: 141) interpreteert deze scepter als een lelie, een symbool van zuiverheid. Ons inziens, een foutieve vaststelling.

<sup>261</sup> *Mattheüs* 3:16 verwijst naar de Heilige Geest als duif: "(...) Hij zag de geest Gods nederdalen in een gedaante van een duif (...)."

<sup>262</sup> Een interessant verhaal is dat de bevruchting gebeurd zou zijn via Gods stralenkrans naar Maria's oor (Bröker 1995: 27).

zouden verwijzen naar het geloof dat de stal deel zou uitgemaakt hebben van het vervallen paleis van koning David. Hier vonden we echter geen andere gegevens over terug. Links staan Jozef, Maria en de os. Christus ligt centraal in een kribbe. Onder hem zien we het lam. Dit dier symboliseert de zichzelf opofferende Christus.<sup>263</sup> Rechts zien we de ezel<sup>264</sup>, een herder en herderin afgebeeld. Een andere koekplank (afb. 97) beeldt een ‘alternatief’ scenario af. Maria ontbreekt namelijk op deze voorstelling. Links is Jozef gezeten, met voor hem een groot uitgevallen Christus. De drie koningen staan achter de kribbe. Rechts zien we twee figuren, vermoedelijk herders en een geit. Het betreft hier duidelijk een amateuristische, naïeve voorstelling van het kerstgebeuren. Dit uit zich ook in het foute perspectief. Door de fijne uitsnijdingen is een koek vormen met deze prent onmogelijk.

Een andere voorstelling uit het Nieuwe Testament betreft de vlucht naar Egypte. Dit tafereel werd telkens op gelijkaardige wijze uitgesneden<sup>265</sup> (afb. 98) (afb. 99) (afb. 100). Links staat Jozef. De teugels van de ezel houdt hij in de linkerhand. Maria zit in amazonehouding op het muildier. Jezus draagt ze in haar armen. De reden van de vlucht was Herodes. Wanneer hij hoorde dat er in zijn land een nieuwe koning geboren was, nam hij het zekere voor het onzekere en liet alle jongetjes onder de twee jaar doden. Om hieraan te ontkomen trok Jozef met zijn gezin naar Egypte (Day 2002: 11).

Een laatste tafereel uit Christus’ leven dat we bespreken is het Passieverhaal. Een koekplank (afb. 101) (afb. 102) uit het Taxandriamuseum geeft twee scènes uit dit verhaal weer. Op het ene tafereel zien we hoe de doornkroon op Christus’ hoofd wordt geplaatst. De andere situatie beeldt zijn geseling uit. Een koekplank (afb. 103) met de kruisdood als onderwerp vonden we terug in het Volkskundemuseum te Brugge.

---

<sup>263</sup> *Johannes* 1: 29 verwijst naar Christus als het Lam Gods: “(...) Zie, het Lam Gods dat de zonde van de wereld wegneemt.”

<sup>264</sup> We merken op dat er aanvankelijk geen enkel evangelie over een os of een ezel rept. Pas in het *pseudo-evangelie van Mattheüs*, geschreven in de vijfde-zesde eeuw, verschenen ze ten tonele (Bröker 1995: 7).

<sup>265</sup> Ons inziens is afbeelding 93, die de annunciatie voorstelt, gesneden door dezelfde kunstenaar. Maria is immers op eenzelfde manier weergegeven.

## **5.5. De politieke situatie**

In 5.2.3. werd reeds kort vermeld dat de negentiende eeuw op politiek vlak een woelige periode was. Ook uit de koekplanken kunnen we dit afleiden. Wapens, kanonnen en lansen vinden we geregeld terug. Zo bezit het Volkskundemuseum te Antwerpen een exemplaar met een kanonier (afb. 104). Ook militairen komen vaak voor, zoals deze legeraanvoerder te paard illustreert (afb. 105). Tussen de benen van het paard zien we een bombarde, bloem en trom. Wie deze ruiter precies is, hebben we helaas niet kunnen achterhalen. Mogelijk berust hij zelfs op fictie. Sommige taferelen konden we wel interpreteren.

### **5.5.1. De Zuidelijke Nederlanden onder Maria-Theresia (1740-1780)**

Chronologisch bespreken we eerst een afbeelding van een katafalk (afb. 106). Leonard (1971: 367) schrijft deze toe aan het overlijden van Maria-Theresia van Oostenrijk (1717-1780). Bovenaan zien we de dubbele rijksadelaar<sup>266</sup>, symbool van het Oostenrijkse keizerrijk. Voor het embleem met de eikel konden we geen relevante interpretatie vinden. Onder zien we een hertogelijke kroon, die haar gezag benadrukte. Maria-Theresia was immers hertogin van de Zuidelijke Nederlanden (de Vries 1995: 52). Onder de kroon bevindt zich het schild. Het betreft hier een gedeeld schild. De ene helft is in drie velden verdeeld. Op de andere helft zien we vermoedelijk een lauriertak, symbool van de overwinning. Een precieze interpretatie van het schild is echter niet mogelijk. Daarvoor is de afbeelding niet gedetailleerd genoeg. Onder het schild zien we opnieuw twee lauriertakken. Aan weerszijden van de katafalk staan twee gewapende soldaten. Een koek met deze beeltenis werd vermoedelijk bij haar overlijden of ter nagedachtenis aan haar verkocht (Hall 2003: 202).

### **5.5.2. De Brabantse Omwenteling (1789-1790)**

Een andere gebeurtenis in hout uitgesneden is de slag van Turnhout (1789), ten tijde van de Brabantse Omwenteling. Meer specifiek beeldt deze koekplank Jan Andries Van der Mersch<sup>267</sup> uit (afb. 108). Op 24 oktober viel deze opperbevelhebber samen met een leger patriotten de Kempen binnen. De slag van Turnhout was een echte volksofstand waarin het

---

<sup>266</sup> Deze dubbele adelaar vonden we ook afzonderlijk op een koekplank terug. Afbeelding 107 illustreert dit.

<sup>267</sup> In sommige bronnen lezen we Van der Meersch: bijvoorbeeld Hovy 1980: 146. Men bedoelt echter dezelfde persoon.

volk zich verzette tegen de progressieve hervormingen van Jozef II, zoon van Maria-Theresia. De koekplank beeldt Van der Mersch te paard af. In zijn rechterhand draagt hij mogelijk het *manifest van het Brabantse volk*, dat hij te Hoogstraten publiceerde. Op de schabrak van het paard staat een ongekroonde klimmende leeuw met zwaard. Tevens wijzen we op het zonneradmotief dat zich manifesteert op de hengsels van het paard. De Vries (1995: 31-32) schrijft dat de opstandige gewesten deze leeuw als symbool namen. Aanvankelijk was hij afkomstig uit het helmteken van Karel V. Een andere heraldische leeuw, afgebeeld op een koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen, draagt een schild met de letter *L* (afb. 109). Mogelijk verwijst ze naar *Libertas*, refererend aan de leeuw op een munt van de Verenigde Belgische Staten, een republiek die werd gesticht in 1790, toen het gezag van Jozef II in het slop raakte. Er zijn echter andere hypothesen. Enerzijds verwijst ze naar *liberté*, het motto dat de onafhankelijkheidsstrijders in 1830 gebruikten. Anderzijds behoren *Lion Belge*<sup>268</sup> of *Leopold* ook tot de mogelijkheden (de Vries 1995: 62-63; Hovy 1980: 146).

### **5.5.3. Napoleon Bonaparte (1769-1821)**

In de koekplankenverzameling troffen we eenmaal een voorstelling<sup>269</sup> aan van Napoleon Bonaparte (afb. 110). Hij is gemakkelijk herkenbaar aan zijn tweekantige steek. Hij is galopperend op zijn paard afgebeeld, wat zijn macht accentueert. Onder het tafereel zijn twee lauriertakken, symbool van de overwinning, uitgesneden. Deze koekplank is een getuigenis van de Franse Tijd waarin Napoleon aanvankelijk werd gevierd als een echte volksheld (de Vries 1995: 62).

### **5.5.4. Willem Frederik van Oranje Nassau (1772-1843) en Leopold I Saksen-Coburg-Saalfeld(1790-1865)**

In het Volkskundemuseum te Brugge vonden we een exemplaar terug dat Willem I voorstelt (afb. 111). De letter *W* en de kroon op zijn riem geven ons deze informatie. Op 16 maart 1815 riep Willem I zichzelf uit tot koning over Noord- en Zuid-Nederland. In 1830 wilden de Belgen echter niet langer deel uitmaken van het Verenigd Koninkrijk. Eén van de oorzaken was de achtergestelde positie van de katholieken. In 1830 brak er dan ook een opstand uit na het bekijken van de opera *La muette de portici*. Op 4 oktober werd de onafhankelijke staat

<sup>268</sup> Een leeuw met een schild met dit opschrift kwam reeds ter sprake in hoofdstuk 4, afbeelding 18.

<sup>269</sup> Ons inziens werd met deze voorstelling dragant gevormd. De figuur is immers erg fijn uitgesneden.

uitgeroepen en in juli 1831 aanvaardde Leopold I het koningschap van België. Het Huis van Alijn te Gent bezit een koekplank met de beeltenis van Leopold I te paard (afb. 112). In zijn linkerhand houdt hij een tweekantige steek met pluimen. Hij lijkt de toeschouwer te groeten. In de andere hand houdt de koning de teugels van het paard. Op zijn borst prijkt een aantal insignes. De schabrak van het paard toont een kroon met daaronder een sierlijke letter *L*, refererend aan Leopold (de Vries 1995: 63; Bornewasser 1983: 226, 231).

#### **5.5.6. Maria Hendrika van Oostenrijk (1836-1902)**

Het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bezit een koekplank met erg interessante iconografie (afb. 113). Links is een heraldische leeuw afgebeeld. Hij draagt een schild met de wapenspreuk *“l’ union fait la force”*, het devies van het kersverse België. De Vries (1995: 63) schrijft dat deze leeuw steeds gedraaid, kijkend naar heraldisch links wordt weergegeven. We stellen vast dat de houtsnijder zich op deze koekplank vergiste. Zoals reeds vermeld moest hij alles in spiegelbeeld weergeven. Op deze prent zou de leeuw dus naar heraldisch rechts moeten kijken, wat niet het geval is. In een medaillon, rechts van de leeuw, is een bijenkorf met bijen weergegeven. Deze symboliseert deels de wapenspreuk eerder geciteerd. Zoals reeds vermeld in hoofdstuk drie spraken de samenhangende en de perfect georganiseerde maatschappij van de bijen reeds vanaf de oudheid tot de verbeelding. Ook later oogstten ze bewondering. Zo was de bijenkorf in de renaissance een symbool van vrede en stond ze in de zeventiende eeuw voor vlijtigheid. Adriaensen (1998: 19) schrijft het volgende over haar verdere evolutie: *“Vanaf het industrieel stadium fungeerden de bijen (...) onder de vorm van een bijenkorf met tandwiel, als zinnebeeld van de gehele nijverheid.”* Dat tandwiel vinden we op de koekplank terug onder de rechterarm van de dame. Verder schrijft Adriaensen (1998: 20) dat de bijenkorf na WO I verdween als symbool van nijverheid omdat de mechanische arbeid de bovenhand nam. Dan rest ons enkel nog een interpretatie van de dame rechts. In haar rechterhand draagt ze een scepter, wat ons enerzijds doet vermoeden dat ze van koninklijke bloede is. Haar uiterlijk stemt het meest overeen met Maria Hendrika van Oostenrijk, echtgenote van Leopold II en is hier bekend onder de naam Marie-Henriette van België. Anderzijds is deze dame Concordia, de personificatie van de eendracht (Adriaensen 1995: 16, 18).

## **5.6. Gelegenheidskoeken**

Koeken fungeerden vaak als *drempelgiften*<sup>270</sup>: ze markeerden belangrijke gebeurtenissen in een mensenleven. Verschillende taferelen op de koekplanken getuigen hiervan. Zo vinden we voorstellingen terug van wikkelkinderen, kinderbrengers, communies en huwelijken.

### **5.6.1. Kinderbrengers en wikkelkinderen**

Vandaag de dag is vooral de ooievaar nog bekend als kinderbrenger. Hörander (1982: 27) schrijft dat hij in het verleden deze taak moest delen met andere figuren zoals de “*Kindermännern und –frauen*”. Deze kinderbrengers plukten de kinderen uit bomen of haalden ze uit bloemkolen. Ook bronnen en vijvers waren rijk aan kinderen. Hörander (1982: 28) schrijft dat vooral vroedvrouwen en molenaarsknechten<sup>271</sup> deze functie toebedeeld kregen. Van der Ven (s.a.: 2) beschouwt de kinderbrengster dan weer als een voorchristelijke afbeelding van Freya, godin van geboorte en vruchtbaarheid. Gebak met deze voorstellingen beschouwen we als “*wenssymbolen voor een gelukkige kinderzegen*”, zoals Van der Ven (s.a.: 5) schrijft. In de koekplankenverzamelingen troffen we enkele prenten aan van kinderbrengsters. Van de mannelijke tegenhanger vonden we helaas geen houten exemplaren terug. Een koekplank uit het Taxandriamuseum te Turnhout beeldt een vrouw met een kind af (afb. 114). Het kind is in een draagzak, rond de lenden van de vrouw, gewikkeld. In haar rechterhand houdt de vrouw een hoorn met een levensboommotief. Rond haar hals draagt ze een parelsnoer met een posthoorn. Een papier met de tekst *NIVE LIEDE KEN*<sup>272</sup> houdt ze in de linkerhand. Met deze attributen verwelkomt en verkondigt ze nieuw leven. Op een koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen draagt een kinderbrengster twee kinderen in een mand op haar rug (afb. 115). Op een laatste exemplaar zien we een kinderbrengster met een wikkelkind in beide handen (afb. 116) (Ver Elst s.a. 140).

In de koekplankencollecties vinden we wikkelkinderen echter ook alleen terug. Een exemplaar uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne bewijst dit (afb. 117). Door koeken met deze voorstelling te geven, wenste men het getrouwde paar een gelukkige kinderzegen toe. In de praktijk werd tegen het inwikkelen echter fel geprotesteerd en werd het

---

<sup>270</sup> Deze term werd ontleend aan Aafke Komter (1997: 15).

<sup>271</sup> Molenaarsknechten woonden immers vaak in de nabijheid van water (Hörander 1982: 28).

<sup>272</sup> Mogelijk wordt met *NIVE* het Antwerps dialect voor nieuw bedoeld. Het is echter ook mogelijk dat de kunstenaar toch *NIEUW* bedoelde maar de *V* voor de *E* schreef, in plaats van andersom. De *V* moet hier dan gelezen worden als een *U*.



beschouwd als een overdreven maatregel tegen het zo gevreesde kouvatten.<sup>273</sup> We merken op dat deze koeken niet uitsluitend gelegenheidsgebakjes waren.<sup>274</sup> Zo vermeldt Van der Ven (s.a.: 1) dat wikkelkinderen ook met carnaval een geliefd thema waren. Begin twintigste eeuw zag hij te Oeteldonk<sup>275</sup> hoe volwassen mannen met snorren en baarden als baby's verkleed waren. Het betreft hier dus ook feestgebak. Dit thema, een volwassen man als kind, vonden we ook op een koekplank terug (afb. 118). Een vrouw draagt een man in een mandje op haar rug. In haar armen draagt ze een wikkelkind. Deze afbeelding verwijst mogelijk naar het carnavalsgebruik.

### **5.6.2. Communiekoeken**

Maria Wouters, verantwoordelijke van het Taxandriamuseum (Turnhout, 31 maart 2005), stelt dat enkele koekplanken uit de collectie gebruikt werden om communiekoeken te vormen.<sup>276</sup> Opvallend op koekplank (afb. 119) is het monogram *IHS*, een afkorting van de Griekse spelling van het woord Jezus. De westerse Kerk verbond er echter ten onrechte *Iesus Hominum salvator*, Jezus Verlosser van de mensen, aan. Bij de letter *H* van het monogram zien we een hart, symbool van liefde. Boven de letters bevinden zich twee Latijns kruisen. Het eerste is gevormd uit spijkers<sup>277</sup> die het lijden van Christus en de stigmata symboliseren. Het tweede is schuin, achter het eerste kruis, weergegeven (Hall 2003: 1, 131). Op een andere koekplank (afb. 120) vinden we hetzelfde monogram terug. Boven de letters is deze keer de gekruisigde Christus weergegeven. Aan zijn voeten zien we een doodshoofd. Bovenaan het kruis prijkt een opschrift met de letters *INRI*, *Iesus Nazarenus Rex Iudaeorum*. Ook een derde exemplaar draagt het monogram *IHS* (afb. 121). Het betreft hier een symmetrische koekvorm. Het monogram is omcirkeld met een krans, symbool van voorspoed en geluk, vastgehouden door twee putti. Deze engelen werden sinds de renaissance veelvuldig voorgesteld. Onder hen zien we langs beide zijden de hoorn des overvloeds, een attribuut dat vaak met putti afgebeeld wordt (Hall 2003: 148, 188, 289; De Cleene 1999: 39).

---

<sup>273</sup> Hendrik van Brederode (1531-1568), geciteerd door Van der Ven (s.a.: 12), schreef hierover het volgende: “*De moeders sijn wel sot, die hare kleene kind’ren soo rijgen, dat sij haer het wassen gants verhind’ren en dringen het teere wicht in een gebootste lijf van blick of loodt benayt in harde steecksel stijf.*”

<sup>274</sup> We merken op dat de titel van de paragraaf, *gelegenheidskoeken*, niet waterdicht is. Eenduidigheid is in de volkskunde immers moeilijk te bereiken.

<sup>275</sup> Oeteldonk is de naam van 's-Hertogenbosch tijdens carnaval (Pleij 1992: 10).

<sup>276</sup> Volgens Van der Linden (1988: 123) betreft het hier doopgebak. Mogelijk vervulden deze koekplanken beide functies. Het Vormsel is immers een vernieuwing van de doopbelofte.

<sup>277</sup> Hall (2003: 188) vermeldt dat meestal drie spijkers worden weergegeven. Er werden immers twee spijkers in de handen en één in de voeten geslagen.

### **5.6.3. Huwelijk**

In de koekplankencollecties verwijzen enkele prenten naar het huwelijk. Het Taxandriamuseum bezit een koekplank met een hart dat is onderverdeeld in twee stukken en gescheiden door een horizontale smalle strook met een streepmotief (afb. 122). In het bovenste deel zijn twee handen verstrengeld. Tussen de handen zien we een boekje, dat refereert aan een levensboommotief. Dit motief is symmetrisch weergegeven. Tussen de twee cirkelbogen aan de bovenkant van het hart zijn vlammen zichtbaar. Een koekplank uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne toont een hart in twee verdeeld door een horizontale smalle strook (afb. 123). Het hart is voorzien van verschillende bloemmotieven. Bovenaan zien we opnieuw dat het hart vlamt. Op andere koekplanken, refererend aan een huwelijk, zijn koppels afgebeeld. Eén exemplaar toont een koppel waarbij de vrouw frontaal op een stoel is gezeten (afb.124). Op haar rechterarm rust een vogel, een vrijstermotief. Een grote pluimenhoed draagt ze op het hoofd. De man, in profiel uitgesneden, staat achter de vrouw. Met zijn linkerhand raakt hij haar hoofd. Hij maakt haar het hof. De houding van de man kunnen we ook spreekwoordelijk verklaren: hij staat achter zijn vrouw.<sup>278</sup> Op een andere koekplank zien we een koppel gezeten in een koets (afb. 125). Man en vrouw zitten in profiel maar hun gelaat is frontaal weergegeven: ze kijken de toeschouwer aan. Het koppel wordt omgeven door een levensboommotief op de koets. Links op de bok zit de koetsier. De koets wordt door twee paarden getrokken. We kunnen echter maar twee paar benen<sup>279</sup> onderscheiden. Ook exemplaren met een koppel in een slede komen we regelmatig tegen (afb. 126). De vrouw zit telkens in de slede, terwijl de man haar duwt. We zien hier opnieuw een man die achter zijn vrouw staat, letterlijk en figuurlijk. Tenslotte vonden we één koekplank die een huwelijksaanzoek afbeeldt (afb. 127). De man, rechts uitgestoken, knielt op zijn linkerbeen. Met zijn linkerhand houdt hij de linkerhand van zijn geliefde vast. De vrouw houdt haar rechterhand aan het gezicht. Ze lijkt ontroerd door het aanzoek van haar minnaar.

---

<sup>278</sup> Spreekwoorden werden vaak letterlijk uitgebeeld op schilderijen. Zo toont Koedood (1983: 75) een schilderij van een nar, geschilderd door P. Huys, (ca. 1570). Hierop zien we een nar die letterlijk een hand voor het gezicht houdt en door zijn vingers kijkt. Het schilderij draagt het volgende opschrift: “*Wie nooit iets door de vingers ziet, hem bemint de wereld niet.*”

<sup>279</sup> We merken opnieuw op dat de benen erg robuust zijn weergegeven om een stevige koek te verkrijgen.

## **5.7. Dieren**

Dieren vinden we regelmatig terug op koekplanken. We besteden speciaal aandacht aan het varken, de koe en de beer.

### **5.7.1. Het varken**

Koeken met een afbeelding van een varken kunnen we situeren in de feestcultuur. Sermon (2001: 25) schrijft immers dat het varken een belangrijke rol speelde tijdens de *Vette (carnavals)dagen*: “*De gerechten bestonden uit vlug bederfbare vleeswaren die voor de vastenperiode moesten verorberd zijn: vette darmen (...) en ander orgaanvlees van de laatste varkensslacht.*” Dezelfde auteur (2001: 108) schrijft dat het varken een centrale plaats innam in de voedselvoorziening. Van Uytven (2003: 205) meldt echter dat dit vooral in de elfde en twaalfde eeuw het geval was. Het aandeel van het rund en schaap nam nadien een grotere plaats in. Vanaf de dertiende eeuw was het zwijn vooral het voedsel van de lagere klassen. Bakvormen met varkens zijn een erg oud thema. Sermon (2001: 109) schrijft immers dat bij de Kelten en de Germanen het varken een heilig dier was dat vaak werd geofferd. Het is dus niet verwonderlijk dat we deze dieren aantreffen in de koekplankencollecties. Een koekplank uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” illustreert dit (afb. 128). We merken op dat het varken op deze prent een pels heeft. Enerzijds kan het om een everzwijn gaan, anderzijds wordt misschien een middeleeuws varken afgebeeld. Lindemans (1952: 419) schrijft immers dat deze dieren vroeger erg behaard waren. Verder treffen we nog een exemplaar aan dat een varken op de leer afbeeldt (afb. 129). Schilstra (1985: 27) schrijft dat dit tafereel gierigheid verzinnebeeldt: “*Het dier spaart tijdens zijn leven en anderen profiteren ervan na zijn dood.*” Zoals eerder reeds vermeld, uitte de gever met deze koek kritiek op de ontvanger. Een koek krijgen die een varken op de leer afbeeldde, was dus geen goede zaak (Van Uytven 2003: 206; Van der Ven s.a.: 328).

### **5.7.2. De koe**

Op een koekplank uit het Volkskundemuseum te Antwerpen zien we een boerin die een koe melkt (afb. 130). Op zich geen vreemd tafereel, maar dat is het wel wanneer we de verhoudingen bekijken: het dier is immers veel groter weergegeven dan de boerin. Opnieuw is

er hier sprake van een psychologisch perspectief. Het dier wordt hier immers geaccentueerd omdat het een belangrijke rol speelde in de voedselvoorziening. Omdat de schofthoogte van de koe in het verleden lager was dan vandaag de dag, kunnen we concluderen dat het zeker de bedoeling van de kunstenaar was het dier groter af te beelden. Meischke (s.a.: 88) schrijft dat op prenten met deze voorstelling de koe altijd langs links wordt gemolken, zoals dat vroeger gebruikelijk was. Een landbouwer, Louis Van Der Schoot (gesprek, Oelegem, 28 juli, 2006) bevestigt dit verhaal. Hij zegt dat koeien steeds langs links werden gemolken tot het begin van de twintigste eeuw. Een reden kon hij helaas niet geven. Voor de koek betekende dit echter dat de boerin aan de verkeerde kant van het dier zat.

### **5.7.3. De beer**

In de koekplankencollecties vonden we één keer een voorstelling van een beer terug (afb. 131).<sup>280</sup> Dit dier had reeds in de voorchristelijke tijd een belangrijke betekenis.<sup>281</sup> Men geloofde namelijk dat hij in contact stond met de doden. Tijdens zijn winterslaap zou hij afdalen in het dodenrijk en met het aanbreken van de lente zielen mee naar boven nemen. Deze gedachte is niet zo vreemd: het is namelijk zo dat er zich tijdens de winterslaap een grote prop ontwikkelt in het darmkanaal van de beer. Wanneer het dier ontwaakt, moet de prop eruit en dit gaat gepaard met een luide knal. Deze wind symboliseerde het ontsnappen van de doden. Het ontwaken van de beer kunnen we situeren rond carnaval. Bijgevolg was tijdens deze feesten winderigheid troef. Op gruttenplanken vinden we af en toe een blaasbalg terug (afb. 132). Mogelijk verwijst deze naar het oude gebruik om wind te maken met carnaval (Sermon 2001: 84, 87).

---

<sup>280</sup> Deze koekplank is ons inziens niet van Vlaamse afkomst. Op twee andere prenten, vermoedelijk gesneden door dezelfde kunstenaar, zijn immers een man en een vrouw in een uitheemse klederdracht afgebeeld. Inghelram (13 april 2005) vertelde dat met deze vormen *Lebkuchen* werden gevormd, wat deze stelling bevestigt.

<sup>281</sup> Sermon (2001: 87) schrijft dat Aristoteles (384-322 v.o.t.) en Plutarchus (46- ca.120) al door de beer gefascineerd waren.

## **5.8. Gruttenplank**

Deze blaasbalg brengt ons naadloos bij de gruttenplank. Op deze *snossel* vinden we uiteenlopende voorstellingen terug, zoals de eerder vernoemde blaasbalg, kannen, dieren, molens en manen. Iconografisch gezien is de handschoen het interessantste voorwerp (afb. 133). Hierop gaan we dan ook dieper in.

### **5.8.1. De handschoen**

Zowel Hörander (1982: 29), Leonard (1971: 362-364) als Van der Linden (1988: 138) besteden expliciet aandacht aan de handschoen. Dit kledingstuk speelde bij verloving en huwelijk een belangrijke rol. Zo schonk de bruidegom zijn aanstaande bruid een handschoen als symbool van trouw of als onderpand. Ook het spreekwoord *met de handschoen trouwen*<sup>282</sup> benadrukt het verband met huwelijk. Verder schrijft Leonard (1971: 364) dat het op huwelijksfeesten de gewoonte was de genodigden handschoenen te schenken, wat leidde tot een handschoenvormig gebak. Algemeen stond de handschoen voor rechtsgeldigheid. Zo werd een overeenkomst bijvoorbeeld symbolisch bekrachtigd met het toezenden van een handschoen. Leonard (1971: 362) schrijft dat dit gebruik al in de middeleeuwen bekend was.

## **5.9. Kleding**<sup>283</sup>

In verband met de kleding op de koekplanken brachten we een bezoek aan Frieda Sorber, conservator aan het Modemuseum te Antwerpen. Ze komt tot dezelfde vaststelling als Van der Linden (1988: 137), namelijk dat op koekplanken kleding uit verschillende perioden duchtig gecombineerd werd. Bovendien zijn volgens Sorber enkele kledingstukken volledig aan de fantasie ontsproten. Zo beeldt een koekplank uit het Bakkerijmuseum “Walter Plaetinck” te Veurne een vrijer met een imposante pluimendoed af (afb. 8). Mogelijk stelt deze vrijer een indiaan voor. Beschrijvingen van indianen uit de Nieuwe Wereld fascineerden en gaven de koekplankensnijders inspiratie, echter met een westerse tint. Taferelen op koekplanken werden zoals Kürth (1981: 127) schrijft vaak gekopieerd.<sup>284</sup> Het is dus niet ondenkbaar dat deze vrijer een verleden heeft dat teruggaat tot ca. 1500. Nog een andere

<sup>282</sup> Huwen bij volmacht, waarbij de vrouw het huwelijk sluit met de gemachtigde van de afwezige bruidegom.

<sup>283</sup> Wat de kleding betreft is het onderzoek niet afgerond. Verdere opzoeken zijn noodzakelijk.

<sup>284</sup> Zoals reeds vermeld in hoofdstuk drie vonden we van deze vrijer zowel een exemplaar terug te Veurne als te Hoorn, Noord-Nederland. Deze voorstelling werd dus veelvuldig gekopieerd.

koekplank trok haar aandacht. Hierop zien we een vrijster met een hoofddekseel met uitsteeksels (afb. 134). Ook deze hoed is volgens Sorber fantastisch.

## **5.10. Conclusie**

Uit de eerder besproken motieven stellen we vast dat verschillende taferelen op de koekplanken kunnen gekoppeld worden aan volksfeesten. De overheid kantte zich hier fel tegen. Zo schrijft Burke (1990: 201): “*Men stelde volksfeesten aan de kaak als broedplaatsen van zonde, (...) gulzigheid en ontucht (...).*” Deze ontucht uitte zich ondermeer in dansen: “*(ze) boden deelnemers de gelegenheid tot vuil gegraai en onreine handelingen.*” Deze dansen worden afgebeeld op koekplanken zoals we zagen in 5.2.2. Ook andere houten prenten hadden een seksuele inhoud. Zo schrijft Schilstra (1985: 29) over de boerin die haar koe melkt dat melken aanvankelijk de connotatie van vrijen had. Ook de vrouw die melk karnt, wijst impliciet op een seksuele handeling volgens Schilstra (1985: 115) (afb. 135). Het dubbelzinnige versje<sup>285</sup> “*Buik tegen buik, stok in ’t gat, rara wat is dat?*” dat in de eerste betekenis naar het melkkarnen verwijst, bevestigt Schilstra’s vermoeden. Nog andere koekplanken die op het eerste zicht onschuldig lijken zijn eigenlijk rebels van aard. Hierbij denken we aan een voorstelling van de vier Heemskinderen (afb. 136). Zo schrijft Burke (1990: 199, 206) dat dit verhaal in 1621 verboden werd omdat Maugis, de oom van de vier helden, waarzeggerij bedrijft. Tijl Uilenspiegel<sup>286</sup> was met zijn schelmenstreken volgens Luther dan weer een slecht voorbeeld voor de jeugd (afb. 137). In het boek van Charles de Coster uit de negentiende eeuw wordt hij geportretteerd als een opstandige vrijheidsstrijder. Het is dus niet verwonderlijk dat we zijn afbeelding op koekplanken aantreffen (Janssens 1999: 173). We concluderen dat kunstenaars niet zelden wantoestanden aanklaagden of verzet uitten via deze prenten. Dit kon vrijwel ongestraft. Verschillende voorstellingen op koekplanken verwijzen immers naar de vastenavondsfeer waarin buitensporig gedrag eenmalig getolereerd werd. Het woord *vastenavond* is afkomstig van *faseln*, dat vruchtbaarheid opwekken, volbrengen betekent, schrijven De Cleene (1999: 204) en Franssen (s.a.: 14).<sup>287</sup> We stellen vast dat op iconologisch vlak verschillende motieven naar vruchtbaarheid verwijzen. Hierbij denken we in de eerste plaats aan de erotische toespelingen

---

<sup>285</sup> Dit versje is afkomstig van A. Smagge. Ze herinnert zich dit versje van haar grootvader, L. Smagge, geboren te Vlissingen in 1883 en overleden te Haasdonk in 1969.

<sup>286</sup> Het verhaal dat Tijl Uilenspiegel zelf gestolen wordt, wordt hier afgebeeld (Janssens 1999: 220).

<sup>287</sup> Franssen (s.a.: 32) citeert tevens een etymologische verklaring van de augustijnermonnik Ertl: “*Fasnacht houden, dat is niets christelijk maar heidens (...). Waaraan heeft de ‘Fasnacht’ zijn naam ontleend dan aan vat, geledigd in de duistere nacht.*”

die we in de vorige paragraaf bespraken. Burke (1990: 178) vermeldt trouwens dat het *carne* in carnaval, niet enkel naar vlees verwijst, maar tevens een toespeling op het seksuele aspect inhoudt. Als voorbeeld haalt hij de stad Napels aan waar met carnaval een grote houten fallus door de stad werd gedragen. Dit gebruik indachtig, zouden de lange neuzen die we op de koekplanken aantreffen eveneens als fallussymbolen kunnen fungeren. Verder hebben ook blaasinstrumenten een fallische betekenis, schrijft Hall (2003: 246). Als laatste voorbeeld geven we het varken en de haan als symbolen voor vruchtbaarheid (Hansen 1968: 33, Van Renterghem 1995: 7). Naast vruchtbaarheid is regeneratie een belangrijk iconologisch thema op de koekplanken. De vasteltijd viel immers in het winterseizoen, een onzekere periode. Het verlangen naar de lente en het ontwaken van de natuur, waren sterk aanwezig en een “*zeer lijfelijke ervaring*” schrijft Sermon (2001: 15). Het terugkomen van het licht wordt gesymboliseerd door de lantaarnaansteker, een veel voorkomende voorstelling (afb. 138). Verder verwijzen verschillende bijbelse taferelen naar regeneratie. Hierbij denken we aan de afbeelding van sinterklaas en de drie kinderen in de levensketel. Ook het tafereel van Jonas en de walvis symboliseert wedergeboorte. Verder treffen we het zonneradmotief op verschillende koekplanken aan. Meestal vult dit motief grote vlakken op, zoals we zien op de vest van het kakkende mannetje (afb. 24). Het zonnerad is heel logisch ontstaan. Logghe (1992: 12) schrijft: “*Onze voorouders waren boeren, (...) die voortdurend met de natuur in contact stonden. Voor hen was het van belang de zonneloop te volgen om ten gepaste tijden te zaaien, te oogsten, ...*” Het zonneradmotief staat symbool voor de reis die de zon aflegde. Eerst werd dit motief bewust afgebeeld, na verloop van tijd louter decoratief, schrijft Meischke (s.a.: 78). Leonard (1971: 364) komt tot dezelfde conclusie voor de voorstellingen in het algemeen. Ten slotte vermelden we het levensboommotief waaraan we geregeld refereerden in de vorige paragrafen. Dit motief symboliseert fertiliteit, regeneratie, lente, licht en warmte (Bruyninx 2003: 18).

## **Besluit**

Er rest mij slechts één zin: “*De cirkel is rond.*” De conclusie van hoofdstuk vijf brengt ons immers terug bij het begin van deze scriptie, namelijk bij de thematiek van vruchtbaarheid en wedergeboorte. Dit eerste hoofdstuk behandelde eerder het historische en biologische uitgangspunt van het graan. In het tweede hoofdstuk werd het religieuze aspect belicht. Vruchtbaarheid en regeneratie werden hier aanvankelijk gepersonifieerd door heidense goden, later door de figuur van Christus. Ook wat het sociale aspect betrof, stond vruchtbaarheid centraal: koeken speelden immers een rol bij paarvorming. In het derde hoofdstuk stonden de ingrediënten van de koek, waaronder specerijen, centraal. De Egyptenaren behandelden hun doden ermee omwille van de conserverende eigenschappen. Ook hier is een link met wedergeboorte. Hoofdstuk vier behandelde het technische aspect. Met bakvormen maakte men de koeken bestemd voor de vruchtbaarheidschenkende goden en geliefden. Ten slotte concludeerden we in hoofdstuk vijf dat een groot aantal taferelen op de koekplanken opnieuw vruchtbaarheid en regeneratie thematiseert. Ze zijn dan ook de rode draad doorheen deze scriptie. Eeuwenlang fascineerden ze de mens. Hun afwezigheid bracht enkel angst en onzekerheid teweeg.

Specifiek voor de koekplanken is deze scriptie een grote stap vooruit. Naast enkele artikelen van Leonard, is er immers nooit grondig wetenschappelijk onderzoek verricht naar deze materie. De houten prent was een vergeten object. Met deze thesis heb ik getracht de koekplank opnieuw in kaart te brengen en aan te tonen wat voor een fascinerende wereld er achter deze bakvormen schuilgaat. De koekplank houdt immers meer in dan louter *fotografische realiteit*. Of zoals Oscar Wilde het formuleert: “*All art is at once surface and symbol.*”



## **Bibliografie**

Adriaensen, P. 1998 *Iconografie van de honingbij in de Lage Landen*. Antwerpen: Maklu.

Arts, H. s.a. *Prijscourant van St. Nicolaasprenten, taai-taai-prenten, Koek Dinantprenten met blik, marsepainvormen, gietvormen enz. enz.* Wijchen: P. Th. De Kleijn.

Bornewasser, J. et al. 1983 *Algemene Geschiedenis der Nederlanden: 11*. Weesp: Fibula-Van Dishoeck.

Bourgeois, J. 2001 *Pre- en protohistorie van Europa*. Gent: Universiteit Gent.

**Bröker, P. 1995 *Rondom Kerstmis: iconografie en symboliek in de beeldende kunst rondom de geboorte van Christus*. Utrecht: Nederlands centrum voor volkscultuur.**

**Bruyninx, E. & Van Damme, W. 1997 *Oceanië: de etnografische verzameling van de universiteit Gent*. Gent: Snoeck-Ducaju.**

**Bruyninx, E. 2003 *Volkskunst*. Gent: Universiteit Gent**

Burke, P. 1990 *Volkscultuur in Europa 1500-1800*. Amsterdam: Agon.

Chapman, H. et al. 1996 *Jan Steen : schilder en verteller*. Zwolle: Waanders.

Claes, R. et al. 1988 *Banketgebak : een zoete zaligheid*. Deurne-Antwerpen: MIM.

Cocquyt, E. 1993 Speculaasplanken in alle maten en gewichten. *Tip Culinair* 11: 105-106.

Coenders, A. 1993 *Het hoe en waarom van koken: wat gebeurt er voor, tijdens en na het koken?* Utrecht: Het Spectrum.

- Cole, S. 1970 *The Neolithic Revolution*. Londen: British Museum (Natural History).
- Day, M. 2002 *100 heiligen: leven en werk van bekende en onbekende heiligen uit de geschiedenis*. Kerkdriel: Librero.
- De Cleene, M. & Lejeune, M. 1999 *Compendium van rituele planten in Europa: botanisch, cultureel, gebruik*. Gent: stichting Mens en Cultuur.
- De Cleene, M. 2003 *Volkskunde (etnobotanische kanttekeningen)*. Gent: Universiteit Gent.
- De Cleene, M. 2005 *Volkskunde (etnobotanische kanttekeningen)*. Gent: Universiteit Gent.
- De Jooide, T. 1985 *Het versierde brood: feiten en folklore rondom de boterham*. Zwolle: Waanders.
- De Mooij, C. et al 1992 *Vastenavond – Carnaval: feesten van de omgekeerde wereld*. Zwolle: Waanders.
- Derolez, R. 1959 *De godsdienst der Germanen*. Roermond en Maaseik: J.J. Romein & zonen.
- De Tollenaere, F. 1985 Hoe is speculaas ontstaan? *Tijdschrift voor Nederlandse taal- en letterkunde* 4: 242-250.
- Detremmerie, A. 1986 *'t Is voor de bakker: de mechanisering van de brood- en banketbakkerij*. Gent: Museum voor Industriële Archeologie en Textiel.
- De Vries, H. 1995 *Wapens van de Nederlanden: de historische ontwikkeling van de heraldische symbolen van Nederland, België, hun provincies en Luxemburg*. Amsterdam: Jan Mets.
- Dewilde, B. 1971 *Tentoonstelling oude speculaasplanken*. Kortrijk: Koninklijke vereniging der meester-banketbakkers Kortrijkse.

- Dresen-Coenders, L. 1988 *Helse en hemelse vrouwenmacht, omstreeks 1500*. Nijmegen: SUN.
- Farwerck, F.E. 1970 *Noordeuropese mysteriën en hun sporen tot heden*. Deventer: Ankh-Hermes B.V.
- Fransen, T. s.a. *Carnaval ontmaskerd?* Maasbree: De lijstster.
- Frazer, J. 1995 *De Gouden Tak: Over mythen, magie en religie*. Amsterdam: Contact.
- Geluykens, W. 1993 Speculaasvormenmakers in de Antwerpse regio. *De gids voor Uw bedrijf* 4: 63-65.
- Geluykens, W. 1994 Koekplanken en koekplankenmakers te Lier. *De gids voor Uw bedrijf*: 7-8: 74-75.
- Ghesquière, R. 1989 *Van Nicolaas van Myra tot Sinterklaas: de kracht van een verhaal*. Leuven: Davidsfonds.
- Grauls, W. 1986 *Hasseltse speculaas vroeger en nu : onthulling van het stadsbeeld "het speculaasmannetje"*. Hasselt: Koninklijke Verenigde Brood- en Banketbakkers van Hasselt.
- Hall, J. 2003 *Hall's iconografisch handboek: onderwerpen, symbolen en motieven in de beeldende kunst*. Leiden: Primavera Pers.
- Hansen, H.J. 1968 *De Gecroonde Kraekeling: cultuurgeschiedenis van de bakkerskunst*. Wageningen: Zom en Keunings Uitgeversmaatschappij.
- Hasenbroekx, A. 1974 *Sint-Gummarus in geschiedenis en legende*. Lier: vzw Gilde "Herren van Lier".
- Hörander, E. 1982 *Model: Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle*. München: Callwey Verlag.

Høst, O. & Bregnhøi, P. 1980 *Landbouwgewassen*. Zutphen: B.V. W.J. Thieme & Cie.

Houwink, R. 1943 *Koekplanken als volkskunst*. Assen: Van Gorcum.

Hovy, J. 1980 *Algemene geschiedenis der Nederlanden: 9*. Haarlem: Van Dishoeck.

Inghelram, R. 2005 *Gebak met geschiedenis: traditionele recepten*. Leuven: Davidsfonds NV.

Jacob, H.E. 1955 *Zesduizend jaren brood: de geschiedenis van ons dagelijks brood van de Egyptenaren tot in de twintigste eeuw*. Utrecht: W. De Haan.

Jacobs, E. 1997 *De Vereenigde Oost-Indische Compagnie*. Zeist: Teleac / Not.

Janssens, E. et al. 1988 *Mariale kunst uit Oost en West*. Antwerpen: Sint-Jacobuskerk.

Janssens, J. 1999 *Uilenspiegel: De wereld op zijn kop*. Leuven: Davidsfonds.

Janssen, L. 1993 *Nicolaas, de duivel en de doden: opstellen over volkscultuur*. Baarn: Ambo.

Janssens, A. 1985 Koekplanken II. *Ons Heem* 1: 155.

Koedood, P. 1983 *De hofnar*. Weesp: Heureka.

Komter, A. et al. 1997 *Het geschenk: over de verschillende betekenissen van geven*. Amsterdam: Amsterdam University.

Kronberger-Frentzen, 1959 *Die alte Kunst der süßen Sachen: Backformen und Waffeleisen vergangener Jahrhunderte*. Hamburg: Broschek Verlag.

Kürth, H. 1981 *Kunst der Model*. Leipzig: Edition Leipzig.

Langelier, A. 1994 *Zwarte Piet*. Amsterdam: Jan Mets.

Leonard, C. 1972 *Koekplanken*. Antwerpen: K.C. Peeters-instituut voor Volkskunde.

- Leonard, C. 1976 Koekplanken. *Zeelandia Klok* 2: 10-11.
- Leonard, C. 1972 Het vervaardigen van koekplanken en hun gebruik. *Volkskunde* 2: 144-149.
- Leonard C. 1971 De koekplanken van het Sterckshof of ons volksleven in spiegelbeeld. *Volkskunde* 4: 356-368.
- Leonard C. 1974 J. Olyslaegers, Koekplanken. *Volkskunde* 4: 357-358.
- Lievevrouw-Coopman, L. 1940 Spekulative. *Oost-Vlaamse Zanten* 1-2: 125-126.
- Lindemans, P. 1952 *Geschiedenis van de landbouw in België: tweede deel*. Antwerpen: De sikkel.
- Linskens, R. 1976 *Wat 'n leven! 2: straten en huizen, eten en drinken in de middeleeuwen*. Antwerpen: De Nederlandsche Boekhandel.
- Logghe 1992 *Tussen hamer en staf: voorchristelijke symboliek in de Nederlanden en elders in Europa*. Turnhout: Brepols
- Lowyck, A. 1985 Koekplanken. *Ons Heem* 1: 40.
- Maaskant, G. 2001 *Zoete verhalen en hartige woordjes*. Zeist: SSZ.
- Marnef, G. 1996 *Antwerpen in de tijd van de reformatie*. Antwerpen: uitgeverij Kritak.
- Mertens, G. 2006 Het is bewezen: Vlamingen zijn Germanen. *De Standaard* XXIV: 5.
- Meulenbelt-Nieuwburg, A. 1980 *Merklapmotieven en hun symboliek*. Amsterdam: H.J.W. Becht.
- Miccoli, G. et al. 1991 *De wereld van de Middeleeuwen*. Amsterdam: Agon B.V.
- Milis, L. et al. 1991 *Heidense Middeleeuwen*. Rome: Belgisch Historisch instituut.

Milis, L. 2000 *De mediterrane Middeleeuwen: geschiedenis van de Middeleeuwen*. Gent: Universiteit Gent.

Milis, L. 1992 *Hemelse monniken, aardse mensen: het monnikenideaal en zijn betekenis voor de middeleeuwse samenleving*. Antwerpen-Baarn: Houtekiet.

Mintz, S.W. 1987 *Suiker & Macht: de rol van suiker in de geschiedenis*. Utrecht/ Antwerpen: L.J. Veen B.V.

Meischke, M. s.a. *Koek- en speculaasprenten: het vanwaar en het waarvan*. Zierikzee: Zeelandia.

Meischke, M. s.a. *Over schepen en schutters, karren en koningen op de koek- en speculaasprenten*. Zierikzee: Zeelandia.

Nannings, J.H. 1932 *Brood- en gebakvormen en hunne beteekenis in de folklore*. s.l.: s.e.

Nicolas, E. s.a. *Bakkersprentenboek*. Lochem: De Tijdstroom.

Olyslaegers, J. 1977 Suikergoed op koekplanken. *Ons Heem* V-VI: 154-156.

Paërl, H. 1987 *Heerekrintjes: over Jan Klaassen en Katrijn en hun buitenlandse soortgenoten*. Veenendaal: Gaade uitgevers.

Paërl, H. & van Deth, F. 1981 *De theaterpop en iets van zijn geschiedenis*. Weesp: Heureka.

Pichal, E. 1975 *De geschiedenis van het protestantisme in Vlaanderen*. Antwerpen: Standaard wetenschappelijke uitgeverij.

Pinto, H. 1979 *Treen or small woodware throughout the Ages*. Londen: B.T. Batsford LTD.

Proot, I. 1990 *Marsepein*. Tiel: Lannoo.

- Roels, A. 1985 "Witte spekulaas" uit Waasmunster. *Ons Heem* 1: 185.
- Rooijackers, G. 1995 *Eer en schande: Volksgebruiken van het oude Brabant*. Nijmegen: SUN.
- Rooijackers, G. 1994 *Rituele repertoires: volkscultuur in oostelijk Noord-Brabant 1559-1853*. Nijmegen: SUN.
- Rooijackers G. et al. 2000 *Volkscultuur: een inleiding in de Nederlandse etnologie*. Nijmegen: SUN.
- Rots, H. 1998 *Enquêtes brood: bakker*. Gent: Universiteit Gent.
- Scheper, A. 1996 *In de ban van de krakeling : een eeuwenoud bakkerijmysterie*. Hattem: Nederlands Bakkerij Museum "Het Warme Land".
- Schilstra, J.J., 1961 *Koekplanken*. Bussum: Van Dishoeck.
- Schilstra, J.J. 1985 *Prenten in hou: speculaas-, taai-, en dragantvormen in Nederland*. Lochem: De Tijdstroom.
- Sermon, A. 2001 *Carnaval : geschiedenis van het carnaval van Keizer Karel tot Eedje Anseele*. Gent: Stichting Mens & Cultuur.
- Stap-Loos, A. 1978 *Uit grootmoeders tijd. Informatie over de herkomst en fabricage van antieke voorwerpen*. Deel 2. Helmond, Helmond.
- Strouken, I. 1998 Vergulde speculaaspoppen. *Traditie* 4: 3-7.
- Tanret, M. 2000 *Geschiedenis van het Oude Nabije Oosten*. Gent: Universiteit Gent.
- Turner, J. 2005 *Specerijen*. Amsterdam: Mouria.

- Ter Molen, J.R. 1983 *Brood: De geschiedenis van het brood en het broodgebruik in Nederland*. Rotterdam: Museum Boymans-Van Beuningen.
- Valentin, H. 1978 *Brezen, Kletzen, Dampedei : Brot im süddeutschen und österreichischen Volksbrauchtum*. Regensburg: Friedrich Pustet.
- Valgaerts, E. & Machiels, L. 1992 *De Keltische erfenis: Riten en symbolen in het volksgeloof*. Gent: Stichting Mens & Cultuur.
- Van Bost, F. 1999 *Lezing voor de gilde van de Vlaamse houtsnijders*.
- Vandenbroeke, C. 1986 *Vrijen en trouwen van de Middeleeuwen tot heden*. Zaventem: Elsevier Librico.
- Van der Graft, C. 1928 Sinterklaasprenten. *Elsevier Maandblad* 76: 375-381.
- Van der Hulst, A. 2000 *Oh, kom er eens kijken: tradities rond speculaas*. Huizen: Stichting Huizer Museum.
- Van der Ven, D. s.a. *Het wikkelkind in het geboortebrood*. Zierikzee: Zeelandia.
- Van der Ven, D. s.a. *Neerlands Volksleven*. Amsterdam: Dalmeijer's volksuniversiteit.
- Van Renterghem, T. 1996 *Het geheim van Sinterklaas en de Kerstman*. Utrecht / Antwerpen: Kosmos-Z & K uitgevers.
- Van Summeren, P. et al. 1997 *Poesje-, poppen- en figurentheater te Antwerpen*. Antwerpen: Stad Antwerpen.
- Van Straten, R. 1985 *Inleiding in de iconografie: Enige theoretische en praktische kennis*. Muiderberg: Coutinho.
- Van Uytven, R. 2003 *De papegaai van de paus: mens en dier in de Middeleeuwen*. Leuven: Davidsfonds.



Ver Elst, A. s.a. *Folkloristische tijdspiegel voor België*. Brussel: Mertens N.V.

Wanson, I. 2002 *Hemels lekker : peperkoek van Sinterklaas*. Brussel: Koninklijke Bibliotheek van België.

Weiner, P. 1964 *Formes à pain d' épice en bois sculpté*. Budapest : Corvina.

Zaal, W. 1998 *Alle Heiligen: heiligenkalender voor Nederland en Vlaanderen*. Rijswijk: Elmar BV.

Zeebroek R. et al. 1994 *Brood doet leven: betekenis en rol van het brood in Europa*. Brussel: Gemeentekrediet van België.

Zogg, A. & Hirt, R. 1970 *Zürcher Gebäckmodel*. Bern: Paul Haupt.

Ziehr, W. 1984 *De wereld van het brood*. Tiel: Lannoo.

Van der Ploeg, J., 1978 [www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html](http://www.eclesiadei.nl/docs/ploeg0061.html).

Historische vereniging Binnenwaard, 2005  
[www.xs4all.nl/~remery/Schoolmeesters/smmulders.html](http://www.xs4all.nl/~remery/Schoolmeesters/smmulders.html)

Suikerstichting Nederland, s.a. [www.suikerinfo.nl](http://www.suikerinfo.nl).

Snel, J. 2004 [www.filosofiemagazine.nl](http://www.filosofiemagazine.nl).

Tiense suikerraffinaderij, 2003 [www.tiensesuiker.com](http://www.tiensesuiker.com).

Van Nieuwerburgh, J. 2002 [http://www.ethesis.net.wodaabe/wodaabe\\_inhoud.htm](http://www.ethesis.net.wodaabe/wodaabe_inhoud.htm).

VRT, 2004 [http://vrttaal.net/taaldatabanken\\_master/juist/041209.shtml](http://vrttaal.net/taaldatabanken_master/juist/041209.shtml).

Wikipedia, De vrije Encyclopedie, 2006 <http://nl.wikipedia.org/wiki/Melasse>.

Wikipedia, De vrije Encyclopedie, 2006 <http://nl.wikipedia.org/wiki/Spelt>.

Wikipedia, De vrije Encyclopedie, 2006 [http://nl.wikipedia.org/wiki/Gewone\\_tarwe](http://nl.wikipedia.org/wiki/Gewone_tarwe).

Het Museum van de Vaderlandse Geschiedenis, s.a. <http://www.ru.nl/ahc/vg/vg.htm>.

Koekplanken, M. De Schutter 1972 12minuten