



Variatie(s) op je bord!



Variatie(s) op je bord!

Dialect en jongerentaal voor eten en drinken.

Een uitgave van Variaties vzw
2007

Onder redactie van: Evelien Van Renterghem,
Veronique De Tier en Jacques Van Keymeulen

Variatie(s) op je bord!

Dialect en jongerentaal voor eten en drinken.

Onder redactie van Evelien Van Renterghem,
Veronique De Tier en Jacques Van Keymeulen

© Variaties vzw
Gent 2007

ISBN 978-90-9022438-1

Colofon

Redactie: Evelien Van Renterghem, Veronique De Tier, Jacques Van Keymeulen

Ontwerp: Evelien Van Renterghem

Lay-out: Sven Godderis, drukkerij Van Daele

Druk & afwerking: drukkerij Van Daele, Deinze (www.vandaeleonline.be)

Cartoons: Tony Klinkers

Contact

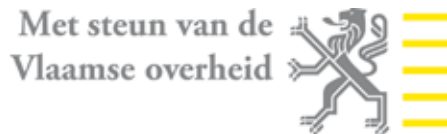
Veronique De Tier (stafmedewerker)

Variaties vzw - Kraanlei 65 - 9000 Gent

variaties@huisvandlijn.be

Herkomst foto's

De meeste foto's zijn afkomstig van Stock Exchange (www.sxc.hu), een website waarop (amateur)fotografen gratis foto's ter beschikking stellen. Bij foto's met een andere herkomst wordt de naam van de fotograaf bij de foto vermeld.



Een uitgave van Variaties vzw, met steun van de Vlaamse overheid.





INHOUDSOPGAVE

Woord vooraf 5

Bast, zult, trip, sneukelen en feest

Dialectbenamingen voor peul, hoofdkaas/kop, bloedworst, snoepen en peperkoek 7

Inleiding	8
Voorstelling koks	12
Peul	16
Hoofdkaas/kop	38
Bloedworst	56
Snoepen	68
Peperkoek	82

Ves brooëd, pirduuge en keis

De lidverenigingen van Variaties over eten en drinken 95

Inleiding	96
Vier Brusselse dialectverenigingen: <i>Van fretten en zoeipe</i>	98
Akademie voor de West-Brabantse dialecten: <i>'t Aaten balleken</i>	120
De Gentse Sosseteit: <i>Snuffelen in de Gentsche dialectkeuken</i>	128
Den Akademie van 't Leives: <i>Rond de Leivese stouf en ... lek-men-lippekes</i>	144
Dialectgenootschap Bacht'n de Kuupe: <i>Spek voe 'n Westoekbek</i>	154
Dialectgenootschap Zuidwest-Meetjesland: <i>Aalterse kost</i>	170
Faculteit van het Mechels dialect: <i>Mechelse gastronomie</i>	176
Wergroep Ninoofs Dialect: <i>Koeken in de keken van een Nienofske koekès</i>	184
Veldeke Bels(j) Limburg: <i>Tés of en éngelke dich op den tong pis</i>	194
Veldeke Hasselt: <i>Hesselse kos</i>	208

Porro paffen tot je pletterstoned bent

Jongertaal voor eten, drinken, roken en drugs 215

Inleiding 216

Veel eten 220

Zeer lekker 224

Pintje 230

Op cafe gaan 236

Tipsy 245

Zeer dronken 255

Overgeven 265

Proost 269

Cocktails met bier 273

Sigaret 277

Joint 281

High/stoned 289

Bibliografie 299



WOORD VOORAF

In 2006 werd het samenwerkingsverband 'Variaties. Koepelvereniging voor dialecten en oraal erfgoed in Vlaanderen' opgericht. Het samenwerkingsverband verenigt zestien lokale en regionale dialectverenigingen in Vlaanderen en Brussel. Het is de bedoeling door samenwerking tot een meerwaarde te komen en de dialectologie naar een groot publiek te brengen. Bovenal is het de bedoeling om de publieke opinie een positieve attitude tegenover taalvariatie bij te brengen. **Dialect mag**, maar natuurlijk zijn er ook situaties waarin het Algemeen Nederlands gepaster is. Dialect en AN zijn geen vijanden van elkaar; ze staan naast elkaar – elk met hun eigen functie. Dialect is de taal van de intimiteit en de lokale en regionale solidariteit; AN is de taal van het openbare leven. Ideaal is beide taalvariëteiten te kunnen gebruiken en naargelang van de situatie de juiste taalvorm te kunnen kiezen.

Hoewel de vereniging pas in 2007 officieel werd erkend door het Vlaams Ministerie van Cultuur, Jeugd, Sport en Media werd al in 2006 een ontwikkelingsgericht project ingediend en goedgekeurd. Dat project heette '**Project Oraal Erfgoed in Vlaanderen, Regionale diversiteit in voeding en taalgebruik**'. Het opzet van het project was dialectwoordenschat i.v.m. eten en drinken te verzamelen via schriftelijke enquêtes, en aandacht te besteden aan de streekgerechten. In samenwerking met de redactie van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten (WVD) werden zgn. 'sprekende dialectkaarten' gemaakt, d.i. woordkaarten waaraan voor een heleboel plaatsen geluidsfragmenten zijn toegevoegd. Aangezien taalvariatie niet iets is van het verleden, is er ook aandacht besteed aan jongerentaal.

Op 10 juni 2006 organiseerde Variaties vzw in het kader van het project in Lokeren de eerste Vlaamse dialectendag, die door een paar honderd mensen werd bijgewoond. De sprekende taalkaarten werden gepresenteerd

in het Huis van Alijn tijdens de Week van de Smaak in november 2006. Het laatste, maar allicht meest beklijvende resultaat van het project, hebt u nu in handen: een boek waarin de voornaamste resultaten van het project zijn samengebracht. Hier vindt u de taalkaarten van PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN en PEPERKOEK (met bij elke kaart een etymologisch commentaar en een recept van een bekende chef-kok), de bijdragen van de lidverenigingen en een uitgebreid artikel over jongerentaal.

Bij de publicatie van dit boek past het een aantal personen te bedanken. Allereerst gaat onze dank uit naar de lidverenigingen die niet alleen bijdragen instuurden, maar ook meewerkten aan het verzamelen van de dialectwoordschat die op de taalkaarten te zien is. Ook de personen die de dialectwoorden inspraken en de koks die de recepten bezorgden (Felix Alen, Wout Bru, Peter Declercq, Truong Thi Qyuen en Peter Coucquyt) verdienen onze dank. Jos Ghysen bedanken we omdat we zijn cursiefje 'Madame Vandeven' mochten opnemen. Voorts bedanken we ook Veronique De Tier, stafmedewerker van Variaties vzw, en vooral Evelien Van Renterghem, die beiden zeer veel werk hebben verzet om deze publicatie tot een goed einde te brengen. We zijn ook Eddy De Cleer erkentelijk; hij stond in voor de website van Variaties, waarop zowel enquêtes als resultaten te zien zijn.

We hopen dat u aan het boek veel plezier beleeft.

Prof. dr. Jacques Van Keymeulen
Voorzitter Variaties vzw - projectleider



Bast, zult, trip, sneukelen en feest

**Dialectbenamingen voor peul, hoofdkaas/kop,
bloedworst, snoepen en peperkoek**

Evelien Van Renterghem, Veronique De Tier en Jacques Van Keymeulen

Het eerste deel van dit boek illustreert en bespreekt de dialectische variatie die in Vlaanderen bestaat voor vijf begrippen in verband met voeding, namelijk PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN (het werkwoord) en PEPERKOEK. Aan elk van die begrippen wordt een afzonderlijk artikel gewijd, waarin met behulp van een woordkaart uitleg wordt gegeven over de geografische verspreiding en de etymologie van de verschillende dialectwoorden en over de eventuele samenhang ertussen. Elk artikel wordt voorafgegaan door een paar recepten van bekende chef-koks, die we op de volgende bladzijden aan u voorstellen. 'Variatie(s) op je bord!' leert u dus niet alleen iets over de Vlaamse dialectwoorden VOOR PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN en PEPERKOEK, maar zal u ook doen watertanden en misschien zelfs inspireren om zelf plaats te nemen achter het fornuis...

De dialectische gegevens voor de vijf begrippen die hier opgenomen zijn, werden in de eerste plaats verzameld met behulp van een enquête met 45 vragen over allerlei aspecten van voeding, opgesteld door Variaties vzw. Hiervoor werd gebruikgemaakt van enkele vragenlijsten in verband met voeding van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten (WVD), van de aflevering 'Eten en drinken' van het

Woordenboek van de Brabantse Dialecten (WBD) en het Woordenboek van de Limburgse Dialecten (WLD)¹ en van de bundel 'Proeven van dialect' van de Stichting Nederlandse Dialecten (SND)².

De 45 begrippen die in de enquête opgevraagd werden, zijn: VORK, VERGIET, KESKEURIGE ETER, GAAR, SLEEUW (= een oneffen gevoel bij de tanden na het eten van zure vruchten), HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, ZWOERD, REUZEL (= gesmolten varkensvet), KAANTJES, RANZIG (= slecht ruikend en smakend, gezegd van vlees), GEROOKTE HARING, GROENTEN, GLAZEN AARDAPPEL, ERWTJES, PEUL, PEULEN, MOLSLA (= sla van de paardenbloem), WORTEL, WITTE KOOL, WORMSTEKIG, WORM IN EEN VRUCHT, APPELMOES, PIT, VLIES OP GEKOOKTE MELK, PUDDING, KARNEMELK, KARNEMELKPAP, ZUURDESEM, WITTEBROOD, ROGGEBROOD, ROZIJNENBROOD, EEN BOTERHAM SMEREN, PEPERKOEK, PANNENKOEK, SNOEP-GOED, SNOEPEN, DROP, SLAPPE KOFFIE, KOFFIEGRUIS, KALISSEWATER, GLAASJE STERKEDRANK, RESTJE BIER IN EEN GLAS, DRONKEN en VEEL DRINKEN. De voor deze publicatie geselecteerde begrippen, PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN en PEPERKOEK, vertonen in Vlaanderen een grote verscheidenheid aan dialectwoorden, die bovendien in duidelijk afgebakende gebieden gebruikt worden.

De vragenlijst werd niet alleen door de lidverenigingen van Variaties vzw onder de leden verspreid, maar werd ook uitgedeeld op de Cultuurmarkt in Antwerpen (augustus 2006) en op het Wetenschapsfeest in Flanders Expo in Gent (oktober 2006). De gegevens voor Frans-Vlaanderen werden mondeling opgevraagd door Roxane Vandenberghe, een redacteur van het WVD. Ten slotte hebben ook enkele mensen de enquête online ingevuld, op de website van Variaties vzw (www.variaties.be). Zo kwamen we in totaal aan 115 ingevulde enquêtes: 40 uit Oost-Vlaanderen, 14 uit West-Vlaanderen, 14 uit Antwerpen, 29 uit Vlaams-Brabant, 15 uit Limburg en 3 uit Frans-Vlaanderen.

Om de geografische verspreiding van de dialectwoorden op de woordkaarten nog aanschouwelijker te maken, werden daarnaast ook nog gegevens verwerkt uit het WBD, het WLD, het WVD en het Woordenboek van de Zeeuwse Dialecten (WZD). Die dialectwoordenboeken hebben namelijk eerder al dezelfde begrippen opgevraagd bij hun informanten (= dialectsprekers die vrijwillig vragenlijsten voor hen invullen). Hierdoor werd het aantal gegevens per begrip aanzienlijk uitgebreid: van 115 naar 1558 voor PEPERKOEK, naar 879 voor SNOEPEN, naar 1922 voor BLOEDWORST, naar

1831 voor HOOFDKAAS/KOP en naar 1547 voor PEUL. Alle gegevens werden ingevoerd in een elektronische database, en met behulp van een karteerprogramma werd vervolgens voor elk van de vijf begrippen een verspreidingskaart getekend. Enkel dialectbenamingen die vier keer of meer door onze informanten werden opgegeven, verschijnen op de kaart en worden in het artikel etymologisch verklaard³. In de meeste gevallen worden er in Vlaanderen dus nog andere dialectwoorden gebruikt dan die opgenomen in het artikel.

Op de dialectkaarten zijn geen provinciegrenzen en steden aangeduid, waardoor u misschien wat moeite kunt hebben om het kaartbeeld te interpreteren. De kaart op de volgende bladzijde met de namen van de provincies en de provinciehoofdsteden kan u helpen om meer inzicht te krijgen in de dialectkaarten.

DE PROVINCIES VAN HET BEVRAAGDE DIALECTGEBIED



Van elk van de vijf verspreidingskaarten werd ten slotte ook een 'sprekende' versie gemaakt. Dat is een digitale woordkaart, waarop u kunt horen hoe een bepaald dialectwoord op een plaats in Vlaanderen wordt uitgesproken, door met de muis in de digitale kaart te klikken. De dialectbenamingen werden op band ingesproken door leden van Variaties vzw en door personeelsleden van de Universiteit Gent (voor de plaatsen waar geen lidverenigingen actief zijn). Zo bestaat er een opname voor de volgende dertig plaatsen: Aalst, Aalter, Axel, Antwerpen, Beringen, Brugge, Brussel, Cadzand, Diksmuide, Eeklo, Gent, Gingelom, Hasselt, Herentals, Kortrijk, Leuven, Maasmechelen, Mechelen, Meeuwen, Mol, Ninove, Oostende, Oudenaarde, Poperinge, Roeselare, Sint-Niklaas, Ternat, Tienen, Turnhout en Veurne.

De sprekende kaarten werden voor het eerst gepresenteerd aan het publiek op 23 november 2006. Dat gebeurde in het Huis van Alijn, d.i. het Museum voor Volkskunde, in Gent naar aanleiding van de 'Week van de Smaak in Vlaanderen'. Nu zijn ze te vinden op de website van Variaties vzw (www.variaties.be). Het loont dus zeker de moeite om eens naar onze website te surfen!

NOTEN:

1. WBD, WLD en WVD zijn drie grote regionale woordenboekprojecten. Het WBD en het WLD gingen van start in 1961 en worden gemaakt aan de universiteiten van Leuven en Nijmegen. Tot het Brabantse dialectgebied behoren de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant en Noord-Brabant, tot het Limburgse de provincies Belgisch- en Nederlands-Limburg. Het WVD ging in 1972 van start en wordt gemaakt aan de Universiteit Gent. Dat woordenboek verzamelt de dialectwoordenschat van Oost-, West-, Frans- en Zeeuws-Vlaanderen. In dialectologisch opzicht slaat Vlaanderen dus niet op 'Nederlandstalig België', maar op de vier bovengenoemde streken. De drie woordenboeken zijn thematisch; de woordenschat wordt dus niet alfabetisch, maar per thema gepubliceerd. Het WBD is voltooid; het WLD is bijna af en het WVD werkt nog een paar jaar verder.

2. De SND werd opgericht in 1990 als een samenwerkingsverband tussen medewerkers van de Nederlandse en Vlaamse universiteiten en wetenschappelijke instellingen waar aan dialectonderzoek gedaan wordt. Het hoofdoel van de SND is het stimuleren van onderzoek naar de dialectsituatie in het Nederlandse taalgebied. De SND organiseert daartoe om de twee jaar een Dialectendag over een bepaald thema. Naar aanleiding daarvan verschijnt ook steeds een Dialectenboek, een bundel artikelen rond het thema van de Dialectendag.

3. Voor de etymologische verklaring werd vooral gebruikgemaakt van Van Dale Groot Woordenboek van de Nederlandse Taal en het Woordenboek der Nederlandse Taal (WNT). Het WNT is een historisch woordenboek dat de Nederlandse woordenschat vanaf 1500 beschrijft. De bewerking van het WNT heeft bijna anderhalve eeuw geduurd; in 1998 werd het woordenboek voltooid. Het volledige werk bestaat uit 43 banden, maar het is tegenwoordig ook elektronisch beschikbaar via de website wnt.inl.nl.

VOORSTELLING CHEF-KOKS



Wout Bru

In enkele jaren tijd maakten Wout Bru en zijn vrouw Suzy van hun 'Le Bistrot d'Éygalières' in de Provence een culinair mekka waar bekend en bemind Frankrijk elkaar ontmoet. Wout en zijn echtgenote zagen de zaak aanvankelijk klein. Na een tijd groeiden ze bijna automatisch van bistro naar restaurant. De eerste Michelin-ster kwam er al snel. Niet alleen was Wout de jongste kok die een ster kreeg, hij was ook de enige buitenlander. Begin 2005 kreeg Wout zijn tweede Michelin-ster. Omdat hij niet alleen voor de rijkere Fransman of toerist wil koken, heeft hij aan de overkant van de straat 'Le petit Bru' geopend, dat wat eenvoudiger en goedkoper is.



Felix Alen

Na zijn loopbaan als kok op het koninklijk paleis te Laken, startte Felix Alen zijn succesvolle traiteurzaak en restaurant 'Hof te Rhode' in Schaffen, bij Diest. Hij schreef verschillende boeken, waaronder 'Koken met Felix Alen', '101 Kookvragen - van appelchips tot zeebarbeel' en 'Felix Alen kookt wild en gevogelte'. Daarnaast was hij al te zien in tal van culinaire tv- en radioprogramma's.



Peter De Clercq

Peter De Clercq is een echte barbecuefreak. Elke dag is deze chef en eigenaar van het restaurant 'Elckerlijc' in Maldegem werkzaam op drie of vier barbecues tegelijk. In de zomer van 2003 werd hij, samen met Peter Van Asbroeck, wereldkampioen barbecueën in het exotische Jamaica. Naast deze topprestatie neemt hij ook deel aan heel wat demonstraties, geeft hij avondcursussen en les in beroepsscholen in België en in het buitenland. Zijn laatste nieuwe barbecueboek kreeg de titel 'Petermolen'.





Peter Coucquyt

Peter Coucquyt is een ancien van de hotelschool Ter Duinen te Koksijde, waar hij ook een jaar hotelmanagement volgde. In 1988 was hij tijdens de weekends actief in het Hof van Cleve, waar hij fulltime aan de slag ging vanaf 1991. Eerst in de zaal en dan in de keuken. Intussen verwierf Peter Coucquyt het diploma van sommelier Sopexa. De klassieke Franse keuken blijft voor Peter steeds de basis. Eind juli 2005 werden de eerste gasten onthaald in het gastronomisch restaurant Kasteel Withof te Brasschaat, waar Peter Coucquyt keukenchef werd.



Truong Thi Quyen

De Vietnamese Truong Thi Quyen was nog een klein meisje toen haar vader als bootvluchteling eerder toevallig in het Oost-Vlaamse Wichelen terechtkwam. Nu is Quyen eigenares van het meest trendy Vietnamese restaurant in het hart van Brussel 'Little Asia' waar je kunt proeven van authentieke Vietnamese gerechten. Fans van kookprogramma's kennen deze innemende dame misschien wel van 1000 Zonnen en Garnalen, Vlaanderen Vakantieland of zelfs De Zevende Dag, waar ze haar enthousiasme en liefde voor het koken al overvloedig tentoonspreidde. Onlangs verscheen ook het boek 'Koken met Quyen'.





PEUL

Met witloof gevulde schar tong met linzen (Felix Alen)

200 g groene linzen	100 g boter
6 witloofstronkjes, klassiek gekookt	3 dl visfumet
2 gefileerde schar tongen (graten apart)	1 eetlepel gehakte peterselie
1 wortel, in kleine blokjes gesneden	1 eetlepel gehakt bonenkruid
2 sjalotjes, versnipperd	1,5 dl room
1 knoflookteentje, geperst	2 eierdooiers
2 takjes bleekselder, in blokjes gesneden	citroensap
100 g spekblokjes	peper en zout
1 kruidenbosje	gefrituurde roomse kervel

Was en spoel de linzen.

Bak in 50 g boter de spekblokjes, de sjalottnippers, het geperste knoflookteentje en de selder.

Doe er de linzen bij en bevochtig met 2 dl visfumet en 2 dl water.

Voeg er het kruidenbosje, peper en zout bij.

Laat gedurende 10 à 15 minuten (afhankelijk van de linzen) gaar koken.

Verwijder het kruidenbosje.

Beboter vier bodemloze cilindervormpjes en bekleed ze met telkens twee tongfilets (het donkere vel naar binnen).

Snij vier gekookte witloofstronkjes in stukjes en vul er de filets mee op.

Zet de vormpjes in een beboterde ovenschotel, giet er de rest van de fumet bij, kruid met peper en zout en leg er een stukje aluminiumpapier op. Steek de vis gedurende 12 minuten in een oven van 180°C.

Giet de fumet in een pot en laat tot 1 dl inkoken. Voeg er de room bij en laat nog eens een derde inkoken.

Meng de rest van de room met de eierdooiers en mix deze liaison samen met de rest van de boter en de rest van het witloof door de hete saus. Breng de saus op smaak met enkele druppels citroensap, peper en zout.

Meng de peterselie en het bonenkruid door de linzen en verdeel ze op warme borden.

Ontvorm de vistaartjes en zet ze op de linzen. Garneer met gefrituurde roomse kervel en serveer de saus apart.



Tips en weetjes

In tegenstelling tot oosterse keukens worden er bij ons eigenlijk weinig linzen gebruikt. Deze peulvruchten zijn zeer gezond en in alle kleuren en soorten te verkrijgen. Sommige soorten koken gewoon tot puree en zijn daarom enkel als bindmiddel in soepen en sauzen te gebruiken. De groene of grijsbruine linzen blijven knappend en hebben een nootjessmaak. Probeer ze ook eens in salades te gebruiken.

Rundvlees met prinsessenbonen (Truong Thi Quyen)

400 g rundvlees
400 g prinsessenbonen
4 tomaten
2 uien
½ bosje lente-ui
½ bosje koriander
4 teentjes knoflook
1 soeplepel vissaus
1 soeplepel lichte sojasaus
snuifje zout, peper en suiker
olie om in te bakken

Snij het rundvlees in dunne plakjes. Maak de boontjes schoon en halveer ze. Snij de tomaten in stukken, de ui in halve maantjes en hak de knoflook fijn. Snipper de lente-ui en snij de koriander in stukken van ongeveer 3 cm.

Verhit wat olie in de wok en bak de ui goudgeel. Voeg vlees en tomaten toe, roerbak even en kruid met wat vissaus en peper. Schep het vlees uit de wok, spoel en droog de wok.

Verhit opnieuw olie in de wok en bak hierin de knoflook goudgeel. Doe er de boontjes bij en roerbak gedurende twee minuten. Blus met drie eetlepels water en kook totdat de boontjes beetgaar zijn. Voeg indien nodig meer water toe. Breng op smaak met de sojasaus, suiker, peper en zout.

Meng vlees en tomaten door de bonen, roer er op het allerlaatste de lente-uitjes door en schep op een serveerschaal. Bestrooi met koriander.

Lust je nog peultjes?

Eerste avond.

WILLEM Hier, Vader?
VADER Ja, hier onder deezen appelboom
KLAAS ô Dat is goed!
ALLEN Heerlyk! heerlyk! (zy huppelden en klaptten in de handen.)
VADER Maar, wat zult gy doen geduurende dien tyd, dat ik u iets vertel? Zo geheel en al ledig zult gy immers niet gaarne willen weezen?
JAN Ik wilde wel dat wy maar iets te doen hadden!
MOEDER Hier zyn erwten, om te doppen, hier snyboonen, om af te haalen, wie wil?
ALLEN Ik! ik! ik! ik!
WILLEM Ik en myne lieve Lotje, en gy Kootje, wy zullen erwten doppen: niet waar?

(uit: J.H. Campe, 'Handleiding tot de natuurlyke opvoeding of Robinson Crusoë', 1780) (www.dbnl.org)

In het fragment vertelt een vader het verhaal van Robinson Crusoë. Ondertussen moet zijn kroost erwten doppen en snijbonen afhalen, want het zou zonde zijn om 'zo geheel en al ledig' te zitten luisteren.

Het doppen van erwten en bonen is een tijdrovend karwei. Wie verse peultjes wil eten, moet er wat voor overhebben! Misschien daarom genoten peulvruchten bij de Romeinen een bijzondere status. Een paar vooraanstaande families ontlenden hun naam aan een peulvrucht. Zo vernoemde de familie Cicero zich naar de kikkererwt (cicer), terwijl de families Fabius en Lentulus hun naam ontleenden aan de tuinboon (faba) en de linze (lens) (nl.wikipedia.org). Tegenwoordig hebben nog weinig mensen een moestuin en dus wordt er ook niet veel meer gepeuld. Vroeger was dat wel het geval, zoals blijkt uit de vele dialectbenamingen voor 'peul'.

Peulvruchten zijn zaden van planten uit de vlinderbloemenfamilie. Er bestaan drie soorten: erwten, bonen en linzen. Sommige kunnen in hun geheel gegeten worden (bv. peultjes en sperziebonen), andere moeten eerst gedopt of gepeuld worden (bv. doperwten en witte bonen). De door ons bevroegde peul is dus het 'jasje', het omhulsel van peulvruchten. Uit wat volgt, blijkt dat de dialectbenamingen voor 'peul' vaak dezelfde zijn als die voor andere omhulsels, zoals de bolster van een noot of de schaal van een ei.

Dialectbenamingen

◆ PEUL(TJE)

Het standaardtalige *peul* komt verspreid op de kaart voor. Opvallend is dat dit A.N.-woord meer voorkomt bij de recente opvragingen dan in de oudere lijsten. Wanneer we bijvoorbeeld de gegevens voor Oost-, West-, Frans- en Zeeuws-Vlaanderen bekijken, dan zien we dat bij een oude vragenlijst van de Zuid-Nederlandse Dialectcentrale (ZND) uit 1942 26 van de 520 respondenten *peul(tje)* opgaven, wat overeenkomt met 5 % van de antwoorden. Bij de recentere WVD-vragenlijst uit 2003 antwoordden 35 van de 160 respondenten *peul(tje)*, dus ongeveer 17 %. Een dergelijke evolutie is niet verwonderlijk, aangezien steeds minder mensen het oorspronkelijke dialect beheersen. Ook bij andere begrippen merken we dat er meer en meer standaardtalige woorden binnensluipen in de dialectopgaven.

Zowel het WNT als Van Dale geven voor *peul* in de eerste plaats de betekenis 'de schil of houw van peulvruchten, vooral van bonen en erwten' en wijzen er daarna op dat het woord ook voor de zaadhulzen van andere planten ge-

bruikt wordt. De wetenschappelijke verklaring in Van Dale luidt: 'eenhokkige, met twee kleppen openspringende doosvrucht met één rij van zaden'. Daarnaast wordt *peul* (vooral het meervoud *peulen*) ook gebruikt voor de zaai-erwt (*Pisum sativum*), 'die met de schil gegeten wordt en waarvan men verschillende soorten onderscheidt.' (WNT).

Peul is verwant met het werkwoord *puilen*, dat in de eerste plaats 'zwellen, bol zijn, bol staan, bollen' betekent. De grondbetekenis van *peul* is dus 'het opgezwollene' (WNT). *Peul* bestond al in het Middelnederlands onder de vormen *pole* en *peule*, met de ruimere betekenis 'vlies, bolster.' Het werd bijvoorbeeld gebruikt voor het vlies van een oog of een ei, zoals in onderstaand citaat uit het WNT: 'Cortelike rees hem daernaer een vel an sijn oghen claer, als oft eens eys pole waer' (= 'Kort daarna kwam er op zijn ogen een vel, alsof het het vlies van een ei was'). In het Middelnederlands kwamen de verkleinwoorden *peulekijn* en *polekijn* voor, zoals in onderstaand citaat uit het WNT over de lagen van het oog: 'die uterste heet cornea; die inreste es gelijk enen peulekine, daer tsteenkijn van 1 rosinen in es gewimpelt' (= 'de buitenste laag heet *cornea*; de middelste is gelijk een peultje, waarin de pit van een rozijn verborgen ligt').

In verschillende Brabantse en Limburgse dialecten wordt *peul* nog steeds als *pool* uitgesproken. Het West-Vlaams Idioticon geeft de uitdrukking *in zijn peule zijn*, soms ook *op zijn peule zijn*, dat 'in goede toestand, wel en gezond zijn' betekent, net zoals in de verwante standaardtalige uitdrukking 'zich goed in zijn vel voelen'. Nog volgens dat werk gebruikt men in Veurne-Ambacht *peul* voor een soort van zakmes 'dat zonder veer toevouwt in een houten hecht'. Het mes dankt zijn naam waarschijnlijk aan zijn boonvormige uiterlijk.

◆ PEL – PEEL

Net als *peul(tje)* komt ook *pel* min of meer verspreid op de kaart voor. Enkel in Frans-Vlaanderen, Noord-Brabant en Nederlands-Limburg komt het woord (haast) niet voor. Het aantal attestaties is wel beduidend minder dan bij *peul*. De variant *peel* is een typisch West-Vlaamse dialectbenaming. Buiten die provincie werd het woord ook één keer opgegeven in Oost-Vlaanderen (Uitbergen) en één keer in Frans-Vlaanderen (Sint-Maria-Kappel).

Pel en *peel* zijn volgens het WNT afgeleid van het Latijnse *pellis*, wat 'huid' betekent. De vorm *pelle* bestond al in het Middelnederlands; de vorm *peel* is later gevormd, mogelijk onder invloed van het werkwoord *pelen*, dat dan weer afstamt van het Franse *peler* 'pellen, schillen'. Ook De Bo maakte in zijn West-Vlaams Idioticon al de opmerking: 'in de eene streek, bv. te Brugge zegt men *pele*, in de andere *pelle*.'

De informanten die *pel* of *peel* hebben opgegeven, gebruiken die woorden wellicht niet alleen voor het omhulsel van een erwte of boon. De eerste en meer algemene betekenis van *pel* of *peel* is immers 'vlies of huid waarmee iets omgeven is' (WNT). Het gaat daarbij vooral om 'het vliesachtig omhulsel van allerlei vruchten als appelen, peren, perziken, pruimen, druiven, uien, rapen enz'. Ook Van Dale geeft de ruimere verklaring: 'schil, huid, vel' en voegt eraan toe dat het gebruik van die betekenis niet algemeen is. Het Oostends Woordenboek en het Kortrijks Woordenboek vermelden evenmin de specifieke betekenis 'peul'; ook zij houden het bij 'pel, schil'.

Het WNT maakt een onderscheid tussen de *pel* of *peel* van een vrucht en de *schel* van een vrucht. De *pel* of *peel* is 'de schil die zonder hulp van een mes van de vrucht afgenomen kan worden.' Voor de *schel* heb je dus wel een mesje nodig. Het West-Vlaams Idioticon verklaart het als volgt: 'De pelle van eenen aardappel is het vlies dat hem bekleedt, en dat men met de vingers gemakkelijk afplukt als hij nieuwgegroeid of gekookt is; maar de *schelle* is het bekleedsel dat men er van afschroodt met een mes eer men hem kookt.' Ook het Zuid-Oostvlaanders Idioticon maakt hetzelfde onderscheid: 'as nen appel gebraad es, keund' er de pelle schoon afdoen; mee e mes doet' er de schell' af'. Volgens het WNT hebben enkel aardappelen, appels en peren *schellen* en hebben alle andere vruchten alleen *pellen*. Nochtans zullen we verderop in dit artikel zien dat ook *schel* gebruikt wordt als dialectwoord voor het omhulsel van de erwten of boon.

Pel en *peel* worden behalve voor het omhulsel van een erwten of boon, ook nog voor veel andere vliesachtige omhulsels gebruikt, zoals voor de schaal of het vlies van een ei, het vlies van een oog (*pelle op de ooge* is volgens het West-Vlaams Idioticon een benaming voor de oogziekte

cataract, ook wel *staar* genoemd), het vlies op gekookte melk, de schors van een boom, de bolster van een okkernoot, enzovoort. In het Waas Idioticon vinden we een aantal uitdrukkingen, zoals: *dat bijt de pel af* (= 'dat spant de kroon, dat overtreft alles'), *hij is de pel aangeslagen* (= 'hij ziet er zeer bleek uit') en *met pellen en vellen* (= 'met huid en haar, helemaal'). Die laatste uitdrukking wordt in het West-Vlaams Idioticon gebruikt voor vlees met veel vliezen, waarvan men zegt: '*t zijn al pellen en vellen*.

◆ SCHELP(JE)

Schelp(je) is het meest voorkomende dialectwoord voor 'peul', met bijna dubbel zoveel attestaties als *peul(tje)*, dat op de tweede plaats staat. Toch is de verspreiding van *schelp(je)* beperkter dan die van *peul(tje)*. *Schelp(je)* komt niet buiten de Belgische landsgrenzen voor, en ook in de provincies Belgisch-Limburg en West-Vlaanderen komt het woord maar sporadisch voor. De grootste concentratie *schelpen* bevindt zich dus in Oost-Vlaanderen, Vlaams-Brabant en Antwerpen. In zeer veel dialecten wordt het woord als *schulp(ke)* of *scholp(ke)* uitgesproken.

Naast andere meer gangbare betekenissen, krijgt het hendaagse *schelp* in Van Dale ook de verklaring 'schil van een vrucht', met daaronder de engere betekenissen 'schaal van een ei' en 'peul' (die laatste in de door ons bedoelde betekenis). Van Dale plakt op alle drie de betekenissen wel het label 'Belgisch-Nederlands, niet algemeen'. We vinden ze ook terug in het WNT, waar ze eveneens de beperking 'in Zuid-Nederland' krijgen. De woordenboeklabels blijken volkomen terecht, wanneer we onze dialectkaart bekijken.

In het Antwerps Idioticon van Cornelissen en Vervliet krijgen we bij *peul* de voorbeeldzin: 'Daar zijn erten, die mē schelp en al geēten wōrren' (= 'Er zijn erwten die met schelp en al gegeten worden'). Het Gents woordenboek neemt het lemma *peul* expliciet op om te vermelden: 'ongebruikt, men zegt: schelpe'. Onder *schelpe* lezen we vervolgens: 'de schelpe van de irwete' (= 'de peul van de erwt'). Ook in het Waas en het Hagelands Idioticon vinden we voor *schelp* de betekenis 'peul'. Het Waas Idioticon geeft als voorbeeldzin: 'de erwten uit de schelp doen'. Het Oostends Woordenboek vermeldt enkel de ruimere betekenis 'pel, schil'. Ook *schelp* blijkt een dialectbenaming voor de bolster van een okkernoot te zijn. Het WLD en het WVD von-

den een paar attestaties in Belgisch-Limburg en in Oost- en West-Vlaanderen. Opmerkelijk is dat *schelp* in de betekenis 'bolster' niet voorkomt in Antwerpen en Vlaams-Brabant, terwijl dat gebied nochtans een grote concentratie *schelpen* kent in de betekenis 'peul'.

Schelp stamt af van het Middelnederlandse *scelpe* (ook wel *scilpe*, *scolpe*, *sculpe*), dat net zoals het standaardtalige *schelp* als hoofdbetekenis 'het omkleedsel van sommige schaaldieren' had. De betekenis van het Middelnederlandse *scelpe* was wel ruimer: ook de schaal van de kreeft, van de slak en van de schildpad werden met *scelpe* benoemd. Daarnaast werd het woord ook gebruikt voor de schubben van een vis, de bast van een okkernoot en voor hoofdschilders. In die laatste betekenis is een ander dialectwoord voor 'peul', nl. *pel* (in de vorm *pellekes*) couranter in Vlaanderen. Volgens het EW (Etymologisch woordenboek van De Vries en Tollenaere) was *schulp* de oorspronkelijke vorm, waaruit later *schelp* is gevormd. *Schulp* zou afkomstig zijn van dezelfde wortel waaruit ook *schel* gevormd is (zie verder).

◆ SCHAAL(TJE)

Schaal(tje) komt vooral voor in het oosten van ons taalgebied: in de Antwerpse Kempen, in de provincies Belgisch- en Nederlands-Limburg en in de oostelijke helft van Noord-Brabant. Daarnaast vonden we het woord ook twee keer in West-Vlaanderen (Roeselare en deelgemeente Rumbeke), vijf keer in Oost-Vlaanderen (Evergem, Dikkelvenne, Parike, Brakel en Mere) en één keer in het westen van de provincie Antwerpen (Essen).

We krijgen voor *schaal* zowel in het WNT als in Van Dale de algemene verklaring 'harde, buitenste bekleding van organische zaken', met enkele meer specifieke voorbeelden, zoals 'eierschaal', 'schil van vruchten (vooral noten)', 'geraamte van schaal- of schelpdieren' en 'boomschors'. Al die betekenissen komen ook bij verschillende andere dialectbenamingen voor de peul aan bod (zie boven en

verderop). De betekenis 'peul van een erwt of boon' wordt niet afzonderlijk vermeld. Uit opvragingen van het WBD en het WLD blijkt dat *schaal* in Noord-Brabant en in Nederlands-Limburg ook voorkomt als dialectbenaming voor de bolster van de okkernoot. In het Limburgse gebied is het zelfs de meest voorkomende benaming.

Volgens het EW liggen er twee Germaanse vormen aan de basis van *schaal*, nl. **skalô* ('schil, dop') en **skêlô* ('drink-schaal'), die later zijn samengevallen. Uit de eerste vorm ontwikkelden zich het Middelnederlandse *scale* (zowel 'schil' als 'schotel'), het Oudhoogduitse *scala* (> het Duitse *Schale*) en het Oudengelse *sc(e)alu* (> het Engelse *shell*). De Germaanse vormen **skalô* en **skêlô* gaan terug op de Indo-Germaanse wortel *skel-* ('splijten') die volgens het EW eveneens aan de basis ligt van de woorden *schel* en *schil*.



◆ SCHEL/SCHIL – SCHUL

Schel/schil en *schul* (soms met de gerekte uitspraak *scheul*) komen iets minder vaak voor dan *schaal* en ook meer verspreid. Eigenlijk hadden we *schel/schil* en *schul* op de kaart dezelfde kleur moeten geven, want *schul* is een uitspraakvariant van *schel* (vgl. *schelp* en *schulp*). Toch hebben we ervoor gekozen om *schel/schil* in het rood weer te geven, en *schul* in het oranje, omdat ze twee mooie gebieden vormen. De uitspraak *schul* komt enkel voor in de westelijke regionen van ons taalgebied (Frans-Vlaanderen, West-Vlaanderen en Zeeland), terwijl *schel/schil* verspreid over het oosten en het midden geattesteerd is. Opmerkelijk is dat de twee gebieden niet overlappen en dat er geen *schel/schil*- of *schul*-attestaties voorkomen in de provincies Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant. Uitzonderingen zijn één *schel* in Wolvertem, één *schil* in Boekhoute en een paar *schullen* in het noorden van het Meetjesland.



Volgens het WNT en Van Dale is *schel* een vormvariant van *schil*. In het algemeen wordt *schel/schil* gebruikt voor 'de buitenste bekleding van verschillende zaken uit het planten- en dierenrijk' en in het bijzonder voor 'de zachte schil van een vrucht of knol', 'de bolster van een noot', 'de dop van een ei' en 'boomschors'. Onze 'peul'-betekenis valt dus onder de eerste toelichting. Het WNT geeft een voorbeeldzin uit het einde van de negentiende eeuw: 'De erwten zonder schillen, in den voorleden maand gezaaid, beginnen al lustig te bloeijen, mitsgaders sommige fraaije peulen te zetten' (= 'De erwten zonder schil, die vorige maand gezaaid zijn, beginnen al lustig te bloeien en bovendien een paar flinke peulen te vormen').

Van Dale maakt geen onderscheid in betekenis tussen *schel* en *schil*; het WNT doet dat wel. Daar lezen we bij *schel*: 'minder gewone vorm naast *schil*, met ten dele ander gebruik'. Het verschil in gebruik is echter zeer subtiel. *Schil* heeft een iets engere betekenis dan *schel*. Zo wordt *schil* enkel gebruikt in de betekenis 'eierdop' wanneer het slaat op de stofnaam of op een massa eierschalen, zoals in de zin: 'Er zitten stukjes schil in de vla.' In de betekenis 'boomschors' wordt *schil* alleen gebruikt voor de bast van

een tak of twijg die van de boom verwijderd is. Van Dale geeft trouwens voor 'boomschors' enkel die betekenis. Het West-Vlaams Idioticon neemt de lemma's *scheule* en *schulle* op, met als verklaring: 'Hetzelfde als schil, schel. (...) De scheulen van erwten, van koolzaad, enz. (de peulen of schokken). De schulle afdoen.'

Schel/schil is verwant met *schaal* en zou volgens het EW teruggaan op dezelfde Indo-Germaanse wortel *skel-* (zie boven). Reeds in het Middelnederlands bestonden de vormen *sc(h)elle* en *sc(h)ille*. Andere verwante vormen waren het Oudengelse *sciell* (> het Engelse *shell*), het Oudnoorse *skel* ('schelp') en het Gotische *skalja* ('dakpan'). In het Middelnederlands bestond zowel het werkwoord *schellen* als *schillen* in de betekenis 'van bast, schil, bolster of schubben ontdoen'. Tegenwoordig is *schellen* in die betekenis dialectisch.

Debrabandere neemt in zijn drie etymologische woordenboeken *scheule*, *schulle* op. Volgens hem zijn die woorden afkomstig van het Middelnederlandse *schol* 'aardkruit, ijschots'. Dat woord wordt bij Kiliaan twee keer als 'korst' omschreven, waaruit we volgens Debrabandere kunnen

besluiten dat ook de betekenis 'huls' mogelijk was. Voorts wijst hij op verwantschap met *schil* en *schel*. Ook Desnerck neemt *sjhule* in zijn Oostends Woordenboek op, met de ruime betekenis 'pel, schil'.



◆ SCHOK

Schok vormt twee dialectgebieden. De grootste groep attestaties vinden we in het zuidoosten van West-Vlaanderen, met twee uitlopers in de Vlaamse Ardennen, nl. in Kruishoutem en in Bevere bij Oudenaarde. Een tweede (kleiner) gebied waar men ook de benaming *schok* gebruikt, is het zuidwesten van Vlaams-Brabant. Aansluitend daarbij vinden we één attestatie net over de grens met Oost-Vlaanderen, nl. in Denderwindeke bij Ninove. Zowel in het eerste als in het tweede gebied wordt *schok* meestal als *skokke* uitgesproken, omdat in beide gebieden de *sch-* in de anlaut (= aan het begin van een woord) een *sk-* wordt.

De etymologie van *schok* in de betekenis 'peul' is onbekend. Zowel het WNT als Van Dale neemt het woord op, maar met de labels 'niet algemeen' en 'gewestelijk'. Volgens het WNT is er mogelijk verwantschap met een andere betekenis van *schok*, nl. 'hoop, stapel', maar hoe die verwantschap precies in elkaar zit, wordt niet verklaard. Het West-Vlaams Etymologisch Woordenboek trekt die verwantschap echter in twijfel. Dat boek vermeldt de etymologie van De Vries, die veeleer denkt aan verwantschap met het Indo-Germaanse **skeug*, afgeleide van **skeu* 'bedekken'.

Het WNT vermeldt dat De Bo in zijn Kruidwoordenboek een onderscheid maakt tussen *schok* en *slootse* of *peul*, twee dialectbenamingen die ook door ons geattesteerd werden. De *schok* is volgens hem de huls van bonen, erwten en andere peulvruchten, zolang het zaad er nog in zit. Zodra ze 'geploost' (= gedopt) zijn, noemt men de *schok* meestal *slootse* of *peul*. Ook het Kortrijks woordenboek neemt *skokke* op, met de verklaring 'peul van peulvruchten, met name erwten'.

◆ SCHORS

Schors is een typisch West-Vlaamse dialectbenaming voor de peul. De grootste concentratie *schorsen* vinden we in het gebied dat zich uitstrekt van de streek rond Ieper tot de Franse en Waalse grens. Daarnaast zijn er ook een paar opgaven meer naar het noorden. Het woord wordt vrijwel altijd als *schusse* uitgesproken.

Zowel het WNT als Van Dale neemt *schors* op in zijn bekendste betekenis, nl. als buitenste laag van een houtachtig gewas, bv. een boomschors. Het WNT geeft daarnaast ook de verklaring 'in toepassing op verschillende andere buitenste bekledingen, a) van een vrucht: schil'. Een specifiekere verwijzing naar het omhulsel van de erwt of boon, krijgen we niet. Het West-Vlaams Idioticon neemt *schurse* op, met de verklaring 'De hulze van peulvruchten. De *schurse* van boonen, van erwten.' De uitdrukking *met schors en schroo* betekent volgens diezelfde bron: 'met al zijne deelen, gansch en geheel', bijvoorbeeld in de zin: 'Hij heeft mij de zaak uiteengedaan met schurs en schroo.' Een variant op die uitdrukking is *met sluize en schroo*.

Uit opvragingen van de drie regionale woordenboeken blijkt dat *schors* ook sporadisch gebruikt wordt voor de bolster van een noot, meer bepaald in West-Vlaanderen (het gebied waar het ook voorkomt in de betekenis 'peul'), Oost-Vlaanderen, Vlaams-Brabant en Antwerpen.

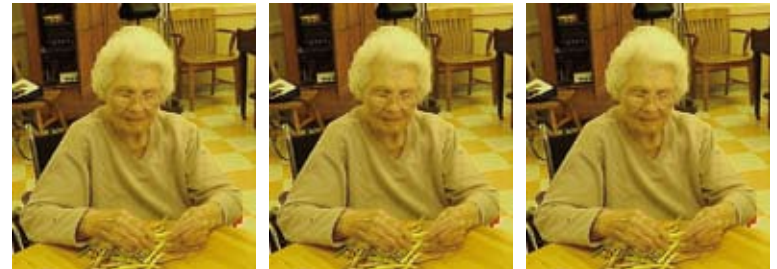
Schors bestond al in het Middelnederlands onder de vormen *scor(f)se*, *scur(f)se* en *scuer(f)se*. Volgens het WNT stammen die benamingen af van het Oudfranse *escorse*, dat op zijn beurt ontleend is aan de Latijnse woorden *scortum* ('huid, vel') en *cortex* ('schors, kurk').

◆ HAUW(TJE)

Hauw(tje) komt verspreid over drie provincies voor. De grootste groep attestaties vinden we in het oosten van de Antwerpse Kempen. Ook in de Limburgse Kempen werd het enkele keren opgegeven. In Noord-Brabant liggen de attestaties zeer verspreid. We vinden er een paar in het westen van de provincie (Kruisland, Roosendaal, Nispen, Huijbergen), drie in het noorden, op de grens met de provincies Zuid-Holland en Gelderland (Drongelen, Heusden, Moerdijk) en twee in het oosten (Someren en Helmond). *Hauw(tje)* wordt dikwijls als

haaw(ke) uitgesproken en soms zelfs als *haaf(ke)* (in Antwerpen en Limburg). We vonden tot slot ook één attestatie in het Oost-Vlaamse Oombergen bij Zottegem.

Van Dale vermeldt bij *hauw* enkel de wetenschappelijke, plantkundige verklaring: 'droge, overlans openbarstende vrucht met twee kleppen en een tussenwand waaraan ter weerszijden de zaden zijn vastgehecht'. In het WNT vinden we op de eerste plaats wél de beperktere, door ons bedoelde betekenis terug. We lezen: 'de langwerpige huls waarin erwten, boonen en derg. zich aan de plant bevinden: dop, peul, schok.' Volgens dat werk is die niet-wetenschappelijke verklaring de oudste. Daarnaast wijst het WNT erop dat *hauw* (vooral het meervoud *hauwen*) ook op peulerwten kan slaan, een betekenis die we ook onder *peul* besproken hebben. Het WNT geeft ook, net als Van Dale, de plantkundige verklaring van *hauw*.





Volgens het WNT is het niet mogelijk om *hauw* (vroeger ook *haauw* gespeld) etymologisch te verklaren, omdat er noch in het Nederlands, noch in de andere Germaanse dialecten overeenkomende of verwante woorden bekend zijn. Het is wel zo dat er al in het Middelnederlands een vorm *hauwe* of *hawe* bestond. Van Dale schrijft dat *hauw* waarschijnlijk afgeleid is van een stam die 'bedekken' betekent en die we ook terugvinden in de woorden *huid* en *huis*. Kiliaan brengt in zijn *Etymologicum Teutonicae Linguae* (een bekend werk uit 1574, waarin hij de woordenschat van

toen beschrijft) *hauwe* in verband met *houden* 'omvatten, bewaren'. Hij veranderde daarom ook de spelling van het woord in *houwe*, en later zelfs in *houde*. Voorts wees hij ook op verwantschap met het Vlaamse (*h*)*auwe* of (*h*)*ouwe* (= 'koreenaar'). Volgens het WNT zijn beide gesuggereerde verwantschappen echter zeer twijfelachtig.

◆ HOLSTER - HULS - HOOL

Holster, *huls* en *hool* zijn de dialectwoorden voor 'peul' die het minst voorkomen op de kaart. *Holster* en *huls* vormen beide een klein dialectgebied in het zuidwesten van Belgisch-Limburg. Het *holster*-gebied strekt zich uit van het westen van Haspengouw tot Hasselt; *huls* werd iets noordelijker opgetekend, ongeveer in het midden van de provincie. De meeste respondenten antwoorden niet *huls* en *holster*, maar schrijven *dols* en *dolster* op. Men laat dus de *h* aan het begin van het woord vallen en plakt het voorafgaande lidwoord eraan. *Hool* ten slotte vormt een klein gebied in het zuidwesten van de Limburgse Kempen. Het ligt dus nog iets noordelijker dan *holster* en *huls*.

Noch het WNT, noch Van Dale geeft voor *holster* de verklaring 'peul'. Beide woordenboeken verwijzen in de eerste plaats naar een pistoolhouder. Opmerkelijk is dat Van Dale ook de gewestelijke nevenvorm *hulster* opneemt, met als uitleg: 'strooien omhulsel van wijnflessen' of 'omhulsel van een bed'. Het WNT neemt die vorm niet op, vandaar onze beslissing om de dialectbenamingen te vertrefwoorden als *holster* en niet als *hulster*. Volgens het EWN werd *holster* 'pistoolhouder' in de zeventiende eeuw ontleend aan het Nederduitse *holster*, dat verschillende betekenissen had, waaronder 'schoudertas', 'pistoolhouder', 'buikholte', 'balzak van een hengst' en 'klein kind'. Volgens dat woordenboek wijst die veelheid aan betekenissen erop dat het woord erg oud is en doet het een oorspronkelijke algemene betekenis 'bergplaats' vermoeden, wat ook gezien onze betekenis 'peul' zeer plausibel is. Nog volgens EWN en ook volgens het WNT is *holster* verwant met de werkwoorden *hullen* 'wikkelen, bedekken' en *helen* 'bedekken, verbergen', zoals in 'gestolen goederen helen'.

Volgens andere taalkundigen zou *holster* verwant zijn met het Middelnederlandse *holfter* (= 'koker'), dat afstamt van het Oudhoogduitse *hulfter*. Zij staven die etymologische

verklaring met het feit dat de Nederlandse woorden *halster* en *halter* (= 'riem rondom de kop van een dier, waarmee het wordt geleid') gevormd zijn uit het Oudhoogduitse *halftra*, maar zowel het WNT als het EWN geven aan dat die laatste verklaring niet algemeen aanvaard is.

Voor *huls* geven Van Dale en het WNT in de eerste plaats de verklaring 'peul', maar dan wel in de ruimere betekenis 'omhulsel van vruchten, een plantendeel waarin vruchten besloten zijn' en niet in onze engere betekenis. Van Dale geeft wel als voorbeeld 'de hulzen van erwten en bonen'. Daarnaast geven beide woordenboeken ook de omschrijving 'omhulsel van wijnflessen', die we in Van Dale ook bij *hulster* lezen, en 'koker voor munitie'. Volgens het EWN is *huls* afgeleid van het werkwoord *hullen* 'wikkelen, bedekken', dat, zoals hierboven gezegd, op zijn beurt verwant is met het werkwoord *helen* 'verbergen'. Reeds in het Oudhoogduits bestond er een vorm *hulisa*, die ook 'peul, zaadhuis' betekende.

Hool staat niet in Van Dale, en het WNT verwijst naar *hol*, waar we verschillende betekenissen krijgen, die alle onder de noemer 'holle ruimte, holte' passen. Mogelijke beteke-

nissen zijn: 'grot, schuilplaats', 'oogkas', 'binnenzijde van de handpalm', 'binnenruimte van een schip', enzovoort. Grappig in dit verband is een oude Hollandse heildronk op een ongeboren foetus: 'een bolletje in een holletje', die buiten die context evengoed op onze erwte of boon in haar *hool* zou kunnen slaan. In het Middelnederlands betekende *hol* 'een inwaarts gebogen oppervlak'. Ook het Oudhoogduits, het Oudfries, het Oudnoors kenden al een vorm *hol* in de betekenis 'holte'. Al die woorden gaan (net als het adjectief *hol* trouwens) terug op het Protogermaanse **hulja* 'verborgen, omhuld', dat van dezelfde wortel zou afstammen als het werkwoord *hullen*.

◆ BAST

Het dialectwoord *bast* vinden we vooral in het noordoosten van Antwerpen, aan de grens met Noord-Brabant, en in het centrum van Noord-Brabant. Daarnaast werd het ook een paar keer opgetekend in het uiterste noordoosten van die provincie, aan de grens met Nederlands-Limburg. We vonden ook twee attestaties in Nederlands-Limburg zelf, namelijk in Middelaar en Leunen.

Zowel het WNT als Van Dale verwijst onder *bast* in de eerste plaats naar de plantkundige betekenis 'weefsel laag die de schors van het hout scheidt'. De *boombast* is dus eigenlijk de laag die net onder de schors ligt en niet de schors zelfs, al wordt *bast* in de gewone omgangstaal meestal wel in die betekenis gebruikt. Op de tweede plaats vermelden beide woordenboeken de betekenis 'schil van een vrucht, peul, dop', maar ze voegen er wel aan toe dat die betekenis verouderd is. Het WNT verwijst ook naar het verwante woord *boest*, dat 'hier en daar' bekend zou zijn voor het omhulsel van de tamme of wilde kastanje. Uit opvragingen van het WBD en het WLD blijkt dat *bast* in Brabant en Limburg ook een courant dialectwoord is voor de bolster van de okkernoot. Het dialectwoord komt in die betekenis vooral voor in de bovenste helft van Nederlands-Limburg en verspreid over de hele provincie Noord-Brabant. In het WVD-gebied vonden we slechts een vijftal attestaties, verspreid over het gebied.

Volgens het EWN en het WNT bestond er al in het Middelnederlands een vorm *bast* met de betekenis 'schors'. Het EWN vermeldt ook de uitdrukking *niet een bast*, die in 1209 werd opgetekend en 'volstrekt niets' betekende.

◆ DOP(JE)

Het woord *dop(je)* komt weinig en zeer verspreid op de kaart voor. We vonden één attestatie in West-Vlaanderen (Ingelmunster), één in Antwerpen (Olmen), twee attestaties in Oost-Vlaanderen (Zwalm en Haalfert), vier in Noord-Brabant (Haarsteeg, Zeeland, Boxmeer, Handel) en vier in Nederlands-Limburg (Ottersum, Gennep, Maastricht en Montforten).

Zowel het WNT als Van Dale geeft bij *dop* de verklaring 'leeg omhulsel van iets dat min of meer rond is'. *Dop* werd en wordt vooral gebruikt voor de (lege) schaal van een ei, zoals in het volgende vers van Jacob Cats uit 1726: 'Als de kip-tijt naeckt, de rouwe doffer-kop kiest eerst de ruyme lugt, en laet den engen dop' (= 'Wanneer de tijd is aangebroken om uit het ei te komen, dan kiest de doffer de vrije lucht en laat de lege dop achter'). Er zijn in de standaardtaal ook een paar uitdrukkingen waarin *dop* 'eierschaal' betekent, zoals: *beter een half ei dan een lege dop* ('wees met weinig tevreden als meer onbereikbaar is') en *pas uit de dop zijn* ('nog zeer jong zijn'). Van Dale neemt expliciet de betekenis 'peul van een erwte, peulschil' op; het WNT

doet dat niet. Het verwijst wel naar het omhulsel van noten en van schaaldieren, twee betekenissen die we ook al bij andere dialectbenamingen voor de peul aantreffen. Het afgeleide werkwoord *doppen* 'van de dop ontdoen', doet vreemd genoeg wél onmiddellijk denken aan erwten en bonen, misschien door het gebruik in de uitdrukking *zijn eigen boontjes doppen* (= 'zijn zaken zelf beredderen'). *Doppen* wordt zowel in het A.N. als in sommige dialecten gebruikt.

Volgens het EWN bestond er in het Middelnederlands ook al een vorm *dop*, die twee betekenissen kon hebben: enerzijds 'dop, schil, pot' en anderzijds 'punt, knop, tol'. Ons *dop* 'peul' is afgeleid van de eerste betekenis, die haar oorsprong mogelijk dankt aan de Protogermaanse vorm **dup*. Die vorm zou van dezelfde wortel afstammen als het Nederlandse woord *diep*, in de betekenis 'wat uitgehold is'. Andere bronnen, zoals Van Dale, zien *dop* eerder als een mogelijke nevenvorm van *top* 'bovenstuk'. Volgens het EWN is die verklaring minder waarschijnlijk.



◆ SLOTSE – SLOESTER

De benaming *sloester* vinden we vooral in de Oost-Vlaamse Denderstreek. Daarnaast zijn er ook enkele attestaties verspreid over de provincie Vlaams-Brabant, drie in Belgisch-Limburg (Zolder, Herk-De-Stad en Sint-Lambrechts-Herk) en één in de Antwerpse Kempen (Geel). De vorm *slotse* komt ongeveer vijf keer meer voor en is typisch voor Oost- en West-Vlaanderen. Het vormt een mooi aansluitend gebied, dat ongeveer de oostelijke helft van West-Vlaanderen beslaat (vooral het Houtland) en de westelijke helft van Oost-Vlaanderen. Daar is *slotse* vooral in het Meetjesland en rond de Schelde en de Leie veelgehoord. Ook in de westelijke helft van Zeeuws-Vlaanderen vonden we een paar attestaties. *Slotse* wordt meestal als *slutse*, *slootse* of *sluutse* uitgesproken; soms valt ook de *t* weg in de uitspraak.

In het WNT krijgen we voor *slotse* in de eerste plaats de betekenis 'peul', met daarbij de beperking 'gewestelijk in Zuid-Nederland'. Van Dale verwijst door naar *slosse*. Het labelt die vorm eveneens 'gewestelijk' en geeft achtereenvolgens de betekenissen 'bolster', 'schil' en 'peul'. Daarnaast kan *slotse* volgens het WNT ook nog 'slof, pantoffel' betekenen

en wordt het meervoud *slossen* soms gebruikt voor de tuinboon. *Sloester* is volgens Van Dale een gewestelijke benaming voor 'bolster'. Het WNT geeft naast die betekenis ook nog de verklaring 'zaadhuisje, zaaddoosje' en 'schaal van een schildpad'. Van die twee betekenissen heeft het WNT echter maar één attestatie gevonden, nl. de zinnen 'De huiskens of sloesters, waarin het zaad der priemen besloten is' (= 'De huisjes of sloesters, waarin het zaad van de klaverreter zit') en 'Wie 't gat uyt kykt, als een schiltpad uyt zijn sloester' (= 'Wie uit het gat kijkt, zoals een schildpad uit haar schild'). In het West-Vlaams idioticon vinden we het lemma *slotse*, *slutse*, *slootse* en *slosse* met als verklaring: 'hulze, peul van boonen, erwten en andere schilgewassen'.

Uit de opvragingen van de drie regionale woordenboeken blijkt dat *slotse* en *sloester* frequente dialectbenamingen zijn voor de bolster van de okkernoot. *Slotse* werd, net als voor de betekenis 'peul', enkel in Oost- en West-Vlaanderen opgetekend. *Sloester* komt vooral voor in het westen van Belgisch-Limburg, verspreid over de provincies Antwerpen en Noord-Brabant en in het oosten van Oost-Vlaanderen.

Verrassend is een zeer grote concentratie *sloester*-attestaties (voor 'bolster') in het Waasland en de Denderstreek. In het Tiens en Hoegaards Idioticon lezen we: 'De woordenboeken die het (= *sloester*) opgeven, heeten het gewestelijk; maar voor ons, die *bolster* niet kennen, is dit woord ook gewestelijk. Van Dale heet *sloester* verouderd, wat gaar niet geldt voor Haspengouw, Hageland en Klein-Brabant, waar *bolster* gansch onbekend is'. Ook het Hagelands Idioticon en het Woordenboek van het Asses geven voor *sloester* de betekenis 'bolster'.

Volgens het West-Vlaams Etymologisch Woordenboek van Debrabandere bestond er in het Middelnederlands al een vorm *slootse* of *sloosse*, die enerzijds 'peul, bolster' betekende en anderzijds 'pantoffel'. Het werk wijst ook op de Middelnederlandse variant *schalootse*, die 'schoei-sel met houten zool, schaats' betekende. De *ts*- in beide woorden verraadt Picardische herkomst. Volgens het WNT gaat *schalootse* terug op het Franse *galoche*, maar daar is Debrabandere het niet mee eens. De overgang *g>sk* is volgens hem klankwettig niet plausibel. Hij denkt eerder aan een contaminatie van *galoche* en de Oudfranse en Oudpicardische vorm *escalope* 'peul, schelp, schil, dop'.

Debrabandere geeft nog een tweede etymologie. *Slotse* lijkt qua vorm goed op het Nieuwnederduitse *sluuv*, *sluuf*, *slu* 'huls, peul, dop', dat verwant is met het werkwoord *sloven* 'over iets heen schuiven, bedekken'. *Sloosse* zou dan gevormd zijn uit *slovese*, *sloofse*.

Het WNT en het EWVD stellen dat *sloester* verwant is met *slosse* of *slotse*. Er bestaat ook een vorm *snoester*, met dezelfde betekenis. Volgens het EWVD zijn *sloester* en *snoester* afgeleid van het werkwoord *snoesteren* of *snuisteren* 'snuffelen' en verwant met het woord *snuisterij* 'kleingood'. Het WNT vindt de evolutie *snoester* > *sloester* fonetisch niet aannemelijk. We lezen: 'de overgang van *sn-* in *sl-* is echter weinig waarschijnlijk'. Volgens het WNT is de uitgang *-ster* (aan *slosse*) er misschien gekomen onder invloed van het woord *bolster*. Ook het Oost-Vlaams en Zeeuws-Vlaams Etymologisch Woordenboek trekt de verwantschap met *snoesteren* in twijfel. Dat werk suggereert dat *sloester* misschien gewoon een variant is van *slosse/slotse* met *ts/st-*metathesis.

◆ SLUIM

Sluim is een van de meest opgegeven dialectwoorden voor de peul. Het woord vormt een opvallend mooi geconcentreerd gebied in de provincie Vlaams-Brabant. Daarnaast vonden we ook attestaties in de daarbij aansluitende Oost-Vlaamse Denderstreek en over de grens met de provincie Antwerpen.

Volgens het EWVD is *sluim* verwant met het Middelhoogduitse *sliem(e)*, dat 'huid, vel' betekende. Van Dale neemt *sluim* op met de verklaring '(gewestelijk) peul van een erwt'. Het WNT geeft eerst de betekenis 'schil of bast van een vrucht', maar vermeldt daarna dat *sluim* nu uitsluitend nog gebruikt wordt voor de peul, en dan vooral voor de erwtenpeul zonder vlies, de eetbare peul. Het woord heeft dus een betekenisverenging ondergaan. Ook het WNT merkt op dat *sluim* enkel in Zuid-Nederland gebruikt wordt. Het Hagelands Idioticon geeft bij *sluim* eveneens de verklaring 'erwtpeul zonder vlies' en het Woordenboek van het Mechels Dialect vermeldt dat het verkleinwoord *sleum-mekes* soms gebruikt wordt voor jonge snijbonen.

◆ PLUIS(JE)

Pluis(je) vormt een klein, geconcentreerd dialectgebied in het zuidwesten van Oost-Vlaanderen, in de Vlaamse Ardennen. Daarnaast vonden we ook twee attestaties meer naar het oosten van de provincie, in Hamme en Berlare, en één opgave in het West-Vlaamse Menen. *Pluis(je)* wordt meestal als *ploos(ke)* of *pluus(ke)* uitgesproken.

We vinden de vorm *ploosche* in het WNT, met de beperking 'uitsluitend in Zuid-Nederland'. *Ploosche* betekent in de eerste plaats 'bolster van noten; dop van boonen of erwten'. Belangrijk is dat het woord vooral gebruikt wordt wanneer de vrucht uit de peul gehaald wordt of er al uit is. We lezen in het West-Vlaams Idioticon: 'boonen uit de ploosche doen'. Er bestaat ook een afgeleid werkwoord *plooschen*, dat '(boonen of erwten) van hun dop ontdoen; (noten) ontbolsteren' betekent, en in het West-Vlaamse Sint-Denijs kent men het woord *plooscher* voor een 'erwete die geplooscht wordt eer men ze tot eten bereidt'. Het WNT suggereert dat de *sch* in *ploosche* misschien alleen dient om een scherpe *s*-klank weer te geven. In dat geval kan *ploosche* verwant zijn met *plos(se)*, net als *slootse* verwant

is met *slotse* en *sloosse* met *slosse*. *Plos(se)* betekent 'vezel, pluise' en is afgeleid van het werkwoord *plossen*. Dat betekent 'de pluizen van iets aftrekken' (zoals in 'eenen ontpluimden vogel plossen') en 'iets uitrafelen, tot pluizen trekken' (zoals in 'eene koorde plossen').

Wij hebben ervoor gekozen om de dialectopgaven te vertefwoorden als het standaardtalige *pluis(je)*, omdat we menen dat *ploosche* een vormvariant is van *pluis(je)*, die een betekenisverenging heeft ondergaan. Dat het werkwoord *pluizen* in de verleden tijd *ploos* en *geplozen* wordt, versterkt die mening. Een dergelijke klinkerwisseling in verwante woorden noemen we *ablaut*. In het WNT lezen we bij *pluis(je)* de betekenis 'hetgeen iemand al „pluizende“ kan opeten'. Het WNT merkt ook op dat het woord zeldzaam en verouderd is. *Pluis(je)* is dus afgeleid van het werkwoord *pluizen*. Dat woord heeft heel wat betekenissen, zoals 'van groente: haar ontdoen van de niet-eetbare bestanddelen, haar schoonmaken'. Het WNT vermeldt ook specifiek dat *erwten pluizen* 'van de peul ontdoen' betekent.

Pluizen is afkomstig van het Middelnederlandse *plusen*, dat verwant is met het Middelnederduitse *plûsen*. Volgens som-

mige taalkundigen (o.a. Debrabandere) is *pluizen* ontleend aan het Oudfranse *peluchier*, dat afstamt uit het Volkslatijnse *piluccare*, op zijn beurt gevormd uit *pilus* 'haar'. Het WNT is het daar (in navolging van Frank en De Vries) niet mee eens. Er zijn namelijk ook woorden als *pluister* ('vezel, vlok, pluis') en *pluisteren* ('plukken'), die duidelijk van Germaanse oorsprong zijn. De wortel *plûs-* zou dan mogelijk klanknabootsend zijn.



◆ LEUT

In het zuiden van Nederlands-Limburg is *leut* hét dialectwoord voor de peul. Het woord kent er bijna geen concurrentie van andere dialectbenamingen. Daarnaast vonden we ook één *leut* meer naar het noorden van de provincie, nl. in Tegelen. *Leut* komt niet voor buiten Nederlands-Limburg.

Noch in Van Dale, noch in het WNT vinden we voor *leut* een adequate betekenis. Gezien de ligging van het dialectgebied, kunnen we verwantschap verwachten met het Duits en dat blijkt ook zo te zijn. In het Rheinisches Wörterbuch lezen we onder het trefwoord *Läute*: ‘die entleerte Hülse, Schote der Hülsenfrüchte’ (= ‘de ontdane peul of schil van een peulvrucht’). In het WLD vinden we onder het lemma *peulvruchten doppen* ook de trefwoorden *leuten*, *erwten leuten* en *bonen leuten*. Het Rheinisches Wörterbuch vermeldt ook een werkwoord *läuten*, met de omschrijving: ‘Erbsen, Bohnen aus der Schote lösen’ (= ‘erwten en bonen uit de schil doen’).



HOOFDKAAS/KOP

Toast met hoofdkaas en escabèche van shii-take (Peter Coucquyt, voor 4 pers.)

4 dikke sneden brood
4 plakken hoofdkaas
½ krop friseesalade
8 augurken
2 soeplepels Savoramosterd
room
2 soeplepels zwart mosterdzaad
2 soeplepels geel mosterdzaad
boter en olijfolie om te bakken
peper en zout
olijfolie extra vierge

Escabèche:
40 g olijfolie
40 g fijngesneden sjalot
200 g mini shii-take (of grote
in blokjes gesneden)
20 g rode wijnazijn
40 g olijfolie
1 koffielepel platte peterselie

Verwijder de korst van de sneden brood. Bak goudbruin in een mengsel van olijfolie en boter. Kruid indien gewenst het brood met wat peper en zout. Laat afkoelen op keukenpapier.

Escabèche: fruit de sjalot in olijfolie. Voeg shii-takes toe en bak kort mee. Blus met wijnazijn en olie. Laat opkoken. Laat afkoelen. Kruid en werk af met wat fijngesneden platte peterselie.

Reinig en was de friseesalade. Snij de augurken in de gewenste vorm. Meng ze onder de friseesalade. Kruid met peper en zout en werk af met een scheutje olijfolie extra vierge. Meng de Savoramosterd met de room volgens gewenste dikte. Meng de twee soorten mosterdzaad en maal ze fijn tot poeder.

Beleg elke snede gebakken brood met een plak hoofdkaas. Leg hierop de escabèche van paddenstoelen en werk af met de salade. Schik er wat mosterdroom en mosterpoeder rond.

Gebakken griet met hoofdkaas en asperges (Peter Coucquyt, voor 4 pers.)

4 stukken grietfilet
4 dunne plakjes hoofdkaas
10 witte asperges
100 g spinaziescheuten
boter en olijfolie om te bakken
peper en zout
olijfolie extra vierge

Vierge Vadouvan:
25 g sjalot
40 g Vadouvan (= mengsel van
Indische specerijen en kruiden)
½ teentje look
10 g olijfolie
40 g witte wijn
40 g azijn
10 g limoensap
100 g olijfolie

Kruid de vis met peper en zout. Kleur één zijde in hete olijfolie. Leg in een ovenschaal en bevochtig met een weinig water. Dek af met aluminiumfolie en gaar verder in een voorverwarmde oven van 250° C.

Vierge (= een soort saus): Bak de sjalot met look en Vadouvan in olijfolie. Blus met de resterende ingrediënten. Laat opkoken en vervolgens 5 minuten trekken. Zeef het geheel.

Schil de asperges. Snij in de gewenste vorm en kook beetgaar in een weinig gezouten water met een klontje boter.

Kuis en was de spinaziescheuten. Zwier droog. Maak aan met peper, zout en een scheut olijfolie.

Leg onderaan op de borden de asperges. Plaats hierop de griet met erbovenop een plakje hoofdkaas. Werk af met de spinaziescheuten. Lepel er een streepje saus rond.



Carpaccio van varkenspootjes met chapelure van ui (Wout Bru)

Garnering:

100 g gedroogde ui
20 g fondantsuiker
10 g isomalt (= kunstmatige zoetstof)
10 g glucose
1 eetlepel balsamicoazijn
peper
1,5 eetlepel geraspte truffel
reepjes gekonfijte tomaat
1 eetlepel olijfolie
krokante kleine erwtenscheutjes
8 fijne groene aspergepunten
augurken, gepureerd

Carpaccio:

2 kg varkenspoten (of varkenskop)
1 winterwortel in plakjes
2 uien, gesnipperd
1 versnipperde sjalot
laurier
rozemarijn
tijm
knoflook
peterselie

Zet de varkenspootjes op in een bouillon met wortelen, ui, laurier, tijm en rozemarijn tot ze volledig gaar zijn. Haal het vlees van de pootjes en verwijder het vel. Bewaar het vlees met de helft van het vet. Breng op smaak met peper, zout, een versnipperde sjalot, een weinig knoflook en peterselie. Stort het in een vorm en laat het opstijven in de koelkast.

Maak ondertussen de chapelure van ui. Smelt de fondantsuiker, isomalt en glucose op 160° C, laat deze vervolgens afkoelen tot 140° C. Meng daar de vooraf in de keukenrobot gemixte gedroogde ui onder. Laat het geheel afkoelen. Mix opnieuw tot een fijne chapelure van gesuikerde ui.

Haal de varkenspootjes uit de koelkast en versnij ze met de vleesmachine tot fijne plakjes carpaccio van ongeveer 2 mm dik. Schik de pootjes op een bord. Garneer met augurkenpuree, peper en zout. Voeg de uichapelure toe en versier met geraspte truffel, een weinig gekonfijte tomaat, enkele druppeltjes (zo oud en zo zacht mogelijke) balsamicoazijn, zout en wat olijfolie. Werk af met een salade van aspergepunten en erwtenscheuten.

Uit Ons Kookboek: 'de slacht'

Ons Kookboek, beter bekend als 'het kookboek van de Boerinnenbond' (of: 'van de KVLV') is een mijlpaal in het Vlaamse culinaire erfgoed. Het eerste boek, toen nog Ons Kookboekje genaamd, verscheen in 1927. Het was niet meer dan een handleiding bij de kookcursussen van de Boerinnenbond. Ondertussen werden er van het kookboek al meer dan twee miljoen exemplaren verkocht. Het boek is zo bijzonder omdat het een oude kooktraditie doorgeeft van grootmoeder op moeder op dochter.

Wij citeren hier enkele fragmenten uit Ons Kookboek van 1964, toen een zeer vernieuwende editie. De Vlaamse huisvrouw maakte in het boek kennis met deegwaren (voorlopig alleen spaghetti en macaroni), receptiehapjes, diepvriezen en elektrisch koken. Ook de veelkleurige hardcover met kleurenfoto's was nooit gezien. Toch bevat het boek ook onderwerpen die nu gedateerd zijn, zoals het onderdeel over 'de slacht' (blz. 368-382), waaruit we hier (en ook in het artikel [BLOEDWORST](#)) een aantal fragmenten citeren. Nu is het zelfs verboden om zelf thuis een varken te slachten.

Het slachten van een varken brengt veel werk mee voor de huishoudster. Daarom moet men zich eerst goed afvragen, waartoe het vlees zal verwerkt worden. Tevens moet men tijdig zorgen voor al wat voor de slacht nodig is.

Vleeskuip of pekelbakken

Deze bakken mogen niet poreus zijn. Ze moeten gemakkelijk te reinigen en te onderhouden zijn. Pekelbakken mogen ook niet oxideren. De vorm moet aangepast zijn aan de vorm van het vlees. De vorm mag dus niet te klein zijn: het gezouten vlees immers mag niet misvormd worden.

(Hierna volgt een beschrijving van de soorten pekelbakken en hoe men ze moet reinigen en ontsmetten.)

Verdere benodigdheden

Men zorgt voor een pan om het bloed op te vangen, een geëmailleerde emmer om het bloed te bewaren, grote kommen, Keulse potten, vleesplank, zeef, vleesmolen, waarvan de messen zo nodig geslepen worden, 'n worsthoren, scherpe messen, 'n paar handdoeken en kokend water. Als kruiden heeft men nodig: grot zout, peper, foelie, kruidnagel, kruidnoot en salpeter. Dit alles wordt veel vereenvoudigd zo men het vlees in de diepvriezer bewaart.

Afkoeling van het geslachte varken

Nadat het varken in twee helften verdeeld is en ontdaan van alle ingewanden, hangt men het gedurende minstens twee uren in een winderige, frisse plaats om af te koelen. Daarna brengt men het varken in een goed verluchte koele kelder om gedurende 10 tot 15 uur op te stijven.

(Voor de hierop volgende onderwerpen 'het bloed' en 'reinigen van de darmen' → zie BLOEDWORST)

Wegnemen van het bloed bij afval

Onmiddellijk na het slachten wordt de varkenskop in twee helften verdeeld. Samen met het hart, de longen en de lever laat men hem uitbloeden in een grote kom of kuip met fris water, dat wel eens vernieuwd mag worden.

Uitsnijden van het vlees

Als het varken opgesteven is, wordt het vlees uitgesneden, naar gelang van de keuze van de huisvrouw, de grootte van het gezin, enz.



SLACHTVERWERKING

Vleesgelei

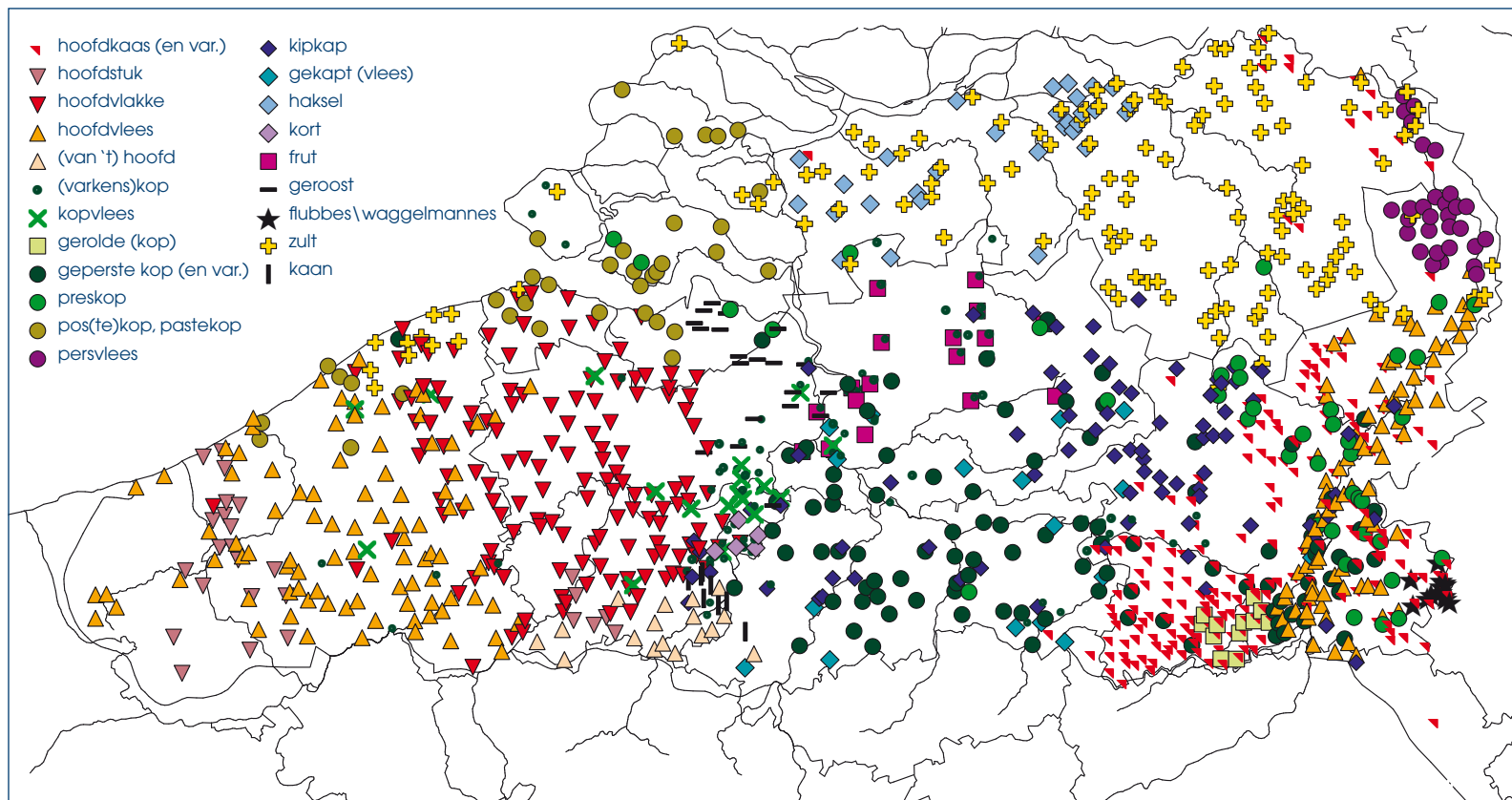
Het vocht dat men verkrijgt bij het afkoken van kop, poten en oren, heet men de gelei. Om deze lange tijd te kunnen bewaren, wordt deze gelei gedurende een half uur gesteriliseerd of beter nog in de diepvriezer bewaard.

Geperste kop

1 varkenskop
peper
zout
kruidnoot
ajuin
laurier
kruidnagel
2 liter vleesgelei

Kook de kop in zout water. Ontdoe het vlees, als het mals is, van de beenderen en kap het in grove stukken. Vermeng het met zout, peper, kruidnoot, kruidnagel, fijngewreven laurier, gehakte ajuin en vleesgelei. Laat nog ½ uur stoven. Giet de massa in stenen vormen of kommen. Laat afkoelen. Met de kop worden dikwijls stukjes huid meegekookt, wat de massa na 't afkoelen stijver maakt. Bewaart onder vet of gesteriliseerd.

Dialectkaart hoofdkaas/kop



Dialectbenamingen

De kans is groot dat als u bij de slager hoofdkaas vraagt, hij u verwonderd zal aankijken, behalve als u in Limburg woont. Het woord *hoofdkaas* is in grote delen van het zuidelijke Nederlandse taalgebied niet bekend. Wellicht vraagt u naar (*pres*)*kop* of *hoofdvlees* of *hoofdvlakke*.

Hoofdkaas is fijngehakt of fijn gemalen hoofdvlees van een varken, dat vermengd wordt met bijvoorbeeld gelatine en in een vuurvaste schotel wordt gebakken. Goossens (1988:4-5) geeft in zijn artikel over de varkensslacht de volgende definitie: 'fijn gemalen of gehakt hoofdvlees, dat gekookt en licht gekruid in vormen gegoten is; deze worden in schijven gesneden en met toevoeging van mosterd of azijn bij brood gegeten.' Soms wordt er ook nog orgaanvlees van het varken in verwerkt, zoals stukjes van de lever, de nieren en de long. In andere bereidingen voegt men ook vlees van andere dieren toe of tomatensaus. Op de kaart staan benamingen voor de traditionele hoofdkaas (bereid met kopvlees) en voor hoofdkaas waarbij vermoedelijk (ook) minderwaardig vlees gebruikt wordt. Soms is het moeilijk om na te gaan welke bestanddelen en welk berei-

dingsproces precies van toepassing zijn bij een bepaalde benaming. Bovendien verschillen de ingrediënten en de bereiding vaak van streek tot streek. Daarom gaan we in dit artikel niet dieper in op de vele verschillende varianten die er van hoofdkaas bestaan. (Op het einde van het artikel worden nog enkele benamingen besproken die niet op de kaart staan.)

We maken bij onze bespreking van de dialectbenamingen voor *hoofdkaas* een onderverdeling in 'woorden met *hoofd*', 'woorden met *kop*', 'woorden met *persen*', 'woorden die verwijzen naar het fijnhakken van vlees' en 'overige woorden'.



1. WOORDEN MET HOOFD

Hoofd (en uiteraard ook *kop*, dat we later bespreken) verwijst natuurlijk naar de kop van een dier, in ons geval een varken. Vroeger gebruikte men de benaming *hoofd* immers niet alleen voor 'het bovenste deel van het lichaam dat door de hals met de romp is verbonden' van mensen, maar ook voor dat lichaamsdeel bij dieren. Tegenwoordig horen we in het dialect, met uitzondering van Frans-Vlaanderen, enkel nog spreken over de *kop* van een varken. Bij een paard spreekt men wel nog van het *hoofd* (en de *benen*), omdat men een paard als een edel dier beschouwt, in tegenstelling tot een varken.

Het oude woord *hoofd* voor 'varkenskop' is bewaard gebleven doordat het in samenstellingen zoals *hoofdvlakke*, *hoofdvlies*, *hoofdkaas* en *hoofdstuk* werd gebruikt. In samenstellingen overleeft een oud woord (hier een oude toepassing ervan) immers beter dan als simplex. Alle *hoofd*-benamingen zijn op de kaart met een gelijkaardig symbool weergegeven, nl. met driehoekjes en in een rode tint.

◆ HOOFDKAAS

Het woord *hoofdkaas* is het sterkst verspreid in Limburg. Ook de varianten *hoofderkaas*, *hoofdskaas* en *huidkaas* worden gebruikt in dit gebied (op de kaart hebben die hetzelfde teken als *hoofdkaas*). De uitspraakvariant *huidkaas* verradt een oude gewestelijke vorm van *hoofd*, nl. *hood* (WNT). Ook in het noordoosten van het Brabantse dialectgebied, aan de grens met Nederlands-Limburg treffen we enkele keren *hoofdkaas* aan, samen met het daar heel frequente *zult*. Op één plaats in het westen van Noord-Brabant (nl. De Heen) werd *hoofdkaas* opgegeven naast *zult* en *haksel*. In het zuidoosten van Vlaams-Brabant is het, uiteraard in de grensstreek met Limburg, ook bekend naast andere vormen.

Het element *kaas* verwijst naar de vorm; *hoofdkaas* wordt dikwijls net als *kaas* in plakjes gesneden en als broodbeleg gebruikt. Het WNT geeft de omschrijving: 'Eene op kaas gelijkende of als kaas (op het brood) genuttigde massa, bestaande uit met kruiden en azijn toebeleid en in steenen of glazen vormen besteld hoofdvleesch', en verwijst ook naar het Amerikaanse *headcheese*, het Engelse *porkcheese* en het Franse *fromage de cochon*.

Van Dale NF geeft voor 'hoofdkaas' de vertaling *fromage de tête*. Het is dus goed mogelijk dat *hoofdkaas* een leenvertaling (= een woord dat aan een vreemde taal is ontleend in letterlijke vertaling en analoge constructie) is. In het Rheinisches Wörterbuch (= het Rijnlands Woordenboek) treffen we ook de vorm *Hauptkäse* aan.

◆ (VAN 'T) HOOFD

Ook de kortere vorm *hoofd* werd in beperkte mate opgegeven, evenals de uitdrukking *van 't hoofd*. Beide benamingen vormen een mooi gebied in het zuidoosten van Oost-Vlaanderen. *Hoofd* komt voor op enkele plaatsen in de Vlaamse Ardennen (Ronse, Nukerke, Kwaremont, Rozebeke) en in het Vlaams-Brabantse Heikruis en Herfelingen; *van 't hoofd* werd vooral in de Denderstreek opgegeven. Het wordt er meestal uitgesproken als *van 't heud* of *van 't huud*. Ook die twee vormen zijn realisaties van de oude dialectvorm *hood* (i.p.v. *hoofd*).

Er is opnieuw sprake van metonymie: het gerecht wordt genoemd naar het lichaamsdeel dat gebruikt wordt voor de bereiding ervan.

◆ HOOFDVLEES

Het woord *hoofdvlees* kent een opvallende verspreiding. Het wordt frequent gebruikt in Frans- en West-Vlaanderen en we horen het ook in het uiterste oosten van Belgisch-Limburg en een groot deel van Nederlands-Limburg. Wanneer een woord zowel in het uiterste westen als in het uiterste oosten voorkomt, dan wijst dat er dikwijls op dat het een oud woord is, dat later door andere woorden naar de periferie is verdrongen. In dit geval lijkt het ons echter aannemelijk dat het om polygenese van een voor de hand liggende vorm gaat. M.a.w.: *hoofdvlees* is zo'n evidente benaming, dat men ze zowel in West-Vlaanderen als in Limburg is gaan gebruiken.

Het WNT vermeldt *hoofdvlees* als 'het vleesch van het hoofd (...) van een geslacht dier, en vervolgens de naam voor een uit dit vleesch (met kruiden en azijn) bereide spijs.' *Hoofdvlees* betekende dus eerst 'vlees van het hoofd' en werd later ook de benaming voor het gerecht dat ermee bereid was.

◆ HOOFDVLAKKE

Hoofdvлакke (uitgesproken als (h)ooftak(ke) of (h)uufflak(ke)) heeft een grote verspreiding in de provincie Oost-Vlaanderen, met uitzondering van het oostelijke deel. Verder komt het ook voor in Zeeuws-Vlaanderen en het oostelijk deel van West-Vlaanderen en zien we een verdwaalde attestatie in Veurne-Ambacht. Het WZD geeft aan dat de benaming *hoofdvлакke* vooral bekend is onder de katholieke bevolking in Zeeuws-Vlaanderen.

Het Westvlaamsch Idioticon en het Algemeen Vlaamsch Idioticon vermoeden dat de term *hoofdvлакke* ontstaan is uit *hoofd + lak(ke)*. *Lak* of *lak(k)e* betekent 'pekel'. De *d* valt vaak weg tussen medeklinkers (zie bv. *standbeeld* → uitspraak *stambbeeld*) en op die manier is *hoofdvлакke* vereenvoudigd naar *hooflakke*. In het WNT komt bijvoorbeeld de analoge vorm *haringlake* voor. Er is ook nog een andere hypothese over de oorsprong van het woord. In het West-Vlaams Etymologisch Woordenboek zegt Debrabandere dat de *f* van *hoofdflakke* het gevolg is van assimilatie. Hij verwijst naar het woord *vlakke*, dat 'plak, snee' kan betekenen of een variant kan zijn van *plak*. Deze hypothese staat ook vermeld in het Zuid-Oost-vlaandersch Idioticon en in het Gents woordenboek.

◆ HOOFDSTUK

In het westen van West-Vlaanderen en in enkele gemeenten in de Vlaamse Ardennen komt de term *hoofdstuk* (waarbij *stuk* meestal uitgesproken wordt als *stik*) voor. Ook in het uiterste zuiden van Frans-Vlaanderen, net over de grens, is het opgetekend.

Net als bij *hoofdkaas* (en misschien *hoofdvлакke*) is ook hier de vorm het benoemingsmotief. De bereiding werd immers in vormen gegoten en op die manier ontstond een stuk vlees, een stuk *hoofdvlees*. Teirlinck schrijft in zijn Zuid-Oost-vlaanders Idioticon bij het lemma *hoofdvлакke* dat *hoofdstik* het meest gebruikelijke woord is in die streek.



2. WOORDEN MET KOP

Net zoals bij *hoofd* verwijst *kop* weer naar het belangrijkste ingrediënt dat wordt gebruikt bij de bereiding, namelijk het vlees van de kop van een varken. Alle *kop*-benamingen zijn op de kaart in dezelfde kleur weergegeven, nl. groen. Voor de bespreking van *perskop*, *preskop*, *pastekop*, *postekop*, *poskop* en *geperste kop*: zie onder punt 3 'woorden met *persen*'.

◆ (VARKENS)KOP

Kop en *varkenskop* komen vooral voor in de provincie Antwerpen en in het uiterste oosten van Oost-Vlaanderen (het Waasland en de Denderstreek). *Kop* voor 'hoofdkaas' is een dialectwoord van Brabantse oorsprong dat een steeds grotere verspreiding kent. Het is een typerend voorbeeld van de zogenaamde Brabantse expansie. Beerens (2002: 16) merkt in haar licentiaatsverhandeling op dat door de Brabantse invloed het Vlaamse *hoofdvlakke* meer en meer verdrongen wordt door *kop*.

We vinden dit fenomeen ook elders terug: in het Waasland komt *kop* steeds vaker voor als variant naast *geroost* en ook meer naar het westen van Oost-Vlaanderen wordt op bepaalde plaatsen naast *hoofdvlakke* tegenwoordig ook *kop* gebruikt.

(*Varkens*)*kop* wordt hier net als *hoofd* metonymisch gebruikt. Het is immers niet de kop van het varken zelf die gegeten wordt, maar de bereiding met vlees van die kop. Het Idioticon van het Antwerpsch Dialect geeft de voorbeeldzin 'Wij eten dezen achternoen kop' en vermeldt dat ook *verkenkop* en *geperste kop* voorkomen.

Van Keymeulen (2005: 295-296) stelt een alternatieve etymologie voor de benaming *kop* voor in het artikel 'Een handvol etymologieën voor Oost-Vlaamse woorden over voeding'. Hij schrijft dat *kop* ook afgeleid kan zijn van het woord *kop* (< Lat. *cuppa*) dat slaat op de vorm waarin het hoofd vlees werd geperst. Wel merkt hij hierbij op: 'Zaak is natuurlijk of *kop* in de betreffende dialecten ooit een pers- of pasteivorm heeft kunnen aanduiden.'

3. WOORDEN MET *PERSEN*

Bij *geperste kop*, *preskop* en alle mogelijke varianten, is het benoemingsmotief de bereidingswijze van de hoofdkaas. Het versneden vlees wordt namelijk in een vorm geperst. Alle vormen met *pers(en)* zijn op de kaart weergegeven met hetzelfde symbool, nl. een grote cirkel.

◆ **PRESKOP**

Preskop komt vooral voor in Nederlands-Limburg en in het noorden van Belgisch-Limburg. We noteerden het ook op enkele plaatsen in het Brabantse gebied (Geldrop, Mol, Turnhout, Leuven). In Zeeland komt ook de vorm *perskop* voor. Die vorm staat echter niet op de kaart, omdat hij maar drie keer werd opgegeven.

Preskop en *perskop* zijn samenstellingen met als determinans (= het eerste lid van een samenstelling) de werkwoordstam van *persen* of *pressen*. Wanneer een klank (in dit geval de *r*) wisselt van plaats, dan noemen we dat in de taalkunde *metathese*. Volgens het WNT is *persen* ontleend aan het Latijnse *pressare*. Later, in de 17^{de} eeuw, werd ook *pressen* gebruikt. Daarna werd *persen* opnieuw de gebruikelijke vorm en dat is nog steeds zo in de huidige standaardtaal. *Pressen* komt echter nog altijd voor in sommige dialecten. We herkennen er ook het Franse *presser* en het Engelse *to press* in.



(© Denni Schnapp)



(© Denni Schnapp)

◆ GEPERSTE KOP

De vorm *geperste kop* (meestal uitgesproken als *gepeste kop*, in het Waasland als *gepaste kop*) is dominant in Vlaams-Brabant en sterk vertegenwoordigd in het zuiden van Limburg. Ook in het Waasland en de provincie Antwerpen vinden we enkele attestaties en ten slotte werd de benaming ook opgegeven in de omgeving van Blankenberge. We hebben hier te maken met een woordgroep waarbij *kop* op het vlees slaat en *geperst* op de handeling.

◆ PERSVLEES

Persvlees (uitgesproken als *parsvlees*) gebruikt men enkel in het noorden van Nederlands-Limburg. Het WNT neemt *persvlees* op bij de samenstellingen met het werkwoord *persen*. Net zoals in *preskop* en *geperste kop* is het benoemingsmotief duidelijk het persen van het vlees.

◆ POS(TE)KOP, PASTEKOP

Poskop, *postekop* en *pastekop* zijn op de kaart met hetzelfde symbool weergegeven. Toch vormen ze elk drie mooi afgebakende gebieden. *Postekop* komt uitsluitend in Zeeuws-Vlaanderen voor, *poskop* is in de rest van Zeeland opgetekend en *pastekop* vinden we aan de Vlaamse kust (Oostende, Klemskerke, Varsenare en Lombardsijde).

Vroeger - en dat zien we nog weerspiegeld in de dialecten - bestonden naast *persen* ook de vormen *parsen* en *porsen* met dezelfde betekenis. *Poskop* is dus waarschijnlijk door wegvallen van de *r* uit *poroskop* ontstaan. In de Vlaamse dialecten valt de *r* in de uitspraak weg voor de medeklinkers *s* en *z*. Zo zegt men ook *ves* i.p.v. *vers*, *ges* i.p.v. *gers* (= 'gras'), enzovoort. Ook de variant *postekop* kan 'geperste kop' suggereren. In 'Taal in stad en land. Zeeuws' behandelt Van Driel het woord *postekop*. Hij vermeldt dat Van Dale niet goed wist waar het woord vandaan kwam en dus dacht dat er een *r* tussenhoorde. Wij zijn het hier zeker mee eens. In het Zeeuws zegt men ook *gos* voor 'gers' (= 'gras'), *vos* voor 'vers' en *kossemisse* voor 'kerstmis'. Bovendien bestond volgens het WNT vroeger naast *persen*/*pressen* ook de vorm *presten*. We kunnen dus vrijwel met zekerheid aannemen dat *postekop* gevormd is uit *porsten*.

Postekop lijkt ook heel goed op het West-Vlaamse *pastekop*, dat op een werkwoord *parsten* 'persen' moet teruggaan. In het WNT vinden we dan ook het citaat van 't *parssen van hoofdvlees tot eene kaes*. De vorm *pars-* als eerste deel in woorden voor 'hoofdkaas' horen we ook in Limburg.

4. WOORDEN I.V.M. HET FIJNHAKKEN VAN VLEES

Bij sommige benamingen is het benoemingsmotief het fijnhakken van het vlees, vóór het tot hoofdkaas geperst wordt. De woorden *kipkap*, *gekapt* en *haksel* worden ook gebruikt als dialectbenamingen voor een ander soort fijn-gemalen vlees, nl. 'gehakt'. Van Dale omschrijft *gehakt* als: 'fijngehakt of fijngemalen vlees dat, m.n. tot een bal of balletjes gekneed, gekookt of gebraden genuttigd wordt'.

◆ KIPKAP

Kipkap is verspreid opgetekend, maar het ontbreekt in de westelijke dialecten. Het is bekend in de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant, Belgisch-Limburg en de streken rond Aalst en Dendermonde. In Nederlands-Limburg wordt het zelden gebruikt en in Noord-Brabant hebben we één opgave (Bladel). Op een aantal plaatsen in Belgisch-Limburg werd ook de benaming *kipkop* opgetekend.

De benaming *Kipkap* wordt niet alleen gebruikt voor 'fijngehakt of fijngemalen vlees', maar ook voor 'onder elkander gekapte, gehakte afval van vleesch; haksel van ingewan-

den van geslacht (lever, longen, hart, enz.) tot een stoofsel bereid of in den vorm van hoofdvleesch (...).' (WNT). In verband met *kipkap* merkt het *Idioticon* van het Antwerpsch Dialect nog op: 'kipkap maken van den afval van vleesch.' Strikt genomen is *kipkap* dus niet exact hetzelfde als hoofdkaas, het is eerder een soort van minderwaardige hoofdkaas, bereid met afvalvlees. Volgens het Zuid-Oostvlaanders *Idioticon* wordt *kipkap* in die streek ook gebruikt voor 'onsamenhangende praat', zoals in 'Wat da' ge dor vertelt, en es mor kiepkap'.

Het werkwoord *kipkappen* werd gevormd door herhaling van de lettergreep *kap* met klinkerwisseling. Goossens (1988:5) spreekt van *klanksymbolische reduplicatie*. Op deze wijze ontstond een zogenaamd frequentatief, een werkwoord waarmee een zich herhalende handeling wordt aangeduid: het telkens opnieuw hakken of kappen. Andere werkwoorden die op die manier gevormd werden, zijn *zigzaggen*, *kiskassen* (= 'platte steentjes keilen'), enzovoort. De uitspraakvariant *kipkop* werd mogelijk gevormd onder invloed van de benaming *kop*.

◆ HAKSEL

Haksel komt vrij vaak voor in de westelijke helft van Noord-Brabant. We noteerden het ook in Nieuwmoer, een Antwerpse plaats net aan de grens. *Haksel* is een afleiding van het werkwoord *hakken*. Het woord betekent niet alleen 'fijngehakt vlees', maar het wordt ook overdrachtelijk gebruikt voor 'een gerecht met fijngehakt vlees' (WNT).

◆ KORT

In het noorden van de Denderstreek komt het woord *kort* voor. Het wordt vaak uitgesproken als *ket* of *kit*. Schuermans omschrijft het woord in zijn *Algemeen Vlaamsch Idioticon* expliciet als 'kort en klein gehakt vlees van onder andere lever, longen en hart'. Verder vinden we er ook dat het een synoniem is voor *kipkap*. Het WNT kent *kort* in de betekenis 'haksel, afval', maar dan gaat het eigenlijk over kleine stukjes gehakt veevoeder, zoals ook te vinden in *kortvoer*. Ofwel ontleent *kort* zijn naam dus aan het feit dat het een minderwaardige versie van hoofdkaas is, bereid met 'afval'; ofwel is het benoemingsmotief vooral de handeling hakken, het 'kort en klein' maken van het hoofdvlees.

◆ GEKAPT

Gekapt in de betekenis 'hoofdkaas' is vooral een Brabants woord. Het werd enkel opgegeven in de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant, maar het wordt niet zoveel gebruikt en er is ook geen echte gebiedsvorming te zien op de kaart.

Gekapt is afgeleid van het werkwoord *kappen* in de betekenis 'fijnhakken'. Volgens het WNT is het Noord-Nederlandse synoniem *hakken* onbekend 'in de volkstaal van Zeeuws-Vlaanderen en Vlaams-België'. M.a.w.: in de Zuid-Nederlandse dialecten zegt men altijd *kappen* en nooit *hakken*, vandaar dat *gekapt* er ook een gebruikelijk dialectwoord is voor 'gehakt'. In Van Dale krijgt *gekapt* dan ook het label 'gewestelijk'.



5. OVERIGE WOORDEN

Volgende benamingen zijn niet in een van bovenstaande categorieën onder te brengen.

◆ FRUT

Frut is vooral opgetekend in de provincie Antwerpen. Het woord slaat volgens het WNT op 'afval van vlees, fijngehakt vlees of gehakt'. Het Idioticon van het Antwerpsch dialect geeft de verklaring 'kipkap, afval van vleesch dat, ondereengekapt en gezoden bij de verkensbeenhouwers verkocht wordt'. *Frut* slaat dus ook op een minderwaardig soort hoofdkaas, gemaakt in de slagerij. In sommige Antwerpse dialecten wordt *frut* ook gebruikt voor 'gehakt'.

Het WNT verwijst voor de etymologie van *frut* naar het woord *fruts*, dat ontstaan zou zijn uit *pruts* en ook verwant is met *frul*. Al deze benamingen slaan op iets onbenulligs, nietigs.

◆ GEROOST

In het Waasland en het Land van Hulst in Zeeuws-Vlaanderen vinden we *geroost*, vaak uitgesproken als *groost/groest* of *gruust*. Joos vermeldt in zijn Waas Idioticon dat men van *geroost* al lachend zegt dat het vlees is ‘dat niet aan de haak kan hangen’. Hij geeft ook mee dat het een product van de *vleeschhouwer* is. Marcel Pieters, de auteur van het Lokers Woordenboek geeft de volgende omschrijving: ‘gemalen (gekookte) maag, longen, dikke darm, azijn en rode kleurstof. De bereidingswijze is net dezelfde als voor hoofdkaas’.

Geroost is mogelijk afgeleid van het werkwoord *roosten*, dat ‘roosteren’ of ‘braden’ betekent (vgl. het woord *gebraad*) en zou dus verwijzen naar het bereidingsproces van de hoofdkaas. Debrabandere verdedigt in zijn Oost- en Zeeuws-Vlaams Etymologisch Woordenboek een andere etymologie. Hij denkt dat het woord afgeleid is uit het Oudfranse *croste*, afgeleid van het Latijn *crusta* en in het Frans *croûte* ‘korst’ geworden. Het woord had vanaf de twaalfde eeuw een culinaire betekenis. Het betekende eerst ‘de pastei, de gebakken deegkorst die met een vleesbereiding gevuld wordt’. Daarna sloeg *croste*, *croûte* op de vleesvulling zelf.

◆ FLUBBES - WAGGELEMANNES

Omdat *flubbes* en *waggelmannes* in hetzelfde gebied voorkomen en om het kaartbeeld niet te overbelasten, worden ze met hetzelfde symbool weergegeven op de kaart. Beide benamingen werden opgegeven in het uiterste zuidoosten van de Limburgse dialectgroep, aan de grens met Duitsland. Een variant *löbbes* is opgetekend in Klimmen.

Het Akense dialect kent de vorm *flöbbes* ook in de betekenis ‘hoofdkaas’. Dit trefwoord is in het Rheinisches Wörterbuch te vinden bij *flöppen*, dat onder andere ‘licht met de vlakke hand slaan, in het bijzonder tegen loshangende kleren zodat zij flapperen’ betekent. Het lillende, trillende voorkomen van het gerecht heeft mogelijk een rol gespeeld in de naamgeving.

Ook *waggelmannes* zou zijn naam ontleenen aan het ‘waggelende, schuddende’ voorkomen van de hoofdkaas. Het woord is terug te vinden in het Akense dialectwoordenboek en in het ‘Wörterbuch der Eschweiler Mundart’ dat online raadpleegbaar is. In het Akense woordenboek komt ook nog de benaming *tseddervleasj* voor, dat letterlijk ‘siddervlees’ betekent.

◆ ZULT

Zult is het algemeenste woord in Noord-Brabant. Een paar keer zien we het in Zeeland en Nederlands-Limburg opduiken. Volgens het WZD is het op de Zeeuwse eilanden niet inheems. In het noordoosten van West-Vlaanderen komt de ontronde vorm *zilte* voor.

Oorspronkelijk betekende *zult* 'zout water', waaruit zich al vroeg de betekenis 'in zout ingelegd, zout vleesgerecht' ontwikkelde. Het WNT kent *zult* ook 'inzonderheid als benaming voor een vleeschgerecht van gekookt vleesch, vnl. van den varkenskop, ingelegd in azijn, zout en kruiden, dat men met het nat in vormen laat stollen; hoofdvleesch, hoofdkaas.' Volgens Goossens (1988: 5) is *zult* in Limburg niet exact hetzelfde als hoofdkaas. Hoofdkaas werd tijdens de huisslacht door de boeren zelf gemaakt, maar *zult* is een slagersproduct. Het zou bovendien sterker gekruid zijn dan hoofdkaas.

◆ KAAN

Op een aantal plaatsen in de Denderstreek en op twee plaatsen in Vlaams-Brabant (Gooik en Pamel) werd de benaming *kaan* opgegeven. Dat is op het eerste gezicht wat vreemd, want *kaan* (meestal in de verkleinvorm *kaantje*) is in de standaardtaal en in de dialecten vooral bekend als: 'overblijfsel van uitgebraden vet of spek, stukje uitgebraden vet, ook wel stukje hardgebakken spek of vlees, vroeger wel als broodbeleg gegeten' (Van Dale). We hebben hier waarschijnlijk te maken met een minderwaardige soort hoofdkaas waarin stukjes uitgebraden vet of spek (*kaantjes* dus) verwerkt zijn. Die verklaring wordt versterkt door wat we in het Oostends Woordenboek lezen bij het lemma *doef*: 'soort zeer goedkope pastekop; hoofdkaas bestaande uit gemalen zwijnenvellen, 'krakels' (*kaantjes*), wat vleesafval en veel beendergelatine. De grote kom 'doef' werd 10 centiem verkocht'.

Volgens het WNT stamt *kaan(tje)* af van het Middelnederlandse *cade*, waarvan de grondbetekenis wellicht 'overblijfsel (residu); (vuil) bezinksel, bezaksel, afzetsel' was.

6. WOORDEN DIE NIET OP DE KAART STAAN

Tot slot bespreken we nog een aantal benamingen die niet voorkomen op de kaart, omdat ze minder dan vier keer werden opgegeven, en/of omdat ze naar een heel specifieke soort hoofdkaas verwijzen.

◆ PENSEN

Pensen kennen we vooral in de betekenis van 'bloedworst'; als dialectwoord voor 'hoofdkaas' is het minder bekend. Het komt voor in de streek van Aalst, in Gent en in Brugge. Het lijkt er dus op dat het vooral in en rond steden bekend is. Het Gentse dialectwoordenboek van Lievevrouw-Coopman neemt het op in de volgende betekenis: 'maag, hart en longen van het zwijn, gehakt en gekookt (...) Men noemt de pens ook 'fricandon van den arme' of 'weversfricandon'. Hieruit kunnen we afleiden dat het ging om een minderwaardige soort van hoofdkaas, waarbij vooral orgaanafval (*pensen* = 'darmen') gebruikt werd in plaats van de kop van het varken.

◆ TÊTE DE VEAU

De Franse term *tête de veau* komt voor in Gent en in het zuidoosten van West-Vlaanderen. We moeten echter heel voorzichtig zijn met dit Franse woord. De bereiding van *tête de veau* is verschillend van de hoofdkaas die wij hiervoor beschreven. Er wordt immers gekruide tomatensaus gebruikt in deze bereiding. Dus niet alleen de smaak, maar ook de kleur is verschillend. Hoewel de letterlijke vertaling van *tête de veau* 'kalfskop' is, wordt bij de bereiding minstens even vaak varkensvlees gebruikt. Voor sommige informanten is er misschien betekenisoverdracht geweest van de iets specialere bereiding naar het gewonere 'hoofdkaas'.

◆ HÛRE

Op een paar plaatsen in Belgisch-Limburg werd het Franse *hûre* opgegeven. Volgens Goossens (1988: 5) bewijst het gebruik van een Franse term dat we hier, net als bij *zult*, met een slagersproduct te maken hebben. *Hûre* betekent in het Frans naast 'hoofdkaas' ook '(afgesneden) kop, bv. van wild of van een grote vis' en 'tronie, smoel'.

BLOEDWORST

Gegrilde pensen met appelsalade

(Peter De Clercq)

4 schijven dikke bloedworst
4 witte pensen
3 appels
2 el cashewnoten
2 el rozijnen
1 kaneelstok
3 el rietsuiker
50 g appelstroop
1 dl vruchtenazijn

Wrijf de pensen in met kruidenolie en strooi er Provençaalse kruiden over. Schil de appels en snij ze in blokjes. Stoof de blokjes appel aan in een klomp goede boter. Doe er de rietsuiker bij met de kaneelstok en voeg de noten en rozijnen toe. Laat nog één minuutje stoven.

Breng de appelstroop in een pannetje aan de kook en voeg de vruchtenazijn toe. Laat één minuut koken.

Plaats de schijven worst tussen een grillklem en bak drie minuten op de hete grill. Dien op met de appeltjes en druppel de saus erond.

Tip: in plaats van azijn kun je in de saus ook appeljenever gebruiken: mmmm!

Bloedworst

(Ons Kookboek 1964)

varkensbloed
longen, hart, enz.
afsnijdsels van spek en mager vlees
oud wit brood
zout
peper
foelie
gemalen kruidnagel
ajuin naar verkiezen



Maal of hak het vlees fijn en meng het met het wit brood, het bloed, de kruiden en desgewenst met de fijngemalen ajuin.

Meng alles goed dooreen tot een dikke brij en vul de gereinigde vellen. Het mengsel mag niet vast zijn, eerder nogal dun, dan worden de pensen gemakkelijker gemaakt; ze stijven overigens later toch op, daar het eiwit van het bloed bij het koken stolt.

Prik de bloedworst met een naald en leg ze in veel kokend water. Schuif de ketel opzij, zodat het water gedurende 15 tot 20 minuten zacht blijft koken. Hard koken doet de vellen barsten. Neem de worst uit het water en laat ze voorzichtig drogen en opstijven. Men mag de darmen niet te sterk vullen, anders barsten ze.

Men kan bij de bloedbrij ook vetkaantjes mengen. De gekookte bloedworst bewaart men enkele dagen onder vet, maar best in de diepvriezer. Best niet steriliseren.

Pensen

Zwarte pensen, witte pensen, grijze pensen. Er bestaan zelfs groene en gele pensen. Elke zichzelf respecterende slager in Vlaanderen of Wallonië, in Bourgondië of de Elzas, in Luxemburg of de Oostkantons maakt ze en biedt ze met name in de wintermaanden aan. In de Franstalige streken noemt men ze *boudin*.

De zwarte zie je het meest. Het zijn bloedworstjes en ze worden al gemaakt sinds de oudheid. De basis is door de eeuwen heen dezelfde gebleven; de verfijning is per streek (soms per dorp) verschillend. Het komt er in principe op neer dat je van de basisingrediënten gelijke delen gebruikt. “Van alles evenveel, gekruid met van alles een beetje.” En die ingrediënten zijn: bloed, vet en gestoofde uien. Als kruiden gebruikt men in ieder geval foelie en tijm. De farce wordt vervolgens in een varkensdarm gestopt en in water gekookt.

De witte pensen behoren in feite tot de familie van de kookworsten, maar culinair worden ze gekoppeld aan de zwarte pensen. Ze bestaan uit varkensvlees en brood (of

meel). De grijze pensen bevatten gekookt vlees, keelspek en slachtafval (maar dat laatste geldt ook vaak voor de andere). De groene zijn familie van de witte, maar er is een overdaad aan kool toegevoegd. De gele pensen heb ik nooit gezien, maar in de middeleeuwen hoorden ze bij elk luxe winterbanket. Ze kregen hun kleur door het gebruik van saffraan. Ga je uit van een basisworstje dan heb je weinig bijzonders. Waar het op aan komt is de verfijning. En daar heeft elke pensenmaker zo zijn eigen idee over. Mogelijke toevoegingen zijn: appel, honing, room, suiker, kool, prei, muskaat, laurier, kaantjes, pekervlees, bonenkruid, enzoverder enzovoort... Enfin, je snapt het al, alles kan en de verhoudingen maken de smaak.

Je bakt pensen in de pan, in zijn geheel, of in schijfjes. Traditioneel stoof je een appeltje mee. Ook vind ik ze heerlijk met appel- of perenstroop, maar hartig kan ook. Aangezien de worstjes al gekookt zijn, kun je ze ook koud eten.

Paul Verhees (weblog Ministerie van Eten en Drinken)

Uit Ons Kookboek: 'de slacht' (2)

Net als bij het artikel HOOFDKAAS, citeren we hier een aantal fragmenten over 'de slacht' uit Ons Kookboek van 1964.

Het bloed

Het opgevangen bloed moet onmiddellijk, best met een houten stok, duchtig geroerd worden om het stollen te voorkomen. Een greep zout of een geut azijn helpen hier-toe eveneens.

Reinigen van de darmen

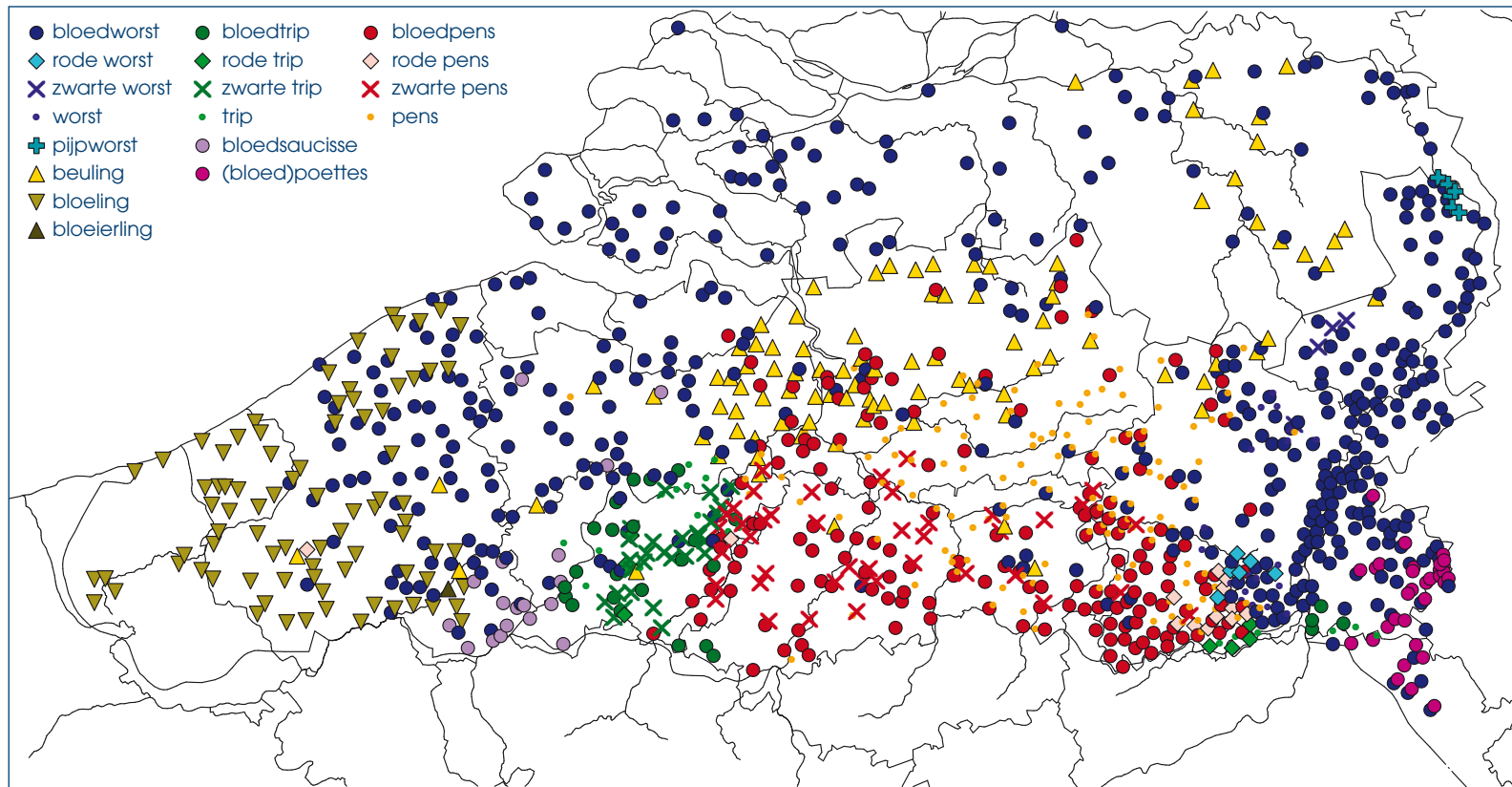
Wil men sterke vellen verkrijgen, dan moeten de darmen goed leeg zijn; daarom moet men het varken goed laten uitvasten vóór het geslacht wordt. Darmen moeten, vooral in de zomer, onmiddellijk na het slachten gereinigd worden. Ze worden eerst aan de buitenzijde van het vet ontdaan, terwijl ze nog warm zijn; hierbij wordt er vooral op gelet dat men de buitenste huidlaag niet beschadigt; anders bestaat het gevaar dat de worsten bij het koken gemakkelijk barsten. Nadat het vuil eruit verwijderd is, worden de darmen omgekeerd, herhaalde malen in lauw water gespoeld en direct in zuiver lauw water gelegd. Daarna worden ze afgeschraabd: men legt ze op een plankje en verwijdert het aan de binnenkant klevende slijm. Hiervoor gebruikt men een stomp mes of een lepel. Men kan het slijm ook met behulp van zout afwrijven.

Is deze bewerking ten einde, dan worden de darmen nog enige malen in lauw water uitgespoeld en wordt de goede kant naar buiten gekeerd. Vervolgens worden ze in water bewaard tot aan het gebruik. (...) De dunne darmen worden gebezigd voor worst, witte pens en bloedpens; de dikke darm voor leverworst.



(Foto: slagersgereedschap)

Dialectkaart bloedworst



Dialectbenamingen

Bloedworst is een donkerkleurige worst die zijn naam dankt aan het varkensbloed dat gebruikt wordt bij de bereiding. Naast bloed bevat de worst ook 'een mengsel van fijnge-sneden vlees, meel of fijngemaakt brood, niervet en spe-cerijen' (WNT). Die bereiding wordt vervolgens in een var-kensdarm gestopt en gekookt.

1. WORST-BENAMINGEN

Op de kaart zien we dat *bloedworst* heel frequent voor-komt in het door ons onderzochte taalgebied, vooral in oostelijk West-Vlaanderen, een groot deel van Oost-Vlaan-deren en Zeeland, Noord-Brabant en Nederlands-Limburg. Ook in Belgisch-Limburg vinden we wat uitlopers. In Ant-werpen en Vlaams-Brabant zijn er nauwelijks attestaties. De uitspraak van *worst* is uiteraard niet overal hetzelfde: de *r* kan wegvallen, er kan al dan niet een sjwa volgen en de *o* wordt op veel plaatsen gerealiseerd als *u*, soms als *i* of *e*. Je hoort dus o.a. *worst*, *wost*, *woste*, *wust*, *wus-te*, enz. Ook *bloed* toont variatie, de *d* valt bijvoorbeeld geregeld weg. Wat onder *bloedworst* is samengebracht

op deze kaart, vertoont in het onderzochte taalgebied dus heel wat uitspraakvarianten. In twee kleine gebieden in Belgisch-Limburg (in het zuiden en in het noorden van de oostelijke helft) is het blijkbaar niet eens nodig om het specificerende element *bloed* aan het woord *worst* toe te voegen, om de bloedworst te benoemen. Misschien was bloedworst er vroeger de meest gegeten worstensoort. In andere gebieden maakt men het onderscheid tussen ver-schillende soorten worsten aan de hand van de kleur: we horen er *rode* of *zwarte worst*. *Rode worst* horen we vooral in het zuidoosten van Limburg, *zwarte worst* is dan weer te vinden in een klein gebied in Nederlands-Limburg en is een keer geattesteerd in Belgisch-Limburg (Opitter).

De benaming *bloedworst* is doorzichtig: bloed is immers het belangrijkste ingrediënt van deze worst. De benamin-gen *rode worst* en *zwarte worst* verwijzen uiteraard naar de kleur van deze worst, die zijn kleur krijgt door het bloed dat erin zit. *Rode* en *zwarte worst* contrasteren ook duide-lijk met de *witte worst* of leverworst die vroeger eveneens vaak op het menu stond, maar waar geen bloed aan te pas kwam.



2. TRIP-BENAMINGEN

De verspreiding van *trip* is ongewoon: het woord komt vaak voor in het zuidoosten van Oost-Vlaanderen, in de regio rond Aalst, en het duikt ook op in het zuiden van Limburg. In het tussenliggende Brabant is er geen enkele attestatie. Vermoedelijk gaat het hier om een woord uit een oudere taallaag dat enkel nog in de periferie van het oorspronkelijke gebied aanwezig is. Een nieuw woord uit het centrum heeft zich naar buiten uitgebreid. Wellicht heeft het Brabantse *pens* zich vanuit het centrum verspreid en het oudere *trip* verdrongen. Ook Goossens (1988: 8-9) merkt de brabantisering op: 'Het (= *pens*) blijkt in de besproken toepassing in West-Limburg door Brabantse expansie vorderingen te maken. Voorposten van de vernieuwing zijn Tongeren in het zuiden en Peer in het noorden. In Hasselt concurreert *bloedworst* nog met (*bloed*)*pens*, zoals ook uit het Hasselts woordenboek blijkt'.

Van Dale vermeldt bij het trefwoord *trijp* de vormvarianten *trip* en *triep*, alle gewestelijk in de betekenis 'bloedworst'. Andere betekenissen zijn 'maag of ingewand van een dier' en 'slachtafval'. Het WNT geeft als eerste betekenis van *trip*: 'ingewanden en andere minderwaardige of minderwaardig geachte delen van slachtvee, zoals maag, hart, lever en longen, op een bepaalde wijze gereedgemaakt voor consumptie (...) Bij uitbreiding in Vlaanderen voor een bepaalde soort van worst;

men bezigt den meervoudsvorm'. Volgens het Zuid-Oost-vlaanders Idioticon van Teirlinck betekent *trip* hetzelfde als het Franse *boudin*. Er bestaan twee soorten *tripen*: enerzijds de *witten trip*, 'gemaakt met een weinig vleesch, veel broodkruim en meer of min krenten'; anderzijds de *bloe'trip*, 'gemaakt met veel bloed, kruim van brood en ajuin'.

Trip is ontleend aan het Franse *tripe*, dat meestal in het meervoud *tripes* gebruikt wordt en 'ingewanden' betekent. Het is moeilijk een Latijns woord te vinden dat aan de basis van *tripe* kan liggen. Volgens Van Dale komt het mogelijk van het Arabische *tharb*, dat 'buikvlies' of 'ingewanden' betekent.

Er is bij *trip* dus, net zoals bij de benamingen voor 'kop, hoofdkaas', sprake van metonymie. De bloedworst wordt genoemd naar het omhulsel, een schoongemaakte varkensdarm. Mogelijk heeft ook een andere betekenis van *trip*, nl. 'slachtafval' invloed gehad op de naamgeving. In een bloedworst wordt dikwijls minderwaardig vlees van het geslachte varken verwerkt. Vaak wordt de voorbepaling *bloed* gebruikt om het onderscheid aan te geven met de *witte tripen*, die geen bloed bevatten.

3. PENS-BENAMINGEN

Goossens (1988: 8) merkte het al op in zijn artikel over de Limburgse varkenskermis: 'Tegenover het oostelijke *worst*-gebied ligt een westelijk *pens*-gebied'. *Pens* is duidelijk een Brabantse benaming die expansief is. We vinden de meeste *pens*-attestaties in de provincies Vlaams-Brabant en Antwerpen, en daarbij aangrenzend in het oosten van Oost-Vlaanderen (de Denderstreek en het Waasland) en de westelijke helft van Belgisch-Limburg. *Pens* kent dezelfde variatiemogelijkheden als *worst* en *trip*. De samenstelling *bloedpens* komt verspreid voor in het beschreven gebied, het simplex *pens* concentreert zich iets oostelijker en westelijker (er zijn weinig attestaties in het Waasland, de Denderstreek en het westen van de provincie Antwerpen), de nominale groep *zwarte pens* is typisch voor Vlaams-Brabant en de Denderstreek en de benaming *rode pens* ten slotte vormt een klein gebiedje in het zuidoosten van Belgisch-Limburg. Het is opmerkelijk hoe mooi geconcentreerd de benamingen *rode worst*, *rode trip* en *rode pens* voorkomen.

Pens betekent tegenwoordig in de eerste plaats (in vulgaire taal) 'buik, onderlijf met de ingewanden'. Daarnaast

slaat het volgens Van Dale ook op 'het eerste deel van de maag van herkauwende dieren', op 'darmen, ingewanden' en ten slotte op onze betekenis 'verse soort worst om te braden, bestaande uit met gehakt vlees (en meestal ook gekookt bloed) gevulde darm'. Het Antwerps, het Waas en het Hagelands Idioticon nemen *pens* op in de betekenis 'bloedworst'; het Leuvens woordenboek neemt *zwëtte pens* op. Dat laatste werk vermeldt ook *pènsekermis* voor 'feest na het slachten van een varken'. Volgens het Hagelands Idioticon zijn *pänsbiëst* (= *pensbeest*) en *pänszak* (= *penszak*) dialect voor 'slokker'.

Volgens het WNT bestonden in het Middelnederlands de vormen *pense*, *peinse* en *panse* naast elkaar. In verschillende Brabantse dialecten wordt *pens* nog steeds als *pans()* uitgesproken. *Pans* is ontleend aan het Franse *panse*, dat afstamt van het Latijnse *pantex* 'pens, buik'. Volgens het WNT berust de *e* van *pens* op een jongere ontwikkeling. De vorm met *a* is nl. ook terug te vinden in het Middelhoogduitse en het Friese *panse* en in het Engelse *paunch*. Het benoemingsmotief voor *pens* is dus hetzelfde als bij *trip*: de worst wordt genoemd naar het omhulsel, een varkensdarm.

4. OVERIGE BENAMINGEN

◆ BLOEDSAUCISSE

In het zuidwesten van Oost-Vlaanderen en het zuidoosten van West-Vlaanderen gebruikt men vaak *bloedsaucisse* (meestal zonder *d* in de uitspraak). Sporadisch komt het woord ook iets noordelijker in de provincie Oost-Vlaanderen voor. Vaak spreken de informanten het woord *saucisse* niet meer op zijn Frans uit, maar passen ze het wat aan, waardoor het als *sausietse* of *sosietse* gerealiseerd wordt. *Saucisse* is de Franse benaming voor 'worst'. Net zoals bij bloedworst verwijst *bloed* naar het belangrijkste ingrediënt in de bereiding. In het Gents Woordenboek krijgt *bloedsaucietje* een andere verklaring, nl. *bloendeke*, d.i. een vorming van *saucisson de boulogne*, een worst met paardenvlees.

◆ BLOELING, BLOEIERLING

Bloeling is frequent opgetekend in Frans-Vlaanderen en heel West-Vlaanderen, maar het is sterker vertegenwoordigd in het westen dan in het oosten. In Kortrijk is *bloeierling* geattesteerd. Debrabandere vermeldt in zijn Kortrijks Woordenboek nog *broeierling* als variant.

Het West-Vlaams Idioticon geeft bij *bloedling* de verklaring '(uitspr. *bloeling*) bloedworst, bloedbeuling, Fr. *boudin*'. Ook het Oostends Woordenboek neemt *bloelienk* op, met de verklaring 'bloedworst, worst van gekookt bloed, meel, ajuin'. Het Algemeen Vlaamsch Idioticon denkt dat het woord een vereenvoudiging is van *bloedeling*. Ook Debrabandere denkt in zijn West-Vlaams Etymologisch Woordenboek aan een afleiding op *-ling* van *bloed*. *Bloeierling* is iets moeilijker te verklaren. Een *d*-syncope met *j*-glijder is niet gewoon in het West-Vlaams, zeker niet in het Kortrijks. Mogelijk is hier sprake van een contaminatie met het werkwoord *bloeien*, *verbloeien* dat 'verschroeien, verbranden' betekent. *Verbloeien* is volgens Debrabandere via *r/l*-wisseling gevormd uit *verbroeien*. Ook de vorm *broeierling* is het gevolg van *r/l*-wisseling.



(Deze en volgende foto: © Tineke De Pauw)

◆ BEULING

De verspreiding van *beuling* 'bloedworst' beperkt zich grotendeels tot de Antwerpse regio, maar beslaat ook een klein deel van Oost-Vlaanderen (het Waasland), Noord-Brabant en Noord-Limburg. Ook hier lijkt *pens* echter aan een opgang bezig en is er sprake van concurrentie tussen de twee vormen.

Het WNT geeft voor *beuling* in de eerste plaats de verklaring 'darmen, ingewanden' en voegt eraan toe: 'in de algemeene taal van Noord-Nederland verouderd; in Zuid-Nederland wordt *beuling* nog gebruikt voor het ingewand van een dier'. *Beuling* wordt in Vlaanderen inderdaad in heel wat dialecten gebruikt in de betekenis 'darmen'. Daarnaast is *beuling* volgens het WNT ook een synoniem voor *worst*, 'een darm, volgestopt met gehakt varkensvleesch, op eene bepaalde wijze toebereid'. Het Waas Idioticon schrijft dat *beuling* een minachtende benaming is voor 'ingewanden' en daarnaast ook 'bloedworst' betekent. In die laatste betekenis komt ook de uitspraak *bulling* voor.

In het Middelnederlands bestonden al vormen als *bolinc* en *bodeling*. Ze zijn via het Oudfranse **bodel* 'ingewand' ontleend aan het middeleeuwse Latijn **botella* 'darmen, ingewanden', de meervoudsvorm van het Latijnse *botellus* 'worstje' dat zelf een verkleinwoord is van *botulus* 'worst'. We herkennen die oudere vorm bijvoorbeeld nog in een woord als *botulisme*, een voedselvergiftiging door het eten van bedorven spijzen, voornamelijk vlees of vis. De ziekte werd bekend toen in 1793 in het Duitse Wildbad dertien mensen ziek werden na het eten van een worst (EWN). De uitspraakvariant *beuling* (met *eu*) ontstond naar analogie van woordparen als *bogel-beugel*, *logen-leugen*, *molen-meulen*. De Nederlandse betekenis 'worst' kan niet uit het Latijnse *botulus* 'worst' overgenomen zijn, omdat die betekenis in het Frans en het middeleeuwse Latijn niet voorkomt. De oorspronkelijke Latijnse betekenis 'worst' is dus door een metonymische betekenisverschuiving (*beuling* = 'darm als omhulsel van de worst' > *beuling* = 'worst') uiteindelijk in het Nederlands weer opgekomen.

◆ BLOEDPOETTES, POETTES

In het zuiden van Nederlands-Limburg vinden we voor 'bloedworst' de benaming *(bloed)poettes*. Dat woord komt ook voor in de dialecten van de Voerstreek en in het Duitstalige deel van Luik.

Net als *beuling*, gaat *poettes* terug op de Latijnse vorm *botulus* 'worst'. De verspreiding van het woord *poettes* vormt een uitloper van een groot Rijnlands gebied. In het Akense woordenboek vinden we het grondwoord *poet* bijvoorbeeld terug in verwante woorden als *budden* ('maag van de koe') en *gebütt* ('ingewanden van het slachtvee en dan vooral long, lever, hart en nieren'). In de Voerstreek kent men samenstellingen als *poetesesòp* (= het water waarin de bloedworst gekookt werd en dat als soep werd gegeten) en *poetesekirmes* (het feest dat na het slachten van een varken werd gehouden). Dat laatste is in Vlaanderen beter bekend onder de naam *pensenkermis*.

◆ PIJPWORST

Pijpworst vormt een mooi geconcentreerd gebiedje in het noorden van Nederlands-Limburg. Het benoemingsmotief is hier de vorm van de bloedworst. *Pijpworst* slaat nl. op 'een kleine bloedworst, gemaakt van de dunste darmen'. Volgens een informant van het WLD wordt de benaming *pijpworstje* in Tegelen gebruikt voor 'een heel klein bloed- of leverworstje, gewoonlijk gemaakt met de laatste restjes worstvlees bij huisslachtingen, speciaal voor de kinderen'. Het WNT geeft bij *pijp* o.a. de verklaring 'als benaming voor cilindrische voorwerpen die van binnen niet hol zijn'. *Pijp* is ontleend aan het Romaanse **pipa*, wat sloeg op een buisvormig muziekinstrument. Het Latijnse *pipare* waarmee die vorm verwant is, betekent 'piepen'.



SNOEPEN

Gegrild fruit “Moeder babelutte”

(Peter De Clercq)

100 g babelutten (karamelachtige snoepen)
2 dl appelcider
50 g boter
1 appel, in schijfjes
2 schijfjes babyananas van 1 cm
1 el zure room
1 el ricotta
1 el bloedsuiker
4 amandelkoekjes
20 g marsepein

Doe de cider in een pannetje en smelt de snoepen erin, samen met de boter. Laat afkoelen.

Marineer de schijven fruit enkele uren in deze saus.

Doe de rest van de ingrediënten in een blender en mix alles tot marsepeinroom.

Grill de stukken fruit tussen een grillklem boven een matig hete barbecue en serveer met een lepel marsepeinroom

Madame Vandeven (cursiefje)

Wanneer ik aan de building voorbijkom – en dat gebeurt vrijwel elke dag – denk ik aan madame Vandeven. Zij heeft destijds mijn kinderjaren verblijd. En voor weinig geld. Haar man trok elke ochtend met een borstel en een emmer kalk de stad uit, de boerderijen langs, om de gevels te gaan “witten”. Maar daar kon je geen zes kinderen van te eten geven en daarom schoof zijn vrouw een houten tafeltje tot tegen het venster aan de straatkant en stalde daar de heerlijkheden op uit die ons, onderweg naar school, naar binnen moesten lokken.

Het was een van de kleinste huisjes van de stad en wie nog het echte oude dialect spraken, zegden dat je er overheen kon plassen. Het aanbod snoep was niet groot; het waren trouwens de crisisjaren dertig, maar zij kende perfect onze budgettaire mogelijkheden. In kartonnen dozen lagen zwarte belga’s, gedroogde bruine zoethoutstokken, zachte roze en witte spekken, hosties met prikkelend zuur poeder gevuld, geribde drop in zwarte rolletjes die wij schoenveters

noemden, heftig gekleurde knickers waar onervaren kameraadjes al meteen hun tanden op stuk beten. Wij, de kenners, wisten wel beter.

Wanneer je met je tong zo een knikker heen en weer in je mond liet rollen, kon je er makkelijk tot driekwartier puur genot aan hebben. En je kreeg vijf knickers voor een kwartje. Reken je winst maar even uit. Zoethoutstokken duurden natuurlijk het langst, tot een hele halve dag zelfs, maar er bleef daarna dan wel nog urenlang een nare wrange smaak in je mond hangen. En je kreeg de houtvezels niet van tussen je tanden. Het zwaarst op ons budget wogen de repen chocola, maar in elke reep zat dan ook wel een gekleurd prentje met de grote renners van toen: Romain en Sylveer Maes en Gust Danneels en Braspenninck en Poeske Scherens en Lapébie. Onze goden van toen. Het snoepwinkeltje van madame Vandeven was een oase in ons leven.

Op een dag dreigde echter een ramp. Een vriendje had bij hem thuis in een gesprek van zijn moeder met de buurvrouwen toevallig gehoord “dat bij madame Vandeven alles was weggehaald”. En toen waren ze allemaal erg geschrokken en ze hadden meewarig het hoofd geschud.

Wij renden met vier tegelijk naar het winkeltje en zagen meteen dat het een loos bericht betrof en dat alles er nog lag. Terug thuis bracht mijn vriendje trots en buiten adem het verblijdend bericht. “Het is niet waar, hoor, want wij zijn gaan kijken, ze hebben bij madame Vandeven niks weggepakt, alles ligt er nog.” Zijn moeder en de buurvrouwen waren niet eens blij; ze keken alsof het buiten donderde en wij begrepen er niets van.

Nog elke dag kom ik aan de building voorbij. Twintig deurbellen zijn er wel, maar ik ken er niemand. Ik zou niet weten bij wie ik moet aanbellen voor roze of witte spekken. En ze zullen de schouders ophalen als ik vraag of madame Vandeven hier toevallig woont. Het moeten destijds profetische woorden geweest zijn. Ze hebben echt alles weggehaald.

Jos Gysen

In ‘Madame Vandeven’ roept radio- en tv-maker Jos Gysen herinneringen op aan het snoepwinkeltje uit zijn kindertijd. Snoepwinkelvrouwtjes als Madame Vandeven hadden vroeger een bijzondere status bij de jeugd die er wekelijks een portie snoep kwam kopen.

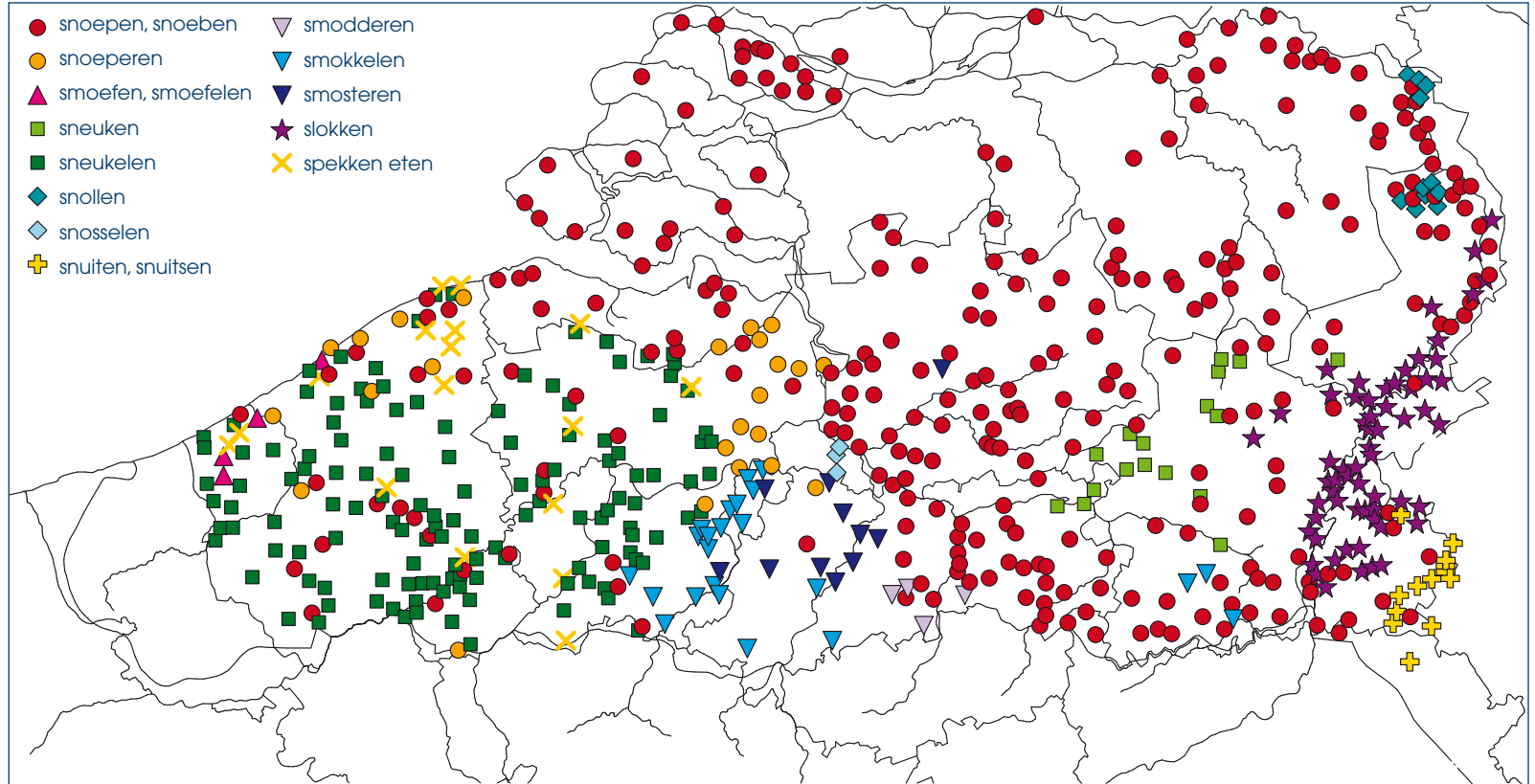
In Gent was bijvoorbeeld het snoepwinkeltje *Katrien* bij de Sint-Michielskerk legendarisch. De uitbaatster, altijd *Katrien* genaamd, zette haar voordeur half open en schoof er een toonbank tegen. Daarop stonden drie glazen bokaalen met *katrienspekken*: een bokaal met witte, één met zwarte en één met zwarte én witte. Een zekere Katrien Vandermaele bedacht het recept rond 1870 en daarna werd het doorgegeven van moeder op dochter, of beter: van *Katrien* op *Katrien*. In 1984 kreeg Elsa Guyssens, de laatste *Katrien*, van de Gentse Sosseteit een 'handje', een onderscheiding voor verdienstelijke Gentenaars.

Tegenwoordig zijn er niet veel traditionele snoepwinkeltjes meer en ook de oude snoepwinkeljuffrouw bestaat (bijna) niet meer. Laat staan dat we nog wat *zure spekken* en *poepatjes* kunnen kopen voor een halve frank. Wat tot op heden wel bewaard is gebleven, zijn de talrijke dialectbenamingen voor 'snoepen'. Al is het lang niet zeker dat ook de komende generaties snoepers nog zullen *sneukelen*, *smosteren* en *snuiten*.



Adrien Prosper (weduwnaar van Elsa Guyssens) en zijn medewerkster Julie De Vetter, de laatste uitbaters van het snoepwinkeltje 'Katrien' (© Arthur De Decker).

Dialectkaart snoepen



Dialectbenamingen

KLANKSYMBOLIEK

Wanneer we de dialectwoorden voor 'snoepen' bekijken, dan valt meteen op dat ze bijna allemaal beginnen met de medeklinkercombinatie *sn-* of *sm-*. We hebben hier waarschijnlijk te maken met *klanksymboliek*, het suggereren van begrippen door het gebruik van een bepaalde klank. Woorden die met *sn-* of *sm-* beginnen, roepen vaak de associatie op met 'iets scherp dat naar voren steekt'. Dat is bijvoorbeeld het geval voor de substantieven *snavel*, *snoet*, *snuit*, *smikkel* en *smoel*, die allemaal 'neus' of 'mond' betekenen en voor de werkwoorden *snuffelen*, *snateren*, *sniffen*, *snurken*, *smakken* en *smikkelen*, die alle verwijzen naar een handeling die met de neus of mond gebeurt. Het hoeft geen uitleg dat ook *snoepen* in al zijn dialectische vormen met de mond te maken heeft.

FREQUENTATIEVEN

Wat ook opvalt, is dat veel van de dialectwoorden voor 'snoepen' zogenaamde *frequentatieven* zijn, werkwoorden die wijzen op een herhaalde beweging. Ze zijn afgeleid van een ander werkwoord en hebben het achtervoegsel *-eren* of *-elen*. Voorbeelden van andere frequentatieven zijn: *bibberen* (< *beven*), *stotteren* (< *stoten*), *hakkelen* (< *hakken*), *trappelen* (< *trappen*), enzovoort. Het spreekt voor zich dat snoepen een frequentatieve bezigheid is: je slikt het snoepgoed niet zomaar in, maar kauwt het eerst herhaaldelijk. Als we zeggen dat iemand aan het snoepen is, betekent dat bovendien meestal dat die meerdere snoepjes na elkaar aan het eten is.



◆ SNOEPEN - SNOEPEREN

Het standaardtalige *snoepen* (soms *snoeben*) vinden we verspreid op de kaart terug. In de provincies Zeeland, Noord-Brabant en Antwerpen, in het oosten van de provincie Vlaams-Brabant en in bepaalde gebieden van Belgisch-Limburg kent het woord weinig of geen concurrentie van andere dialectbenamingen. We kunnen er dus van uitgaan dat *snoepen* in die gebieden een oorspronkelijk dialectwoord is. Ook in Oost- en West-Vlaanderen en in het westen van Vlaams-Brabant werd *snoepen* enkele keren opgegeven, maar in die provincies zijn er duidelijk andere dialectbenamingen die meer voorkomen. Waarschijnlijk hebben sommige informanten het standaardtalige woord opgegeven. Ook in het grootste deel van Belgisch- en Nederlands-Limburg is *snoepen* niet het belangrijkste dialectwoord. Het frequentatief *snoeperen* is typisch voor het Waasland. Er zijn ook enkele attestaties in West-Vlaanderen, vooral langs de kust.

Volgens het WNT zou *snoepen* door klankwisseling ontstaan zijn uit *snapen/snappen*, wat 'happen, ergens naar bijten' betekent. In West-Vlaanderen bestond vroeger ook de vorm *snaperen* (zie verder). Opmerkelijk is dat *snoepen* naast de

neutrale betekenis 'kleine lekkernijen, inzonderheid zoetigheden, koekjes, enz. eten of plegen te eten' ook nog twee andere betekenissen oproept. Ten eerste roept *snoepen* vaak de gedachte op aan 'heimelijk eten van iets waarop men geen recht heeft of dat verboden is', bijvoorbeeld in de zin: 'Wie heeft er van de peren gesnoept?' (Van Dale). Ten tweede gebruikt men *snoepen* soms ook in de betekenis 'een overspelige of verboden liefdesrelatie hebben'. Zo is een *snoeper* niet noodzakelijk iemand die graag snoept, maar ook wel een vrouwengek, iemand die uit is op een pleziertje. Men spreekt meestal van een *oude snoeper*. We zullen zien dat ook andere dialectwoorden voor 'snoepen' diezelfde betekenissen krijgen.

Sommige informanten uit de Antwerpse Kempen en uit Belgisch- en Nederlands-Limburg gaven de uitspraakvariant *snoeben* op. We vinden *snoeben*, *snoebelen* en *snoebelen* als aparte trefwoorden in het *Idioticon* van het Antwerps Dialect, met de verklaring 'gedurig snoeperijen eten'. Afleidingen zijn *snoebelèèr* (= *snoebelaar*) en *gesnoebel*. Het WNT neemt ook nog de varianten *snoebelen* en *snoebelen* op en zegt dat die vormen vooral in de Friesgetinte dialecten voorkomen.

Het West-Vlaams Idioticon geeft voor *snoeperen* de omschrijving ‘hetzelfde als snoepen’ en wijst op de variant *snaperen*, wat ‘fruit en lekkernijen eten’ betekent, bijvoorbeeld in de zin: ‘Die jongen snapert geheele dagen.’ Afleidingen zijn *snaperachtig*, *snapergoed*, *snaperij* en *snaperig*. Vandaag herkennen we de variant *snaperen* nog in het standaardtalige *versnapering*. Nog volgens het West-Vlaams Idioticon zijn *snoeperen* en *snaperen* verwant met *snutteren*, wat ook ‘veel lekkernij eten’ betekent. Onze informanten gaven echter geen van beide dialectwoorden op. Het zijn waarschijnlijk oudere dialectbenamingen die vandaag (haast) niet meer gebruikt worden. Het Oostends Woordenboek vermeldt naast *snoeperen* ook de uitdrukking *snoepergoeste hén* (‘zin hebben om te snoepen’) en de samenstelling *snoepermuule* (‘iemand die graag snoept’). Ook in het Waas Idioticon vinden we *snoeperen*, met de voorbeeldzin ‘De kinderen snoeperen geweldig op de kermis.’

◆ SNEUKEN – SNEUKELLEN

Sneukelen is een typisch Vlaams dialectwoord. We vinden het in heel West-Vlaanderen en het grootste deel van Oost-Vlaanderen (uitgezonderd het Waasland en de Denderstreek). Ook in Oost-Zeeuws-Vlaanderen werd het woord een paar keer opgetekend. In Zele gebruikt men de uitspraakvariant *sneukeren* en in Brugge spreekt men van *snoekeren*. *Sneuken* wordt vooral in het noordwesten van Belgisch-Limburg gebruikt. We vonden ook één attestatie in Nederlands-Limburg (Tungelroy) en drie op de grens van Vlaams-Brabant en Belgisch-Limburg (Diest, Scherpenheuvel en Schaffen). Opmerkelijk is dat *sneuken* en *sneukelen* twee mooi afgebakende dialectgebieden vormen die behoorlijk ver uit elkaar liggen.

Zowel *sneuken* als het frequentatief *sneukelen* krijgt in het WNT de betekenissen ‘snoeperen, smikkelen, peuzelen’ en ‘snuffelen’. *Sneukelen* kan bovendien ook ‘heimelijken of verboden minnehandel of minnespel plegen’ betekenen en in het Limburgs Idioticon krijgt *sneuken* de betekenis ‘aanhoudend om iets (lekkers) bedelen’.

Sneuken/sneukelen zou verwant zijn met *snakken/snaken* (in de betekenis 'happen'), net zoals *snoepen* verwant is met *snappen/snapen* (zie boven). *Snaken* betekent in het West-Vlaams naast 'happen' ook 'vurig begeren' (West-Vlaams Idioticon). Het Etymologisch Dialectwoordenboek van Weijnen wijst ook op verwantschap met woorden uit andere talen. Zo is *sneuken/sneukelen* verwant met het Opperduitse *schnauken* ('snuffelen, snoepachtig zijn'), het Zweedse *snoka* ('snuffelen') en het Engelse dialectwoord *to snook* ('bespeuren'). *Schnauken* en *snaken* hebben waarschijnlijk dezelfde oorsprong, want zowel in het Middelnederlands als in het Middelhoogduits bestond er een vorm *snacken*. Al deze woorden bevatten de connotatie 'iets dat heimelijk gebeurt'. Het WNT merkt op dat de vorming van het frequentatief *sneukelen* mogelijk beïnvloed is door de benamingen *smikkelen* en *smokkelen*.

Het Zeelse *sneukeren* en het Brugse *snoekeren* zijn te verklaren door een in de taalkunde bekend fenomeen, namelijk het wisselen van de likwieden *r* en *l*. Meestal gebeurt dit wanneer in een woord twee dezelfde likwieden voorkomen. Men heeft dan (vooral in gesproken taal) de neiging om een van de twee te vervangen, omdat dat ge-

makkelijker uit te spreken is. Twee bekende voorbeelden zijn *sleuter* i.p.v. *sleutel* en *leper* i.p.v. *lepel*. Frequentatieven eindigen altijd op *-elen* of *-eren*. Gezien het gemak waarmee taalgebruikers de likwieden omwisselen, is het niet verwonderlijk dat de *l* van een frequentatief soms een *r* wordt of omgekeerd, zoals in *sneukeren* en *snoekeren*. Andere voorbeelden van zo'n *l/r*-wissel zijn: *snipperen* en *snippelen* ('in kleine stukjes snijden'), *kantelen* en *kenteren*, *schemeren* en het West-Vlaamse *schemelen* ('schitteren, flikkeren'), *wandelen* en het Middelnederlandse *wanderen* (vgl. het Engelse *to wander*, 'rondzwerven'), *donkeren* en het Middelnederlandse *donkelen* ('donker worden', vgl. het Duitse *dunkel*, 'donker'). Volgens het West-Vlaams Idioticon zou *sneukeren* ook in West-Vlaanderen voorkomen, maar dat wordt niet bevestigd door onze gegevens.

◆ SMOKKELEN – SMOEFELEN

De dialectbenaming *smokkelen* is typisch voor de Denderstreek. Daarnaast vonden we ook drie attestaties in Vlaams-Brabant (Heikruis, Anderlecht en Sint-Genesius-Rode) en in Belgisch-Limburg (Kortesseem, Tongeren en Wellen). In die Limburgse plaatsen zegt men niet *smokkelen*, maar *smoegelen*. *Smoefelen* is een vrij zeldzaam dialectwoord voor 'snoepen'. Er zijn slechts vier attestaties: drie in Veurne-Ambacht (Nieuwpoort, Veurne en Bulskamp) en één in Oostende.

Smokkelen krijgt in het WNT onder andere de omschrijvingen: 'zich (heimelijk) te goed doen; snoepen; met smaak en smakkend eten' en 'heimelijk vrijen'. De 'snoepen'-betekenis van *smokkelen* vinden we ook terug in het Zuid-Oostvlaanders Idioticon, met de voorbeeldzin: 'Ze smokkelt de g'heelen dag.' Dat boek geeft ook een aantal mooie samenstellingen voor 'iemand die veel snoept': *smokkelbek*, *smokkelmuile*, *smokkelmond* en *smokkelsmoel* zijn algemeen, *smokkelkerte*, *smokkelgat* en *smokkelkonte* worden alleen gebruikt voor de vrouwelijke snoeper en *smokkelkloot* vanzelfsprekend alleen voor de mannelijke. Ook het

WZD neemt *smokkelen* op in de betekenis 'snoepen', maar dat werd niet opgegeven door onze informanten.

Over de etymologie van *smokkelen* lezen we in het WNT: 'In dit woord schijnen frequentatieven van *smuigen*, *smuiken* en *smokken* te zijn samengevallen.' Het oude werkwoord *smuigen*, ook wel *smoegen* (vgl. de Limburgse uitspraak *smoegelen*) en in het Middelnederlands *smiegen*, betekende onder andere 'zich in het verborgen te goed doen, stillitjes snoepen'. *Smuiken* is volgens het WNT een intensivum (= een versterkte vorm) van *smuigen*, met ongeveer dezelfde betekenis. In het Algemeen Nederlands kennen we het woord *besmuikt*, wat 'geniepig, verdoken' betekent. *Smokken* werd één keer opgegeven voor 'snoepen', nl. in het Oost-Vlaamse Ouwegem. Meer algemeen is de betekenis 'smakkend of klemmend kussen'. *Smuigen*, *smuiken*, *smokken* en *smokkelen* zijn duidelijk verwant met *smakken* en *smikkelen*, twee dialectwoorden voor 'zoenen'. In de Nederlandse standaardtaal betekent *smikkelen* daarnaast ook 'stillitjes en met smaak eten' en *smakken* 'een klappend geluid met de lippen of met de tong maken (bv. bij het eten of drinken)'.





Smoefelen (volgens het West-Vlaams Idioticon ook *smofelen* en *smuffelen*) wordt in West-Vlaanderen meestal gebruikt in de betekenis 'smullen, lustig en veel eten'. Het Idioticon vermeldt ook de woorden *smoefel* en *smoefelaar*, voor 'iemand die vet en wel te pas is'. Men zegt bijvoorbeeld: 'een smoefel van een jongen'. Desnerck vermeldt in die betekenis enkel *smoefelaar*. *Smoefel* betekent in Oostende iets helemaal anders, nl. 'schurk, bedrieger'. Verder gebruiken West-Vlamingen *smoefelen* ook voor 'heimelijk eten tussen de maaltijden door' en gewoon als platte benaming voor 'eten', zoals blijkt uit een aantal oudere dialectenquêtes van het WVD. In de betekenis 'snoep eten' is *smoefelen* minder courant. De oorsprong van *smoefelen* is waarschijnlijk te vinden in een verbastering van *smoegel*, een nevenvorm van *smokkelen* (zie boven). Mogelijk is de benaming met *f* ontstaan onder invloed van het woord *snuffelen*.

◆ SMOSTEREN

Gesmosterd wordt er vooral in het noordwesten van Vlaams-Brabant, en ook in het Oost-Vlaamse Lebbeke en Ninove. *Smosteren* krijgt meestal de uitspraak *smosjteren*. Dat toevoegen van een *j*-klank na bepaalde medeklinkers noemt men in de taalkunde mouillering.

Net zoals *smokkelen* afkomstig is van *smuigen/smuiken* is *smosteren* verwant met *smuisteren*. In het WNT en in het Algemeen Vlaams Idioticon krijgen we bij *smuisteren* onder andere de verklaring: 'smeren, smullen, snoepen'. In 'Eie ma vast? Het levend Brussels Dialect' van De Schrijver krijgen we ook nog de benamingen *smosjter* ('snoep'), *smosjtereir* ('mannelijke snoeper') en *smosjteres* ('vrouwelijke snoeper'). 'De neuven Diksjonnière van 't Vilvouts' van Stappers geeft als voorbeeldzin: 'Ge moeit ni zoe vuil smostere da's slegt vè a tanne' (= 'Ge moet niet zoveel smosteren, dat is slecht voor uw tanden').

Vroeger bestond er ook een vorm *snuisteren* met de betekenis 'snoepen', maar het woord wordt nu niet meer in die betekenis gebruikt (WNT). Wij vonden nog een paar attes-

taties voor *snuisteren*, nl. in de Denderstreek (Erpe, Opdorp en Baasrode), waar het woord als *snusteren* of *sneusteren* wordt uitgesproken. De benaming staat echter niet op de kaart, omdat ze minder dan vier keer voorkomt. Een ander, waarschijnlijk hiermee verwant woord, dat evenmin de kaart gehaald heeft, is *snossele*n. Voor deze benaming vonden we drie attestaties in Klein-Brabant (Willebroek, Klein-Willebroek en Tisselt). Het is verleidelijk om te stellen dat *snossele*n gevormd is als frequentatief van *snollen*, een benaming die voorkomt in Nederlands-Limburg (zie verder), maar de gebieden waarin beide woorden voorkomen, liggen nogal ver uit elkaar. Daarom lijkt het ons aannemelijker om *snossele*n te zien als verwant met *snuisteren*, een benaming die wél in de buurt van *snossele*n voorkomt. De evolutie zou dan als volgt gegaan zijn: *snosteren* > *snostelen* > *snossele*n. Het lijkt misschien wat ver gezocht, maar dat is het eigenlijk niet. De alternantie *ui* - *o* zagen we ook al bij *snuigen* en *smokkelen* en bij *snuisteren* en *smosteren*. *Snosteren* > *snostelen* is een geval van *l/r*-wisseling, zoals bij *sneukelen* en *sneukeren*. De overgang *snostelen* > *snossele*n ten slotte is fonetisch zeer aannemelijk.

◆ SMODDEREN

Smodderen werd opgegeven in de Vlaams-Brabantse plaatsen Vossem, Blanden, Terlanen en Tervuren. In het WNT lezen we naast de algemenere betekenis 'vuilmaken, besmeuren' onder andere de verklaring 'smullen, smikkelēn'. Volgens dat werk is *smodderen* ofwel een afleiding van *smodder* (= een gewestelijke benaming voor 'modder'), ofwel is het een bijvorm van *modderen*, wat 'zekere bewegingen met den mond of de lippen maken bij het vrijen' betekent. Het WNT wijst er ook op dat andere klankverwante vormen, zoals *smokkelen*, waarschijnlijk invloed gehad hebben op het gebruik van *smodderen*. In het Hagelands Idioticon lezen we bij *smodderen* naast 'morsen' ook het specifiekere 'morsig eten', bijvoorbeeld in de zin: 'Da zit douē te smeēren en te smoddere.' (= 'Dat zit daar te smeren en te smodderen').

◆ SLOKKEN

Slokken is een typisch Limburgse dialectbenaming. Ze is sterk vertegenwoordigd in Nederlands-Limburg en op de grens van Nederlands- en Belgisch-Limburg. Ook in Bree en Meeuwen werd het woord opgegeven. Opmerkelijk is dat de informanten uit het grensgebied meestal *slokken* zeggen, terwijl die uit het oostelijkere Nederlands-Limburg *sjlokken* gebruiken. Heel wat van de Nederlandse woorden met *st-* worden in het Duits als *schl-* gespeld, zoals bijvoorbeeld *schlachten*, *schlafen*, *schlecht*, *Schlüssel*, enzovoort. Ook de beginclusters *sm-*, *sn-*, *sp-* en *st-* krijgen in de oostelijke helft van Nederlands-Limburg de uitspraak *sjm-*, *sjn-*, *sjp-* en *sjt*. In de taalkunde noemt men de isoglosse (= een lijn die de grens vormt tussen taalverschijnselen) tussen de Nederlandse en 'Duitse' uitspraak van die medeklinkerclusters de Panningerlinie of -lijn, naar het dorp Panninge, waar ze door loopt.

Volgens het WNT bestond er in het Middelnederlands al een vorm *slocken* en kenden het Middelnederduits en Middelhoogduits de vorm *slucken*. Ook in het hedendaagse Duits bestaat het werkwoord *schlucken*, met de betekenis-

sen '(door)slikken' (zowel letterlijk als figuurlijk); (op)slokken; gulzig slikken; drinken'. We vinden dezelfde verklaringen in Van Dale voor het Standaardnederlandse *slokken*. Het WNT vermeldt voor *slokken* wél nog de betekenis 'snoepen', maar voegt eraan toe: 'alleen in de oostelijke dialecten.' Ook het Vlaams Dialectenwoordenboek geeft de verklaring 'snoepen', maar met het geografische label 'Maasland'. In het Woordenboek van het dialect van Bree en omgeving van Schoofs krijgen we het trefwoord *slòk*, met daarbij o.a. de verklaring 'snoep' en de voorbeeldzin: 'Ze kocht zich ein grute tût slòk.' (= 'Ze kocht zich een groot stuk snoep.'). Het woordenboek verwijst ook naar het werkwoord *slòkken* en geeft de samenstelling *slòkbiêst*, met als uitleg 'eine fervente slòkker(d)'.



◆ SNOLLEN

Snollen vormt een dialectgebied in het noorden van Nederlands-Limburg. Het WNT vermeldt *snollen* in de betekenis 'snoepen, smullen' en voegt eraan toe: 'nog in Noord-Brabant', wat dus niet klopt met onze kaart. Ook het Zuid-Oostvlaams Idioticon en het Oost-Vlaams en Zeeuws-Vlaams Etymologisch Woordenboek nemen *snollen* op, met de algemenere betekenis 'eten'. Het Middelnederlands Woordenboek geeft de verklaring: 'eten, misschien bepaaldelijk hoorbaar eten, smakken' en wijst op verwantschap met het Duitse *schnullen*, wat 'snoepende zuigen' betekent. Dat woord bestaat ook nog in het hedendaagse Duits, bijvoorbeeld in 'am Daumen schnullen' ('op zijn duim zuigen') en 'an einer Zigarre schnullen' ('aan een sigaar trekken/sabbelen'). Naast 'snoepen', kan *snollen* ook nog 'mingenot najagen' en 'snuffelen' betekenen (cf. het verwante *opsnorren*, met alweer wisseling van *l* en *r*), twee betekenissen die ook bij andere *snoepen*-werkwoorden voorkomen.

◆ SNUITEN

In het zuidoosten van Nederlands-Limburg vonden we de dialectbenaming *snuiten*, meestal uitgesproken als *sjnuut-sen*. Het woord klinkt zeer Duits in de oren, wat natuurlijk niet verwonderlijk is gezien de ligging. De *sjn*-uitspraak in de anlaut is te verklaren doordat het *snuiten*-gebied ten oosten van de Panningerlinie ligt (zie boven). De aanwezigheid van de *ts*- i.p.v. *t*- in de uitspraak wijst erop dat het woord de Hoogduitse klankverschuiving heeft ondergaan. Bij die klankverschuiving veranderde de *t* in sommige posities in *ts* (vgl. Ndl. - Duits: *zetten* – *zetzen*, *kat* – *Katze*, *tijd* – *Zeit*). Het Standaardnederlands heeft die klankverschuiving niet ondergaan, maar enkele zuidoostelijke dialecten uit het Nederlandse taalgebied wel.

We zien ook verwantschap tussen *snuiten* en *snuif*, *snoet* of *Schnute*, een woord dat vooral in Noord-Duitsland gebruikt wordt voor 'mond'. Zowel het WNT als het Antwerps Idioticon verklaren *snuiten* o.a. als 'snuffelen' en 'babbelen, kletsen', opnieuw twee handelingen die met de neus of mond gebeuren. Van de specifiekere betekenis 'snoepen' is in die twee werken geen sprake. Mogelijk is *snuiten* ook

verwant met *snatsen/snetsen*, wat naast 'snateren' ook 'onrijp fruit eten, vooral in grote hoeveelheden' betekent (WNT). Volgens het Antwerps Idioticon zou het woord een onomatopée (klanknabootsing) zijn, gebaseerd op het knarsende geluid dat het fruit maakt tussen de tanden. Ook het Limburgs Idioticon neemt *snaatsen* op met de betekenis 'veel onrijp fruit eten'. Daarnaast vinden we er het vormverwante *smatsen*, wat 'zabberen' betekent.

◆ SPEKKEN ETEN

Verscheidene Oost- en West-Vlaamse informanten gaven *spekken eten* op, wat eerder een omschrijving is dan een echt dialectwoord voor 'snoepen'. Toch is die omschrijving eenvoudig te verklaren. Ten eerste is *spek* in Oost- en West-Vlaanderen (uitgezonderd het Waasland en de Denderstreek) het dialectwoord voor 'stuk snoep' en ten tweede bestaat er geen werkwoord *spekken*, 'snoep eten'. Bij gebrek aan zo'n woord, hebben de informanten dan maar de omschrijving *spekken eten* opgegeven.

Het ontbreken van het werkwoord *spekken* is waarschijnlijk te wijten aan homonymievrees, de vrees voor homoniemen (= woorden die op dezelfde manier geschreven of uitgesproken worden, maar een andere betekenis hebben). Anders gezegd: het werkwoord *spekken* bestaat waarschijnlijk niet, omdat *spekken* al het meervoud is van *spek* ('stuk snoep') en de dialectspreker wil vermijden om ook nog een werkwoord met diezelfde vorm te hebben. Onze hypothese wordt ook bevestigd als we op de kaart kijken naar het gebied waar de dialectbenaming *snoepen* ('snoep eten') gebruikt wordt en dat vergelijken met de dialectwoorden die men in datzelfde gebied gebruikt voor 'stuk snoepgoed'. Dan zien we dat men op die plaatsen haast nooit (alleen maar) *snoep* zegt, wat zou resulteren in een meervoud *snoepen*, homoniem van het werkwoord *snoepen*. Men kent er wel een hele hoop andere benamingen voor een stukje snoepgoed, zoals *babbeltje*, *babbeelaar*, *klompje*, *lekkertje*, *bolletje*, *bees*, enzovoort.



PEPERKOEK

Gegrilde mango met peperkoek (Peter De Clercq)

2 grote mango's
4 bollen vanille-ijs
4 sneden peperkoek
100 g honing
50 g hazelnootolie
1 vanillestok
2 steranijs
30 g kandijstroop



Breng de honing aan de kook in een pannetje. Doe de olie, de steranijs en de opengesneden vanillestok erbij en laat één minuut koken. Doe de kandijstroop erbij en haal van het vuur.

Schil de mango's en snij ze middendoor in de lengte tot op de kern, helemaal rond. Begin dan voorzichtig met je mesje rond de kern te snijden. Let op: je moet twee halve stukken bekomen! Leg de stukken mango in de honingsaus (dit mag gerust één dag vooraf).

Leg de gemarineerde mango op het rooster van de grill of barbecue, ongeveer tien minuten. Wrijf de sneden peperkoek in met de rest van de honingsaus. Leg de peperkoek tussen een grillklem en grill eventjes mee op het laatste moment, ongeveer één minuut. Pas op: dit brandt vlug aan!

Dien op met een bolletje vanille-ijs en een takje munt.

Tip: Het is heerlijk om een handje vuurkruiden op de kolen te gooien om een geroosterd aroma in je dessert te krijgen!

Ganzenlever met chapelure van peperkoek (Wout Bru)

2 schijfjes ganzenlever van 1,5 cm dik
1 schijfje peperkoek, gedroogd en in chapelure gemixt
3 vijgen
20 cl wijnazijn
20 cl water
30 g suiker
1 aardappel
1 pijpajuintje
10 cl kalfsfond
klontje boter



Kook de vijgen in de azijn, het water en de suiker. Laat afkoelen, mix de vijgen in een blender en warm ze weer op.

Paneer de ganzenlever met de peperkoek. Bak de gepaneerde ganzenlever in een hete pan met een beetje arachideolie. Haal de ganzenlever uit de pan en deglaceer de pan met een beetje jus van de vijgen (azijn, water en suiker, het kookvocht). Voeg er de kalfsfond bij, laat inkoken en bind met een klont boter.

Snij zeer fijne schijfjes van de aardappel en bak ze in de frituurketel.

Voor de afwerking: trek op het bord een streep met de vijgenpuree en plaats daarop de ganzenlever. Schik op de ganzenlever wat aardappelchips, vermengd met versnipperde pijpajuin. Nappeer de saus errond.



(© Tony Le Duc, uit 'Outdoor Cooking' van Felix Alen)

Duet van Doyennépeer en parfait van peperkoek (Felix Alen)

voor de peren
4 mooie Doyennéperen
½ liter suikersiroop
½ limoen
½ vanillestokje

voor de saus
2 eidooiers
½ dl nootjeslikeur
½ dl witte wijn
50 g suiker

voor de parfait
100 g peperkoek
100 g honing
4 eidooiers
50 g suiker
2,5 dl room

als garnituur
1 blaadje briquedeeg
25 g honing
geschaafde amandelen
bloemsuiker

Meng de suikersiroop met het sap van de limoen en de vanillestok. Kook hierin de geschilde peren. De gaartijd hangt af van de grootte van de peren. Snij de peren in schijfjes en bewaar ze in een beetje siroop.

Klop voor de parfait de eidooiers, 25 g suiker en 50 g honing luchtig op. Maal de peperkoek met de rest van de honing en 1 dl perenkookvocht fijn in de keukenrobot. Klop de room op met de rest van de suiker. Meng het beslag van eidooiers en het peperkoekpapje en spatel voorzichtig de opgeklopte room erdoor. Vul kleine potjes op en steek ze voor minstens acht uur in de diepvries.

Wrijf het briquedeeg in met honing en bak er in een oven van 200° C krokante korstjes van. Rooster in dezelfde oven de amandelschilfertjes. Klop voor het sausje een sabayon met de eidooiers, de suiker, de wijn en de nootjeslikeur.

Presentatie: Schik de peren in diepe borden en leg in het midden een parfaitvormpje. Schik hierop de honingkorstjes en de amandelschilfertjes. Lepel er wat saus bij en bestrooi het geheel met bloemsuiker.

Het verhaal van de peperkoek...

De peperkoek of ontbijtkoek is een zoet broodbeleg, dat vooral bij het ontbijt gegeten wordt. Vaste ingrediënten van de peperkoek zijn bloem, suiker of honing en kruiden.

Hoe lang de peperkoek al bestaat, is niet bekend, maar vast staat dat de zoete koek door de hele geschiedenis heen steeds als iets kostbaars en waardevols werd gezien. Getuige daarvan de zegswijzen *zo duur als peperkoek* ('zeer duur'), *het smaakt als peperkoek* ('het is lekker'), *iets voor zoetekoek opeten* ('iets onaangenaams zonder morren voor lief nemen'). Vóór we de dialectbenamingen bespreken, schetsen we eerst kort de geschiedenis van de peperkoek. Het verhaal en de anekdotes die volgen, zijn grotendeels gebaseerd op de website van Vondelmolen, de grootste producent van peperkoek in België.

In het oude Egypte bakte men al een koek die uit granen, honing en specerijen bestond. Ook de Grieken kenden een honingkoek, die ze aan de goden offerden om hen gunstige stemmen. De Romeinen voegden peper en gedroogd fruit toe aan de koek. Er zijn verschillende legendes die ver-

tellen hoe de peperkoek bij ons terecht kwam. Volgens één daarvan brachten de kruisvaarders die uit Jeruzalem mee naar Europa. In onze streken bakten de kloosterlingen tijdens de middeleeuwen al peperkoek, met granen en honing van bijen die in de kloostertuinen gehouden werden. Men geloofde dat de koek geneeskundige krachten had.

De ontdekkingsreizigers uit de 15^{de} en 16^{de} eeuw brachten nieuwe specerijen naar Europa, die in de peperkoek verwerkt werden. Gedurende vele eeuwen was peperkoek een zeer gewaardeerd geschenk dat aan hoogwaardigheidsbekleders werd aangeboden bij een bezoek. Tijdens de Franse Revolutie zou een meester-gast uit Dijon in een bui van grote verliefdheid per vergissing honing in plaats van boter in de koek verwerkt hebben. De bevolking wist de nieuwe koek wel te smaken en Dijon werd bekend voor zijn nieuwe specialiteit. Een ander verhaal is dat Filips de Goede in 1452 de peperkoek in Vlaanderen had leren kennen en van hieruit een peperkoekbakker meenam naar Frankrijk, zodat men ook daar van deze lekkernij kon genieten. Reeds in de 16^{de} eeuw bestond er in Parijs een gespecialiseerde beurs genaamd 'La Foire du pain d'épices'. In Nederland is de provincie Friesland een belangrijk centrum

van ontbijtkoek. In het begin van de 16^{de} eeuw werd er op de markt al ontbijtkoek verkocht aan de gelovigen die de kerk verlieten. In Duitsland werd in de 17^{de} eeuw peperkoek gebakken onder de benaming *Lebkuchen*, een benaming die nog steeds gebruikt wordt.

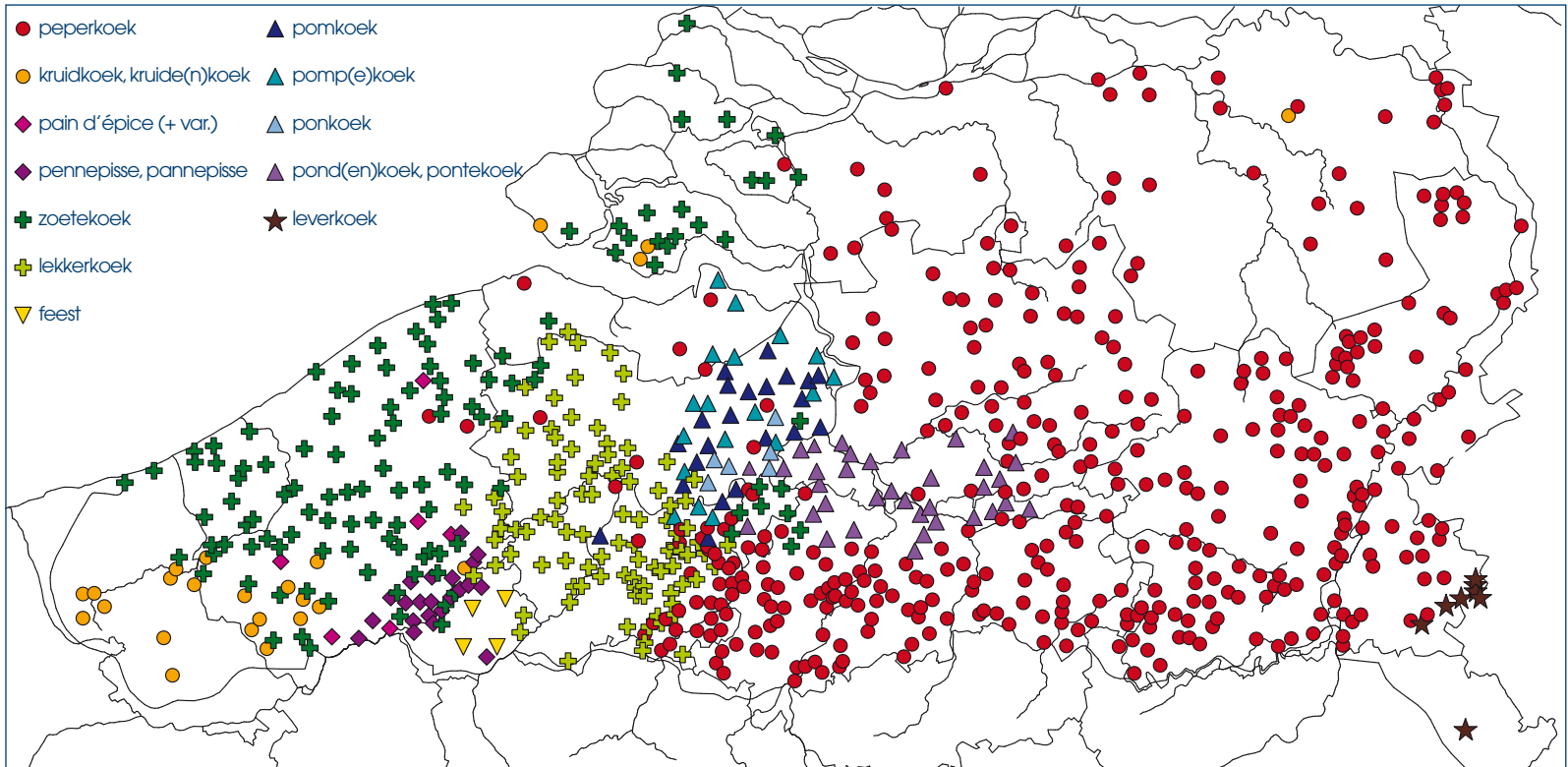
Ook in Vlaanderen was peperkoek sinds de 13^{de} eeuw een zeer gewaardeerde lekkernij. Gent stond bekend voor zijn *lekkerkoek*, waaraan als versiering gekonfijte sinaasappelschilletjes en amandelen werden toegevoegd. Vanuit Gent werd heel wat peperkoek geëxporteerd naar Engeland, waar honing als ingrediënt in peperkoek, op dat ogenblik nog niet bekend was. Ook Brugge, Roeselare en Kortrijk waren belangrijke centra voor de peperkoekproductie. Sinds de 13^{de} eeuw bestond in Ronse het gebruik om de lekkernij jaarlijks te overhandigen aan een zekere Mijnheer van Wattripont, die via een oorkonde de inwoners hun vrijheid had toegekend.

Tijdens de middeleeuwen ontstonden er gilden die bepaalden wie peperkoek mocht bakken, wat de samenstelling van de ingrediënten was en zelfs in welke vorm die gebakken diende te worden. In 1721 werd in Antwerpen via een

verordening bekendgemaakt wie zich de titel van peperkoekbakker mocht toe-eigenen. In 1784 bestonden er alleen in Antwerpen al zestig erkende peperkoekbakkers. In de Kempen was het de gewoonte bij de nieuwjaarsborrel een *schelleke peperkoek* in de herbergen aan te bieden. En in de kerken werd hij uitgedeeld aan de gelovigen die hun paasplicht hadden vervuld. Zowel in Nederland als in België werd op kermissen een wedstrijd 'koekhakken' georganiseerd. Men bakte een speciale platte, taaie koek, die de jongens met bijlen in drie stukken dienden te hakken. De winnaar kreeg als geschenk een lekker stuk *pondkoek*.

Tot de Tweede Wereldoorlog bakten alle bakkers in Vlaanderen op een ambachtelijke wijze hun eigen peperkoek. Nadien werd de productie meer en meer in grote steden, zoals Gent, Verviers, Mechelen, Sint-Niklaas en Dinant ge-centraliseerd. Na de Tweede Wereldoorlog waren er in België nog zo'n 140 peperkoekbakkerijen. Tegenwoordig kent ons land twee industriële bakkerijen die het grootste deel van de peperkoekproductie op zich nemen.

Dialectkaart peperkoek



Dialectbenamingen

◆ PEPERKOEK

Op de dialectkaart valt meteen op dat *peperkoek* het meest gebruikte en wijdst verspreide dialectwoord is voor wat onze noorderburen *ontbijtkoek* noemen. In Vlaanderen gebruikt men dat woord echter weinig of niet. Voor ons is *peperkoek* het standaardtalige woord. Dat lezen we ook in Van Dale, dat *peperkoek* het label 'algemeen Belgisch-Nederlands' toekent. Goossens schrijft in zijn artikel 'Peperkoek' uit 1992: 'De karakterisering van *peperkoek* in de betekenis 'ontbijtkoek, honingkoek, snijkoek' als algemeen Vlaams is op het ogenblik ongetwijfeld juist'. Volgens hem had *peperkoek* in het begin van de twintigste eeuw ook in Nederland de algemene betekenis 'ontbijtkoek', maar heeft het woord daar een betekenis(her)specialisering ondergaan. We zouden de betekenisevolutie van het woord (in Nederland) als volgt kunnen samenvatten: *peperkoek* = 'zoete koek bereid met peper' > (begin 20^{ste} eeuw) *peperkoek* = meer algemeen 'zoete koek bereid met honing (zonder peper)' > (eind 20^{ste} eeuw) *peperkoek* = opnieuw specifiekere 'zoete koek bereid met peper'. Tegenwoordig

gebruikt men in Nederland *peperkoek* dus voor 'een met peper gekruide koek' en *ontbijtkoek* voor de zoete koek zonder peper. Die betekenis(her)specialisering in Nederland heeft er volgens Goossens toe geleid dat het woord *peperkoek* 'in het Zuiden tot belgicisme is afgezakt en tegelijk door zijn veralgemening hier tot Schoon Vlaams is verheven'. Met Schoon Vlaams bedoelt Goossens 'tussentaal', de Vlaamse informele spreektaal die geen dialect is, maar ook geen Algemeen Nederlands. Verderop in Goossens' artikel lezen we dat de Vlaamse standaardisering van de benaming van de ontbijtkoek (d.w.z. het gebruik van één overkoepelende term, nl. *peperkoek*) nog niet voltooid was eind 19^{de} begin 20^{ste} eeuw. *Peperkoek* concurreerde toen nog met *zoetekoek* (zie verder), 'hoewel *peperkoek* op weg was het pleit te winnen'. Er zouden in de eerste helft van de twintigste eeuw dus twee benamingen expansief geweest zijn: 'in sterkere mate *peperkoek*, in mindere mate *zoetekoek*' (Goossens 1992: 107-109).



Op de kaart vinden we *peperkoek* in de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant en Limburg. Ook in Oost- en West-Vlaanderen duiken een paar *peperkoeken* op, maar die zijn waarschijnlijk te wijten aan beïnvloeding door de standaardtaal.

De benaming *peperkoek* is doorzichtig: gemalen peper was de duurste specerij in de bereiding van de oorspronkelijke peperkoek.

◆ KRUIDKOEK – KRUIDE(N)KOEK

In Vlaanderen komen de benamingen *kruidkoek* en *kruide(n)-koek* enkel voor in het zuidwesten van West-Vlaanderen, in de streek rond Ieper en Poperinge. Ook buiten onze landsgrenzen, nl. in Frans-Vlaanderen en op de Zeeuwse eilanden Walcheren en Zuid-Beveland, komt deze term voor: de variant *kruidkoek* vinden we vooral in Frans-Vlaanderen, waar het meestal als *kroekoeke* wordt uitgesproken en in Zeeland, waar men *kruu(t)koeke* zegt. In West-Vlaanderen is de vorm *kruide(n)koek* het populairste. Het wordt er meestal uitgesproken als *kruudekoeke* of *kruunekoeke*.

De Frans-Vlaamse uitspraakvariant met *oe* is bijzonder, omdat de *oe*-klank een relict is uit het Westgermaans. De palatalisatie van *oe* naar *uu* vond plaats in het Oudnederlands, dus nog vóór de overlevering van het Middelnederlands. Andere voorbeelden van woorden met *oe*-relicten, zijn: *boer* (naast *buur*, beide woorden hadden vroeger dezelfde betekenis), *doezelig* (naast *duizelig*), *groezelig* (naast *gruis*) en *stoer* (naast *stuurs*). Op de vraag waarom er in sommige woorden een *oe*-relict te vinden is, vinden we een mogelijk antwoord bij Schönfeld. Hij schrijft: 'Bij sommige van bovengenoemde woorden zal de *oe* zijn behoud mede (of in hoofdzaak) te danken hebben aan de klanknabootsende of klankschilderende kracht.' Het is dus goed mogelijk dat de *oe* in *kroekoeke* bewaard is gebleven doordat ook het tweede lid van de samenstelling de klinker *oe* bevat. In een later stadium ontwikkelde de Middelnederlandse *uu* zich tot de standaardtalige tweeklank *ui*. In de meeste West-Vlaamse en Zeeuwse dialecten spreekt men die *ui*-klank nog steeds uit als *uu*, cf. bijvoorbeeld *uus* (i.p.v. *huis*), *uut* (i.p.v. *uif*) en *kruut* (i.p.v. *kruid*).

Ook de benamingen *kruidkoek* en *kruide(n)koek* zijn doorzichtig. We lezen in het WNT: 'Benaming voor verschillende soorten van koek, met kruidnagelen, peper, kaneel of andere specerijen bereid.'



◆ PAIN D'ÉPICE EN VARIANTEN

Het Franse woord *pain d'épice* en allerlei vormvarianten zijn in ons taalgebied typisch West-Vlaamse dialectbenamingen voor de peperkoek. In geen enkele andere provincie worden ze gebruikt. *Pain d'épice* wordt nooit helemaal op zijn Frans uitgesproken, maar er bestaan verschillende uitspraakvormen, gaande van *pain de pisse* over *pendepisse* tot het uiteindelijk haast onherkenbare *pennepisse*. Die laatste variant is vooral populair in de streek rond de Leie. Doordat de twee delen van de samenstelling *pennepisse* op een doffe *e* eindigen, klinkt het woord bovendien typisch West-Vlaams. In Kortrijk wordt *pennepisse* vaak als *pannepisse* uitgesproken. Men kent er ook *pannepissebrood* en *pannepissevollaard*. Beide woorden slaan op een groot stuk ontbijtkoek in de vorm van een rechthoekig brood (Kortrijks Woordenboek). Een *vollaard* was oorspronkelijk een soort beste wittebrood, dat op feestelijke gelegenheden gegeten werd en was meestal rond van vorm. Pas later kreeg het zijn typische rechthoekige vorm en werd het vooral als kerst- en nieuwjaarsgebak geschonken en gegeten (Viaene: 23-25).

Al deze West-Vlaamse vormvarianten zijn duidelijk ontleend aan *pain d'épice*, de Franse benaming voor de ontbijtkoek. Het benoemingsmotief is hier dus hetzelfde als bij *kruidkoek* en *kruide(n)koek*.

◆ ZOETEKOEK - LEKKERKOEK

Ook *zoetekoek* komt vooral in West-Vlaanderen voor. We vinden de term ook in het noorden van de Denderstreek (waar het als *zietkoek* of *zuutkoek* wordt uitgesproken) en in verschillende Zeeuwse gebieden. Daar kent men ook de uitdrukking *een zoetekoek van een jongen* voor een verwende, flauwe jongen. Volgens Goossens was de benaming *zoetekoek* begin 20^{ste} eeuw expansief in West-Vlaanderen. We lezen: 'Zoetekoek was bezig *kruidekoek*, *pendepis* en *feeste* in het zuiden van West-Vlaanderen te verdringen en zo algemeen West-Vlaams te worden.' (Goossens 1992: 109). De benaming *lekkerkoek* is typisch Oost-Vlaams. We vinden het woord verspreid over de hele provincie, behalve in het Waasland. In Gent zegt men soms ook *lekkerkoekee*.

Uit beide benamingen blijkt de waardering voor de peperkoek, die duidelijk als 'lekker' bestempeld wordt. Het de-terminans *zoet* in *zoetekoek* slaat waarschijnlijk niet op het gebruik van suiker of honing in de bereiding van de koek, maar betekent gewoon 'aangenaam van smaak, smake-lijk, lekker' (WNT). We hebben hier te maken met een verouderde betekenis van het woord *zoet*, die we bijvoorbeeld nog terugvinden in de uitdrukking *zoet smaken*, wat naast 'naar suiker smaken' ook gewoon 'lekker zijn' betekent.

◆ FEEST

In het zuidoosten van West-Vlaanderen spreekt men van *feeste*. Die benaming is ontleend aan de context waarin de peperkoek dikwijls gekocht werd, namelijk op de jaarmarkt of kermis, ook wel *feeste* genaamd (vgl. het Franse *fête*). Vaak werd er van de *feeste* een geschenk meegebracht voor de thuisblijvers, bv. speelgoed of een lekker-rij. Het West-Vlaams Idioticon geeft als voorbeeldzin: 'Het meisje kreeg voor *feeste* eene nieuwe muts van zijne moeder'. Een typisch geschenk van de jaarmarkt was een stuk peperkoek, dat dan later zelf ook *feeste* genoemd werd.

De evolutie is dus als volgt: *feeste* (= jaarmarkt) > *feeste* (= geschenk van jaarmarkt) > *feeste* (= peperkoek). Wanneer een woord zijn naam ontleent aan de context waarin het gebruikt wordt, dan noemen we dat metonymische betekenisverschuiving.

◆ PONDKOEK EN VARIANTEN

De benamingen *pomkoek*, *pomp(e)koek* en *ponkoek* (uitspraak: *pongkoek*) komen vooral in het Waasland voor. De vormen *pond(en)koek* en *pontekoek* zijn typisch voor het grensgebied van de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant. Volgens Goossens was *pondkoek* in de tweede helft van de 19^{de} eeuw nog ruimer verspreid in Vlaams-Brabant, maar werd het verdrongen door de benaming *peperkoek*. We lezen: 'De centra waar *pondkoek* door *peperkoek* als het ware wordt platgedrukt, zijn duidelijk te herkennen: Antwerpen in het noorden en (secundair) Leuven en wellicht Brussel in het zuiden.' (Goossens 1992: 109).

Voor *pondkoek* krijgen we in het WNT de verklaring 'Een goedkope soort van stroopkoek die bij het pond verkocht wordt. Vlaams-België ook: pom-, pomp-, ponkoek.' Tegenwoordig worden *pondkoek* en varianten echter gebruikt voor peperkoek in het algemeen. Volgens andere bronnen zou *pondkoek* afgeleid zijn van het Engelse *poundcake*, maar dat lijkt ons minder aannemelijk, omdat voor de bereiding van *poundcake* andere ingrediënten gebruikt worden. Beide soorten gebak ontleen gewoon hun naam aan hetzelfde benoemingsmotief, namelijk de gewichtsmaat pond (= een halve kilo).

Hoewel het erg aannemelijk lijkt om *pomkoek* en *pomp(e)koek* af te leiden uit *pondkoek* is er toch een klankwettig probleem. Het uitvallen van de *d* in de medeklinkergroep *-ndk-* kan wel meer gebeuren; men noemt dat verschijnsel clustervereenvoudiging. Zo zeggen we bijvoorbeeld ook *pozboede* i.p.v. *postboede* en *markt* i.p.v. *markt*. In het geval van *pondkoek* krijgen we door die vereenvoudiging dan *ponkoek*, wat door assimilatie de uitspraak *pongkoek* oplevert. Dat is, zoals uit onze enquête blijkt, inderdaad een vorm die bestaat. De *m* in *pomkoek* is echter moeilijk te verklaren, behalve als het tweede lid van de samenstel-

ling ooit met een *b* of *p* is begonnen, want dan assimileert de *n* tot *m*. Een voorbeeld van *d*-uitstoot + assimilatie van *n* tot *m* vinden we in het standaardtalige *standbeeld*, dat doorgaans als *stambeeld* wordt uitgesproken of in de familienaam *Lambrecht*, die ontstaan is uit *Land-brecht*. Maar waar komt nu die *m* in *pomkoek* vandaan? Een mogelijke verklaring is dat er ooit een woord *pondbrood* (= een brood van een pond) heeft bestaan, dat dan als *pombrood* werd uitgesproken. Naar analogie daarvan, zou dan de benaming *pomkoek* gevormd zijn. Dit blijft echter een hypothese, want we hebben geen schriftelijke bronnen voorhanden waarin sprake is van *pombrood*. Het WNT vermeldt wel *pondboek*, *pondboter*, *pondpapier* en *pondpenning*, allemaal woorden die in aanmerking komen om de vorm *pom*- op te leveren.

◆ LEVERKOEK

In het zuidoosten van Nederlands-Limburg werd de benaming *leverkoek* opgetekend. Waarschijnlijk is deze benaming verwant met *Lebkuchen*, het Duitse woord voor peperkoek. Het determinans *Leb* in *Lebkuchen* heeft niets te maken met *lever*, maar stamt af van het Hoogduitse woord *laib*, dat 'brood' betekent. Tegenwoordig slaat het Duitse *Lebkuchen* vooral op een kruidige, vaak geglazuurde of met chocolade omhulde soort peperkoek die in de kerstperiode gegeten wordt.

◆ ANDERE BENAMINGEN

Een aantal informanten gaf benamingen op die verwijzen naar de ingrediënten van de peperkoek, zoals *honingbrood*, *honingkoek*, *zeemkoek* en *kandijkoek*. *Zeem* is een Oost- en West-Vlaams dialectwoord voor honing. Het sloeg oorspronkelijk op de zogenaamde maagdenhoning, dit is de allerfijnste soort, maar wordt nu voor honing in het algemeen gebruikt.

De benaming *kommiezenhesp* werd twee keer opgetekend in Oost-Vlaanderen. Dit woord staat niet in het WNT, maar we vinden er wel de benaming *kommiesbrood*, met de verklaring 'Het brood (...) dat dagelijks aan militairen wordt uitgedeeld. De naam, ook verkort tot *kommies*, dagteekent uit den tijd dat dit brood werd bereid in militaire bakkerijen en door de commiezen (d.i. een soort van ambtenaar) der magazijnen werd verstrekt'. Waarschijnlijk werd de benaming *kommiezenhesp* spottend gebruikt. De soldaten kregen zelden of nooit vlees ('hesp') bij hun brood, maar misschien wel af en toe een stuk peperkoek, dat ze dan al lachend de naam 'kommiezenhesp' gaven.

De woorden *schel schijt-mij-dood*, *schijtkoek* en *schijtwaslap* ten slotte zijn spottende benamingen, die verwijzen naar de laxerende werking van de ontbijtkoek.





Ves brooëd, pirduuge en keis

De lidverenigingen van Variaties over eten en drinken

onder redactie van Evelien Van Renterghem

Het tweede deel van dit boek bevat tien bijdragen over 'eten en drinken', alle geschreven door een lidvereniging van Variaties vzw. Het is een collage van uiteenlopende teksten in en over de verschillende dialecten van de lidverenigingen. De artikelen worden telkens voorafgegaan door een korte presentatie van de dialectvereniging die de bijdrage verzorgde, en waar nodig werden de dialectteksten vertaald naar de standaardtaal. Een aantal verenigingen kon geen bijdrage inleveren, maar wil toch graag aan u voorgesteld worden:

VELDEKE GÈNK

voorzitter: Pierre Claesen
contact: claesenp@yucom.be

Veldeke Genk profileert zich als 'vereniging vier het behaad en het gebreik van het Gènk'. Op 17 november 2000 werd in het stadhuis van Genk een vergadering belegd met als spreker prof. dr. Jan Goossens. De boeiende voordracht gaf de vonk tot het oprichten van Veldeke Gènk. Ondertussen telt de vereniging meer dan 300 leden en organiseert ze vijf avondbijeenkomsten (*Gènk Oovende*) per jaar. Elk lid ontvangt zes maal per jaar het tijdschrift "Vèè kalle Gènk".

KOMMETÉÉT VA PIKKE STIJKÈS

voorzitter: Gilbert Declercq
contact: jovdstap@skynet.be

Sosjetéét ver 't poussijre va Tiene en et goaislage van et Tins

Het *Kommetéét van Pikke Stijkès* werd in 1996 opgericht en heeft als doel Tienen en het Tiense dialect te bevorderen. De vereniging dankt haar naam aan het fictieve volksfiguurtje *Pikke Stijkès* uit een in het Tiense dialect geschreven roman van Leon Rubbens. Het eerste werk van het comité was dan ook het verzorgen van een integrale heruitgave van deze in Tienen en omstreken erg populaire volksroman. Het *Kommetéét* stelde daarnaast ook het Tiens woordenboek 'Wèlle klappe Tins' samen en geeft vier maal per jaar het ledenblad 'De Mèttekou' uit, met daarin teksten over het Tiens en de Tiense folklore. Het *Kommetéét* zorgde er ook voor dat er opnieuw 'Tinse mostàd' geproduceerd werd. Jaarlijks worden door het Kommetéét verdienstelijke Tienenaars, inwoners en verenigingen opgenomen in respectievelijk 'De Orde va Pikke Stijkès', 'De Orde van de Dréépikkel' en de 'Sosjetéét van 't Joër'.

VERENIGING VOOR LIMBURGSE DIALECT- EN NAAMKUNDE (VLDN)

voorzitter: Pierre Bakkes
contact: secretariaat-vldn@skynet.be
website: www.vldn.be

De *Vereniging voor Limburgse Dialect- en Naamkunde* werd al in 1975 opgericht en zet zich in voor de studie van het dialectologisch en naamkundig erfgoed van Belgisch- en Nederlands-Limburg. Ze tracht dat doel te bereiken via wetenschappelijke bijeenkomsten, publicaties en dienstverlening. Zo organiseert de VLDN jaarlijks een congres, dat afwisselend in de Nederlandse en Belgische provincie plaatsvindt en gewijd is aan de dialecten en namen van de congresplaats of -streek. Daarnaast zijn er geregeld colloquia over andere specifieke onderwerpen zoals de spelling van het dialect, het vervaardigen van een dialectwoordenboek of een naamkundige monografie. Elk jaar verschijnt ook het 'Jaarboek' van de VLDN met daarin o.a. de lezingen van het laatste congres.



VIER BRUSSELSE DIALECTVERENIGINGEN

Van fretten en zoeipe

ARA!

voorzitter: Robert Delathouwer
contact: geert.dehaes@telenet.be
website: www.ara-vzw.be

De leste weik van april moede in Brussel passeire: den organizeit Ara! eeder joêr de Weik van 't Brussels. Mier as 40 aktivitaate vè a in 't Brussels neki goo te loête goên, van tejoêter tot zangfiest, kabaret of powezee, literair salon of café chantant, zonder d'akademise zit-tink of de rondlaaidinge te vergeite. Ara!

De vzw *Ara!* werd in 2004 opgericht als steunpunt voor het Brusselse dialect, als gevolg van een resolutie over het Brusselse dialect in de Vlaamse Gemeenschapscommissie. De vereniging geeft ondersteuning aan Brusselse (dialect)verenigingen, beginnende groepen of projecten die met of rond het Brusselse dialect werken en stimuleert het onderzoek naar de streektaal. Om dit alles te realiseren, heeft *Ara!* sinds 2005 een streektaalcoördinator in dienst; de eerste in Vlaanderen. De belangrijkste activiteit van *Ara!* is het organiseren van de 'Weik van 't Brussels' (= 'Week van het Brussels'). *Ara!* geeft ook de strip *Stam en Pilou* uit in het Brussels. Wie zich abonneert via de website, krijgt wekelijks de 'Gazet van Brussel' in zijn mailbox.



DE MANNE VAN DE PLATOU

voorzitter: Felix Matteredne
contact: clarke@scarlet.be

Bei de Manne van de Platou (dat es et park vui den Bazelik van Koekelberg) mooie zaain as ge Brussels wilt liere. Bringt a goestink mei en a aaige, en ge zult zeen dat et marsjeit. Den ëlft van den taaid zaain me beizeg mè in 't Brussels te zinge, en da's vollen ambiance! Kom mo af en ge zet ee ne mi weg te sloêge!

De vereniging bestaat sinds 1993, maar werd in 2004 omgedoopt tot *De Manne van de Platou*. Ze houdt zich bezig met het Brusselse dialect in Koekelberg. *Manne van de platou* (= 'mannen van het plateau') is de roepnaam die de Koekelbergenars in de 19^{de} eeuw kregen door mensen uit de omstreken. De vereniging organiseert regelmatig conversatietafels, waarbij acht weken lang Brusselse dialectsprekers twee uur rond de tafel zitten met mensen die het dialect willen leren. Er wordt tijdens zo'n avond niet alleen in het Brussels gesproken, maar ook gezongen. Daarnaast is *De Manne van de Platou* bezig met een dialectenquête bij alle Nederlandstalige inwoners van de gemeente. Het lokaal van de vereniging wordt maandelijks opengehouden als Brussels dialectcafé.

ACADEMIE VAN HET BRUSSELS

voorzitter: Leo Camerlynck
contact: leo.camerlynck@skynet.be
website: www.avhb.be

De *Academie van het Brussels* werd in 1991 gesticht en heeft als doel 'de eigenheid van de Brusselse volkstaal te analyseren, te bewaren en te promoten'. Om dit te realiseren, organiseert de *Academie* tal van activiteiten, zoals lezingen, colloquia, tentoonstellingen, optredens, wedstrijden, enzovoort. De *Academie* houdt zich ook bezig met het uitbouwen van een volledige bibliografie en een archief van het Brussels. Voorts publiceert de *Academie* regelmatig 'cahiers': boeken met verhalen over Brusselse types, komische sketches, liedjes, monologen, enzovoort en geeft ze driemaandelijks het ledenblad 'Brussels dialect' uit. Een belangrijke publicatie van de hand van prof.dr. Sera De Vriendt is de *Grammatica van het Brussels*. Ook werd samengewerkt met Marcel De Schrijver van de vereniging *De Speegelmannen* voor de vertaling en de publicatie van het encyclopedische boek 'Keskeseksa'.

DE SPEEGELMANNE

voorzitter: Marcel de Schrijver
contact: lodewijk.vandeneynde@chello.be

De 17den april 1996 es er in Jette onder den baanôm van de Jetteneirs 'De Speegelmannen' 'n faaitelijke sosjetaat gesticht. De sosjetaat es lid van d'Academie van het Brussels vzw. Ze wil speciôl in het sentrum en in het noordweste van Brussel de Brusselse volkstôl analizeire, konserveire en promosioneire.

De Speegelmannen ontstond in 1996 als plaatselijke afdeling van de *Academie van het Brussels*. De vereniging is gehuisvest in Jette en wil vooral de Brusselse volkstaal zoals ze in het centrum en het noordwesten van Brussel gesproken wordt, inventariseren, bestuderen en promoten. De vereniging geeft driemaandelijks een eigen tijdschriftje uit en publiceert om de drie à vier jaar een bloemlezing van Brusselse woorden en gezegden. Het vijfde en laatst verschenen boek kreeg de titel '... of uude ni good'? Het bevat 5000 Brusselse dialectwoorden, uitdrukkingen en liedjes. Daarnaast verzorgt *De Speegelmannen* ook regelmatig cabaretavonden met allerlei sketches, monologen, liedjes en gedichten in het Brussels, waarbij ze de volgelopen zalen zich steevast 'nen boelt loet lache'.

Aroinjappel

Het is natuurlijk een vrij subjectief gegeven, maar het woord *aroinjappel* is voor mij het mooiste woord in het Brusselse dialect, dat is tenminste wat ik al een paar jaar verkondig. Het eerste wat ik doe als ik 's morgens opsta is het sap drinken van een paar *aroinjappelen* die mijn vrouw liefdevol voor mij heeft uitgeperst. Ik sta dus op met de kleuren en de smaak van de zon in een glas. De alliteratie (van *aroinjappel*) geeft dit woord bovendien een rijk klankenpalet, en het staat symbool voor de voortschrijdende verfransing van Brussel en de invloed die het Frans ook op het taalgebruik van de Brusselseirs uitoefent. Jongere generaties zullen vandaag dikwijls *orange* (zoals in *jus d'orange*) zeggen als ze een appelsien bedoelen. En ook oudere generaties hebben de vroegere *aroinjappel* jarenlang laten verdringen door het uit het Frans overgenomen en op zijn Brussels uitgesproken *nen orênsj*. Maar vandaag is den *aroinjappel* aan een (hopen wij) onstuitbare remonte begonnen!

AROINJAPPEL:

<Oranjeappel> = sinaasappel.
Een gewestelijk synoniem is *appelsien*, in 't Brussels *appelseen*

WAAINAROINJAPPEL:

Wijnsinaasappel, een sinaasappel waarvan het vlees rood is.



Ouver fretten in 't algemien

Het moet wel zijn dat onze stad en al haar buurgemeenten van oudsher wat vandoen hebben met eten in het algemeen. Of liever met *fretten* (verwant met het Nederlandse *vreten*). Getuige hiervan is de meest bekende bijnaam die aan de Brusselaars wordt gegeven, en dan in het bijzonder aan de inwoners van de stad Brussel, nl. *keekefretters*. Van de negentien gemeenten zijn er ons zes bekend waarvan de bij- of spotnaam wat met eten of drinken te maken heeft:

Brussel:	keekefretters (kippeneters)
Etterbeek:	boutermelzakke (karnemelzakken)
Elsene:	onneknoêgers/lambikdrinkers (hondenknagers/lambiekdrinkers)
Sint-Gillis:	kuulkappers (kolenkappers)
Vorst:	onfefretters/de berkuuze (hondeneters/boerkozen)
Ukkel:	kezzekwiekers (kersenkwekers)

En dan hebben we het nog niet gehad over het wereldberoemde *witluuf* (witloof natuurlijk), dat zoals iedereen wel weet uit Evere komt, waar ondertussen ook een heus witloofmuseum bestaat. En wie een Brusselaar over *sproitsjes* hoort praten zal geweten hebben dat hij niet een of andere vissoort bedoelt, maar wel de al even bekende Brusselse spruitjes.

Frette betekent *eite*: eten

Synoniemen (of ongeveer) zijn: *baffe*, *bekteire*, *bikke*, *binnespeile*, *boefe*, *duijoêge*, *kasse*, *kassuule*, *knabbele*, *in-doon*, *in zan botte sloêge*, *in zan jak sloêge*, *in zan kluute*

sloêge, *pikoreire*, *smikkele*, *taluuere*, *wegzette*, *zan kas vulle*, *zannen boeik vulle*, *zannen derm vulle*, *zanne smikkel vulle*, *zanne smool vulle*.....

Dit zou laten vermoeden dat Brusselaars zich zonder oponthoud volproppen. We leven tenslotte in het land van Breughel, en ja, een aangeboren zin voor festijnen is ons niet vreemd. Dat belet echter niet dat we ook met mate kunnen eten, of tenminste niet alles tegelijk. Vandaar:

SPOUSE

1. Portie
'n Spouse fritte: een portie frieten.
'n Alf spouse: <een halve portie> = een kriel, klein, onopvallend persoon.
2. Spatie = ruimte.
Bv. *Loit 'n bekke spouse tusse de laaine*: laat wat ruimte tussen de regels.



En het zal ook niet gezegd zijn dat we nog altijd met onze handen eten (hoewel we als volleerde *keekefretters* onze kip natuurlijk wèl met onze handen afknagen, zoals trouwens de regels van de etiquette en van de gastronomie het toelaten!). Meestal gebruiken we zoals vermoedelijk ook de meeste andere inwoners van dit land een aantal hulpmiddelen, zoals:

TALUUR: Teljoor, bord

Van het Franse *talloir* = houten bord waarop het vlees voorgesneden wordt.

Aan een ouderpaar dat eens rustig wil vrijen, zegt men dat ze hun kinderen *achter nen alve leeter melk in 'n platte taluur moote steure*, (<om een halve liter melk in een plat bord moeten zenden>), om niet door hen gestoord te worden. Het vergt inderdaad heel wat tijd om zonder te morsen melk in een plat bord van bij de melkboer naar huis te brengen! De uitdrukking dateert natuurlijk uit de tijd dat men melk aan de pint kon kopen.

Taluurlekker van 't gasthoeis: <bordenlikker van het ziekenhuis>

Nu tafelschuimer; wordt meestal als een belediging gebruikt. Oorspronkelijk waren het mensen die zo berooid waren dat ze zich in een ziekenhuis moesten laten opnemen om aan eten te graken.

'n Stem van gebrouke taluure: <een stem van gebroken teljoren>

Een rauwe krakende stem.

'k Zen ni (good) in man taluur: <Ik ben niet (goed) in mijn teljoor>

Ik voel mij niet goed, ik ben niet op dreef. De uitdrukking is letterlijk overgenomen uit het Frans: *je ne suis pas bien dans mon assiette*.

Ne winkel van zjatten en taluure: <een winkel van kopjes en borden>

Een aardewerkhandel.

VERKET: Vork

Veel Brusselaars zeggen *ferket*.

LEIPEL of LEIPER: Lepel

Al eure ne leipel: <om het uur een lepel>
Zeer langzaam.

Ei ei zanne leipel loête valle:
<Hij heeft zijn lepel laten vallen.>
Hij is overleden.

Mè de leipel opgeive:
<met de lepel opgeven>

Wanneer men aan iemand iets meermaals moet herhalen vooraleer die het begrepen heeft, zegt men achteraf wel eens *ik em et òm mè de leipel mooten opgeive*. In een overtreffende trap wordt de leipel vervangen door een *polleipel*, pollepel.

Van een zeer verstandig mens: *da's iene dee 't verstand mè polleipels opgeiten eit*, dat is iemand die het verstand met pollepels opgegeten heeft.



KASSUUL: Steelpan, kookpot (verwant met *kassero*).
Een klein kassuul is e kassultsje of e kassoeltsje.

In aa kassuule mokte de beste soep:
<In oude kasserollen maakt men de beste soep.>
Het zijn oude vrouwen (bedoeld wordt: met al heel wat ervaring) die het best kunnen vrijen.

Die kookpotten worden natuurlijk niet alleen gebruikt om te vrijen, maar in de eerste plaats om te laten:

ZOOIE: Zieden, koken.
Aardappelen, groenten, en ook wasgoed in vroegere tijden, werden *afgezooie* of *afgezuie* = gekookt.

Everanst of bei eemand gezooien en gebreie zitten:
<Ergens of bij iemand gekookt en gebraden zitten.>
Er bijna altijd zijn, er praktisch constant verblijven.

Pataaten en legume

Zoals elke Belgische keuken kan je je de Brusselse keuken niet inbeelden zonder aardappelen en groenten. We hebben ons hier beperkt tot die uitdrukkingen die het meest Brussels klinken.

OESJEPOT: Hutsepot. (zie eveneens *stoemp*).

PARAPLEUKESSAUS: Ajuinsaus.

In Brussel, zoals in vele andere Belgische steden, was gedurende de vijf magere oorlogsjaren een bord aardappelen en een pollepel *parapleukessaus* de (bijna) dagelijkse kost in veel arme gezinnen. Het was daar werkelijk feest wanneer die kost nu en dan eens met een fijn reepje gebakken spek verrijkt kon worden.

Over het algemeen zijn de geschiedkundigen het er over eens dat de haringen van 'onze' Noordzee er veel toe bijgedragen hebben om de Belgen (vooral de stedelingen) tijdens die vijf ongeluksjaren van hongersnood te vrijwaren. Wij willen daar zonder aarzelen het bord aardappelen met *parapleukessaus* aan toevoegen ... een gerecht waar we, ook 60 jaar na de oorlog, onze madammen zo nu en dan eens om vragen. Zeker niet uit nostalgie, maar omdat het goed klaargemaakt werkelijk uitstekend is.

Wanneer twee mensen (vooral kinderen) onder één enkele paraplu lopen in de regen, zingen ze wel eens: *Edde ni gezeen, n'avez-vous pas vu. Twie dikke booren onder iene paraplu(e)u.*

Recept: Snij een ajuin in kleine (niet te kleine) stukjes en laat die sudderen in boter tot ze doorschijnend geworden zijn. Voeg daar wat zetmeel (tarwemeel of maïzena) aan toe en vervolgens een mengsel van water en azijn (half-om-half). Enkele minuten laten doorkoken en vervolgens over de gestoomde aardappelen napperen (overgieten). Opdienen met dikke of dunne sneden (vet) spek naar smaak gebakken. Bij dit eenvoudige volksgerecht past een goed glas schuimend blond bier.

PELLEPATAAT: In de schil gekookte aardappel.
Van *pellen* + *patat*.

RAMONASJ: Rammenas.

Neem een grote snede wit of bruin boerenbrood en strijk daarop een dikke laag *plattekeis* (kwark) of *pottekeis* (zie verder). Geef er wat peper en voldoende verse zilveruitjes, dito radijsjes en *ramonasj* bij en serveer dat alles met een glas koele Geuze of Kriek aan een Brusselaar (of aan een bezoeker) die op een warme zomerdag in de weldoende schaduw van een caféterrasje komt uitpuffen. Zonder de minste twijfel maak je op dat ogenblik van hem de gelukkigste mens ter wereld.

De beroemde Esther Deltenre zong het al een halve eeuw geleden op de muziek van RAMONA: *ramonasj... mè plattekeis es da zoe good!* Rammenas met kwark smaakt overheerlijk.

STOEMP:

1. Stomp = duw.

Z'es nog ne stoemp wêd: <Ze is nog een duw waard.>
Ze is nog altijd een mooie en aantrekkelijke vrouw.

2. Wanneer men aardappelen en sommige groenten (prei, groene kolen, rode kolen, zuring, wortels...) al dan niet samen laat koken in zout water en vervolgens eerst goed laat uitdruipen en dan door een zeef doet of gewoon maar met *ne stoemper* (stamper) fijnplet, verkrijgt men een moes waar de Brusselaars niet alleen kruiden (peper en geraspte muskaatnoot) maar ook reepjes spek (wanneer het groene groenten zijn) of stukjes appel (wanneer het rode kolen zijn) aan toevoegen. Dit eenvoudige gerecht, dat zeer in trek is bij het gewone volk, heet in het Brussels *stoemp* <stamp-pot>.

Paraastoemp, greunkuulestoemp, ruukuulestoemp, wëttelestoemp, spinozjestoemp.



Vlies

Bij de aardappelen en groenten (of soms op de boterham) horen meestal ook vleesgerechten. Op zijn Brussels wordt dat dan:

BLOOPANSJ – BLOEMPANSJ: Bloedworst

Veel Brusselaars, o.a. die van de Marollen, zeggen *bloempansj*.

De echte *bloopansj* is vaster dan de andere bloedworsten. Hij heeft een diameter van ongeveer 10 cm, is gemaakt van bloem (vandaar *bloempansj*), bloed (vandaar *bloo(d)pansj*) en vet en wordt in dikke sneden gegeten. Het 'vlees' van *bloopansj* heeft een donkere roodbruine kleur en is doorspikkeld met witte vlekken van verschillende grootte (het vet).

Bloopansj wordt ook wel eens *bufsteik mè roeite* <biefstuk met ruiten> genoemd en die ruiten verwijzen dan naar de vetvlekken.

Andere synoniemen van *bloopansj* zijn: *erme-meense-spek* <arme-mensen-spek> *bufsteik* (of *kotelette*) *van de Congo* <biefstuk van Congo.>

In maart 1997 werd in de Hoogstraat de 'Orde van de Bloempanch' opgericht om het culturele, folkloristische en gastronomisch patrimonium van Brussel te verdedigen.

PANSJ: Pens, penis

Ook: kwibus, kwast. Voor enkelen eveneens: gierigaard.

- ◆ *Es me dat 'n pansj jaa!*: <Is me dat een pens ja!> Wat is die man dwaas zeg!
- ◆ *G'angt er e pansjken oên!* <Je hangt er een pens aan.> Je laat iets uitermate aanslepen, ofwel, je bent veel te uitvoerig. Sommigen vervangen *pansj* door *panne*.
- ◆ *Ze moêke presees pansjkes in mannen boeik:* <Het is alsof men pensen maakt in mijn buik.> Ik heb buikpijn. Koliek hebben.
- ◆ *Da's te vuil vet in ien pansj:* <Dat is te veel vet voor één pens.> Dat is allemaal te veel ineens, dat is veel te ingewikkeld.

KIPKAP: Hoofdkaas, geperste kop.

Verskillende soorten vlees (maar hoofdzakelijk hoofdvlees) die fijngemaakt (*kipkap* is een klanknabootsing, *kappen* = 'hakken') en gezult worden (= ingemaakt in azijngelei).

Kipkap behoort tot dezelfde familie als preskop, hoofdkaas, Breugelkop, enz...

Ook te vermelden is dat *kipkap* volgens onze slager vroeger in de Hoogstraat wel eens "Royal Tremblant" (een poging tot vertaling geeft: Koninklijke Bibberaar) genoemd werd en onder andere namen gekend is in Vlaams-Brabant, bv. *koen* in Linkebeek, *keut* in Londerzeel, enz...

BOELEE: Soepvlees

Van het Franse *bouilli*, *gekookt*.

leten boelie: <heet soepvlees>

= een persoon die hitsig is en manziek of vrouwziek.

SOSIS: Worst

Van het Franse *saucisse*.

◆ Het is eveneens een benaming die nijdig naar het hoofd geslingerd wordt van iemand die een ongelofelijk geluk heeft bij het spel. Het woord is dan synoniem met *floeit*, *pansj* en *pout*.

◆ *Ei sprekt dui 't vel van 'n sosis:*

<Hij spreekt door het vel van een worst.>

Wordt gezegd van iemand die een zodanig slechte uitspraak heeft dat men hem praktisch niet verstaat.

◆ *Sosissendroeier:* <worstendraaier>

Scheldnaam voor slagers.

RËBBEKES

= Varkens- of schapenribbetjes die gebruikt worden bij de bereiding van sommige ragouts en die ook het hoofdbestanddeel zijn van een gerecht dat in de jaren 70 in Brussel zeer populair werd onder de benaming *petits os* (<kleine beentjes>). Sommige restaurants hebben er zich in gespecialiseerd.

SJOOZELS

= Brusselse culinaire term voor 'alvleesklier' (pancreas). Men ontmoet ook nu nog Brusselaars die mordicus blijven beweren dat echte *sjoozels* dierentestikels zijn. Vandaar de nu in onbruik geraakte uitdrukking *on a sjoozels*: <aan je kloten>.

In zijn boek 'La cuisine belge' geeft wijlen Louis Willems, gewezen hoofdredacteur van het magazine *Ambiance* een recept waarin hij voor de Brusselse *sjoozels* verwijst naar de 'petites choses du taureau', anders gezegd zijn teelballen. Veel slagers en ook het Brusselse Geuzemuseum in de Gheudestraat te Anderlecht houden het in hun recepten op de alvleesklier.

STOUFKABERNAA: Stoofvlees.

Vlaamse stoofkarbonades is een gerecht van stukken rundvlees gekookt in bier (Geuze, Trappistenbier, Rodenbach, enz...). *Stoufkabernaa* is een neef van de beroemde 'Boeuf bourguignon' die uiteraard met bourgognewijn bereid wordt.

Stoufkabernaa wordt ook wel eens *konaain van den erme* <konijn van de arme> genoemd.

ZWOZZE: Zwoerd

Ook als belediging wordt de term soms gebruikt.

Bruud

Bij het ontbijt of bij het avondeten, en thans ook steeds meer bij de warme maaltijden: brood is een vaste klant.

BOUTERAM: Boterham

- ◆ *Vê no doê te goên mooi a bouteramme meipakke:*
<Als je daar naartoe gaat, neem dan maar je boterhammen mee!> Het is zeer ver!
- ◆ Vroeger zei men, ook in het gemeenzaam Nederlands, van een meisje dat zich al door verschillende jongens had laten kussen: *'t es nen afgelekten bouteram*
<'t is een afgelikte boterham.>
- ◆ *Ca rime et ça rame...comme tartine et bouteram.*
De letterlijke vertaling <Het rijmt en het roeit zoals boterham op boterham.> is nietszeggend.
- ◆ In 't Brussels zegt men ook *ne gielen bouterham*
<een hele (= een grote) boterham> van een lange tekst.
- ◆ *Ei ei ma do ne gielen bouteram revandikoêses opgesteud:* <Hij heeft mij een hele waslijst eisen opgestuurd.>

BOUKE: Boterham in kindertaal

BRUUD: Brood.

KRAMIK: Kramiek, fijn tarwebrood met krenten.

Waarom men van iemand die dronken is, zegt *ei is kramik*, mag de hemel weten.

PISTOLEI:

Van het Franse *pistolet*, klein rond broodje (al dan niet met een kloofje in het bovenzvlak).

Over de oorsprong van dit Belgische woord bestaan verschillende theorieën. Als voorbeeld vermelden wij hier die van Louis Quiévreux. Naar aanleiding van een studie over Oud-Franse termen in een Latijn-Frans glossarium, las hij toevallig het citaat "panis pictus in oleo" (brood dat met olie geknead werd) en hij vroeg zich toen af of daarin niet de oorsprong van onze nationale *pistolei* gezocht moest worden.





Keis

ETTEKEIS: Brusselse kaas.

Sommige mensen, maar in elk geval geen echte Brusselaars, verwarren die kaas met Hervekaas.

POTTEKEIS: <pottenkaas>

Bereiding waarbij kwark (*plattekeis*), Brusselse kaas (*ettekeis*), fijngehakte sjalotten en een weinig mosterd goed dooreen gemengd worden. Sommige fijnproevers doen er ook nog een goede scheut (*guif*) geuze bij. Uitgesmeerd op een dikke snede boerenbrood smaakt het (vooral op een warme zomerdag) overheerlijk met verse radijsjes, fijne uitjes en een koel glas geuzelambiek.

Vis

Ook vis komt geregeld op tafel. Brussel telt overigens een zeer bekende en bij gastronomen geëerde *Vismet*. De vismarkt van Brussel werd van 1884 tot 1955 gehouden op de plaats tussen de Baksteenkaai en de Brandhoutkaai. Waar die juist liggen weten vele Brusselaars niet, maar als je hen vraagt waar de *Vismet* ligt, dat weten ze wel, ook al werden de hallen al in 1955 afgebroken en werd de vismarkt toen opgedoekt.

BOESTRINK: Gerookte en gezouten haring.
Van "boksharing" = een gewestelijke benaming voor "bokking"

- ◆ *Il a été sevré avec une tête de boestrink*
<Hij werd gespeend met de kop van een bokking.>
Dit zeggen veel Franstalige Brusselaars van een dronkaard.
- ◆ *Moêgeren boestrink:* <magere bokking>
Zeer mager iemand.

EIRINK: Haring.
Nen eirink mè e klijdjen oên: <een haring met een kleed aan>
Mager persoon.

POÊLINK: Paling.
Style Poêlink: <palingstijl> Art Nouveaustijl.
Zo genoemd door de Brusselaars vanwege de vele golvende vormen van die stijl. Sommige 'verlichte' critici hebben die stijl ooit als decadent afgeschreven omdat ze de golvende vormen te wulps vonden!

SPROK: Sprot.
Ei es zoe moêger as ne sprok: <Hij is zo mager als een sprot.>
Hij is zeer mager.

Dessèrs

Of Brusselaars (en Brussellessen!) ook gek zijn van dessert(en)? Aan het aantal patisseries, chocolatiers en pralinewinkels in de hoofdstad te zien moet je er niet aan twijfelen.

BODDING

Soort gebak gemaakt van brood- en taartenresten en verrijkt met rozijnen. Het woord is verwant met het Engelse *pudding*.

GEWONNE BRUUD <Gewonnen brood> = wentelteefjes

- ◆ Bereiding van een boterham die in melk en geklopte eieren geweekt wordt en daarna in een pan gebakken.
- ◆ In 't Frans eigenaardig genoeg *pain perdu* <verloren brood>

GOZET

In het Nederlands is de juiste benaming: *flap* (*appelflap*, *abrikozenflap*) en in het Frans *chausson aux pommes*, *aux abricots*, ...

KOEKENBAK: Pannenkoek

- ◆ *Ne mislukte koekenbak* <een mislukte pannenkoek> iemand die lelijk is, een lelijk meisje of een meisje dat geen persoonlijkheid heeft.
- ◆ *'t Es koekenbak* <Het is pannenkoek.> Zegt men bijvoorbeeld wanneer het klikt tussen twee personen. Stemt vrijwel overeen met het Franse *C'est dans la poche*.

PAIN A LA GRECQUE

Een Frans woord dat we vermelden omdat *pain à la grecque* (<brood op Griekse wijze>, maar onder die benaming kent niemand het) een Brusselse specialiteit is. Het is een soort halfharde lang-rechthoekige zoete koek bestrooid met suikerkristallen.

Met Griekenland heeft die koek niets te maken: *pain à la grecque* komt immers van 'brood van de GRECHT', zo genoemd omdat een bakker (of monnik) gevestigd aan de WolvenGRACHT te Brussel er de 'uitvinder' van was. En van *grecht* naar *grecque* was het overstapje vlug gemaakt!

Een andere uitleg is dat bovenvermelde bakker ene Mijnheer Grecht zou geweest zijn ... en die uitleg is ook plausibel, want de naam is inderdaad terug te vinden tussen die van de Brusselse bakkers van weleer.



KARABITSJE

Misschien een vervorming van het Frans *escarbille* < sintel >

Een rond of ovaalvormig koekje (makaron) dat met suiker op een blad papier (*bouterpapee* < boterpapier >) geplakt was.

Het is van de jaren 50 geleden dat we er nog gezien hebben. We nemen dus aan dat ze uit de handel verdwenen zijn.

KOEK SWIS: Zwitserse koek

In Brussel is een *koek Swis* een soort boterkoek (rechthoekig of rond) waarvan het kruim soms krenten of stukjes gekonfijt fruit bevat en waarvan het bovenvlak met een laag gesmolten suiker bedekt is.

Met Zwitserland heeft die koek voor zover wij weten niets te maken. Wel heeft een lezer van de inmiddels ter ziele gegane 'Pourquoi-Pas' ooit een verband gelegd met *couilles de Suisse* (< testikels van een kerkbewaarder >) omdat, zo beweerde de wellicht fantasierijke man, destijds de nauwsluitende lederen broeken van die stoere gasten hun viriele attributen goed deden uitkomen en die vormen aldus op die van de koeken in kwestie geleken.

KWAAKER, KWAKERSPAP: Havermout, havermoutpap

Kwaaker van 'Quaker'
= een populair merk van havermout.

PATEIKE: Gebakje, taartje

◆ Een relatie met het Frans *pâte* < deeg/ deegwaren > lijkt ons vanzelfsprekend.

◆ *Ei ei van 't pateike*
< Hij heeft van het taartje. >
= met iets opgescheept zitten, de sigaar zijn.

Synonieme uitdrukkingen: *Et spek* (of *et spel*) *on zan bien* (of *on zan kluuten*) *emme*

◆ *Ik ben ni naaig pateikesechtig oëngeleid:*
< Ik ben niet taartachtig van aard. >
Een nogal eigenaardige uitdrukking om aan te duiden dat men geen taart lust.

PRANIL: Praline

SMOUTEBOLLE: Oliebollen

Van *smout* (= week vet) + *bol*.

SPIKKELOËS: Speculaas

Ne spikkeloës op za zondoëgs:
< een speculaas op zijn zondags >
Zegt men van een zeer mager en slecht gekleed manspersoon.

Smosjterderaa

Snoepen in het Brussels is *smosjteren*, snoep is *smosjter*, en als we het hebben over snoep in het algemeen wordt het *smosjterderaa*. Voilà.

KALISJ: Volgens Van Dale *kalissie* = zoethout

In het Brussels dialect wordt zoethout 'vertaald' naar *kalisjenout* en is/zijn *kalisj(kes)* een soort gummiachtig suikergoed dat nogal taai en soms zelfs zeer hard is. Het heeft een zwarte kleur en wordt in verschillende vormen verkocht zoals bijv. muntstukken (*Belga's*), ronde stokjes, opgerolde elastieklinten, enz.

KALISJESAP

Wanneer men een stok harde *kalisj* verbrokkelt en in een fles water laat oplossen dan bekomt men, na het schudden van die fles, een nogal dicht schuim dat als snoep uit de hals van de fles gezogen wordt.

KINNEKESOEIKER:

Bastaardsuiker, zo genoemd naar de afbeelding (een kinderhoofdje) op de verpakking van een populair handelsmerk.

De Brusselaars zeggen ook *graaize soeiker* <grijze suiker> (misschien een verbastering van *griessuiker*) omdat die lichter van kleur en verschillend is (minder korrelig) dan *broeine soeiker* <bruin suiker>, die donkerbruin is.

SOEIKERBELLEKES (-BOLLEKES)

= Suikerbonen, doop- of bruidssuiker

ZJIZJIP(PEKES)

= zeer malse, gummiachtige snoepjes die o.m. gefabriceerd worden in de vorm van muisjes of fopspenen

Van *jujube* = bosbes waarmee een hoestmiddel gemaakt wordt.

Ouver drinke

Drinken doen we zoals iedereen. Bij alcoholvrije dranken blijven we dan ook het vertrouwde woord *drinken* gebruiken.

ZJAT: Kopje

Van het Belgisch-Franse *jatte*

'*n zjat kaffeï*: een kop koffie, '*n kaffeizjat*: een koffiekop

'*n Koep-a-la-zjat*: <een kapsel van het kopje>, pagekopje
koop staat voor het Franse *coupe* = haarsnit
Vroeger werden jonge rekruten die zich met lang haar en/of een te weelderige haardos voor de dienst aanboden onmiddellijk bij de militaire kapper gestuurd, waar op hen een *koop-a-la-zjat* toegepast werd, d.w.z. dat hen een grote kop op het hoofd werd geplaatst en dat al de haren die van onder die kop uitkwamen gewoon werden weggeschoren.

BABELWOËTER

Ei ei babbelwoëter gedroenke:

<Hij heeft babbelwater gedronken.>

Hij houdt niet op met praten. Ook gezegd van iemand die veel praat omdat hij dronken is.

Met dezelfde betekenis zegt men ook *ei ei vuil babbel op:*

<Hij heeft veel babbel op.>

SJOKOLATTE KAFEI: <chocoladekoffie>

Chocolademelk



Ouver zoeipe

Drinken met alcohol in het glas, vooral als dat met maten en zonder mate gebeurt, wordt:

ZOEIPE: Zuipen.

- ◆ *Ei es duizoupe* of *'t es nen duizoupe:*
<Hij is doorzopen.> of <Het is een doorzopene.>
Wordt gezegd van een persoon waarvan het afgeleefde uiterlijk duidelijk op een overdreven gebruik van alcoholische dranken wijst.
- ◆ *'T es vè Buls!*: <Het is (voor de rekening) van Buls.>
Het is gratis.

Ouver bee

Gin stamenei zonner bee, geen café zonder bier. Dat geldt natuurlijk ook in Brussel. Maar het aantal cafés is wel sterk teruggeslagen. Hetzelfde geschiedde met de talloze bierbrouwerijen die de hoofdstad destijds rijk was. De laatste geuzebrouwer (Cantillon) op Brussels grondgebied (Anderlecht) dreigt trouwens ook de boeken te moeten sluiten of te verhuizen. Dat belet ons niet om als goede bierdrinkers de tradities in ere te houden.

DEMI: van het Franse *demi* = half

Eertijds: een gewoon pintje bier (het huidige *pilsje*) waarvan de inhoud wellicht de helft van een grote pint, of van een inhoudsmaat, of van een fles geweest moet zijn.

EKSPÔR: van het merk 'Export'

- ◆ Evenals *demi's Ekspôre* in onbruik geraakte benaming voor een gewoon pintje bier. *Demi* verwees naar een hoeveelheid, *Ekspôr* naar een merk. Het was de naam van de pils die gemaakt werd door de 'Grandes Brasseries de Koekelberg' zaliger.
- ◆ Het succesliedje *een café zonder bier* van Bobbejaan Schoepen kreeg de Franse vertaling *un café sans Export*.

FLOITSJESBEE: <fluitjesbier>

= bier met een laag alcoholgehalte

FAROO: Faro

Beroemd Brussels bier dat eerder zeldzaam geworden is, omdat praktisch niemand het nog drinkt, alhoewel het nog gebrouwen wordt en onder meer de Orde van de Faro het opnieuw onder de levenden brengt. Het is een minder sterke en door toevoeging van kandijnsuiker gezote lambiek (goed voor 4,5 tot 5°).

GUIS: Geuze

Wereldbekend Brussels en Vlaams-Brabants bier. Het is een mengsel van verschillende soorten lambiek, jonge en oude, dat op flessen getrokken wordt, waar het nog eens nagist.



KREEK: Kriekbier

Brabants (oorspronkelijk Brussels) bier waarvan de juiste naam Kriekenlambiek is, omdat het gemaakt wordt met lambiek waaraan eind juli of begin augustus kersen, compleet met schil en pit, toegevoegd worden (50 kilo voor 250 liter jonge lambiek). Na enkele maanden hebben de kersen (vroeger uitsluitend Schaarbeekse) de lambiek rood gekleurd en heeft de natuurlijke wrangheid van het bier de vruchtensmaak op een subtiele manier in evenwicht gebracht.

LAMBIK: Lambiek

Typisch Belgisch bier dat hoofdzakelijk, zo niet uitsluitend, in het dal van de Zenne gebrouwen wordt en dat wettelijk beschermd is.

Voor het brouwen van lambiek wordt 70% mout en – wettelijk voorgeschreven – ten minste 30% tarwe gebruikt. Eveneens wettelijk bepaald is dat lambiek een alcoholgehalte van ten minste vijf graden moet hebben. De hop die gebruikt wordt is één tot twee jaar oud en in tegenstelling tot andere bieren wordt er geen gist aan toegevoegd. De gisten en microflora die nodig zijn voor de bevruchting en rijping worden aangevoerd met de lucht van de Zennevallei waaraan het brouwsel blootgesteld wordt. Lambiek is ook het basiselement van de geuze, de kriek en de faro.

In de Brusselse leekes

Liederen waarin eten en drinken bezongen worden? Ja, die bestaan in Brussel zoals overal ter wereld. Wat hier volgt is absoluut geen exhaustieve opsomming, maar het zijn wel de meest gehoorde wijsjes. Zingen is overigens een heel efficiënt en leuk middel om een dialect aan te leren. Vooral samenzang met andere dialectsprekers zorgt ervoor dat de typische klanken van het dialect bijna automatisch overgenomen worden. Dit principe wordt overigens met succes toegepast bij de *konversoësetoêfels* (conversatietafels) die in het Brussels georganiseerd worden door de Koekelbergse dialectvereniging “De Manne van de Platou”.

Het meest bekende liedje, dat overigens niet alleen in Brussel gezongen wordt, is *Vee van bomma*, dat oorspronkelijk ‘Vivre à Boma, avec mon Artémise’ heette (een Franstalig lied van tussen beide wereldoorlogen). Bij de planting van de Meiboom in augustus is dit ook het eerste lied van de Maabuymdroêgers wanneer ze net voor 17 uur de boom hebben rechtgezet.

Vee van bomma, pataate mè sosisse
Vee van bomma, pataate mè saloê
En dobaa, nen dikke servola, troelala
En dobaa, nen dikke servola, troelala
Vee van bomma, pataate mè sosisse
Vee van bomma, pataate mè saloê
En dobaa, nen dikke servola,
Vee van bo-o-ma

Vee van bomma, pataate mè sosisse,
Neie zaa bompa, dovan moon `k tevuil pisse
En dobaa, nen dikke servola, troelala,
En dobaa, nen dikke servola, troelala,
Vee van bomma, pataate mè sosisse,
Neie zaa bompa, dovan moon `k te vuil pisse,
En dobaa, nen dikke servola,
Vee van bo-o-ma

Vee van bomma, pataate mè andaaif
Neie zaa bompa, da kuitelt in ma laaif
En dobaa, nen dikke servola, troelala
En dobaa, nen dikke servola, troelala
Vee van bomma, pataate mè andaaif
Neie zaa bompa, da kuitelt in ma laaif
En dobaa, nen dikke servola,
Vee van bo-o-ma

In de meeste pot-pourris komt ook het volgende voor:

En zoelang da de leipel
In de raaispap stoêt
Den komme waai nog ni
Den komme waai nog ni
En zoelang da de leipel
In de raaispap stoêt
Den komme waai nog ni

Eentje voor Vlomse èn Franse
Brusseleirs:

Petit oiseau
In `t vloms es da klaain vougelke
Venez ici
In `t vloms es da kom ee
Manger du pain
In `t vloms es da brued eite
Et puis chanter
In `t vloms zaaïn `k et vergeite

In het door elke Brusselaar mee-gezongen *Brussel, g'et maain èt gestoule*, onsterfelijk gemaakt door Jef Burm, zit onvermijdelijk een verwijzing naar het Breugheliaanse gedrag van de kiekefretters:

In de eerste strofe onder meer:

En woêvui zing ek na deis
chansonette
Oemda'k ik geire "keeke-fret".

In de tweede strofe wordt dat dan:

Alle doêge nen demi-gueuze,
Alle doêgen es er wa vès,
Alle doêgen es er wa neuze,
Ne cortège of `n Brussel Kermesse



En bij zo'n Brussel Kermesse mag je wel wat van versnaperingen dromen.

Jan de Baets, Brussels dichter-componist par excellence uit de 19^{de} en eerste helft van de 20^{ste} eeuw, inspireerde ook Johan Verminnen voor diens hit *Rue des Bouchers*. En voor wie de Beenhouwersstraat kent, daar kom je moeilijk weg zonder eten of drinken.

Dat gaat dan van:

't Es de stroet par excellence
Van d'artiste zonder cense
Da komt zoeipe, da komt poeffe
Da komt drinke, da komt stoeffe

Ge kunt do vanalles vinne
Russe, maquereaux en sardine
Fritte en moules parquées
Da sloege dei Brusseleirs in uile gilei

...In de derde en vierde strofen, om te eindigen bij de zesde en laatste strofe:

d'Er wêd getapt en der wêd gezoupe
Da blaift do tot smerges oupe
En as ze do de dui toodroeie
Den es den òn al on het kroei

En ten slotte nog deze doodoener, die tot in het oneindige kan herhaald worden als een refrein zonder strofen (en waarvan niemand ons kan zeggen hoe die vis eigenlijk smaakt):

Doê lag ne schellevis in de waa
Doê lag ne schellevis in de waa
Doê lag ne schellevis in de waa
Doê lag ne schellevis in de waa

Een Klein-Brabander smaakt Brussel...

De Klein-Brabantse auteur Bert Peleman, geboren op 13 april 1915 te Puurs, had zich allang ontpopt tot een Groot-Brabander. In de naoorlogse jaren zou hij zich toeleggen op het schrijven van cultuurhistorische en ook gastronomische bijdragen in een aantal tijdschriften. Als medewerker en kroniekschrijver van het tijdschrift Brabant, uitgegeven door de toenmalige provincie Brabant schetste hij in 1971 in een paar bijdragen wat hem sinds zijn jeugd bond aan Brussel en Brabant in het algemeen. Zijn eerste bijdrage in die reeks dient daarbij te worden beschouwd als een culinair verlengstuk van 'Het Jaar van de Streekgerechten' (toen all!). De cultuurdienst van de huidige provincie Vlaams-Brabant danken wij voor de vriendelijke toelating om deze tekst te reproduceren. Zo horen we het ook eens van een ander...

Van Brusselse drank en spijs

Waarom ik van Brussel hou? Om de duizend en één dingen die me door de geest glijden telkens ik "hoofdstedelijk" denk! Waarna ik deemoedig beken dat mijn eerste liefde voor Brussel niet door de geest maar scherpbrandend door de maag is gegaan. Ook nu nog herinner ik me inderdaad glashelder de dag dat ik voor het eerst als tienjarige knaap met vader zaliger mee naar de hoofdstad mocht. Na een haast eindeloze, hopeloos daverende rit met een kramakelig lijnbusje, belandden we van uit het geboortedorp Puurs, via het "Walschapiaanse" Londerzeel en de "wereld van Soo Moerman" te Brussel. In de buurt van het Noordstation stapte vader er regelrecht naar "De Lamp", een

stedelijk-landelijke herberg waarnaast de boerentram Londerzeel-Brussel zijn terminus vond. Van achter het witmarmere blad van het "cafétafeltje" bestelde vader er onverwijd twee geuzen die, samen met een bordje suikerklontjes en een paar puntige ijzeren "pletstokjes", werden opgediend.

"Puur natuur"

Waarop vader het bordje met de zoetigheden minachtend opzij schoof en orakelde dat een echte geuzekenner zijn drank zuiver drinkt! Met een stevige slok waarbij het schuim schitterend op zijn snor bleef staan bewees vader dat hij mènende wat hij zei en verzocht me hetzelfde te doen. Zonder veel geestdrift volgde ik zijn voorbeeld en snakte na een voorzichtig, weerbarstig slokje naar een paar klontjes suiker die verleidelijk voor mij op het schoteltje lagen. Met als gevolg dat vader het bordje onbereikbaar ver op het tafeltje naast zich zette en me bezwoer de "geuze in zijn natuurlijke staat" te drinken. Dat deze "natuurlijke staat" hem nu en dan tevens in een "bijzondere staat van genade" kon brengen begreep ik eerst achteraf. Van bij de eerste keer dat ik te Brussel een geuze dronk beet ik echter door en heb ik nadien in de bijwijlen zacht wankelende voetsporen van August Vermeylen, Herman Teirlinck, Maurice Roelants, Ernest Claes, Jan Grauls en nog later van de lyrische verheerlijker van de Brabantse "godendrank" Hubert van Herrweghen steeds de geuze in zijn "natuurlijke staat (van genade)" gedronken.

Van geuze en “karikollen”

Bij het drinken van een Brusselse geuze hoorde voor vader ook nog wat anders dat ik van hem “voorgescheteld” kreeg nadat hij even “De Lamp” had verlaten om een paar minuten later terug te keren met twee dampende schoteltjes “karikollen”. Waar ik tot dan toe alleen de zwarte minikreukeltjes kende waarmee in de geboortestreek de scheldevissers van Mariekerke met op hun fiets een fonkelende garnalmand, rondreden, schrok ik even bij het zicht van deze reusachtige kreukels opgediend in een van peper brandende saus vol groene stukjes selder. Ook hier echter moet ik (rekening houdend met de omvang van de monumentale zeevruchten) “volmondig” bekennen dat de eerste beet in een Brusselse “karikol” me nog erger leek dan de eerste slok geuze. Tot vader me aanspoorde ook ditmaal dóór te bijten en roekeloos beweerde dat een “karikol niet alleen de maag maar ook de... ziel zuiverde!”.

Waar ik het achteraf inzake de maag met vader voor de zoveelste maal (alweer “volmondig”) eens werd, heb ik als... “katoliek-karikollenkauwer” nooit begrepen hoe een zich wellustig wentelende “heidense kreukel” een ziel zou kunnen zuiveren! Wat alleen maar verduidelijkt dat ik “terwille van de maag” telkens ik te Brussel de kans zie een geuze te drinken en in de buurt een wit karikollenkarretje zie staan, ik geuze en kreukels onafscheidbaar verteer ook al leek de eerste reuzekreukel die ik ooit in de hoofdstad verorberde op een “prehistorische kauwgombol” waarbij de zwaarste knikker “chewinggum”, “Barbe à papa” of klomp “warme rek” hopeloos-elastisch in het niet verzinkt.

Bij dit alles heeft de blijvende binding van een glas geuze met een schoteltje karikollen me niet belet te Brussel op tijd en stond eveneens een kardinaalgekleurde “kriek” te drinken en in een geest van grenzeloos vertrouwen op enige overlevingskans zelfs nu en dan een lambik te “verwerken”. Dat eenzelfde vertrouwen u bezielen moet bij het drinken van een bepaalde Brusselse geuze bewijst alleen reeds zijn ietwat macabere maar, alles ten spijt, erg levendige benaming... “Mort subite”!

Van “sjoezels in madeirasaus”

Een andere, eerder aristocratische, Brusselse specialiteit die ik, naast de veeleer democratische “karikollen”, reeds als kind in de hoofdstad ten volle leerde waarderen waren de nog steeds onvolprezen “sjoezels in Madeirasaus”. Eerst veel later ontdekte ik dat zelfs de onsterfelijke Pieter Brueghel alvast de beroemde Brusselse “sjoezels” moet hebben gelust. En nóg later las ik hoe Charles De Coster in zijn geniale “Legende van Tiji Uilenspiegel en Lamme Goedzak”, bedoelde “sjoezels” als één der topgerechten bezingt waaraan zich vooral Lamme Goedzak hoofdstedelijk te goed doet.

Waar in de 16de en 17de eeuw “sjoezels” blijkbaar een overbekend fijnproeversgerecht was bleef het zelfs tot in de eerste helft van de 20ste eeuw een zekere populariteit behouden. Alleen de laatste jaren schijnt het eens zo roemrijke vleesgerecht zelfs te Brussel minder bekend geworden en nog slechts in een paar selecte toprestaurantjes te worden opgediend.

Dat een "sjoezelsoupeetje" bovendien erg duur is geworden moge blijken uit de samenstelling van het gastronomisch gerecht met o.m. als bestanddelen: ossenstaart, schapenpootjes, kalfszwezeriken, balletjes gehakt, kleine uitjes, tomatenpuree, tijm, laurier, peper en zout. Waarbij het voornaamste, tot hertoe geheimzinnig verzwegen hoofdbestanddeel, de "eigenlijke sjoezels" zelf zijn!

Ook toen ik als kind te Brussel bij het uitzonderlijk eten van een sjoezelgerecht vader herhaaldelijk vroeg wat men eigenlijk met "sjoezels" bedoelde, bleef hij angstvallig het antwoord schuldig. Tot ik eerst na mijn Puurse puberteitsjaren als volwassen man, langs een eerder geheimzinnige weg vernam dat "sjoezels" uiteindelijk niets anders zijn dan de, ook culinair, erg hooggeschatte...teelballen van een stier! Dat vader dit voor mij als kind schroomvol verborgen hield, had beslist wat te maken met de vooroorlogse onderlijke afschuw voor... algemene seksuele voorlichting! Volledigheidshalve dient hier te worden aan toegevoegd dat daarnaast sommigen hardnekkig blijven beweren dat "Brusselse sjoezels" helemaal niets te maken hebben met de teelballen van een stier maar gewoon met de schildklieren van een koe!

Wat er ook van zij...

Wat er ook van zij, blijft tot op onze dagen en dan vooral in het "verlengde jaar van de streekgerechten", een kom Brusselse sjoezels, opgediend in een zonnige Madeira-saus, een gerecht van formaat waarop niet alleen Lamme Goedzak maar (indien onze "keukenbronnen" helder zijn) ook Koning Leopold II erg verlekkerd bleek.

Dat ik, naast de hierboven bezongen "karikollen" en "sjoezels", als knaap ook nog met andere Brusselse specialiteiten vertrouwd geraakte dank ik eveneens aan mijn vader die me een andere maal in het "rijk der Kiekefretters" liet kennis maken met de al even beroemde Brusselse kippenbillen, pensen en wafels. Boven aan het lijstje prijkten echter tot enkele weken voor zijn overlijden zijn geuze en zijn karikollen. Sindsdien verdween aan het Noord ook de herberg "De Lamp" samen met de boerentram lijn Londerzeel-Brussel. Samen met het hele kwartier verdwenen zij onder het bulldozerbeuken om plaats te maken voor het wolkenkrabbende "Manhattanhotel". In de buurt ervan bleef goddank het witte karretje met de karikollenvrouw die tot voor enkele jaren, gehuld in haar zwarte schoudersjaal, nog dezelfde was als die uit mijn verre kinderjaren. Nu ook zij er niet meer is denk ik, telkens ik te Brussel vertoef, aan haar terug evenals aan de dag dat ik in "De Lamp", aan de zijde van vader, mijn eerste geuze dronk vergezeld van een schoteltje karikollen! (...)

(Alle teksten uit deze bijdrage zijn verzameld en/of geschreven door Robert Delathouwer. De teksten over eetwaren en dranken zijn gebaseerd op bloemlezingen van Marcel de Schrijver.)



ACADEMIE VOOR DE WEST-BRABANTSE DIALECTEN

't Aaten balleken

Contactpersoon: Remy Van Ransbeek
(Rembrandt)

Contact: rembrandt@telenet.be

In 2000 verenigde een groep enthousiaste dialectliefhebbers uit het Pajottenland zich in de *Academie voor de West-Brabantse dialecten*. De vereniging organiseerde de voorbije jaren een aantal dialectendagen, o.a. in Ternat, Merchtem, Gooik en Asse en was ook actief binnen de koepelorganisatie Stichting Brabantse Dialecten, die ondertussen niet meer bestaat. In de schoot van de vereniging ontstonden o.a. het 'Woordenboek van het dialect van Asse' van Lode Pletinckx en de driedelige reeks 't Aaten balleken' over en in het Merchtem door Remy Van Ransbeek. De gedichten in deze bijdrage komen uit de dichtbundel 't Aaten balleken III'. Aaten balleken ('houten balletje') is de bijnaam van de Merchtemnaren, omdat ze tijdens de Tweede Wereldoorlog naar verluidt houten balletjes op hun boterham legden in plaats van echte gehaktballen.

Fritt'n op zê Mèrchtem

Frit mè majonês
pikkels
zaat
schêup
stoofvliës
ajoinkes
kornisjoökes
duuvelkessaas
pikante saas
mosseln
ameerikoinse saas
bufsteek
en pjêroëg of twië
niks op
meksikoinse saas
e sateeken
ne peekeleirink
ne sêrvolla
saloö
mostaët
e mèrgêsken
e frinkètekken
rê wutloëf
ballekes in tommattesaa
kabbernoeiln

Sèrènaade aën de frit

Lank èn smal èn geil as gaat,
ni te iet of ni te kaat,
ni te dik of ni te klaain,
zoë moeid e Mèrchtèms fritteke zaain!

Zjustekes goe genoeg gebakken
vêu te lèkken èn te smakken;
van en goei gezonde dikke patat
giën aaispatat èn oek ni te plat;
ê moeit smèltn in a mond,
ê aafd a fit èn goe gezond!

Alles gaët er pèrfekt baa:
en pjêroëg, schêup of ne sèrvolaa,
mosseln, peekeleirink of en mèrgês,
ajoinkes, kornisjoökes of majonês,
pikkels, e sateeken, diivelkessaas,
wutloëf, mostaët, ameerikoinse saas,
te veul vêu op te noemen
èn vêu de frit te roemen.

En as ge 't noch ni wèt:
de frit ès 't staël van 't èt!
fritteke, moeiste gaa d' er ni zaain,
dèn aame noët gieën èht fèstaain,
fritteke, moeiste gaa d' er ni zaain,
dèn zaa 't leiven 't leiven ni zaain.

Serenade aan de friet

Lang en smal en geel als goud,
niet te heet of niet te koud,
niet te dik of niet te klein,
zo moet een Merchtem's frietje zijn!

Juist goed genoeg gebakken
om te likken en te smakken;
van een goede gezonde dikke patat
geen ijspatat en ook niet te plat;
hij moet smelten in je mond,
en houdt je fit en goed gezond!

Alles gaat er perfect bij:
een paardenoog (spiegelei), paardenstoofvlees of een cervela,
mosselen, pekelharing of een merguez,
ajuintjes, augurkjes of mayonaise,
pickles, een saté, duiveltjessaus,
witloof, mosterd, Amerikaanse saus,
te veel om op te noemen
en om de friet te roemen.

En als je het nog niet weet:
de friet is het staal van het hart!
frietje, moest jij er niet zijn,
dan hadden we nooit een festijn,
frietje, moest jij er niet zijn,
dan zou het leven het leven niet zijn.



't Vêrke slacht'n

Waailn èmme'r e giël jaër naë gesmacht
naa ès't zoë vèr ... 't vèrke wêut geslacht;
of beiter gezeid: 't vèrke wêut doët gedaën,
dad ès toch ni mis te verstaën.
Ê wêud ooit zê kot goild mè en koer,
zêne stjêt krolt gelèk nen boër
èn ê moks vridaardeg veul kabaël;
ê wêud vastgebonn'n aën ne paël.
Mèt n'aëmer en mot op zêne kop ...
ê ès morsdoët, de slaëger zit er al op
èn ê stèkt mè e groet mès in zên stroot,
't bloed lupt in en taal èn in de goot;
al dad bloed dad èrre fleus vandoen
vêu in de zwètten pains'n te doen.
"As gaa en bês geeft op 't gat van 'n ains
kraaigde gaa sobiet en dikke pains!"
Mè stroë wêut 't aër afgebrand,
van booven èn vanonder, linker èn rechterkant.
Azoë eit 't spèk en plooze zwoitze
èn kraaigde in a panne giën baggoitze.
" 't ès begot ne vrië sjikken biër!",
naa wêutt'n opgangen op en liër,
zêne pizzemaa wêud in twië gesneeën
van aë zêne kop tot grat beneeën.
Dèn wêurr'n d'èps'n ooitgebint,
de kop èn de poëte gekokt gezwind
vêu de pains'n, 't kêut èn de patee
ge kraaigd oëk en zènne meel!
Mèrge zitte men aën den dis
want 't ès boerepainsekèrremis...

Het varken slachten

We hebben er een heel jaar naar gesmacht
nu is het zover, het varken wordt geslacht;
of beter gezegd: het varken wordt doodgedaan,
dat is toch niet mis te verstaan.
Hij wordt uit zijn kot gehaald met een koord,
zijn staart krult gelijk een boor
en hij maakt wreedaardig (zeer) veel kabaal;
hij wordt vastgebonden aan een paal.
Met een hamer krijgt hij een mot (slag) op zijn kop...
hij is mordsdood, de slager zit er al bovenop
en hij steekt met een groot mes in zijn strot,
het bloed loopt in een teil en in de goot;
al dat bloed is straks vandoen (nodig)
om in de zwarte pens te doen.
"Als je een kus geeft op het gat van een eind
dan krijg je straks een dikke pens!"
Met stro wordt het haar afgebrand,
bovenaan en onderaan, linker- en rechterkant.
Zo heeft het spek een zachte zwoerd
en krijg je in de pan geen afval.
"Het is begot een heel chique beer!"
nu wordt hij opgehangen op een leer (ladder),
zijn pyjama wordt in tweeën gesneden
van zijn kop tot helemaal beneden.
Dan worden de hespen uitgebeend,
de kop en de poten gezwind gekookt,
voor de pensen, het kort (de hoofdkas) en de paté
je krijgt ook een stukje varkensvlees mee!
Morgen zitten we aan de dis
want het is boerenpensenkermis...

De toert

Twië kammeraët'n aan en toert gekocht
èn z'aan e rêusteg plêutsken ooitgezocht
vêu dê op eule gemakken op t' eet'n
zonder dad en ander da moeist weet'n.
Den dikst'n ei z'in twië stukke gedaën,
in e klaain èn e groot, wèl te verstaën...
't Klaai stuk eit aë zêne maët gegeeven,
maë daane begost van kollêre te beeven:
"Ik bèn a vrind èn kraaig 't klainste stuk
gaa vooil oennoëzel stuksken oengeluk,
dad ès ni iërlaaik onder kammeraët'n,
ik zaa aa 't groeitste stuk èmme gelaët'n!"
"Oover wa zitte dèn te praët'n?"
vraag daan'n dikken lasteg en kwaëd
"ik èmme k'ik toch 't groeitste paët'n!"

Morraal:

'T ès vriëd moëlaaik te paët'n
onder vrin'n èn onder maët'n!

De taart

Twee kameraden hadden een taart gekocht
en ze hadden een rustig plekje uitgezocht
om die op hun gemak op te eten
zonder dat een ander dat moest weten.
De dikste heeft ze in twee stukken gedaan,
in een klein en een groot, wel te verstaan...
Het kleine stuk heeft hij aan zijn maat gegeven,
maar die begon van colère te beven:
"Ik ben uw vriend en krijg het kleinste stuk
gij vuil onnozel stuk ongeluk,
dat is niet eerlijk onder kameraden
ik zou u het grootste stuk hebben gelaten!"
"Waarover zitten we dan te praten?"
vroeg de dikke lastig en kwaad
"ik heb toch het grootste part!"

Moraal:

Het is zeer moeilijk te parten (verdelen)
onder vrienden en onder maten!

Aad stammeneelieken

Waaile goin d' er vandeu
èn de baëzinne wèt waëveu:
de pinte zèn veul te klaain,
waaile goin waë da ze groëter zaain!
Ge zèt bedankt
vêu stoel èn bank
vêu vie èn licht
èn a vrindelaaik gezicht!
Will'n d' ander nog drinken
tot as de glaëze stinken,
dad ès van eule sent'n;
zonder veul komplement'n
goin waaile naë en ander kaffee,
èrbèrg, kroeg of stammenee
èn waaile pakken ons sènte mee
ons vrinn'n mè eule portemonnee;
allemaë saluu èn de kost,
oe ès dê ruuze naa begost?

Oud stamineeliedje

Wij gaan ervandoor
en de bazin weet waarom:
de pinten zijn veel te klein,
wij gaan waar ze groter zijn!
Je bent bedankt
voor stoel en bank
voor vuur (verwarming) en licht
en uw vriendelijk gezicht!
Willen de anderen nog drinken
tot als de glazen stinken,
dat is van hun centen;
zonder veel complimenten
gaan wij naar een ander café,
herberg, kroeg of staminee
en wij pakken onze centen mee
onze vrienden met hun portemonnee;
allemaal salut en de kost,
hoe is de ruzie nu begonnen?



La poularde de Merchtem

Ge zot paazn dat 't ni kan bestaën
maë `k ben d'er begot verbaa gegaën:
't ès oover de "rue de Brabant" dat k'et èm
miër bepoilt oover "La poularde de Merchtem".
Ne winkel waë da ze kiekere verkoëpen
mè en dikke bêust èn zwètte poëten.
Daë kommen de brusseleirs naë toe geloëpen
vêu Mèrchtemse kiekern te koëpen;
want da was baa ons de spèsjalletaait
in de goeie, goeien aaven taaid.

La poularde de Merchtem

Je zou denken dat het niet kan bestaan
maar ik ben er begot voorbijgegaan:
het is over de "rue de Brabant" dat ik het heb
meer bepaald over "La poularde de Merchtem".
Een winkel waar ze kippen verkopen
met een dikke borst en zwarte poten.
Daar komen de Brusselaars naartoe gelopen
om de Merchtemse kippen te kopen;
want dat was bij ons de specialiteit
in de goede ouwe tijd.

Gezond zaain

Wèrme voet'n en wèrme bêust,
op taaid drinken teegen 'n dêust
eet'n op a gemakken
af èn toe e kwaksken,
veul legummen èn vès frooit
bootermèlk mè en beschooit
iedern dag ne goeie pot
devan lêutte nen dikke prot
e soeppeken èn kabbeljaa
e pappeken, nen dooi-jer van en aa
e rogsken of ne pladaais
mè noedels of mè radaais
patattekes èn nen brooinen boo;
dernaë en toerke mè de vloo
mokt peezn èn spiere los
gelèk as baa ne stèrken os.
Goid iedern dag op stap
maë val ni van den trap;
mè de kiekern in an nest,
dèn kroöde 's mèrges bèst.
Goed achtergaën èn goe piss'n
dèn kunde den dokter ferm miss'n
op a gemak
gezond gelèk e visken,
giën artroos èn giën bisken
ik zèg et aale vèurwaër
azoë wüerd' onderd jaër

Gezond zijn

Warme voeten en een warme borst,
op tijd drinken tegen de dorst
eten op uw gemakje
en af en toe een kwakje
veel legumen (groenten) en vers fruit
botermelk (karnemelk) met een beschuit
iedere dag een goede pot (pint)
daarvan laat je een dikke prot
een soepje en een kabeljauw
een papje, de dooier van een ei
een rog of een pladijs
met noedels of met radijs
patatjes of een bruine boterham;
daarna een tourtje met de velo (fiets)
maakt pezen en spieren los
zoals bij een sterke os.
Ga iedere dag op stap
maar val niet van de trap;
Met de kippen in uw nest,
dan kraai je 's morgens best.
Goed naar het toilet gaan en goed pissen
dan kun je de dokter ferm missen
op uw gemak
gezond als een visje,
geen artrose en geen jicht
ik zeg het jullie voorwaar
zo word je honderd jaar



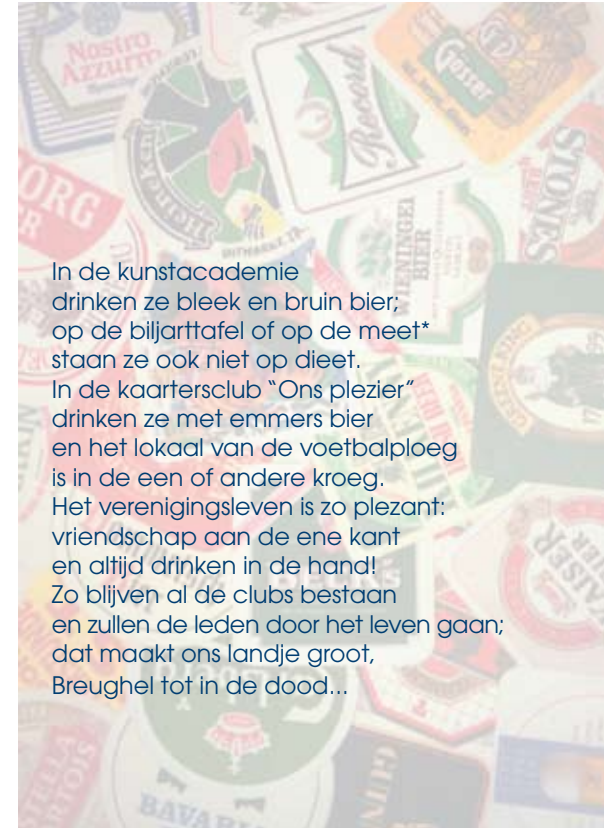
Veriëneginksleiven èn drank

Ba de muziekmaëtschappaai
"Vroolaik, vraai èn blaai"
speele ze giëne klank
zonder goeien drank;
de vlaggendraëger op kop
mè e goe pinken op!
De wipschitters geeve giën scheut
zonder een straffe geut;
de jaëgers in eule floeren broek,
pakken op taaid ne goeien sloek.
Ba de siklist'n
drinke z'alliën trappist'n;
spèlde mè de koitsenbal
dèn zèrre zot op Orval.
De vissers mè eule laain
drinken èn pisse zonder pissaain
in volle natuur ès da zoë faain...
Al de turners op de plint
drinke geirn en lèkker pint;
vedètt'n da zwumme vèu de laain
drinken bie of drinke waain.
In de kunstakkademie
drinke ze blik èn brooin bie;
op den biljaar of op de meet
steun z'oëk ni op di-jeet.
In de kaërterklup "Ons plezier"
drinke ze mè iëmers bier
èn 't lokaël van de voetbalploeg
ès in d'iën of d'ander kroeg.

'T veriëneginksleiven ès zoë plezant:
vrindschap aën den iëne kant
en altaaid drink in d' and!
Zoë blaavien al dè klups bestaën
èn zull'n de leed'n deu 't leive gaën;
da mokt ons lanneke groet,
Breughel tot in de doëd...

Verenigingsleven en drank

Bij de muziekmaatschappij
"Vrolijk, vrij en blij"
spelen ze geen klank
zonder goede drank;
de vlaggendrager op kop
met een goed pintje op!
De wipschutters geven geen scheut
zonder een straffe geut;
de jagers in hun velours broek,
pakken op tijd een goede slok.
Bij de cyclisten
drinken ze alleen trappisten;
speel je met de kaatsebal
dan ben je zot van Orval.
De vissers met hun lijn
drinken en pissen zonder piscine (urinoir)
in volle natuur is dat zo fijn...
Al de turners op de plint
drinken graag een lekkere pint;
vedetten die zwemmen voor de lijn
drinken bier of drinken wijn.



In de kunstacademie
drinken ze bleek en bruin bier;
op de biljarttafel of op de meet*
staan ze ook niet op dieet.
In de kaartersclub "Ons plezier"
drinken ze met emmers bier
en het lokaal van de voetbalploeg
is in de een of andere kroeg.
Het verenigingsleven is zo plezant:
vriendschap aan de ene kant
en altijd drinken in de hand!
Zo blijven al de clubs bestaan
en zullen de leden door het leven gaan;
dat maakt ons landje groot,
Breughel tot in de dood...

* Er werd een koord gespannen
over de grond en men probeerde
om met koperen muntjes zo dicht
mogelijk tegen of op 'de meet'
te gooien.

DE GENTSE SOSSETEIT

Snuffelen in de Gentsche dialectkeuken

voorzitter: Eddy Levis
contact: eddy.levis@skynet.be
website: www.sosseteit.centerall.com

***Veur echte Genteneers,
dien nog ulder moerstoale klappen!***

De *Gentse Sosseteit* vierde in 2007 haar 25-jarige bestaan. Het doel van de vereniging is de Gentse moedertaal in stand te houden en contacten te leggen tussen authentieke Gentse dialectsprekers en uitwijkelingen in binnen- en buitenland. De belangrijkste activiteit van de *Sosseteit* is de jaarlijkse uitreiking van de 'Gentsche Handjes', waarbij verdienstelijke Gentenaars worden gevierd en vereeuwigd met een gipsen handafdruk. Andere activiteiten zijn o.a. een jaarlijks banket en een lentewandeling door Gent. Leden van de vereniging krijgen de 'Elektronieke G@zette' in hun mailbox.

Honger hebben...

- ◆ `k Ben scheel van den honger.
- ◆ `k Hè honger veur een peerd zijne ruggen uit t'eten.
- ◆ Zijnen buik plakt aan zijne ruggene van den honger.
- ◆ `k Stoa schirp van den honger.
- ◆ `k Ben verscheurd van den honger.
- ◆ Den honger stoad op hulder wezen te lezen.
- ◆ Mijnen buik grolt.
- ◆ Mee nen ijlen/ijdelen buik luupen.
- ◆ Hij creveert van den honger.
- ◆ Hij ziet ze défleren/vliegen.
- ◆ Hij hee juksel tusschen zijn tanden.

Dorst hebben...

- ◆ Dust hèn gelijk een peerd (ne snoek).
- ◆ Zwart van den dust.
- ◆ Stirven van den dust.
- ◆ Vergeven zijn van den dust.
- ◆ Hee't hij ne kluit, hij hee veur ne frank dust.
= Hij geeft meer uit dan hij kan betalen.
- ◆ Hij stoa te kijken ofdat hij gien drinken en hoe veur den dust.
= dom, verwonderd staan kijken.



(Alle teksten zijn geschreven en/of verzameld door Eddy Levis, m.u.v. het gedicht op de volgende bladzijde)

De Gentsche gastronomieë

(Freek Neirinck)

De Gentsche gastronomieë
Dat es toch de beste van 't land
't Zelfs over de wereldzieën
Es de keuken van Gent wrie bekend

Veur een goeie woaterzeuje
Zal ne Genteneer nuunt pleuje
Of 't mee vis es of mee kieken
Zal 't jij wel op veurhand rieken
Ne goeie pot stoverije
Moakt ne stroppendroager blijje
Oast er nierkes en soepierkes
In de bruine sjsse rijen

Huufflakke mee anzuunsjsse
En moutarde Tierenteyn
Dat es goe genoeg veur 't meisse
Veur den boas mag 't rosbief zijn
Op de Muie 't zondags korteletses
In de weke miestal wel boeletses
Of nen dikke vette luukwust
Een remede tegen gruten dust

Goeie vette virkesputen
Of gepelde virkeskluten
Hutsepot, dat es nie vies
Wel mee zeven soorten vlies
Smijt mee koantses kan uuk smoaken
En 't zal u nie dikker moaken
't Es een gule kleine zonde
zjuust gelijk een schelle bloende

Bij 't buitgoan zijn 't kerrekollen
Nog prutt'lend in de kasrolle
Op de fuure oliebolle
Appoltsjoezen en macrons
Uit de vuist ete soms wijtink
Als deeseir een stukske pottink
Kroakamandels bij een tsuurke
Tusschendeure nen drugen hoarink

Zurkelplets wordt best bezegeld
Me een goeie schelle geregeld
Ne gezeuien fricandoen
Dat es best ne kier te doen
En een zurig toatsesapke
Es da soms gien lekker hapken?
Mee een half-om-half Plumetse
Kruipe 'k tsoavens in mijn bedse

Zijme nu echt niets vergeten?
Hedde nuunt rond d'Ëwburg g'eten?
Coescoes, meidzee Adana
Tapas merguez, lasagna
Linzensoepe, tandoerie
Moessake, köfte, nassi
Thaise mie, salatsi
Döner, tadjiene, tsatsiki.

- ◆ **soepierkes:** zwezerik
- ◆ **smijt:** smout, reuzel
- ◆ **bloende:** saucisson de Boulogne
- ◆ **kerrekollen:** kreukels, alikruikjes
- ◆ **pottink:** broodpudding
- ◆ **kroakamandels:** in raapolie gebakken erwten
- ◆ **tsuurke:** klein bierglaasje
- ◆ **geregeld:** gerookt buikspek
- ◆ **toatsesapke:** karnemelkpap met aardappelen
- ◆ **plumetse:** jenevertje
- ◆ **d'Ëwburg:** Oudburg (straat in Gent)

Invitoase veur ne ludieke woaterzeui buiten de Brugschepuurte...

Als men gedurende de Gentse Feesten in het Museum voor Industriële Archeologie en Textiel 4800 eters bediend heeft en 750 kg hesp, kaas en huudflakke versneden heeft op negen dagen, en daarmee alle records breekt van de laatste 22 jaar, dan heeft men wel een paar weekjes rust verdiend. Ware het niet dat er kort daarna twee heel merkwaardige en vooral ludieke menu's in mijn handen terecht kwamen, waarvan - u begrijpt het al - ik niet kon nalaten u kond te doen:

*Carte d'invitation Personnelle,
à la Waterzooi d'amis qui aura lieu le Jeudi 14 Juin 1838,
Au cabaret De Kuyle, hors de la porte de Bruges en com-
mémoration de deux jeunes boucs qui furent dévorés sans
barbe et sans sépulture.*

*à Monsieur
On se réunit à 5 heures du soir.*

Persoonlijke uitnodigingskaart
op de Waterzooi die zal plaatshebben op donderdag 14
juni 1838 in het cabaret De Kuyle, buiten de Brugsepoort
ter herinnering aan twee jonge bokken die er opgevreten
werden zonder baard, noch grafmonument.

Aan mijnheer
Men verzamelt om 5 uur 's avonds.

We zijme toe, omdamme nie mier open zijn...

Het vroege uur van samenkomst, 17:00 uur, midden in de week op een donderdag, wijst er waarschijnlijk op dat de uitnodiging niet aan werkvolk gericht is. Dit vroege uur van samenkomst was wel noodzakelijk aangezien men zich buiten de tolpoorten diende te begeven. Op 15 mei sloot de poort reeds om half tien. Het sluitingsuur werd volgens de jaargetijden geregeld en veranderde nagenoeg om de veertien dagen. Wie vóór het openingsuur of na het sluitingsuur de stad wilde binnenkomen of verlaten, moest poortgeld betalen. Dit nachtelijk openen der poorten werd openbaar aanbesteed. In 1831 bracht dit aan de stad bvb. ongeveer 8.000 gulden op. Dit poortgeld werd met grote tegenzin betaald. Zodoende was er alle avonden, vooral tijdens de zomermaanden, de zondagen en kermisdagen een vlucht uit de talrijke herbergen en luthoven buiten de poorten om voor het sluiten binnen de stad te zijn. Natuurlijk bleef iedereen tot het laatste ogenblik zitten en dan stormde zowat iedereen tegelijk de poort binnen, en wierpen ze de portier, de schildwacht en de bediende van het octrooi omver... Zo betaalde men volgens een tamelijk ingewikkeld tarief bvb. in 1831 te voet 6 cent poortgeld tot 2 uren na het sluiten en ook 1 uur voor het openen; 12 cent van 2 uren na het sluiten tot middernacht en 24 cent van middernacht tot 1 uur voor het openen (Bron: 'Gent sedert 1831. Voornaamste gebeurtenissen. Eerste reeks - 1831-1840' door Désiré Jozef Destanberg)

Waterzooi

Waterzooi was typisch een gerecht dat men o.a. op deze relatief wat verder afgelegen pleisterplaatsen in de omgeving van wandelwegen, visvijvers, rivieren en waterlopen at, als afsluiter van de voettocht. Zo kon men ook culinair van de rust-pauze genieten.

De bekende Gentse tafelhoeder Cauderlier beschrijft in 1861 in zijn kookboek *'Het spaarzame keukenboek, om eene goede keuken in het bereik te stellen van de nederige fortuinen'*, drie bereidingswijzen voor onze echte *'Gentsche woaterzeui'*. Zijn motto luidt: *'Wie mij zal lezen, zal koksbaas wezen!'*

Er is geen twijfel mogelijk: de oorspronkelijke *Gentsche Woaterzeui* was bereid met versgevangen riviervis, gezoden in 't water, een Gentse verre variant van de zuiderse *bouillabaise*. De lekkerheid van dit echt Vlaamsche gerecht hangt af van de frisheid en de hoedanigheid van den visch. De geur van den peterseliewortel, maar vooral de eetlust der gasten maken de voornaamste aantrekkelijkheid dezer spijs uit; inderdaad, de plaatsen waar men die soort matelottes (= zeemansgerecht, eenpansmaaltijd met vis) bereidt, zijn meestal van 2 tot 3 kilometer van de stad afgelegen. Hij die zich daarheen begeeft, komt er uitgehongerd toe, wacht een uur alvorens gediend te worden, en vindt alsdan zeer lekker hetgeen hij ten zijnent wellicht als gemeen zou aanzien.

Ziehier hoe men in 't algemeen den waterzooi bereidt. Doe water in eene kasserol, doch juist zooveel als er noodig is om den visch, als gij dien er in legt, maar half te laten weeken. Doe in het water peterseliewortels, een weinig peterselie in takjes, zout en een goed snuifje peper.

Laat hierin vooreerst gedurende tien minuten paling koken. Doe er vervolgens zeelten, eenen snoek, eenen karper, eenige barbeelen (= een karperachtige riviervis) en nog andere visch in, indien gij zulks geraadzaam oordeelt; voeg er 100 grammen boter bij en laat 20 minuten op een heet vuur koken; dien alsdan onmiddellijk op.

De smaak van den peper moet doorslaande zijn.

Waterzooi. - Tweede wijze (*Seconde manière*)

Doe in eenen ketel het water dat noodig is om den visch voor de drie vierden te overdekken (voor de twee manieren moet het water koud wezen). Leg er eene snee brood, eenige stuks paling en de koppen van andere visschen in, alsook de in het vorige artikel gemelde peterselie, peper en zout. Laat een uur koken en steek alles door de teems (= zeef).

Doe in dit sap eenen peterseliewortel en laat den visch er in koken, die gij schikt te gebruiken, gelijk in vorig artikel gezegd. De paling moet wat langer koken dan de overige visch. (Men gebruike geene andere riekende planten dan peterselie).

Waterzooi. - Derde wijze (*Troisième manière*)

Giet in eene kasserol eene halve pint water voor 2 kilos visch; voeg erbij zout en peper, 75 grammen boter, een beschuit en leg den visch daarboven; dek de kasserol, sluit ze dicht en laat het vuur stillekens aangaan.

Daarna laat gij 15 tot 20 minuten koken; op het oogenblik van op te dienen, voeg er een goed stuk boter bij.

Sprak men vroeger over 'waterzooi', dan bedoelde men altijd waterzooi van vis. Toen onze rivieren stilaan door de industrialisatie open riolen werden en de riviervis met de buik omhoog kwam bovendrijven, schakelde men over naar de toen ook al reeds bestaande 'woaterzeui van kiekens'. Bij waterzooi van kip zei men dit er altijd bij. We geven u hier, ook uit hetzelfde receptenboek, de toenmalige bereiding. → → →

Bokkenvlees?!

Dat men er het vlees van een echte bok zou gegeten hebben, lijkt ons vrij onwaarschijnlijk. Dit werd zelden gedaan en ligt ook niet in de traditie van onze keuken. Dit werd mij bevestigd door culinair expert Jacques Vander Sichel. De bok werd enkel gehouden om te zorgen voor nageslacht. De geiten gaven dan weer melk voor geitenkaas. Wanneer de bok evenwel na twee maand gecastreerd werd en later geslacht, doet de smaak van zijn vlees aan dat van schaap denken. Een bok stonk en zijn vlees was navenant. Van schaapsvlees en vlees van jonge geitjes zei men soms: *'t smoakt noar den bok.*

Voor wat de 'jeunes boucs' betreft, denken wij eerder aan een ludieke betekenis. *Un bouc* in het Frans, is nl. *un homme dégoutant*, een degoutant man of *un mari malheureux*, een ongelukkige echtgenoot, misschien ook beide. Het kan eveneens op een man met een sik of bokkenbaardje slaan. Het gaat hier waarschijnlijk om een bourgeois-mannenclubje - met 'fair-part' opgesteld in het Frans - dat eens per jaar goed samen ging uit eten zonder de vrouwen. Aangezien de uitnodiging ook alleen maar een 'à Monsieur...' vermeldt en geen 'à Madame ...' zijn we daar alvast vrij zeker van. In ieder geval: de 'woaterzeui' kan hen maar gesmaakt hebben en hopelijk waren ze voor 't sluiten van de poort terug in Gent.

Waterzooi van kiekens (*Waterzooi de poulets*)

Als men eene waterzooi wil gereed maken, neemt men gewoonlijk een half kiekens per persoon. Wij veronderstellen dat er tien mensen aan tafel zitten: men koopt vijf kleine kiekentjes.

Als ze goed uitgehaald zijn, kuischt men, gelijk het zijn moet, de halzen, de pooten en maag, welke men in eene kasserol legt, met vijf liters water, vijf wortels van peterselie, vijf Brusselsche beschuiten, twee dikke ajuinen t'halven doorgesneden, een kruidnagel, een weing tijm en laurier en het noodige zout en peper.

Laat alles drie uren koken op een zacht vuur en steek door de teems om eene soort van dikken bouillon te bekomen, dien ge vervolgens weer op het vuur zet.

Als hij gaat koken, leg er de vijf kiekentjes in, die ge voorafgaandelijk in tweeën verdeelt; voeg er 300 grammen boter bij, laat op een goed vuur geheel genoeg koken en dien vervolgens op.

De kiekens moeten er 1 1/2 uur tot 2 uren inliggen.

Zoals u ziet, is het toevoegen van eierdooiers, wortelen, bloemkool, aardappelen en room een luxueus extraatje van onze tijd.



't Virken uithangen op de Nederkijter

De 16de februari 1907 nodigt een onbekende Lucullus al zijn beste vrienden uit in estaminet 'De Schelde', op de hoek van de Nederkouter nr. 1, aan de Ketelbrug, rechtover het justitiepaleis om zich tegoed te doen aan een varkensfestijn.

Daartoe had hij in 1906 een varken, *Rickus van Schating* genaamd, laten vetmesten te Mannekensvere in de Westhoek. Het werd naar Gent overgebracht en door slachter Pacaderus in het slachthuis alhier naar de culinaire andere wereld geholpen. Het menu bestond uit hespengebraad met aardappelen, varkenskoteletten met erwten gevolgd door hoofdflakke met sla en prikkelsaus (= waarschijnlijk pickles). Lees zelf maar...

Ten jare 1907 is onder het mes van den slachter Pacaderus in het slachthuis van Gent gestorven, onzen hartelijken en diepbetreurden vriend RICKUS VAN SCHATING geboren tot Mannekensveere 1906, en waarbij hij al zijne beste vrienden uitnoodigd (sic) om het rouwbeklag bij te wonen in den estaminet 'De Schelde,' Nederkouter, 1. Ziehier zijne laatste wilsbeschikking van onzen lieven vriend Rickus.

DE SPIJSKAART

Hespen gebraad van Rickus met pataten

Coteletten van Rickus met erwten

Eindelijk het koud hoofd van Rickus met salade en prikkelsaus

*Mijn hartelijken vaarwel aan hun allen.
Gent den 16 Februari 1907*



Hoofdvleesch of zultkaas (*Tête pressé ou fromage de cochon*)

Wij geven u hier het recept van de Gentse tafelhouder Cauderlier:

Neem een verschen halve varkenskop, kap hem in twee of drie deelen, en leg hem in koud water om hem te wasschen.

Giet vier liters water in eene goed vertinde kookketel; voeg erbij een weinig thym, laurierbladen, 3 kruidnagels, een klauwe look en eene voldoende hoeveelheid zout. Als het water kookt leg er de stukken varkenskop in, derwijze dat ze door het vocht goed overdoken zijn. Dek den ketel en laat het vleesch op een zacht vuur koken gedurende een uur of vijf kwartieren, volgens den ouderdom van het varken.

Als het wel, maar niet te veel genoeg is, neem het deksel van den ketel af, zet dezen van het vuur om de stukken varkenskop bijna koud te laten worden. Dan neemt ge het vleesch eruit; doe er zorgvuldig de beenen uit.

Ontmaak de tong van het wit vel dat ze omringt en hak alles grof ondereen met een goede snuif zwarten peper en zooveel zout als gij het noodig acht. Leg dat haksel in een blikken of vertinden koperen vorm. 's Anderendaags doopt gij den vorm in warm water om het vleesch los te maken en gij zult lekker hoofdvleesch hebben.

Gentsch recept veur eende mee whisky

Kuupt een eende van à peu pree vijf kilo, veur zes mensche, twee flassche Schotsche whisky, spekriepkes en een flasschen olie. D' eende lardeere en den binnekant goe inwrijven mee peper en zift. Een logdrinkgloas veur den helft vulle mee whisky. De whisky uitdrinke binst dat den oven aan 't veurverwoarmen es. Uw goele op ne muur... ne vuurvaste schotel leggen en 't tweede gloas griedzette.

Da tweede gloas uitdrinke en uw goele in den oove steke. Achter twintig minuten uwen oove op twiehonderd groade zette en twee vessche gloaze vubbe mee whisky. De gloazen uitdlinken en de blokkelijng van 't ieste gloas oploopen. Nog een halvgloas uitschijnken en uitdlinken.

Achter een goe halvuure den oofen obedoen veur de goele te tsjekkn. Blandwondenzalve op de patkoamer gaan oale en op den povekant van uw linkerhand doen. Den ooven ne sgup geven...Twee gloazen whisky inzgenke en 't middelste guuluitdwinke.

Denoofen opedoen achter da 't ieste gloas leeg es en de zgotel vastepakke. De blantwoendezalve op den binnekant van uw rechterhand doen en de goele oproape. De goele nognekier oproape mee nen nantoeke en de bwantwoendezalve van de goele afwijve. Uw hande oentfette mee whisky en de tuube ssalve veeroproape. De goele uuk oproapen en denoove iess oopedoen. Nu de tweede flassche bisky oopedoen en schuune rechtesette.

Koop een eend van ongeveer vijf kilo en twee flessen Schotse whisky, spekreepjes en een fles olie. Je doorspekt de eend en wrijft de binnenkant in met peper en zout. Je vult een longdrinkglas voor de helft met whisky en drinkt het leeg terwijl de oven voorverwarmt. Je legt de eend op een schotel en zet een tweede glas klaar.

Je drinkt het tweede glas leeg en steekt de eend in de oven. Na twintig minuten zet je de oven op 200 graden en vul je twee verse glazen met whisky. Je drinkt ze leeg en raapt de scherven van het eerste glas op. Je schenkt nog een half glas in en drinkt het leeg.

Na een half uur open je de oven om de eend te checken. Je haalt brandwondenzalf in de badkamer en smeert ze op de bovenkant van je linkerhand. Je geeft de oven een schop, schenkt twee glazen whisky uit en drinkt het middelste helemaal leeg.

Je opent de oven nadat het eerste glas leeg is en neemt de schotel eruit. Je smeert brandwondenzalf op de binnenkant van je rechterhand en raapt de eend op. Je raapt de eend opnieuw op, ditmaal met een handdoek en wrijft er de brandwondenzalf af. Je ontvet je handen met whisky, raapt de tube zalf en de eend op en doet de oven open. Je opent nu de tweede fles whisky en zet ze mooi rechtop.

Opstoan fan de floer ent 't fetspek fanopdegrond, onder de kasse schuppe. Nognekier broberen opstoan fan de floer moar tochmoar plijfesitte. De blassch' op groendtsette. Uide blassche drijnk' wandal de gloaze sijn kabot. Doe ten ooven toe, doe uw uugen uuktoe en valdomverre...

Den dag doarachter in de loate veurnoene d' eende aansnijje mee 't zelve fiestbestek en d'égustéren mee citroen en mayonaize. De reste van den achternoene al de smeerlapperije in u keuken opkroame en de muren en de plafons ne kier goe kuissche. 't Gloas en de lege flasschen noar de gloasbak doen en oas ge werekomt nie vergete van paracetamol en moagzijt te kupen want 't zal vandoen zijn.

Je staat op van de vloer en schopt het spek onder de kast. Je probeert nogmaals op te staan van de vloer, maar be-slist toch maar te blijven zitten. Je drinkt van de fles, want alle glazen zijn kapot. Je sluit de oven en daarna ook je ogen, en valt omver...

's Anderendaags in de late voormiddag snij je de eend aan met het zilveren feestbestek en degusteer je ze met citroen en mayonaise. In de namiddag ruim je de keuken op, kuis je de muren en het plafond en breng je het leeggoed naar de glascontainer. Vergeet onderweg geen paracetamol en maagzout te kopen, want het zal nodig zijn!

(Opmerking: De Gentse kok die hier aan het woord is, is naar het einde toe behoorlijk *canard* (= dronken))



Proeven van Gentsch dialect



A-vous

Oesters, Sneppen, Haes, Conyn
En daerby den Rynschen wijn
Al was desen dranck in kelder
Bancketteerden op een elder
'T was avous Claeis, Jan of Pier
'T Was bontemps by neef Rogier.

(uit: Hemelmaanden 1703)

Santé! Gezegd bij het drinken op iemands gezondheid. < Fr. *à vous!* Op u!
Bedoeld wordt: op uw gezondheid. *Nen a-vous knappen*: een borrel drinken.

Balgvulder

- ◆ *Dienen balgvulder zoe op mijnen tien nie meugen terten*: doet veronderstellen dat de persoon in kwestie door vreten zwaarlijvig is geworden en zijn gewicht pijn zou veroorzaken als hij iemand op de tenen zou trappen.
- ◆ Ook *buikvulder*, *opmoaker*, *opfritter*.

Bende van smeerop

- ◆ Oorspronkelijk is bedoeld de bende van Smeerebbe uit de patriottenbeweging (1790). Toen moest ieder dorp een compagnie vrijwilligers inrichten die in de kastelrijhoofdplaatsen de eed van trouw aan de Staten moest afleggen. Een artikel over deze plechtigheid verscheen de 14e oktober 1790 in de Gazette van Gent. En is het nu een fout, of opzet, er stond *Smeerop* i.p.v. *Smeerebbe*...
- ◆ *smeerop* < *smeren*, 'lekker eten'
- ◆ Een gezelschap of een vereniging waarvan de leden wekelijks iets uitleggen om op het einde van het jaar eens goed te gaan eten, noemt men nu nog steeds *een bende van smeerop*.
- ◆ *Mee nieuwjaar es 't doar altijd de bende van smeerop*: met nieuwjaar komt de hele familie er steeds tafelen; familieleden die in groot aantal op bezoek komen en dan veel eten en drinken.
- ◆ Zinspelend op een massa volk waar alle soorten van mensen bij zijn zegt men ook: *In de bende van smeerop luupen krulbolle en kletsekop of vinde mier hoarink dan schalop*.



Chateau-la-pompe

Frans voor *kasteel-de-pomp*: pompwater, kraantjeswater.

Synoniem: *veugolwijn*

Choclabal

Van den oavond es't choclabal

Oorspronkelijk een bal (danspartij) bij parochiekermissen, waarbij iedereen een kop chocolademelk aangeboden kreeg.

Citroenbak

Hij kruipt in zijne citroenbak: hij gaat naar bed.

Goedkope bedden voor het werkvolk waren vroeger citroenkleurig geschilderd.



Dreupel

Geeft ons nog nen dreupel: een glaasje jenever

Synoniemen: nen aquaviva, een afzetterke, nen Artevelde, een actie, nen bak, nen bavioan, een beze, een bijterke, nen billenbijter, een bobijntse, ne chasse-café, ne champetter, een deurspoelinge, en ei, ne fixe-en-avant, ne goai, een ganze, ne garde(champetter), ne gendarme, ne gloazenen boterham, een gloazeke van assurance, een goele, een goutte, een hard ei, een halve scheute, een hertepijne, nen hessepikker, nen Hoorebeke, ne kegel, een kelkske, ne kèwe, ne kloare, ne ko, ne koele, ne kooldroager, een kriekske, ne kwak, ne kwakkel, ne kwek, ne kwiatus, een lampioentse, een lanteernke, een lantse, een lappetsanne, ne lepel, een loeze, een moagzetterke, een moatse, een mamme, ne martiko, ne metserscognac, een nijperke, een oliepulle, ne pekelhoarink van 3 cens, een querelleke, ne ramenast, ne ratakwak, ne sampampel, ne schirrewig, een scheute, ne Schiedam, ne schietuit, ne schrapnel, ne sedentaire, een sloapmutske, een slijmsnijerke, ne snaps, een stokersmastelle, nen tiet, nen tsille, nen twistdrijver, een uitluperke, ne vicoaris, een vitterke, iene van vijfve, nen wittenbuik, iene van zesse, een zierke, een zeupe, ne zuivere, nen halven bak, een halve scheute (kostte 3 cent).



Eerste communie, ieste commune

Diene kablieëw hee uuk al lank zijn ieste commune gedaan, zul!

Gezegd van bedorven vis of vlees maar ook van iets dat al lang versleten is, vooral van kledingstukken.



Fransman

De Fransman spelen: zijn bord niet helemaal leegeten.

Volgens de burgerlijke etiquette hoorde men altijd een kleinigheid over te laten om te tonen dat er ruim voldoende spijzen voorzien waren en zodoende de gastvrouw niet in verlegenheid te brengen. In de minder begoede klasse at men, van de honger, zijn bord tot de laatste kruimel leeg. Iets laten liggen betekende dat het niet lekker was.

Fricandon

< Fr. *fricandeau*: in 1765 benaming voor stuk vlees, nu gehaktbrood.

Girre: gierige vrouw

Een girre eet girre oas ze veur niet mag tirren: een gierige vrouw eet graag als ze voor niets mag teren, mee-eten.



Gekruiste vis

moakt da nie mier gered, 't es gekruiste vis: bedorven vis. Op de oude vismark te Gent werd op de bedorven vis met een mes een kruis gekerfd. Die mocht dan op de vismarkt (nu de Groentenmarkt) tussen de vier staken of gerechtspalen, niet meer verkocht worden, maar daarbuiten, 'beneden staken', mocht dat wel nog.

Kalfsfricandeau op zyn Vlaemsch (Cauderlier)

Laet 1/2 kilo kalfsvleesch met 200 grammen kalfs- of verkensvet hakken. Voeg er broodkruim by ter grootte van eene vuist, welke gy in melk laet weeken en by het kalfsvleesch mengt, met de melk door het kruim opgeslorpt, twee heele eijeren en twee dooijers, zout, peper en geraspte muskaetnoot. Meng alles goed ondereen en maek hiervan een langwerpig brood, welk gy in den oven laet genoeg worden na een weinig boter opgelegd te hebben. Als het genoeg is, dien het op met eene Charlottensaus of eene zure saus inhoudende gehakte kampernoeliën, of eenvoudiglyk met eene witte saus, waerin gy de jeugd opdient van het kooknat van het vleesch en kappers of komkommer.

Haring



- ◆ *Kijven gelijk d'hoarinkwijven*: heel gemeen schelden.
- ◆ *'t Zijn kluten van druug hoaringen*: het is onzin, het zijn leugens.
→ Ook gezegd wanneer men gestoord is en geen antwoord wil geven.
- ◆ *Aanienhangen gelijk hoaringen*: samenklitten, een samenhangend groepje vormen.
- ◆ *Dat es hoarink veur sprot*: lood om oud ijzer.
- ◆ *'t Es zuu druge of geruukten hoarink*: zeer droog.
- ◆ *Hij ziet er uit gelijk ne gedruugden hoarink*: er mager en moedeloos uitzien.

- ◆ *Nen afgedruugden hoarink, nen geklieden hoarink, nen hoarink in burgerklieren:* een lang of tenger, mager persoon.
- ◆ *Z' hee nen hoarink binnengespeeld zonder steert:* ze is zwanger.
- ◆ *Zijnen hoarink broadt (-en ruust) doar niet:* hij heeft daar geen bijval.
- ◆ *Mijnen hoarink es aangebrand, 'k hèn 't spel verbrod:* de situatie is om zeep.
- ◆ *Dat es broaien gelijk nen hoarink op ne ruuster:* dat is een fluitje van een cent.
- ◆ *Van alles hoarink of kuit (of hoar of pluimen) willen hèn:* uit alles profijt willen halen.
- ◆ *Nen hoarink vangen:* iets in orde brengen.
- ◆ *Azoo vangde den hoarink niet!:* zo zal het niet gaan, je moet meer moeite doen.
- ◆ *'k Goa ne kier mijnen hoarink goan kieren:* obscene: neuken.
- ◆ *Ze vroagen nen hoarink of tweeë veur diene wagon binnen te doen:* dokwerkerterm: helper of werkmans.



Indiezeste

Hij hee hem een indiezeste g'eten: Hij heeft zich een indigestie gegeten
Tsoavonds veel koas eten es indigest: is lastig te verteren.

Inknabbelen

De kleine hee al twee spekken ingeknappeld: Het kind heeft al twee snoepjes gegeten.

Inlappen

Hij kan een pinte bier in iene kier inlappen: opdrinken.



Koffiebal

Tot voor WOII hield men nog *kàffeebals* op parochiekermissen, voornamelijk op Ekkergerm en St.-Pieters. In sommige herbergen kon men op die bals geen andere drank krijgen dan koffie. Dit werd vooral door pastoors gepromoot tegen de alcoholduivel.

Een kàffeebloaze

- ◆ Iemand die grote hoeveelheden koffie nuttigt en daarbij oeverloos zit te kletsen.
- ◆ Synoniemen: *een kàffeedrinkerigge, kàffeeconte, kàffeekijsse, kàffeelutte, kàffeebloaze, kàffeeetriene, kàffeevrouw.*
- ◆ Het negatieve karakter van *kàffeevrouw* ligt bij het gebruik van *wijf* voor 'vrouw'.
- ◆ Een *kàffeeputte* was zowel een drinkster van grote hoeveelheden koffie als een blikken drinkbus voor koffie.
- ◆ *Me goan een potse kàffee luizen:* langzaam opdrinken.



Lepel

- ◆ *Giene lepel hèn veur t' eten:*
Niets meer bezitten.
- ◆ *Al da lepellekken kan:* iedereen.
- ◆ *De lepel sloat oas de klepel goat:*
Al pratend kan men niet eten.
- ◆ *Hij hee zijne lepel wiggesmeten:*
Hij is dood.
- ◆ *Ieder kind dat op de wereld komt,*
brenge zijne lepel mee: iedereen
moet uiteindelijk gevoed worden.



Kiekens zonder kop (Cauderlier)

Synoniemen: *veugels zonder kop, blende vinken*

Neem een sneê mager rundvleesch wegende 1/2 kilo en eene sneê kalfsbil hebbende yen naesten by het zelfde gewicht. Deze sneden moeten tegen de draed van 't vleesch afgehouden zyn en nagenoeg maer één centimeter dikte hebben. Neem 3/10 kilo versch gehakt saucissenvleesch; voeg daerby geweekte broodkruim ten grootte van een ei, en kneed alles te samen. Bestrooi iedere sneê met peper en zout en leg het saucissenvleesch er boven. Rol elke sneê op zich zelve, de einden dunner maekende dan het midden. Bind de aldus gevormde kiekens, door de einden te spannen, en laet ze lichtelyk in boter bruinen; als ze kleur gekregen hebben, bevochtig ze met 1/2 liter bouillon of water; dek de kasserol en laet gedurende 1 1/2 uer koken. Breek zo wat bloem in water; doe ze in de saus der kiekens, alsmede het sap van eenen citroen, eenige kampernoeliën en een weinig gehakte peterseilie. Deze schotel is voortreffelyk door de verbinding van het kalfsrundvleesch. De kampernoeliën en de citroen dragen by om de saus lekker te maken.

Middeleeuws ontbijt

Elk jaar serveert het Museum voor Industriële Architectuur en Textiel tijdens de Gentse Feesten een middeleeuws ontbijt. De folder die de gasten meekrijgen, gaat als volgt:

Oas g' hunger hèt veur een peerd zijne ruggen uit t' eten, oas ge vergoat, schirp stoat of stirft, verscheurd zijt, of nie keunt kakken van den hunger, oas ge ze ziet vliegen of oas den hunger op uw wezen te lezen stoat, tons meugd' hier uw voeten onder toafel komen steken, uwen buik een zielmesse geven en komen eten gelijk nen delver, tot dadde zuu vol zit of een ei en giene pap ne mier keunt zeggen want 't middelieuus ontbijt en 't Ontbijt bij Lieven Bèwens zijn hier van lek-mijn-lepke. 't Smoakt noar den trog om nog. Die da kent, kaupt da! 't Zijn fijne brokken en nobelen biek. Hier serveren ze gien boterhammen in hulder hende, moar mee muziek (beleg). Ge zijt bij ons mee uw gat in de boter gevallen. 't Zal noar uwen tand zijn: 't vlees en d' huuf'flakke est er zuu mals of boter. De kroeten van ons bruid zijn iets harter.

Moar past op: 't es hier uuk boter bij de vis! 't Loaste bruid goat er aan 't mes thalvertwoalve, de maandagmorgen van de Lege Portemonnees. Ter es genoeg bruid op de planke en 't personiel es zijn bruid wird, want van zuust moar 'heunink' te roepen en krijgde giene zoete mond...

Doarachter es't veur de VIAT (de muzeejomverieneginge) in de sac-coche en zijn ons blicken veur vandejoar gebakken.

Ge keunt vaneigenst uuk bij den hamburgerboer gaan eten. Doar ligt er binnen de vijf minuten iets op uw talluure moar ge weet wel nie wad-de... Bij ons moede een tsietse wachten moar me komen 't straks in uw uure steken.

Nijpe-de-pijpe

- ◆ *'t Es doar altijd nijpe-de-pijpe: de boter wordt er zeer dun gesmeerd, ze zijn er zeer gierig of arm.*
- ◆ *Nog van da: Ze pletten doar de boterhammen mee een stopnoalde.*
- ◆ *'t Es ne nijpe-de-pijpe: Het is een gierigaard, een vrek.*
- ◆ *Met pijpe zou slokdarm bedoeld zijn, die men dichtgeknepen houdt (voor voedsel) uit zuinigheid of armoede.*
- ◆ *Een bruid van ne kilo nijpe-de-pijpe gewogen: heel juist, heel precies, heel nauwkeurig afgewogen.*
- ◆ *Nijpe-de-pijpe schieten mee de moarbols: de knikker tussen duim en wijsvinger afschieten, terwijl men dit gewoonlijk doet tussen duim en middenvinger.*



(© Josiane Kisteman, MIAT Gent)

Peper en zijt

- ◆ *'t Es hier andere peper of bij den hamburgerboer!: Het is hier veel beter.*
- ◆ *Hier goade giene peper kakken: Hier zal je geen armoe lijden.*
- ◆ *Hier ester peper en zijt: Hier is er van alles wat.*



Pirduuge

Een paard(en)ooog is een gebakken ei waarvan men de dooier niet heeft laten uitlopen, een spiegelei dus. Het benoemingsmotief is doorzichtig: een ei, op die manier gebakken, ziet er inderdaad uit als het oog van een paard maar wel alleen als het ei vers is. Een veel oudere Gentse benaming hiervoor is *kraaienuuge* (kraaienoog).



Ruukuule

Roode koolen op zyn Gentsch gestoofd (Cauderlier)

Snyd de koolen zeer fyn; hak voor elke kool eenen ajuin; leg den ajuin op den bodem der kasserol en de koolen er boven; bevochtig met een glas water of bouillon insgelyks voor elke kool; doe er een goed stuk boter of goed vet van gebræed by. Dek de kasserol en laet de koolen een uer op een stil vuer stoven, zonder te roeren. Voeg er dan voor elke kool twee aen stukken gesneden appelen by, een lepel wynazyn, zout, peper, en een lepel suiker. Dek de kasserol en laet ze nog een uer koken. Als de zieding voltrokken is, roer de koolen met een houten lepel en laet het sap verkoken indien het te overvloedig is, roer de koolen opnieuw en voeg er nog boter by, alvorens dezelve op te dienen. Men moet ze byna zonder saus opbrengen.

Schijfke(r)skes

Hij es noar Breskens om schijfke(r)skes: vraagt men waar iemand naartoe is, dan is dit het schertsende antwoord. Bij het eten van grote hoeveelheden kersen krijgt men diarree.



Schoenmoakersfrikandon

Ons huufflakke es gienen schoenmoakersfrikandon: Onze hoofdkaas is beter dan pensen, is van degelijker kwaliteit. Pens is gemaakt met slachtafval, hoofdvlees van de gekookte kop van het varken.

Smirpirre

- ◆ *Es mij dad een smirpirre:* Die kan nogal eten!
- ◆ *Synoniemen: een smirvel, ne smulkluut, een smulkonte, ne smoefelpot, nen biebelirre, ne smirveugel, ne smirzak, ne mirpot, ne smirt-den-bust, ne fritzak, nen opfritter, ne smeue, ne smiebelirre, nen bouffer (< Fr. bouffer: `vreten`), nen balgvulder (balg = `buik, maag`).*

Talluure: bord

< Franse *tailloir*: aansnijplank, -bord.

Tsenuiver: jenever

Den tsenuiver es zyn lank leven: Jenever is voor hem het hoogste genot.



Vreten

- ◆ Uitdrukkingen: *deur de kele joagen, eten gelijk nen beer, eten gelijk nen delver, eten gelijk een bieste.*
- ◆ *G' hêt gij ne lintwurme, zeker? Ge weet gij van de lintwurms, zeker? Gezegd wanneer iemand veel eet.*
- ◆ *Zijn lizzen vullen, in zijn lizzen sloan: veel eten en drinken.*

Lied: Woaterzeui (van kiekens)

*Ge schelt iest uw petoaters
en kookt ze mee zijt en wa woater
Giet ze tons af en zet z' op zije
En klopt een kiekens in de pot
Ge moet uuk een beetse groensels kuischen
Selders en wurtols en wa luuk
Wilde weten hoe da't vuurt goat
Luistert tons noar mijn recept
't Es gien soepe, giene pap,
Moar ne plat van uit Uust-Vloand'ren
Dien z' in Gent zuu girren hèn*

Refrein

*Ge pakt ne pak porei
Ge doet er woater bij
En uuk wa vessche groensels
Nen doo're van een ei
Ge zet dat op een vier
En kookt da mee plezier
En zijn die kiekens zochte
Geeft tons de pot moar hier*

*Ge pakt een diepe talluure
En giet wa sop van uw groensels
Want uw kiekens, da moed hêwen
Hulder vel moe van da bien.
En 't groensel, dat es gesneeën
In stukskes en brokskes van zuu gruoat
Woaterzeui van kiekens
mee petoaters en groensel
't es giene pap
Moar ne plat van Uust-Vloand'ren
Dien z'in Gent zuu girren hèn*

(Tekst Koen Crucke, muziek E. Donato & C. Lenzi, uit CD Toreador 2 'D' operette es uuk versmuurd')

Zieëm

- ◆ *'t Es nog altijd suiker en zieëm!:* Ze zijn in hun wittebroodsweken.
- ◆ *Eentse mee suiker!* (en soms voegt men daar nog aan toe) *en eentse mee zieëm!:* nieuwjaarswens: We wensen je het allerbeste voor het nieuwe jaar!
- ◆ *Die den heunjnk wild uithoalen, moe de steken van de bieën keunen verdroagen:* Men bekommt niets zonder moeite.

DEN AKADEMIE VAN 'T LEIVES

Rond de Leivese stouf en ... lek-men-lippekes

voorzitter: Flory Vloebergs
contact: floryvloebergs@hotmail.com
website: www.onsleives.be

In febrewores 1990 stoke 7 Leivenieers de koppe boëien en besloute van iet te deun vei ènne dialekt in ieere t'ave. Den toed da dialekt spreiken in 't school gestrafft wid, was persies verboë. Mieer en mieer bleive de studente die in Leive studeide ie uek plèkke en inwoëking uit ander streike - zeikes noo de fuzie - deigen ons oëge dialect e bekken in de verdriking koume. Toëdes een perskonferèns in Tertourenof wid de nief verieeneging bouve den duepvont gave en ingewèd mei 'geruef', Pieeterman en Leivese mastelle.

In 1990 staken zeven Leuvenaars de koppen bijeen en besloten een vereniging op te richten om het Leuvense dialect in stand te houden. *Den Akademie van 't Leives* was een feit. De vereniging heeft als doel 'het Leuvens dialect te bestuderen en zijn kennis en gebruik in stand te houden en aan te moedigen'. Om dit te realiseren, organiseert de *Akademie* allerlei activiteiten, zoals stadswandelingen in het Leuvens en een jaarlijkse 'Leivesen Achteneun' (= 'Leuvense namiddag'). Leden van de vereniging krijgen driemaandelijks het tijdschrift 'Ons Leives' in de bus. De belangrijkste publicatie van de vereniging is de 'Diksjoner van 't Leives', een woordenlijst van het hedendaagse Leuvens.

Elixir de Louvain

1 l alcohol (90 % vol)
1 l water
700 g suikerklontjes
3 citroenen
3 appelsienen
3 karaffen of flessen (0.75 l elk) die afgesloten kunnen worden.

- ◆ De vruchten wassen en dun schillen.
- ◆ De schilletjes (zonder het wit) in reepjes snijden en in de karaffen leggen
- ◆ Het water, het sap van de vruchten en de suiker aan de kook brengen zodat een lichte siroop ontstaat.
- ◆ Van het vuur weg de alcohol toevoegen en goed vermengen.
- ◆ Dit vocht in de flessen gieten en laten afkoelen.

(Flory Vloebergs)

(Alle teksten zijn afkomstig uit 'Het Leuvens Familiereceptenboekje', een uitgave van de Erfgoedcel Leuven)

Eiervla

Het deeg: 250 g bloem - 125 g boter -
125 g griessuiker - 1 eierdooier - snuifje zout -
4 lepels water

De vulling: ½ l (volle) melk - 3 eieren - griessuiker -
2 zakjes vanillesuiker - snuifje zout

- ◆ Meng de boter met de suiker. Alle suiker moet opgenomen zijn door de boter.
- ◆ Zeef de bloem in een grote kom en maak er een kuiltje in. Doe hierin het boter-suikermengsel, de eierdooier, het snuifje zout en het water en kneed alles tot een samenhangend deegje.
- ◆ Vorm er een platte bal mee en laat het ongeveer één uur rusten, bedekt onder een vochtige doek, bij voorkeur in de koelkast.

Maak intussen de vulling:

- ◆ Sla de eieren los in een vrij grote pot.
- ◆ Voeg aan de melk de vanillesuiker en het snuifje zout toe en breng aan de kook. Giet de melk dan al roerend over de losgeslagen eieren en laat het mengsel afkoelen.
- ◆ Rol het deeg uit tot een ronde lap van 2 à 3 mm dik en bekleed hiermee een licht beboterde taartvorm. Druk zachtjes aan, maar zorg dat het deeg niet scheurt. Giet hierin de vulling, bestrooi ze met wat griessuiker en leg er enkele klontjes boter op.
- ◆ Bak in een matig warme oven (45 à 60 min. bij een oventemperatuur van ongeveer 175° C).

Anekdote

In 1942, toen de oorlog al een jaar of twee bezig was, werden er door de Duitsers overal wachtposten opgericht in de dorpen. In Lubbeek werd er ook zo een wachtpost geplaatst op de Bollenberg, niet ver van bij ons thuis. Het was een uitkijkpost met zendmast, van waaruit ze alles in de omgeving konden controleren. De Bollenberg is trouwens een van de hoogste punten van Brabant. Aan de voet van de Bollenberg bevond zich een barak waarin de bewakers zaten. Die moesten blijkbaar in hun eigen onderhoud voorzien en gingen regelmatig, tegen etenstijd, in de buurt rond om voedsel te zoeken.

Op een dag kwamen ze ook bij ons thuis langs. Ze lieten ons verstaan dat ze eten zochten. Vooral eieren interesseerden hen. Ons moeder, dat menske was toen al 63, was zo 'kloek' om te zeggen dat ze geen eieren meer had. Ze wou de eieren immers houden om ze te verkopen op de markt. Maar de Duitsers geloofden haar niet en gingen zelf op onderzoek uit. Een boerderij zonder eieren was zonder meer ongeloofwaardig.

Uiteindelijk belandden de Duitsers in de kelder, waar ze een heleboel taarten zagen staan. Ik had toen net een oven taarten gebakken (het moet toen rond Lubbeek kermis geweest zijn, dan werden er altijd taarten gebakken). En toen ze die taarten zagen, moesten ze plots geen eieren meer hebben. Ze 'voeren' met hun handen over de taarten, alsof ze een echte schat hadden gevonden. Het waren er ook wel heel veel. Eén oven of misschien wel twee, wat in die tijd de gewoonte was. En er stond een hele 'goeie' taart tussen, eentje met eieren erop (zie recept). Die taart moest eigenlijk nog een keer gebakken worden. De Duitsers zagen ook dat het een heel speciale taart was. Ik zei toen bij mezelf: 'seves rameceire ze m'n goei toate oup se en zijn ze d'r mee weg'. Gelukkig heb ik hen toen van die goede taart kunnen afhouden, door vooral de pruimentaarten en vanilletaarten aan te prijzen. Die at ik natuurlijk zelf ook graag, maar foch nog het liefst van al at ik die 'goeie eiartaarten'. Ik kon dus niet verdragen dat ze die zouden meemenen. En mijn plan was gelukt. Ze namen alleen de andere taarten mee. Hoeveel ze er uiteindelijk hebben meegenomen, weet ik niet meer, maar het belangrijkste was dat ze mijn eiartaarten hebben laten staan. Achteraf zijn ze nog eens langs geweest, maar zo goed zijn ze bij ons echter niet meer bediend geworden.

(Mark Frederickx, recept en anekdote zijn van zijn moeder)

Leuvense Dorre

Van “Dorre den Bakker” konden we het recept van een exclusief Leuvens gebak achterhalen.

500 g marsepein
200 g oranjesnippers of gekonfijte appelsienschillen
0,5 dl likeur
500 g boter
250 g suiker
8 eierdooiers
250 g bloem
8 eiwitten
250 g suiker
250 g aardappelmeel
abrikozengelei
geroosterde amandelschilfers

- ◆ De marsepein met de oranjesnippers – geweekt in de likeur - mengen, uitrollen en cirkels uitsteken ter grootte van de vorm.
- ◆ Met de bloem, de suiker, de boter en de eierdooiers een cakebeslag maken.
- ◆ De eiwitten samen met de suiker stijf opkloppen en er het aardappelmeel ondermengen en onder het cakebeslag spatelen.
- ◆ Een licht beboterde cakevorm half vullen met het deeg. Er de plakjes marsepein opleggen en de vorm verder vullen met het cakebeslag.
- ◆ Bakken in een warme oven (ca 180° C).
- ◆ Na het bakken ontvormen en laten afkoelen. Het gebak afwerken met een laagje abrikozengelei en bestrooien met geroosterde amandelschilfers.

(Richmond-club)

Gereuf

Gereuf (gerief) is een oud en echt typisch Leuvens gerecht. Het hoofdbestanddeel is orgaanvlees zoals maag, pens, longen, hart, zwezeriken, uier, enz... Eigenlijk horen daar ook oren, poten, tong en zelfs lever bij, maar die worden meestal op een andere wijze bereid. In Frankrijk noemt men bereidingen op basis van orgaanvlees *tripes* of *andouillettes*. In Schotland is *haggis* een traditioneel gerecht waarin orgaanvlees wordt verwerkt.

Orgaanvlees is door omstandigheden (o.a. gezondheidsredenen) in onbruik geraakt, maar was vroeger heel erg in trek bij de arbeidersklasse die zich nauwelijks andere vleessoorten kon veroorloven.

In Leuven herinnert het huidige Pensstraatje nog aan de slachtwijk die tot het begin van de twintigste eeuw rond de Sint-Pieterskerk gelegen was. Een *triperie* of *penseroëzoojer* tref je er nu niet meer aan. Het is in deze tijd niet meer evident om aan deze ‘edele’ delen te geraken. Als je er dan toch vindt, dan zal je ze in reeds gekookte versie aantreffen. Dat verkort aanzienlijk de bereidingstijd.

Vei vier persuene: droe verdieel (750 g) vliees van de lunge en oeer. Dei de vlieesmeile deun. Kalfs es dei den band 't beste, want 't es zachter van smook. In een kastrol lot ieest e sjalotteke stouve, dan deut er 't vliees boe en ouvergiet et mei ne scheidt azoen. Wild sijk deun, nemt dan Porto in ploits van azoen, of zèlfs witte woen of madeira. Deut er ewa lorier, toem, zout en pieeper boe en ewa noutemiskoot. Lot dat ebekke stouve totdat 't vliees mals genug es. Werm serveire mei nen bouteram, woomei da ge de sous kint updoppe. As uefdschoutel kind' et updiene mei petatenpuree of mei krokettekes.

Recept:

750 g orgaanvlees (hart, pens, lever, enz.)
Sjalotten of ajuin
Peper
Zout
Nootmuskaat
Laurierbladen
Een scheutje azijn, witte wijn of madeira



- ◆ Snij het vlees in kleine stukken. Versnipper enkele sjalotten of twee ajuinen en stooft ze glazig aan. Doe er dan de stukken vlees bij en kruid met peper, zout, tijm, nootmuskaat en enkele blaadjes laurier.
- ◆ Vaak wordt er ook een scheutje azijn aan toegevoegd. Witte wijn of madeira kan ook gebruikt worden.
- ◆ Vervolgens giet je er water op zodat alles net 'onder' staat. De Leuvenaars zeggen: *kèt van woter* of *allieen moo mei de veukes in 't woter*.
- ◆ Zet een deksel op de pan en laat het vlees stoven tot het gaar is.
- ◆ Het gerecht wordt heel warm opgediend met donkerbruin brood en stevig donker bier.

(Jean-Marie Velghe en Sylvain Libert)

Eten en leven rond de Leuvense stoof

(Mia Jaspers)

Net als mijn beide ouders, ben ik grootgebracht “onder” de Leuvense stoof waarop mijn moeder ook het eten klaarmaakte. Velen zullen het met mij eens zijn als ik zeg dat geen enkele warmtebron als de authentieke Leuvense stoof kon zorgen voor de combinatie van gezelligheid en heerlijke hunker naar lekkere, eenvoudige kost. De geuren die vrijkwamen tijdens het koken, wekten een gezonde eetlust op en brachten de hele familie samen rond de Leuvense stoof.

Onze dagelijkse kost bestond uit eenvoudige, klassieke maaltijden. We vonden alles lekker wat moeder klaarmaakte en wanneer we van school thuiskwamen, werden we al verwelkomd door de heerlijke keukengeuren. De tafel stond dan ook al gedekt met diepe borden. Daarin aten we eerst de soep en daarna de aardappelen.

Soep werd altijd op dezelfde manier bereid. Op de buis van de stoof stond een grote ketel water waarin soepvlees-met-been en een kruidentuiltje werden gedaan om bouillon te maken. Daarna werden hierin selder, prei, wortelen, ajuin en aardappelen - alles in kleine stukjes - gaargekookt. Naargelang het soort soep werden nog extra ingrediënten toegevoegd zoals bijvoorbeeld kervel of tomaten. Dit alles werd vlak voor het opdienen door een passe-vite gedraaid. De lekkere geuren bleven rond de tafel hangen en deden ons vragen naar meer.

Het **soepvlees** werd ook bereid om bij de boterham te eten. Moeder liet het eerst afkoelen, sneed het dan in kleine brokjes en vermengde het ten slotte met zelfgemaakte mayonaise met citroen en met sjalotnippers. Dit moest dan nog koel staan tot 's anderendaags, want het moest wat *trekken*.

Ik herinner mij ook nog dat er in de familie **pottekees** gemaakt werd voor bij de boterham. Ik maak het zelf nog als aperitiefhapje bij een echte artisanale Geuze. Leuvenaars maakten het met Peetermanbier.

Recept: bij een Brusselse stinkkaas, goed rijp, voeg je driemaal dezelfde hoeveelheid verse plattekaas en ongeveer een half glas zuur bier. Je mengt alles tot een homogene massa: 't moet smeuiġ zijn. Dan voeg je naar wens verse tuinkruiden toe. Bieslook of peterselie is er bijvoorbeeld bijzonder lekker bij, maar je mag vooral de radijsjes niet vergeten.



(© Museum Den Aker in Lint)



(© Restaurant d'Artagnan Leuven)

De lekkerste herinneringen heb ik aan de oerdegelijke **eierkoek**, die nauwelijks is na te bootsen omdat er bij mijn weten niet eens een recept van bestaat. Het deeg werd gemaakt van echte boerenmelk, met echte hoeve-eieren en langzaam gemalen kwaliteitsbloem (tarwebloem, gerstebloem of haverbloem of een mengeling naargelang de voorraad: alles kan!)

Recept: Per persoon neem je een ei, een grote schep bloem, wat suiker en een tas melk. Je mengt het tot een glad deeg - veel vaster dan ons huidige pannenkoekendeeg.

De koekenpan werd op het open vuur van de Leuvense stoof gezet (dus deksel en één of twee ringen verwijderen). Als de pan warm was, werd het varkensvet of smout erin gesmolten. Voor één koek moest je het deeg er in één keer ingieten en laten oplopen tot aan de randen. Het moest een dikte hebben van bijna een centimeter. Zo nodig, kon je de pan naast het vuur zetten tot het deeg aan één kant gaar was en de bovenkant wat opdroogde. Dan moest je de koek omkeren en ook kort aan de andere kant bakken. De binnenkant van deze koek moest zacht en mals blijven. De koek werd dan op een bord gelegd en in **paardjes** gesneden; *paardjes* (= *partjes*) zijn ruiten van ongeveer twee bij twee centimeters). Dan werd er witte suiker op gestrooid; smullen maar!

Vader maakte ook *paardjes* van **boterhammen met spek**. Om spek te bakken was toen nogal wat tijd nodig. De pan moest daarvoor aan de kant van het vuur staan, zodat het spek heel traag bakte. Voor vader moest het spek maar even aan weerszijden de bodem van de pan raken, maar wij hadden liever goed uitgebakken of *uitgeketerd* spek. Het zwoerd werd eraf gesneden en dat aten we op uit het vuistje. Het spek werd op een dikke bruine boterham gelegd en in reepjes gesneden. De stukjes brood waar geen vlees voor was, doopten we in het warme spekvet. De pan stond immers in het midden van de tafel. Overschot van spekvet werd in een kommetje gedaan om af te koelen. Dit **afgebakken vet** diende de volgende dagen als broodsmearsel. Daar werd dan een laag bruine suiker of siroop op gesmeerd.

Er zijn nog meer smakelijke herinneringen aan het eten van toen. Maar vele gerechten zijn niet meer te bereiden omdat de ingrediënten niet meer beschikbaar zijn.... Ik had het bijvoorbeeld ook nog kunnen hebben over **gehaktballen met gestoofde noordkrieken**, met gesteriliseerde witte perziken of met ander ingemaakt fruit. Of over **gestoofde peertjes**: dat waren ‘winterperen’, die in koffie en suiker gaar gestoofd werden. Meestal aten we deze gestoofde peren gewoon met brood, maar op zondag was daar al eens koud vlees of varkensgebraad bij, mmm.

Ook **koffie** werd vroeger *gezet* op de Leuvense stoof. De fluitketel stond vooraan op de stoof, de koffiepote meer achteraan, op *de buis*. In de linnen *beurs* van de koffiepote deed men drie soeplepels koffie en een soeplepel chicorei of *bittere*. Dan moest je er gekookt water op gieten tot de pot vol was, dat even laten trekken en de koffie was klaar! Als de koffiepote bijna leeg was, werd er opnieuw water bijgegoten (men sprak over water laten *doorloederen*). Met drie lepels koffie en chicorei moest men dus het gezin een hele dag van koffie kunnen voorzien.

Tot slot waren er ook nog de gerechten die mijn grootmoeder tijdens de Tweede Wereldoorlog klaarmaakte: bijvoorbeeld **keikespuree** en **kastanjepap**, maar ik heb ze helaas zelf nooit gegeten. Ik ken ze enkel uit de verhalen die in de familie worden doorverteld. Via deze herinneringen heb ik weer eens heerlijk genoten van de kost waarmee ik ben grootgebracht.

Traditionele biersoep

Biersoep is van oudsher een specialiteit van de Brabantse bierstad Leuven. De biersoep wordt opgediend met in boter gebakken broodkorstjes.

1,5 l blond Leuvense bier	100 g boter
1 dl room	2 lepels bloem
2 eidooiers	peper en zout

- ◆ Een roux maken met de helft van de boter en de bloem (boter smelten, bloem toevoegen en even laten drogen).
- ◆ Het bier in een pot doen, aan de kook brengen en naar wens binden met de gemaakte roux.
- ◆ De eidooiers en de room losslaan en van het vuur af door de hete soep roeren, samen met de overige boter.
- ◆ Op smaak brengen met peper en zout en onmiddellijk serveren.

Biersoep met Hagelandse wijn

1 l blond Leuvense bier	50 g krenten
2,5 dl droge witte Hagelandse wijn	1 kaneelstokje
50 g bruine suiker	4 beschuiten

- ◆ Het bier met de suiker aan de kook brengen.
- ◆ De wijn door dit mengsel roeren en vervolgens de krenten en het kaneelstokje toevoegen. Het geheel nog even aan de kook brengen en dan volledig laten afkoelen.
- ◆ Verdeel de beschuiten over de borden of soepkommen en schep de soep erover.
- ◆ Deze Leuvense biersoep wordt gewoonlijk koud opgediend.

(Uit: ‘Lekker Brabant’ van Valeer Wouters en Carine Vandeplass, een uitgave van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie)



Oeer (Uier)

Broee in een pan mei e bekke boter, zout en pieeper. As er e geu keksken up es, werm updiene mei een snei broeen brued en versiere mei e takske pieetersil.

Vier sneden uier, boter, zout en peper, gehakte peterselie.

Laat in een pan de boter smelten. Bak daarin de snede uier aan tot er een korstje aan komt. Schik op een bord en garneer met een takje peterselie. Warm opdienen met een snede bruin brood.

(Jean-Marie Velghe)

Knoedele (Knoedels)

Knoedele wedde gemokt mei koerante terfblum. Mokt van de blum ne vasten dieeg mei gist en e prieske zout. De gist veiaf in la woter brokkele. Ge kunt er zèlfs e bekke broeene soeeker in deun. In den dieeg kinde korinten of rozoene verwèrke. Lot den dieeg e poor irrekoes roezen up een wèrm ploits. Lot naa woter zøjjen in een gruete kastrol. Swènst dat 't woter zojt, stekte mei ne leiper, die g'ieest in koud woter gestouken et, klaan stikke van den dieeg af, dei e de verm van de leiper te jeive. Lot doe stikken in 't koukend woter vallen en lot z'ieenegte meniete kouke. Schept de knoedelen oet et woter en leg z'up ne platte schoutel. De-rekt updiene mei gesmolte boutersaus in een sauspanneke. Vol-gens goesting greize soeeker updoen. De knoedelen die over zen kind'ave vei louter neklee te broee in een pan mei boter en uek updiene mei broeenen of greize soeeker. Van 't woter van de knoedele kinde pap moke.

300 g bloem, ½ blokje verse gist, rozijnen, water

- ◆ De rozijnen kan men een half uurtje laten weken in een weinig water of likeur.
- ◆ De verse gist oplossen in wat lauw water.
- ◆ De bloem in een kransvorm leggen en hierin het gistmengsel gieten. De bloem langzaam vermengen en kneden tot een soepel deeg. Pas op het einde de rozijnen toevoegen.
- ◆ Het deeg met een doek of folie afdekken en laten rijzen.
- ◆ Met twee soeplepels ovale balletjes vormen uit het deeg en deze in kokend water leggen.
- ◆ Na enkele minuten zijn de knoedels klaar. Schep ze uit het water en laat ze uitlekken.
- ◆ Knoedels worden gegeten met gesmolten boter en bruine suiker. Je kan ze ook opbakken in de pan. Ze krijgen dan een knapperig korstje en worden geserveerd met bruine suiker.

(Jean-Marie Velghe en Sylvain Libert)

Leuvense slagerijproducten

Ook mensen en gebeurtenissen in een streek of stad kunnen een bron van inspiratie zijn voor nieuwe streekgebonden gerechten en producten. Onderstaand lijstje is niet volledig maar toont de vindingrijkheid, fierheid en verbondenheid van de Leuvense ambachtslieden ten overstaan van hun stad en de streekgebonden eetcultuur.

Pietermanworst

De pietermanworst werd in 1991 gecreëerd door de Leuvense slagersgilde en is eigenlijk een gekookte worst op basis van kalfs- en varkensvlees, verrijkt met kaas en op smaak gebracht met mosterd. Leuvenaars werden vroeger ook wel de Pietermannen genoemd naar de eerste bewoners van de oudste parochie van Leuven, Sint-Pieter.

Gambrinus-rib

De Gambrinus-rib is een specialiteit van enkele Leuvense restaurants. Het is een varkensgebraad met een saus op basis van bruin bier, waarin ook sjalotten of goudajuintjes, reepjes spek en champignons zijn verwerkt.

Paepe Toon Salade

De 15de-eeuwse nar "Paepe Toon" inspireerde de Leuvense slagers tot een zoetzure salade die een combinatie is van gemarineerde ajuin en ambachtelijke ham. Paepe Toon was kapelaan en organist in de Sint-Pieterskerk. Hij was bekend voor zijn grappen en grollen tot ver buiten het toenmalige hertogdom.

*(© Toerisme Leuven, fotograaf Eric Dewaersegger
Kunstenaar: Peter Vanbekbergen)*





't Leuvens Fonske

Vlakbij de Sint-Pieterskerk op het Fochplein staat het standbeeld van "Fonske", bron van de wijsheid en symbool van de eeuwige student. Als we het over eten hebben, is een "Leuvens Fonske" een pittig gekruide gehaktburger op basis van kalkoenvlees. Deze burger heeft bovendien de vorm van een opengeslagen boek.

*(© Toerisme Leuven, fotograaf Eric Dewaersegger
Kunstenaar: Jef Claerhout)*

Vesaliusgebraad

Andreas Vesalius, anatoom en geneesheer uit de 16de eeuw, is een belangrijk figuur uit de Leuvense geschiedenis. Ook zijn naam is vereeuwigd in een bereiding. Het vesaliusgebraad is een gepekeld en gebraden varkensrug. Het kan zowel koud (bijvoorbeeld als broodbeleg) als warm gegeten worden.

Kotmadamkoek

Hiervoor lieten de beenhouwers zich inspireren door de "kotmadammen" die destijds op het einde van de week met alle restjes vlees en andere voorhanden producten uit de voorraadkast een soort vleesbrood bakten. Echte recepturen bestaan hier niet van. De beenhouwers maken sedert 1993 in navolging van de "kotmadamkoek", een soort vleesbrood waaraan stukjes fruit (meestal ananas) worden toegevoegd.

*(© Toerisme Leuven, fotograaf Eric Dewaersegger
Kunstenaar: Fred Bellefroid)*



DIALECTGENOOTSCHAP BACHT'N DE KUUPE

Spek voe 'n Westoekbek

voorzitter: Wim Sohier
contact: wim@dialectbachtendekupe.be
website: www.dialectbachtendekupe.be

*“Westoeker, klapt je Westoeks!
En zjeneeërt je doavooër'n nieë,
koentroarie, ziet er preus mei!”*

Het jonge dialectgenootschap *Bacht'n de Kuupe*, pas opgericht in april 2006, streeft ernaar het Westhoekdialect met zijn nog soms middeleeuwse klanken en typisch Kustgermaanse kenmerken op te tekenen en te archiveren, om zo ooit een woordenboek of idioticon te kunnen opstellen. Het genootschap komt maandelijks samen om creatief bezig te zijn rond dialect en geeft ook driemaandelijks de 'Dialektgazette van Bacht'n de Kuupe' uit om het Westhoeks te promoten. Om ook bij jongeren interesse en medewerking op te wekken, wil het genootschap in de toekomst ook een jongerenafdeling oprichten.

De vooksmoend zegt...

(Roger Decadt)

- ◆ **Veurnsjche butter en ves brooëd is ollemans dooëd.**
Veurnse boter en nieuwbakken brood zijn eenieders dood!
→ *Bedoeld wordt dat beide de maag zwaar belasten.*
- ◆ **O 't pap rint, stoat 'n ossan mi ze sjhuttel in 't drooge.**
Als 't pap regent, staat hij altijd met zijn bord waar 't droog blijft.
→ *Wordt gezegd van iemand die nooit geluk heeft en er nooit bij is als er wat te rapen valt.*
- ◆ **'t Goat lik booën'n knoop'n.**
't Gaat als bonen knopen.
→ *Het vordert heel traag.*
- ◆ **Je ku 't nie ol en, e vette meess'n en veele butter!**
Je kunt niet alles hebben, een mollige dienstmeid en veel boter.
→ *Rijkelijk leven én kapitaal vergaren gaan niet samen.*
- ◆ **Je zie bedankt vor oat' en drank en voe 'n in- en 'n uitgank.**
Je bent bedankt voor spijs en drank en voor de in- en uitgang.
→ *Grappige manier om iemand bij 't afscheid te bedanken na een aangeboden maaltijd.*
- ◆ **En werkt ie stief mit 'n gloaz'n andboom.**
Hij werkt veel met de glazen hefboom.
→ *Hij drinkt veel.*

◆ **En it ie in anterprieze.**

Hij eet in entreprieze, in aanneming.

→ *Hij eet zoals een aannemer die niet per uur werkt en die een werk zo snel mogelijk wil afmaken.*

◆ **E deugt ie lik en appel mi e Jantje Rut in.**

Hij deugt als een appel met een worm in.

→ *Hij is iemand die niet deugt (karakterieel).*

◆ **'n Bakker die 'lieëverkoek'n' bakte, is ollange dooëd.**

De bakker die 'lieverkoeken' bakte, is reeds lang gestorven.

→ *Eet wat de pot schafft en spreek geen voorkeur uit!*

Vesjch' oarieng'n in gelatiene

6 oarieng'n – 1 glas woater – 1 glas wien – tiem
laurieërebloars – peeper – zoet – 3 bladjes gelatiene

Kuust d' oarieng'n en legt z'in koed zoetwoater.

Lat z'e minuute kokk'n in woater mi zoet. On z' ofekoeëld zien, leg je ze sjchooëne in e komme en oovergiet je ze mit de kruud'n. Wikt in en andre komme de drieë bladjes gelatiene in e bitje koed woater.

Ot de sowse e bitj' ofekoeëld is, gieët je de gesmoak'n gelatiene d' erbie, roeërt alles goeëd en lat het koed komm'n. Gieët de sows' oover d' oarieng'n. Azooë bluuff de vis e poar daag'n eetbaar.

Droogvis op z'n Vlams

Kopt e sjchooën stik droogvis en zet et ollesiens e dag van te vooër'n in 't woater voe 't oentzoet'n. Sniedt 't in stikk'n en legt 't in koed woater. Lat da woater kokk'n, zet de pot van 't vieër en lat de vis nog e kart in 't woater ligg'n en trekk'n. Ot de vis gereeëd is, aal j' em uut 't woater, doet 't vel of en aalt de groot'n d'ruut. Is vreeë goeëd mi gekokte patatt'n en mostoardsowse.



Pielsjaars in tomattesowse

'k Zien op 't vlak van eet'n gin sekeur'n
'k droom'n nooëit nie van de 'Kom Sjee Swa'
Voe mien gin taglieatellie mi drie kleur'n
Voe mien gin kuulienèèr'n tralala
Voe mien gin leraneesjch'n kaviejaar
Gif mien moa zeeëre e zaksje friet'n mi tartaar
Van krifte ligt mien maag' ooveroop
En meeëstol ook mien derms in e knoop

REFREIN:

E dooëze pielsjaars in tomattesowse
Meeër moet da voe mien toch echt nie zien
E drooge stuute mei e dikke tuute bloeëlieng
van e ves estook'n zwien
E kaste brooëd mi goeën patee
E kokkeneitje mi patatpuree
E zeev'ngang'n menuu doa doen 'k ik nie an mee
Gif mien mo keun op de goeste van meeme

Pas op, je moet de zaak'n ezo besjchow'n
De meeëste koks ze doen da nie zo slicht
De vraag' is ku je da wel vertrow'n
Wiene dat er doar op joen tallooëre ligt
Want wieën wit on z' ertekoaf serveeër'n
Zie j' gie messjchieëns wel
geeëteveleeës an't konsumeeër'n
En woar'n de kwakkelboetjes lik e bitje vet
Toen e j' messjchieëns geweune spreeëuwepotjes
g'et

REFREIN

(© 't Westvlams Gemeingeld Vintekoor)

't Woar'n zukke goeë, de dieë van moeëder!

(Wim Sohier)

Gliek wuvver streeke e z'n eeëg'n tiepiese resept'n. Ezo is West-Vloander'n ekend voe ze lukk'n. E deur en deur West-Vlamsjche speesialiteit meug'n me wel zegg'n. In 't Veurnsjche, en zèè's e bitj' oovrol in Bacht'n de Kuupe, sjchilt et moa zo stief, dan ze de nieuwjoarspeeroode geweune `n "lukk'etied" naam'n. De Fraans-Vlaamieng'n nie, ze bedoeël'n zieder wel "lukk'n", moa klapp'n van "strientjes", e vervlamsjchieng van 't Fraansjche "des étrennes", giff'n. "E lukke", sjchriefft De Bo in z'n roemriek West-Vlaamsch Idioticon, "is in West-Vlaanderen een dun stevig wafeltje, doorgaans ovaal van vorm en gemaakt van bloem, suiker en boter. "Butter? Echte boeërebutter. Dá moet 't zien!" zwoeër moeëder bie ooge en bie leeëge. "Gin fabriekesmèèr!"

Oovertied was 't e stief oenderoed'n tradiesje dat iedereeën lukk'n gaf as nieuwjoarsgifte. Vandoaë de naame "nieuwjoarswaafeltjes". Moa in 't Veurn-Ambachtsjche zeid'n jan en olleman: "lukk'n". Od e peeter of meeter zei: "Me vill'n is me gister'n komm'n lukk'n", verstoeg iedereeën dat dierekt. Die vill'n, dat peete- of meetekiend, adde num of neur dus e nieuwjoar goan wensjch'n en e doziene, of en oave doziene lukk'n kadoo egeev'n. Lukk'n da ze moeëder zèèv' ebakk'n adde, nateurlik!

O núúz' eeëg'n moeëder in 't begun van de doenker-zes-week'n ezooë oaf stille teeg'n voader zei da ze van plang was van lukk'n te bakk'n, kloenk dat in nuuz' ooër'n nog sjchonder of de sjchoonste kestliedjes! Op slag ieëld'n m' op mi speel'n en lieët'n olles voll'n. Om zeeker niëët'n te miss'n. En in d' oope dat er wel etwoar etwot van 'n taafel gienk voll'n binst da moeëder 'n deeëg an 't kneen was. Nijje, je moeste nuus d'er nie van oovertuug'n da nie olleeëne de goedbruune lukk'n goeëd smakt'n.

Lukken zijn een typische West-Vlaamse specialiteit. In Veurne noemen ze de eindejaarsperiode zelfs lukkentijd. De Frans-Vlamingen spreken van strientjes, een ver Vlaamsing van het Franse étrennes, geschenken. De Bo geeft in zijn West-Vlaams Idioticon een omschrijving van lukke. Het is een dun, stevig wafeltje, doorgaans ovaal van vorm en gemaakt van bloem, suiker en echte boerenboter.

Vroeger was het de gewoonte om als nieuwjaarsgeschenk lukken te geven aan de peter of meter.

Wanneer moeder lukken bakte, waren de kinderen er als de kippen bij. In de hoop dat er wat deeg van de tafel zou vallen, lieten ze hun speelgoed voor wat het was en keken hoe moeder aan de slag ging.

Ook 'n deeëg voeng'n wieder stief appetietelik. Ja, o je wit wuk dat er ollemaal' in zat! Van de beste bloeme, speesiaale potsuiker, vesjche boeërebutter, e kliksje woater, én... e gloazege goeën kort'ndrank. Verzichtieg, mi kennesse van zaak'n, roeërde ze lik en echte maïtre-pâtissière olles deur mekoar mi en oet'n leepel, woste toen neur and'n oen-der de pompe en begost' in e grooëte komme traag' en mi vele pasèènsje te kneen. Toet da ze tlangelast'n en oafdroog'n, gesmieërieg'n deeëg adde. Toen neeëp ze broksjes of en rolde d'er kleeëns sosiesjes mei, de grotte van e fien krokijtje. O z' edoan adde, mucht'n me wieder 'n pot uut-sjchreep'n. Wuk da dikkers op en oenversjchil of ruuze uitdroaide. Die krokijtjes - "sosiesjes" zein me wieder - moest'n toen e nacht opstiev'n in 'n kelder. Nateurlik woar'n me wieder betieketakht en lik estook'n mi e stoksje voe doar e keeë e profietieg bezoeksje te brieng'n. Moe moeëder, die ook nie van achter de vieër'n, en zeeker nie van gister'n was, wakte lik e kloekenne oover neur kleeëne kieks.



Ook het deeg was heel lekker, want er zaten alleen maar leukere dingen in: bloem, suiker, hoeveboter en een glaasje sterkedrank. Wanneer het deeg klaar was, rolde moeder er worstjes van, zo groot als kroketten. De kinderen mochten dan de pot uitlikken. De krokettes moesten een nacht in de kelder opstijven. Moeder waakte erover dat de kinderen geen stiekem bezoekje brachten aan de kelder...

*De lukken van bakkerij Jules Destrooper in Lo kenden veel succes. Toen hij in 1886 zijn firma oprichtte, kwamen verschillende huismoeders die vroeger thuis zelf lukken bakten, bij hem in loondienst werken.
(© Jules Destrooper)*

's Anderndags, in d' achternoeëne, beguste moeëder an 'n bak. Wieder joeëns oopt'n stilleges da z' e bitje probleem'n gienk en, da nie ol de lukk'n sebiet gieng'n 'lukk'n', moa dat er antied'n e lukke gienk 'mis-lukk'n', om da z' an 't iezer bleeëf plakk'n, of té bruun was, zodoanieg da moeëder ze most ofsichreep'n en an de kant smiet'n bie 'n ofvol. Lange laag'n die misbaksels doa nie, je ku da peiz'n! "Godjeneeëre, m'n iezer is te drooge", zuchtte moeëder en ze vette 't in. Nie mei e zwieneppezal lik Pette Blaevoet van lez'nberge, moa mei e laptje ewikt in esmook'n smoet. De goeëdekeurde lukk'n lei moeëder toen op e grooët blad butterpapier woarop dan ze traagsjes ofkoeëld'n en ard kwaam'n, greeëd om weeëgerlik bewoerd te zien in e blekk'n dooze mit 'n keunienk en de keuneginne op d'ulle.

Preus lik e katte mi e derme aalde moeëder op nieuwojaarsdag neur lukk'n uut en ze trakteeërde ol de bezoekers. De vint'n kreeëg'n d'er nog e druppel bie. De vromensch'n en eelikziertje. Of en ander zoeët druppeltje. In de meeëste menoazj'n gebeurde dat ezooë ieder'n zondag van januoarie. 't Woar'n öl lukkezundaag'n die moand! En wieder woar'n e moand lank de lukkebooën'n!

Nuu bestoat die sjchooëne tradiesje nie meeë. En 't zèëve bakk'n van lukk'n, ook dat is etwot van 'n oed'n tied. Nuu kopt olleman lukk'n van Stroopers van Looë. Of van en ander'n fabriekant. En eeërlik ezeid, dat zien ook gin slechte, moa... - serieus de woaried - de dieë van moeëder woar'n toch beeter!



's Anderendaags in de namiddag begon moe-der te bakken. De kinderen hooften dat er een paar lukken zouden mislukken, zodat zij de misbaksels zouden kunnen opeten. De gelukke lukken werden op boterpapier gelegd om af te koelen en daarna verdwenen ze in een blikken doos.

Op nieuwojaarsdag kreeg iedereen die op be-zoek kwam zelfgebakken lukken. De mannen kregen er een jenever bij, de vrouwen een eli-xiertje. Zo geschiedde elke zondag van janua-ri.

Nu bestaat de traditie niet meer en bakt nie-mand nog zelf lukken. De gekochte zijn ook lekker, maar die van moeder waren toch veel beter!

*De lukken werden met een wafelijzer op de 'stoof' gebakken.
(© Jules Destrooper)*

Eedelbut in esmoak'n butter (heilbot in gesmolten boter)

Lat woater kokk'n mi peeper, zoet en e bitje aziel. Kuust en spoeëlt e stikj' eedelbut en leg 't in 't woater. O da weere kocht, zet je de pot van 't vieër en lat je 't stikj' eedelbut nog tieëne toet vifftieën minuut'n legg'n ol novoog'ns de grotte.

Smakt stief goeëd met e gekokte patatte en esmoak'n butter.

Paalieng'n

Wiene e je nooëdieg? 1 kieloe paalieng'n - 50 gram butter - blomme - peeper en zoet en e sietroeëne

De paalieg'n vloed'n of vell'n, sjchooëne spoeëln en goeëd ofdroog'n. Sniedt z' in stikk'n en droai' z' in de blomme. Lat nuu de butter smèèk'n in e panne, leg de stikk'n paalieg'n d'rin en bradt ze sjchooëne bruun an olle kant'n. Dieënt z' op mi sietroeëne.

Let op: stieve dikke paalieng'n meug j' eeëst zochtjes kokk'n in woater mei e bitje aziel. En nog etwot: paalieng'n meug j' ook opdieën'n mi majoonèèse of e piekant sowsje.

Mussels

Trek de board'n of en bustelt de mussels sjchooëne, mo smiet de slielmussels weg en ook ol de dieë die wied gaap'n. Zet de reste in koed woater mi zoet in. Doarin spoël'n de mussels nunder zèèv'n sjchooëne. Kiekt nog e keeë on der gin tussjch'n zitt'n woavan dat de sjchèèp'n van makoar sjchuuu'n.

Zet de beeësjes nuu op 't vieër in e kleeën bitje woater (5 cm) in en lezer'n pot. Tegoare mit de persiel, de silderieë, e poar grooëte in brokk'n esneen andjoeëns, e bitje workels, tiem, peeper van de meul'n, en zoet. Legt d'ulle op 'n pot en sjchudt de mussels van tied toet tied e keeër op. On ol de sjchèèp'n oop'n zien, meug'n de mussels van 't vieër.

Zet zoet, peeper, mostaerd, oolie en aziel op 'n taafel en giff an olleman e kommetje zodoanieg dat ied'reeën z'n eeëg'n sowsje ku maak'n waarin da 'n ze mussels ku dopp'n. Giff er friet'n of brooëd bie. En best ook e goe piente bleeëk bieër.

(Ol de visrecept'n komm'n uut 'Metjes Keuken' van Yves Houbaert en zien in 'n Bacht'n de Kuupespelling ezet deur Walter Winnock)



Het zwien

Het zwien is het sjchoonste der beeëst'n,
Zoend'r zwien wuk zoen m'wieder zien?
't Is nooëdieg op ol nuuze feeëst'n,
En 'k eet'n olles gèèr'n van 't zwien.

Smoet, vet, espe en spek,
Hooëfdvleeës, kotlett'n en patee.
Sosies'n en bloeëlieng en vette derms,
Sjchuttelvleeës en zwienepooët.

E j' gie nog da beeëstje zieën slokk'n?
't Is oltied ezooë op zien gemak.
't Jeunt num in zop en in brokk'n,
Zien pootjes stoan ook in de bak.

In 't zwienekot, ge zoedt doar wegsleëër'n,
Nie dat de zwien doamei ofzieën.
Ze wroet'n, ze zoen 't ol ommekeeër'n
Oe vuulder, oe sjchonder om zieën.

Een plaaiige dat ook nog ku tell'n
Voe 't 's wienters nuus vleeës g'reed te doeën:
E sjchooën stiksje zwienewelle
Mi kools estoofd in andjoeën.

Die gèèrnoars, ke kunn'n gin mi rieëk'n,
En koeitoenge, ke will'n ginne mi zieën.
En zwieg me van oaz' of van kieëk'n,
Mo gif mien e broksje van 't zwien.

zeispreuk'n oover eet'n en drienk'n

**Tonie Makaronie mi ze riestpappat,
vieël van trap mi e sjhelle van ze gat.
Wuk goan me doamei doeën?
Broan in de panne mei e fort'n andjoen!**



**“Lieëver,” zei 'n tooganger,
“e maagzwèère van te drienk'n,
dan e bulfe van te werk'n!”**



**“Soeptje”, zei 'n werkman
die gin oogsje vet zag op de soepe,
“ik zieën joen, moa gié zieë mie nieë!”**



**“Nog nooët an de sows' ezieën!”
zei 'n werkman teeg'n de boerinne
die kloeg dat zuk e lang'n,
droog'n zoomer was.**



**“Oenger sjcherpt de taans en 'n appetiet!”
zei Nonkel Paster en e zette num bie.**



**“'k En oenger lik è pèèrd”, zei Bert'n
en e dei aaver in d'n pap!**

**“Lieëver! Lieëver!” zei de moeder
teeg’n neur kiend da ze neuz’ optrok
omdat ‘t eeën of ‘t ander nie gèèr’n at.**

**“Lieëver... is en oaze,
en ’n dieën lopt zeeëre!”**



**E vis moe drie keeërs zwemm’n:
eeëst in ‘t woater
toen in de butter
en doarachter in de wien.**



**‘t Is nie omda ‘t goeëd smakt,
da je moet eet’n da j’ brak!**



**“Goa je noa de begraavieng?”
“Nink, gin fret, gin gebed!”**



Boeër’nries (Wim Sohier)

Niet alleen lukken waren en zijn geliefd in Bacht’n de Kuupe. Nog een ander regionaal gerecht viel vooral vroeger bijzonder in de smaak. ‘t Had niets met rijst noch met boeren vandoen, maar toch heette het “boeër’nries”. Bij gebrek aan financiële draagkracht at men die niet met gouden lepeltjes. Toch was “boeër’nries” zo’n bestek wel waard, want hij verguldde onze kinderjaren en liet ons dromen van het hiernamaalse, paradijselijke Luilekkerland.

Boeër’nries is e tiepies gerecht van Bacht’n de Kuupe, moa die biekaans nieë of nieë eet’n is in ‘t Diksmuudsjche. Boeër’nries mieëk’n ze vroeger oltied in vol-doeënd’ oeveelied voe twéëë maaltied’n. Wuk dan ze doavooër’n gebruikt’n? Mèèk, terveblomme, of ook oltemets boekweitblomme. Woater komt er nie bie te passe. Binst dat de mèèk in e pot an ‘t kock’n is, moe j’ roeër’n mei e pollepel, of e leepel, of mi twi forsjet’n, of mei e klopper en d’r oendertussjch’n blomme in miengel’n toet dat ‘t e dikk’n, stied’n pap komt. Iedereeën die an toafel zit, kriegt e ferm’n sjchep boeër’nries in ze telooëre. En èèk makt in ‘t midd’n e pitje om d’er esmoak’n butter in te gieët’n die dieënt voe sowse. En èèk strievelt d’er noar eeëg’n goeste potsuuker op en...speelt moa binn’n! Normoal mei e forsjetje. Moe je ku ‘t ook eet’n mei e soepleepel. ‘n Ooversjchot bewoerd’n de mensjch’n vroeger toet ‘s anderdags. Toen werd dien deeëg in sjiell’n esneen en ebakk’n in boeërebutter, toet dat er bruun kasj’ op kwam. ‘n Eeëst’n dag ol was dat fiene kost, mo ‘n twidd’n dag smakte dat nog vééle beeter. ‘t Was echt om je viengers of te lekk’n.

Boeër’nries was gin oarmeluuz’nkost. Kontroarie. Bruu, emakt mi woater en nie mi mèèk, was da wel! Woarom *boeër’nries*? Ja, van woa komt e naame? Om te begunn’n, ‘t was gin ries moa ‘t geleeëk d’r goeëd an, en ‘t was ook gin kost dan olleeëne de boeër’n aat’n. Ja, verkloart toe’n moa!

Wanneeër mieëk’n ze boeër’nries? Geweunlik on z’ ommekeeë zoender broeëd zoot’n en moa ‘s anderdaags gieng’n bakk’n. Doarom aat’n ze dat ‘n eeëste keeë geweunlik ‘s naav’ns, en de reste, ‘t twidde deeël, ‘s anderdaags.

Oe da m' oovertied an spek voe nuuz'n bek grakt'n! (Leo Delaleeuw)

Biekan lik e kieksje op e stoksje kwikt'n voader en moeëder e zwijenejoensje dan ze vor e sjchaplík prieziège add'n kunn'n koop'n bie boeër Dreej Bonei, die 't maor ol te gèèr'n van d'and dei, omdat 't maor e neutebuksje, e binnebirtje was. Ze kwikt'n da beeësjje op deur 't olle daag'n e ves emakte miengelieng van meel, gestamte gekokte pa-tatt'n, en gruus te geev'n. Ezo kreeëg dat beeësjje e sjchooëne, roende koente en e goe, dik speklaagsje.

Vader en moeder hadden een biggetje gekocht bij een boer en kweekten het met veel zorg op. Elke dag kreeg het een mengeling van meel, gestampte gekookte aardappelen en zemelen. Zo kreeg het een ronde kont en een dikke speklaag.



(© KBOV-fototheek, overige zwart-witfoto's:
© fotoarchief Belgische Boerenbond)

't Wos e mensjchoardieg zwientje: 't kénde nuus, en 't grolde van kontentement o 't nuus ooërde of zag. Moeëder klapte d'er zèëfs teeg'n. Zo dikkers da voader z'n oofd sjchudde en zei : "Wuvver e triestieg drama goa dat ieër zien, o me dat zwien goan moeët'n dooëd doeën! Garantie trakteeër je nuus e weeke lank op snot en kwiel en troan'n mi tuut'n!" "Alli, alli, nie ooverdriev'n enni, Zjorze! Je sloat er weere deure mi je kartaamer! 'k Weet'n ik dat oek da me da zwien nie eeuwieg en ervieg kunn'n oed'n. Tnander'n, 't is wienter en 't beeësjje zoe nuus de rik uut-eet'n on me 't nie binn'n de kortste keeër'n zoe'n slacht'n!"

Het was een tam zwijntje, moeder praatte er zelfs tegen. Vader vreesde daarom dat het slachten een drama zou worden, maar moeder zei dat ze ook wel wist dat het diertje ooit moest sterven.

Oi kullerieë en ploagerieë van m'n oeders, want ze grakt'n rap takkooërd en vroeg'n Arrie, 'n beeënower van Stoavelplatse voe te komm'n 'n oeënsdag van de weeke d'rop. "Mo zieët da je nuus zwien 'n oav'nd tevooër'n gin teet'n mi giff, Marja, anders got Arrie weere djeezesmarja kwaak ezind zien of 'n de vette derms goa moeët'n kuusjch'n. Je wit oeë dat 'n toen ku greinz'n en groll'n en godver'n da ze muule gloeit!

Vader en moeder vroegen aan Arrie, de slager, om de woensdag van de volgende week langs te komen om het beest te slachten. Moeder mocht het de dag ervoor geen eten meer geven, want anders zou Arrie kwaad worden als hij de darmen moest schoonmaken.



't Rocht oeënsdag en kort achter 'n noeëne Arrie arri-veeërde mi z'n oed Renaultje. En adde 't zwien nog mo mi ruuze bekeek'n of e lamenteëerde dat 't te vet wos. Zuk vleeës gienk ie nooëit van-z'leev'n will'n verkoop'n in ze beeënowerieë. Zei 'n! Mo dat wos núús probleem nieë: wieder wild'n dat zwientje nie verkööp'n moar in de kuupe steek'n en 't zèèv' opeet'n! 'Mi e vulle stande kunn'n me 'n wienter deurzieën!" zei moeëder.

Toen Arrie het zwijntje zag, zei hij dat het veel te vet was om in zijn slagerij te verkopen, maar dat was niet ons probleem, want wij wilden het vlees niet verkopen, maar zelf houden en opeten!

Voader ad e riptje greeëd emakt teeg'n dat Arriet'n kwam, en mi e mastknoptje boenk 'n dat roend 't zwientjes lienkerachterpooët. Nuuz'n oend was gewoare dat er etwot speesiaals goande was en baste lik vermooërd. En 't zwien zette oek ze keel'oop'n en sjchreeuwde dan ol d'oedieges op en roend 'n oends-pooët wakker sjchooë't'n uut nulder noeënetuksje. 't Was fien koed die dag en 't vieël nuu en toen e druppel van Arries rooë neuze. Moar Arrie verlette nieë, e dei ossan vors. Mi voaders voëraamer gaf 'n 't zwien e tette op ze kop. Sebiet was 't in doolieng en zweeëg. Mollie, nuuz'n oend, kreeg oek e tèèze oender ze klokkespel en kajiette dat ooër'n en zieën vergienk. "Brokke van en oend, oedt je muule en zwiegt!" rieëp voader. Dierék't lei Mollie z'n ooër'n in ze nekke en frutte mi ze stèërt tussjch'n z'n pooët'n noa 't oov'nkot.

"Marja, e teeële! Zeeëre, dedjuu!" rieëp Arie. Moeëder sproenk noar Arriet'n spooëre en gaf sebiet e bassingsje, want ze wiste dat 'n oltied oenpasiëntieg was, dat 'n nie gèèr'n wachte. Mi ze grotste mes sneeëd Arrie 't zwiens keele oover, knieëlde op de beeëstes nekke en pompte an 'n lienkervooërpooët. Mei e ferm'n streule sputte 't bloeëd d'ruut. Moeëder nam 't bassingsje oover van Arrie en roeërde d'rin mi neur'n and. Woarom weet'n ke nie, moar in olle geval 't bloeëd klonterde nieë, en Arrieten was kontent. Wiene da nie veele gebeurde!



Vader bond een touwtje rond de linkerachterpoot van het zwijntje. Onze hond begon te blaffen en ook het varken zette zijn keel open. Arrie gaf het beest een klop op de kop met vaders kloofhamer. Het zweeg direct. Ook onze hond kreeg een schop en jankte dat horen en zien vergingen.



Moeder gaf de beenhouwer een teil om het bloed op te vangen. Hij sneed het varken de keel over en pompte met de linkervoorpoot tot er een bloedstraal uit spoot. Moeder roerde met haar hand in de teil, zodat het bloed niet klonterde.

Eëen van me zusters was versjchrikt vor Arriet'ns mooërdnoarsgeweld en stoeg tètewèètieg te blèët'n, te sjhudd'n en te beev'n. Lik en echt meesjchekalut! "Moetje, moetje," kreeës ze, "zoe 't zwientje da voeël'n da 't dooëd is?" Ook nogol e vroage! "Moa nint, truntekoese, woa zit joen verstand? Oe ku da zwien da nuu gewoare zien da 't dooëd is?" grolde Arriet'n en spooëg e spochel bruun tuubakzop uut.

Voader aalde e balloo ves strooëi en strieëvelde dat roend 't zwien dat Arriet'n op ze knietjes op de groend ezet adde. Mei e sulfer stak 'n toen 't strooëi in brande en in eëen, tweeë, drieë sjchooët'n de vlam'n om-ooge. O 't strooëi opebrand was en 't zwien zwort esjchoeperd, vaagde Arriet'n mei e ruusjcher d' assjch'n weg en beguste 't zwien in te vriev'n mi warm wouter om 't doarachter prooper te sjchreep'n mei e mes.

"Marja, meeër wouter, en e bitje zeeëre!" Moeëder sproenk op en dajjerde noa 'n keuk'n, noa de jachtstoove, achter e mooëre kokk'nde wouter. En oaf ertje loater stoeg Arrie ol mei en ard busteltje de pooët'n van 't zwien te kuusjch'n en d' ooër'n uut te wossjch'n. Toen trok 'n de tintjes of en smeeët ze noa 'n oend die weere e bitj' enoasd was. Binst'ndewiele adde voader e leeëre uutaald en ie en Arrie lein 't zwien d'rop en boeng'n vaste an eëen van de sport'n. E ziedersjch'n tweeën zett'n toen die leeëre sjcheeëf teeg'n 'n sjcheuremeur.

Nuu beguste 't fien werk. Arrie wette nog e keeë speesiaal ze messens en mei eëen sneej lag 't zwiens buuk oop'n en trok Arrie de derms uut. Toen de leever, de maage, de nieër'n, de lichteleever en nog en oop beulienk. O me truntiege zuster 'n stroentzak oop'n zag sjcheur'n, sloeg ze kerremèèkwit uut. En gaf oover. "Ku je d'er nie teeg'n, goa toen toch noa binn'n!" zei moeëder e bitje krebbieg.

Eën van mijn zussen begon te wenen toen ze zag met welk moordenaarsgeweld de slachter te werk ging. Ze vroeg of het varken zou voelen dat het dood was. Arrie lachte haar uit.

Vader haalde een strobaal en strooide het stro rond het varken. Met een lucifer stak hij het stro in brand. Wanneer het opgebrand was en het varken zwartgeblakerd, veegde Arrie de as weg en wreef het beest in met water. Daarna schraapte hij het proper met een mes.

Arrie kuiste de oren van het zwijn met een borsteltje en waste de oren uit. Daarna trok hij de teen-tjes eraf en gooide ze naar de hond. Ondertussen had vader een ladder gehaald en bonden Arrie en hij het varken erop, en zetten de ladder tegen de muur van de schuur.



(© Jan Van Renterghem)

Toen begon het fijne werk. Arrie sleep zijn messen en sneed de buik met eëen snee open. Hij trok de darmen eruit, daarna de leever, de maage, de nieren, de longen en nog een hoop darmen. Toen mijn zus de strontzak open zag scheuren, werd ze lijkwit en gaf ze over.

's Anderdaags kwam Arriet'n weere. Vor olles te versjcheeën en te versnieën. Weere stoeg kokk'nde woater greeëd op de stoove, en moeëder ad oek andjoeëns esneen. Nuu ieeëlp ze de derms kuussjch'n moar Arrie ad ook niéuwe mei. Om sosies'n te maakn. Arriet'n aalde nuu ze vleeësmel'n uut z'n ootoo. Ik moest'n an de vrang van 'n mel'n droai'n mo 'k mucht'n nie opkiek'n of Arriet'n kafferde mien uut. Ommekeeë vroeg voader of dan ke 'n zwienestèèrt gjenk zoek'n. 'k Voeng'n num nieë en 'k bleeëf'n verzeeker e bitje te lange weg no voaders gedacht, want e rieëp: "Je moe doa nie stoan keuneklooët'n, kom moa sebiët weere!" 'k En moa 's anderdags eweet'n woavooë'n dat 'n die stèèrt nooëdieg adde en wo dat 'n dieën'n uutend'lik eblond'n was. Me frang vieël moar an ke mi me mes nie deur de sosiese rakte da voader 's noeëns in me tellooëre eleid adde.

's Anderendaags kwam Arrie terug om alles te versnijden. Moeder hielp hem de darmen te reinigen. Hij had ook nieuwe darmen mee om worsten te maken. Ik moest aan de vleesmolen draaien. Ineens vroeg vader mij om de zwijnenstaart te zoeken. Ik vond die niet en begreep niet waarvoor hij die nodig had. Mijn frank viel pas de volgende middag, toen ik met mijn mes niet door de worst geraakte die vader op mijn bord gelegd had.



Van 't bloeëd in 't bas-singsje mieëk Arrie bloeëlieng'n. Mei e zwoaige lieët 'n die roenddroai'n lik e sliengerpies, om ezooë te verdeeël'n in gliekieg endiges. 't Was oendertussjchen tied voe t' eet'n en moeëder bradde eeëniegt' ens sosies'n en e dikke sjchelle leever. Wieder joeëns aat'n mei en gulzig dopt'n me nuuze stuu't'n in 't vet van de panne. Goeëd dat da was, vint! M' aat'n lik uutoengerde diekedèevers!

Van het bloed maakte Arrie bloedworsten. 's Middags bakte moeder worsten en een dikke plak lever. Wij kinderen aten gulzig en doopten ons brood gretig in het vet van de pan. We aten als dijkendelvers!



(Foto's vleesbewerking: © Gábor Palla)

Achter 't eet'n begust Arriet'n 't vleeës te versnieën. Voader ad ol de brieënekuupe uut 'n kelder aald en sjhooëne esjchoed, esjchript en ekuust. Verzichtig lei moeder de buukstiksjes, de roewellieges en d'esp'n in de kuupe, gooët er toen brieëne oover en lei er e poar plankjes op. En d'er van boov'n e zwoar'n steeën. Ja, 't vleeës muchte nie kunn'n omooge komm'n of 't gienk bederv'n!

'n Ooversjochot an triep'n dolf Arrie in 't ooviege, kreeëg toen ze geld en e goeën druppel en zette 't an mi ze kamionitje. Ezind lik e keun. Wuk dat uutzoendelik was! Gespoarieg adde vader 'n zwienepeezel an de kant eleid in e konservedooëze in z'n aloamkot. Voe d'er loater ze zaage mei in te vet't'n. Nint, van e zwien gienk waarliks nieët'n verlooër'n! Oek de bloaze nieë. Veele vint'n mieëk'n d'er e tuubakzak van. Moa voader nieë, omdat 'n ie nie smooërde of sjiekte. Doarom gaf 'n dat spil weg an Arriet'n.

De overschot van de trijpen spitte Arrie onder in de moestuin. Hij kreeg zijn geld en een druppel en vertrok. Vader bewaarde de penis van het zwijn in een conservendoos in het rommelhok om er zijn zaag mee in te vetten. Er ging werkelijk niets verloren aan een varken! Zelfs de blaas niet. Veel mannen maakten er een tabakszak van. Maar omdat vader niet rookte, gaf hij ze aan Arrie.

Moeëder lei d'ens sosies'n weeëgerlik in 'n gardamanzjee in 'n kelder. Ezo woar'n ze veillieg en kust'n de muuz'n d'er nie bie. Moar ommekeeë ooërde moeëder geruchte 's nachts. Verzichtig stoeg z'op. In neur slapkleeëd, en mit 'n kotteroare in neur and, gienk ze goan loeër'n in 'n kelder. En wuk zag ze? Gin muus, mor e grodder'n fretter. Voader! Mi op z'n oofd ze pullemutse, en in ze moend... e ferme tuute sosiese. "Eeëst komt, eeëst moalt!" zei 'n ol moenkelfroens'n.

Moeder legde de worsten weg in de provisiekast in de kelder, zodat de muizen er niet aan konden. 's Nachts hoorde ze plots lawaai en ging ze naar beneden. Daar trof ze geen muis aan, maar vader met een eind worst in zijn mond. "Wie eerst komt, eerst maalt!" grinnikte hij.

Butter (Herman Keirsebilck)

Eeuwenlang was boter een fel begeerd en kostbaar goedje. Getuige hiervan volgende uitdrukkingen:

- ◆ **'n Dieën'n buttert ze stuu't'n nogol dikke!**
→ Die leeft niet sober.
- ◆ **Ja, 'k ooër'n j'ol komm'n,
't goa weere ik zien die 'n butter opeet'n en.**
→ Ik zal weer de schuldige zijn.
- ◆ **"Joamor ezo nie wei! Andjecontantje osjebliëf,
'k will'n ik butter bie de vis!" zei 'n kraamenieër.**
→ Directe betaling a.u.b.
- ◆ **O j' butter op j'n oofd ed,
moe j' nie in de zonne loop'n,**
→ Wie kwetsbaar is, mag 't gevaar niet zoeken.
- ◆ **De troweege is doa mi neur gat in 'n butter evoll'n!**
→ Ze is daar goed ingetrouwd.
- ◆ **'t Buttert doa nie in da menoazje!**
→ Er is meer dan één haar in de boter in dat gezin.
- ◆ **Da gebeurt doar olle kèèr'ndaage.**
→ Dat gebeurt daar iedere karndag, heel vaak.



Nog van lukk'n bakk'n en goan nieuwjaar'n

Moeëder Gentille adde lukk'n ebakk'n en in de kasse estook'n die in d' erberge stoeg. Kamiel adde dat ezieën, en binst da ze moeëder in uus was, en ad ie de kass' oop'nedoan, en e voenk die dooëze. E moa lukk'n eet'n! Buuk stoa bie. Moar olmekeëe en ooërt moeëder komm'n en kruupt zeeëre in de kasse.

Moeëder komt in d'erberge en zieët da de kasse nie toe en is. Zoender verder te peiz'n sluit ze de deure mi 'n slooëter. En Kamiel zit opeslooët'n. Moa 'n sloeber maakt gin leev'n, e zet num neere en it num dikke mi lukk'n. O de dooëze goeëd emienderd is, e pakt n' e stik van e sjchorte of etwod anders dat 'n viengt in de kasse, stikt dat in de dooëze, legt de reste van de lukk'n vanboov'n, en wacht toet da moeëder de deure van de kasse weer' oop'ndoet.

Achter en eure of nog e beetje langer, ed z' etwod nooëdieg uut de kasse. Kamiel oedt num koeste. En ed ol de sjaanse van de wèèrld, moeëder zieët num nieë. Ze pakt da ze nooëdieg ed en sluit de kasse. Moa Kamiel duuwt teeg'n de deure, zjuust' enoeg om te belett'n dat 't slot pakt in de geule. O moeëder weg is, kruupt Kamiel uut de kasse en frut op ze koes'n noa buut'n.

Moar o 't nieuwjaar was, en de familie in uus was, en moeëder de lukk'n boov'naalde en die sjchorte voenk, was er doar ééën... die buut'ngienk ol d' achterdeure.

binst: terwijl
e voenk: hij vond
olmekeëe: plotseling

sjchorte: schort
sjaanse: geluk
frutt'n: vluchten

Moa 't gonne da ke nuu goan vertell'n, zegt Kamiel, moet e bitje loater gebeurd zien. 't Was op e zundagaav'nd, roend nieuwjoar. Zegt pette: " Me zoen'n moeët'n en aansvul lukk'n bakk'n." En zegt Kamiel: "Joaw, pette, 'k goan deeëg maak'n, weil!" "Moa je goa nog eeëst moeët'n goan achter suuker noa Mietje Sjoarels!" Kamiel gienk d'rachter. Bloeme en butter add'n ze van 'n boeër woa da pette wrochte.

En Kamiel beguste mi deeëg maak'n. Ze lieët'n 'n dieën toen en oaf eure stoon. Toet da pette zei: "Me goan meug'n begunn'n. 't Goa wel goan, peiz'n ke." Nu, Kamiel pakte ééën van de pill'n en lei z 'in 't iezet. Moa ze kreeëg'n ginneeën uut, ze braak'n ollemaale. Ze smoett'n 't iezet in mit oal da ze kust'n peiz'n, moa nieët'n te doeëne! Woa da pette wrochte, add'n z' e zwien dooëdedoan. Zegt pette: "Me zoe'n moeët'n smoet'n mit 'n zwienepeezel." Zegt Kamiel: "Aalt e keeë!" Pette d'rachter. En pette wreeëf er 't iezet goeëd mei in, lei er toen e pill' in, en... de lukk'n, ze vloog'n d' ruut: en 't brak gineeën niemeëë.

On ezooë e menuute of tieëne an 't bakk'n woar'n, Miel Cornette en Ward'n Druu, z' add'n noa 't Zwoantje ewist achter e piente, rooëk'n de lukk'n. Ze kwaam'n binn'n. "Oeë Gust'n," zei Miel, "je zie bizieg mi lukk'n bakk'n?" "Jaak, " zei pette. Goa j' èèk ééën eet'n?" "Me zoe'n kunn'n!" zei Ward'n Druu, en z' aat'n e luksje, en Kamiel aalde ééën uut 't iezet, en moeste e nieuwe pille in legg'n. E pakte die zwienepeezel, moa zodoanieg dan de bezoeëkers 't goeëd zaag'n, smoette weere ferme dat iezet in, lei er weere e vesjche pille in... Moar on Miel Cornette en Ward'n Druu dat zaag'n, moest'n ze gin lukk'n mir en, wei, z' add'n enoeg! En in en oai en e droai woar'n ze buut'n!

(Uit "Pette Blaevoet vertelt" (L. Vanheule)
In Bacht'n de KuupesPELLIENG ezet deur Wim Sohier)

't gonne: hetgeen, wat
aansvul: handvol
wrochte: werkte
pill'n: deegkroketjes
insmoett'n: insmouten, invetten
zwienepeezel: penis van een varken

De vooksmoend zegt...

- ◆ **Veele zwiens, veele swol.**
→ Veel varkens maken de spoeling dun.
- ◆ **Ku 't deur 'n roeper, 't ku deur 'n poeper!**
→ Kan het door de keel, het kan door de poep!
- ◆ **Van kasjes maak'n ze gasjes!**
→ Van broodkorstjes word je kloek en sterk!
- ◆ **Kunn'n eet'n lik e diekedèèver.
Eet'n buuk stoa bie.**
→ Veel eten.
- ◆ **Dat smakt noa 'n trog voe nog, en no de keele voe veele.**
→ Het smaakt naar meer.
- ◆ **t Is ol kol en mansjette moa nie veele op de forsjetje!**
→ Waar veel uiterlijk vertoon is, valt niet veel te eten.
- ◆ **Vett'n keuk'n, maager tistament!**
→ Wie rijkelijk leeft, laat niet veel na.

(Ol de spreuk'n zien verzaameld deur leed'n van 't diealekt-
genooëtsjchap Bacht'n de Kuupe)

DIALECTGENOOTSCHAP ZUIDWEST-MEETJESLAND

Aalterse kost

voorzitter: Erik Wille
contact: erik.wille@skynet.be

***Ueek aol klappn z'over onze
westelijke grens Westfluuts,
we zijn en blijvn Uestvlaomij'n in
'† herte en in den buik!***

Het *Dialectgenootschap Zuidwest-Meetjesland*, opgericht in 2002, verzamelt en bestudeert de dialecten van Aalter en Knesselare en hun deelgemeenten Maria-Aalter, Aalterbrug, Lotenhulle, Bellem, Poeke en Ursel. De studiegroep bestaat uit vijftien leden die, met behulp van medewerkers en informanten uit de verschillende deelgemeenten, woordenschat en uitdrukkingen uit de streek optekenen. Hun oogst wordt gepubliceerd in een tijdschriftje dat vier maal per jaar verschijnt. Het genootschap werkt nauw samen met het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten en hoopt over enkele jaren het 'Dialectwoordenboek Zuidwest-Meetjesland' uit te geven.

De tekst 'Hieetekoekn of stovekoekn' werd in 1980 geschreven door Erik Wille, voor de verjaardagskalender van het al lang opgedoekte Alternatief Jeugdhuis Aalter. Ook de spreuken werden door hem verzameld.

Hieetekoekn of stovekoekn

De verjaardagskalender bevat geen geflambeerde gerechten of spijzen met ronkende Franse namen. Er is een tijd geweest – en dat is nog niet zo héél lang geleden – dat aardappelen en pap zowat de hoofdbestanddelen uitmaakten van de (Aalterse) plattelandskeuken. Vlees was een luxe. Een *schelle schootle* en *koantjesseise* was het 'vlees' van elke dag. Kermis en hoogdagen vormden daar een uitzondering op.

Het merendeel van de beschreven gerechten passen niet in het plaatje van 'de goeie ouwe tijd', maar getuigen veeleer van de slechte sociale toestand in het Vlaanderen van weleer.

Toch serveren we hier een (profijtig!) feestgerecht: *hieetekoekn* of *stovekoekn*. Ze worden nog altijd klaargemaakt in vele Aalterse gezinnen, maar dan wel op een 'alternatieve' Leuvense stoof (= een metalen bakplaat op pootjes boven het gasvuur). Meestal is het een 'wintergerecht'. De *stovekoekn* worden klaargemaakt ter gelegenheid van Allerheiligen, Sinterklaas, Kerstdag en nieuwjaar. Traditioneel werden ze gebakken als de aardappelen geroid waren en ook wel bij verjaardagen of andere feestelijke gebeurtenissen.

Samen met het andere eenvoudige voedsel kunnen ze tussen de overvloed van vandaag nog smaken. Dat komt misschien door het snuifje heimwee erbij, niet naar die 'kost' van vroeger, maar naar de mensen en hun eenvoudige leven van toen...

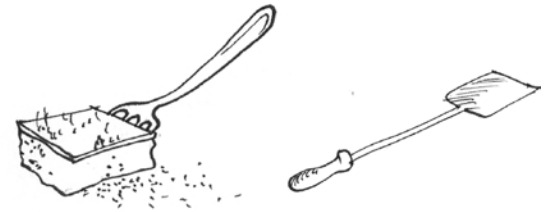
Het bakken gebeurt op de *buize* van de *Leuvense stove*. Om die *buize* op hoge temperatuur te krijgen, steekt men er lange stukken brandend hout in. Dat moet dan wel de hele baktijd constant aangevuld worden.

Het deeg maakt men vooraf klaar in een grote *kastrolle*: vier *beschuuftn* in twee liter water. Daarbij voegt men 1,5 liter warme melk met een ¼ kg boter en 250 gram suiker in gesmolten. Die vloeistof goed omroeren met de klopper en al roerend 1,250 kg *blomme* bijvoegen. Ten slotte voegt men er nog zes met het wit geklopte eieren en een greepje zout aan toe. Dan lost men 100 gram gist op in 'n beetje lauw water en mengt dit eveneens zeer goed onder de vloeistof. Zorg ervoor dat het deeg niet te dik, maar ook niet te stromend is.

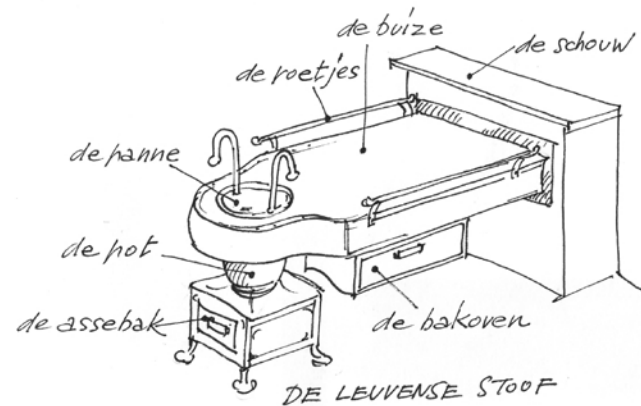


Het deeg is nu klaar en wordt een half uurtje bij de *stovf* te rijzen gezet. De *kastrolle* wordt afgedekt met een *keukenhanddoek* (tegen het 'inslaan').

Terwijl het deeg 'aan het gaan' is, zorgt men voor de opwarming van de *buize* en het invetten ervan. Daartoe gebruikt men een *smèddre*: een blok zuiver spek van een paar centimeter dik met het vel er nog aan. Men schuift een *ferset* onder het vel en wrijft zo over de verhitte *buize*. Ook de *scheppre* of *kieerdre* om de koeken om te draaien bij het bakken wordt goed ingesmeerd.



Als het deeg voldoende gerezen is, wordt het met een pollepel in een steelpannetje met een teut geschept en dan... bakken maar! Vijf, zes koeken en meer worden met het teutpannetje op de *buize* gegoten en op tijd met de *scheppre* gekeerd. Vergeet niet na elke bakbeurt de *buize* en de *kieerdre* opnieuw in te vetten met de *smèddre* om aanbakken en -kleven te vermijden!



(Tekeningen: Erik Wille)

Met het goed gerezen deeg en de hier aangegeven hoeveelheden kan men ongeveer 120 *stovekoekn* bakken. Als de koeken voldoende gebakken zijn (niet té doorbakken, want ze moeten nog eens opgewarmd worden) worden ze naast mekaar op tafel te koelen gelegd. Een paar keer draaien tot ze volledig afgekoeld zijn. Dan pas stapelt men ze op, anders plakken ze nadien aan mekaar!

Hieetekoekn of *stovekoekn* worden dus niet vers gegeten. Ze worden daags voordien gebakken en 's anderendaags opgewarmd op een boterpapier op de *buize*.

Met *goe bodre* gesmeerd en witte of bruine suiker erop, met een goed potje koffie erbij, op een bord geserveerd of opgerold uit het vuistje, om 't even: ze smaken!



(© Etienne Van Eeghem)



Spreuken i.v.m. eten en tafelmanieren

'k Zie ze vliegen/mijnen beir grolt

= (grote) honger hebben

Honger gaat soms gepaard met het 'grollen' van de lege maag. Grollen is het geluid dat een (bruine) beer maakt, dus wordt de maag een beer in het lichaam.

'k Zoe een peird de rugge uiteten

= heel grote honger hebben

Rond de ruggengraat van een paard zit behoorlijk wat vlees. Wie dat allemaal kan opeten, moet wel heel grote honger hebben!

Ete moar, 't es beter 't eten of 't bedde versleeten

= goed eten belet ziek worden

Iemand die veel en goed eet staat 'kloek' en is dan bestand tegen eender welke infectie die ziekte veroorzaakt.

Een kalveke da vele drinkt, moe nie veel eten hebben

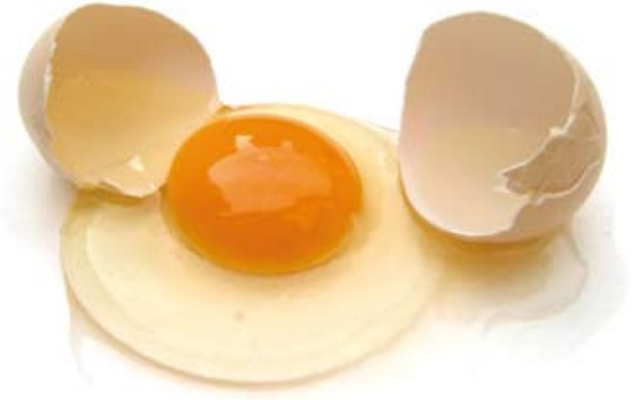
= een dronkaard eet weinig

Veel alcoholisten staan mager omdat zij hun voeding verwaarlozen. Jonge kalveren gaf men melk bij het opgroeien en dat was zowel hun eten als hun drinken.

Ge moet er azuue gene paté ronddroaien

= je moet er niet te veel uitleg bij geven

Paté is een smeùige vleesbereiding van varkenslever. Gemakkelijk smeerbaar dus door de hoeveelheid vet, wat samen met de lever niet zo gezond is voor het cholesterolgehalte van het lichaam. Vandaar het negatieve imago.



De stètste wezels zuipn d'eiers

= de grootste praters krijgen 't meest

Wezels vinden hun voedsel in eieren van kippen en ander gevogelte. Degenen die het luidst roepen en zich opdringen, krijgen meestal de beste kansen.

Zijne meulenoare versmuuern

= van iets te veel in een bereiding doen

Versmoren betekent 'verdrinken' en heeft dus te maken met water. De uitdrukking wordt gebruikt als men te veel water bij het bereiden van deeg (voor pannenkoeken) toevoegt.

Zijnen hoarink en broadt niet

= gezegd van pogingen die mislukken

De uitdrukking wordt het meest gebruikt bij vergeefse pogingen van een jongeman die een meisje wil veroveren.

Ne papkooke/sèisekooke

= een bemoeial

De woorden worden gebruikt wanneer een buitenstaander zich te veel bemoeit met het bereiden van voedsel.

Hij kan gene pap meer zeggen

= te veel gegeten hebben

Soms vulde pap van karnemelk na de maaltijd 'de gaatjes'. Maar als iemand vooraf veel te veel gegeten heeft, kan hij zelfs het kleinste woord (pap) niet meer uitspreken.

Tussen pap en toatn

= iets vlug doen, tussen twee bezigheden in

Tussen het eten van de pap en het opdienen van de aardappelen was er niet veel tijd. In die tijdspanne kan men dus niet veel doen. Als men toch iets doet, zal het in veel gevallen heel vlug en dus niet heel precies uitgevoerd zijn.

Doar kanne kik mijne pap nie mee koeln

= dat is niet voldoende voor mij

Als de pap opgediend werd, was hij soms te heet om direct te nuttigen. De uitdrukking verwijst naar de eenvoudige handelingen als roeren met de lepel of blazen om de pap te doen afkoelen.

Hij verdient 't zèt in zijne pap niet

= weinig verdienen

Een snuifje zout in de pap versterkt de smaak. Als men zich dàt nog niet kan permitteren, dan moet men toch heel weinig verdienen.

Ge kunt da missen lijk kèwe pap eten

= iets dat niet noodzakelijk is

Pap is nu niet het lekkerste van de maaltijd, maar als hij dan nog koud moet worden gegeten, dan is hij het eten niet waard.

Zijn uuegen woaren gruuetr of zijnen buik

= de hoeveelheid eten niet opkrijgen

Als kinderen (maar ook volwassenen!) grote honger hebben of een bereiding heel graag lusten, nemen ze daarvan een hoeveelheid op hun bord, die ze naderhand niet opkrijgen.

't Es een hol in zijn keise

= hij heeft zijn aardappelen niet allemaal opgegeten

Als iemand 'per ongeluk' de schoenen moet uittrekken en er blijkt een gat in zijn kous, ziet men de bleke huid (nen 'toat'!) erdoor piepen.

Geef ter nog enen, 't eten es uuek diere

= kost wat kost, we drinken

Als men met vrienden een avondje op stap gaat, wordt er soms stevig gedronken. Dan kijkt men ook 'op gene frank' als het op trakteren aankomt.

De zee in de zomer es lijk slechte soepe: te kèwd, te zèt en te veel vet vlees in...

Een mooie vergelijking, verwijzend naar de schaars geklede (dikke) dames die in de zomer pootjebaden in de zee.

Ze zal (aan) heur duimn meugn lekkn

= ze zal niets hebben

Na een lekkere (dessert)bereiding waarvan men zelf niet mag eten, kan men met de vingers nog het beetje dat in de kookpot blijft met de vingers uitlikken. De uitdrukking wordt o.m. gebruikt bij het mislopen van een erfenis.

Rap mee d'hand es rap mee den tand

= iemand die vlug werkt, eet ook vlug

Iemand die handig is en vlug kan werken heeft ook niet veel tijd nodig om een maaltijd naar binnen te werken.

't Es al gezond dat in een gezond lichaam goat

= een gezond iemand kan gelijk wat eten

Als men gezond is, verteert men alle soorten voedsel.

'k Heb nog een bakte op zolder

= ik heb nog iets (onverwachts) in voorraad

Het wekelijkse zelfgebakken brood op de boerderij werd niet in één keer opgegeten. Men bewaarde een 'reserve' voor de dagen erna.

Mee 't geld kuuepte de bodre

= met voldoende geld kun je alles kopen

Smout (van varkensvet) was vroeger het broodsmersel. Boter (van koeienmelk) was een luxeproduct en werd (duur) verkocht.

De soep es geschept

= 't is afgelopen

Als bij een maaltijd alle soep is rondgedeeld (uitgeschept) blijft er niets meer over in de soepkom. De kans is verkeken om nog iets te kunnen verwachten.



In Aaltre: doar eten ze hoarink mee 'n serviette

= Aalteraren zijn 'stoefers'

Vroeger werden de inwoners van Aalter door deze van de omliggende gemeenten (o.m. Knesselare) aangezien als 'stoefers', bluffers. Ook al hadden ze niet veel (te eten), ze deden alsof ze welgesteld waren en 'aten dus haring met een serviette'. Haring werd aangezien als de goedkoopste soort vis.

FACULTEIT VAN HET MECHELS DIALECT

Mechelse gastronomie

Contactpersoon: Marcel Kocken
Contact: marcel.kocken@telenet.be

De *Faculteit van het Mechels Dialect* is een werkgroep bestaande uit vrijwilligers en enthousiastelingen die het Mechelse dialect een warm hart toedragen. De werkgroep is sinds 2004 actief onder zijn huidige naam. Om het Mechelse dialect onder de belangstelling te brengen, organiseert de *Faculteit* cursussen Mechels dialect en geeft ze lezingen en rondleidingen in het dialect. Dat laatste gebeurt in samenwerking met de Mechelse gidsenbond. De *Faculteit* heeft geen eigen ledenblad, maar publiceert in het driemaandelijks tijdschrift 'De Mecheleir', dat wordt uitgegeven door 'Mechelen 2000+', een andere Mechelse dialectvereniging. Wie belangstelling heeft voor het Mechelse dialect en graag lid wil worden van de werkgroep, kan zich kandidaat stellen. De *Faculteit* is namelijk op zoek naar geëngageerde medewerkers.

Het eten van onze grootouders

Nemen we eens een kijkje in het kookboek van de Mechelse gastronomie.

Vooreerst zijn er onze Mechelse koekoeken: een reusachtig kippenras, grijs gespikkeld met bepluimde poten, waarbij een geslachte volwassen haan gemakkelijk vijf à zes kg kan wegen. Goed gebraden: een heerlijke delicatessen! Wat anders dan de huidige bleekscheten van kippen uit industriële kwekerijen. Maar waar serveert men nog echte, natuurlijk gekweekte Mechelse koekoeken?

Veel volkser, maar eigenlijk even lekker waren en zijn lever en zoom en *krolleken* (dit is *triperie* of ingewanden), varkensoren en -poten, dit alles goed geprepareerd, zoals het hoort, met een mostaard- of een vinaigrettesausje. Terwijl ik dat schrijf, komt het water me al in de mond. Wie helaas last heeft van te veel cholesterol moet toch wat opletten met *triperie*. En ja, dan zijn er nog de pensen, witte en zwarte, met gebakken appelen. Het is wel allemaal *ätteläk* eten, of wie dit Mechels niet direct begrijpt: het is zware kost.

Wie soms van het drinken een flauwe smaak in de mond heeft gekregen, heeft in Mechelen een eenvoudig recept om hieraan te verhelpen: een goeie *cervela* (d.i. een lookworst, eertijds nog fel rood gekleurd zodat deze worst op iets gelek waar ik van de redactie niet mag over schrijven). Na een cervela met voldoende mostaard, smaakte de pint nadien zoveel beter.

(Alle teksten geschreven en/of verzameld door Marcel Kocken)



Op feestdagen kwam er bij mijn ouders thuis al eens iets speciaals op tafel: *gekapt met kriekskens*. Achteraf was er rijstpap die mijn moeder zelf bereidde met veel saffraan. De rijstpap werd koud opgediend in platte *telloortjes* en bestrooid met bruine suiker. Alhoewel *greze* suiker ook doenbaar was.

Er is nog goed eten: bloemkool met een witte meelsaus, gebakken worsten en gekookte bloempatatten. Hier past het o.i. het verhaal te vertellen van kardinaal Josephus Ernestus Van Roey (overleden in Mechelen, 1963).

Kort na de Tweede Wereldoorlog werd de kardinaal naar Rome ontboden. Samen met zijn secretaris, Mgr. Leclef, reisden beiden vanuit Mechelen per trein (vliegtuigreizen waren 60 jaar geleden niet evident) naar Rome. 's Morgensvroeg reden de kardinaal en de monseigneur per taxi naar het Mechelse station. Ter hoogte van de Speecqvest was het nog volop bloemkoolmarkt en zei Mgr. Leclef "Schoon bloemkolen, Eminentie". De "Eminentie" zweeg, want kardinaal Van Roey was een man van zeer weinig woorden. In Mechelen dan de trein op en in Brussel overgestapt op de "express" naar Rome. Bij het verlaten van de terminus in Rome antwoordde de "Eminentie" eindelijk "Ja, en daar worst bij".

Wat gedacht van een andere lekkernij: *boeksering* (gerookte haring) met ajuinsaus. Een zachte gerookte haring was een *lämmeke zoot*. Ook prinsessenbonen met ajuinsaus was en is een heerlijk gerecht.

Even heerlijk waren en zijn *stoofkrabben* (*carbonades flamandes*, maar dan op z'n Mechels). Hierbij werd dikwijls bier gebruikt voor de passende saus. Ook konijnen werden met bier, soms met pruimen, gestoofd. Zelfs kleine geitenbokjes werden zoals konijn door mijn moeder klaargemaakt. We waren toen wel in die onzalige oorlogsjaren 1940 - 1945.

Een eenvoudig ontbijt bestond zestig, zeventig jaar geleden vaak uit niet meer dan boterhammen met *liesevet* (= varkensreuzel) en bruine suiker. Sommige Mechelaars strooiden in plaats van suiker een beetje zout op het *liesevet*. Zoals sommigen radijsjes aten/eten met zout en ander met suiker! "Scheve Jan" deed zelfs mostaard op de vanillepudding. Alles een kwestie van goesting.

Wat ik als kind ook lekker vond, was *savoestiempo*. Nu heet dat *potée*. Stoemp met een snee goed gebakken spek is echte winterse kost. Hetzelfde geldt voor spruiten en witte kolen.

De tijden zijn veranderd. De smaken eveneens. Nu prijken er spaghetti, lasagne, chop soy, couscous en andere exotische gerechten op de menu's. Maar met heimwee denk ik dan aan de kervelsoep met *ballekens* en de gestoofde prei van mijn moeder. Aangezien de loop der geschiedenis een slingerbeweging maakt, weet ik dat over een aantal jaren al die oude lekkernijen terug op de spijskaarten zullen prijken. Alleen zullen ze dan als exclusief (en duur) worden verkocht.

Het kookboekje van Julia Dupont



Dit unieke boekje kwam in ons bezit via een oude schoolmaker, Em. Van der Auwermeulen uit Mechelen. Het schrijfboekje is 15,3 cm hoog en 9 cm breed. Het heeft een bruine kartonnen omslag, is gelijnd, maar niet gepagineerd.

Het handschrift verwijst naar een persoon die niet dagelijks pen of potlood hanteerde, maar in elke geval toch onderwijs genoten had. Achteraan dit kleine boekje vinden we de gegevens van de vermoedelijke samensteller. Er staat in sierlijk handschrift met inkt geschreven: *Julia Dupont is binnen gegaan bij Lomot* (vermoedelijk 'Lamot', d.i. een bekende Mechelse brouwersfamilie) *den 26 september 1895*. Deze vermelding is in hetzelfde handschrift opgesteld als de recepten die hierna volgen.

Een andere naam vinden we op de binnenzijde van de omslag: *Jozef Hellemans, borstelmaker, Estaminet, Lipsestraat (sic) n° 36, Lier*. Wie was deze Jozef Hellemans? Haar vader? Haar echtgenoot? Haar vriend? Of is het een toevallige notitie?

De hierna volgende recepten uit Julia's receptenboekje, zijn in de originele spelling weergegeven. Het zijn eenvoudige, eerlijke recepten die ook thans nog elke kok of kokkin zonder problemen kan bereiden. Misschien stelt de taal problemen? Lees dan hardop wat er staat en veel zal duidelijk worden. Waar nodig wordt tussen haakjes een toelichting of verklaring gegeven.

Namens de onbekende Mechelse keukenmeid wens ik lezers en lezer alvast "smakelijk eten!"



Voor een haas patee te maaken

De beenen uit den haas doen en fijn kap(p)en, 2 pont verkens gekapt voor eenen haas, 4 eiren, peper, zout, kruinoot, 6 kruinagelen fijn gestampt, een dik(k)e snee wit brood en dat al te zaamen goed onder een gewerkt, en dan de patee 3 uur in den oven.

Voor een haas te stooven

Den haas kappen in stuk(k)en, een dag in den azijn leggen, een stek kaneel, peper, zout, lafelier blad, kruinoot, 6 kruinagelen, dit alles met malkanderen laten trek(k)en en dan al zoo stooven tot dat het mals is en dan het vlees uit de saus genomen, boter laate smillen (smelten), 3 dik(k)e ajuinen laate mals worden in de boter, de lever en lichter (= long) in doen en dat te saamen laate koken om de sous te maaken. En als dat goed gekook is, alles saamen door doen en het zap waar het vlees in mals geworden is ook in doen en roode wijn, suiker, patate bloem om de sous goed gebonden te zijn. En als de sous gemaakt is over het vlees doen en laate stil koken tot dat den oogenblik van op te dienen.

Flauw gebak (sic)

1 flauw gebak maken:

½ liter melk koken met 14 stuken suiker; ook 4 eiren, 1 stok vanile, en dan neemde de eiren wit en geel bij een en ge klopt het fijn en doet het in het melk en laat het een door koomen, en dat doetde (sic) het in de kom en zet het in den oven tot er een bruine korst op is, en dan zet het in den kelder want moet goed koud zijn voor te eeten.

Om een kieken te stooven uit zijn geheel met een wite sous.

2 planten selder van een gesneden en dan met boullion laate koken, zoo veel boullion dat er het kieken er half in ligt, peper en zout op doen en alzo te saamen een uur laate koken, dan zal het mals genoeg zijn. Dan voor dat het moet op gedient (sic) worden neemde het kieken er uit, legde op een schootel, ge doet de sous door een fijne treze (zeef) en maakte een wit sous van boter en bloem en dooiren van eiren zoo veel als ge denkt dat het noodig is. Als de sous gemaakt is, ge giet ze over het kieken en dient al zoo op de tafel.

Soufflé van patatten

Neemt een kasserol, doet er 30 gramme versche boter in en 65 gramme doorgestoken pataten (eerst laate koken en dan door doen), indien aardapelt (sic) moet goed stuk boter gedaan worden (hier stopt de tekst)

Galeten

Onder half pont fijn trawe (tarwe) bloem, een half pont zuute boter, een drupelen glas fijn olie, zes dooiren van eiren, zes cens (centiemen) gemaalen kaneel, drij vierdeel wite geraaspte suiker, een weinig zuute melk en voor te beslagen maar niet te plat, en ze in klein bale (balletjes?) maaken hoe kleiner hoe beter en hoe fijner dat de galeten zullen zijn.

Om seldad van tomaten te maaken

4 tomaten neemen en pellen
eene dikke ajuin in fijn ronde schijven
gesneden en de tomaten ook zoo
gesneden en dan in eene kom te
saamen gelegd eerst tomaten
en dan ajuin wel peper en raut
tussen leggen en als het onder
malkanderen gelegd is 3 lepels
fijn olie en ook 3 lepels wijn
arijn over gieten en al zoo 4 uren
laate met alles treken en al zoo
op dienen in de zelfde kom

Dit is genoeg voor 4 personen
dat is seldad om naar de soep te eten

om tomaten op te vullen
een half pont verken gekapt
is genoeg voor 12 tomaten en
daar moet in gedaan worden
petersielen look intragon truffels
Ciboul of loofbieren en dit
alles moet fijn gekapt worden
en onder het vlees geverkt worden
met noch peper raut kruisoot
2 eieren en als dit alles onder een
is moet het in eene pot gedaan
worden en boven op het vuur laate
koken tot dat het goed door kookt is en
dan din de tomaten doen maar eerst
in ieder tomat peper de Cajenne doen
maar niet te veel en dan als er het vlees
in is een weinig sibroen opperen en wat
geraspit brood en een stuk boter opieder tomat
eer al zoo een half uur in den oven kettlen
maar daar moet geen soep bij gemaakt
worden daar is rap genoeg in de tomaten

Recept voor
piccalilie op te leggen
2 liters etoile wijn
1/4 deel wite mortart
bloem

30 gramen ginjamber

15 gramen Curcuma
sefran des reder

15 grame par liter
ginjamber

Anizet (anisette likeur)

2 liter regenwater (!)

2 kilo wite comvituur suiker laate smilten in het regenwater. Als het gesmolten is in een wite porseleine kom doen en in de kelder laate kout worden, en dan als het kout geworden is in een ander porseleine kom doen en dan een liter spiritus (sic) nemen en voor 75 centimen anizet. Dit alles goed onder een roeren en dan in flessen doen en goed stopen (afsluiten). Dat is alles wat er moet gedaan worden. En dit alles geeft 3 liter en half anizet.

Kroketen van rijs(t)

Een half liter melk
Een half pont rijs(t)
Vanilen suiker

Dat te samen laat koken to dat het maks en dik is, en dan neemde vier dooiren van eiren, geroe(r)t ze er in en laat het saamen koken tot het stijf is, en dan moete het laate kout worden, en als het kout geworden is, maakde de kroketen, ge rolt ze eerst in wit van de eiren en dan in het geraspt brood, en dan legde ze in het vet tot ze goed hard van buiten zijn, en dan om op te dienen doet er noch (nog) wat suiker op voor het geziecht (uitzicht). Dit zijn korketen (sic) voor Desseer (dessert).

Crem o beur (sic)

½ pont boter
200 gramme fijne witte suiker
1 dooier van 1 ei
Tas strafe cafe (met) weinig bitter in
Buskwieten

De boter moet mals werken dat gij er de suiker kunt onder doen en de ei ook, en als het saamen ondereen is, moogde er de café in doen en neemde de vrom (vorm) en smeert hem goed en zete (zet het) rond met buskwieten, en dan doet er alles samen in en dan zet het 24 uren in de kelder met een zwaar gewicht op van 4 kilo, en dan kende da koud eeten.

Ossetong

Om een tong gereedt te maaken a tortuu met een sous (saus) pikant.

De tong laate koken tot ge ze kunt pelen en dan ze in vierkant stuken snijden, laate in bouljon stooften, veel peper op doen en wijng zaat (zout), een fles tomaten, een bier gelas madere (madeirawijn), de sous goed gebonden voor op te dienen; 1 doos campienons mee laate stooften, en als het geheel gereed is op de schootel moet er komkomers in lange stuken op snijden en haarde (hard gekookte) eiren; de eirers moete ronde stuken zijn en dan in vier door.

WERKGROEP NINOOFS DIALECT

Koeken in de keken van een Nienofske koekès

Voorzitter: Eddy De Cleer
Contact: eddy.decleer@telenet.be

De *Werkgroep Ninoofs Dialect* is een groep vrijwilligers die sinds 1996 Ninoofse dialectwoorden en uitdrukkingen verzamelt om het uitstervende Ninoofse dialect zoveel mogelijk te redden. Het eerste woordenboek 'Algemieën Bekoest Nienofs' werd in 2000 uitgegeven. Het is een verklarend, vertalend en waar mogelijk ook etymologisch woordenboek, waarin ook legenden, liedjes, rijmpjes en een aantal Ninoofse recepten aan bod komen. Momenteel werkt de groep aan een tweede boek, waarin woorden en uitdrukkingen in verband met beroepen en ambachten centraal zullen staan.



Desseir van zvette moerbaubezen

Ge kapt ne kilo moerbaubezen in een komme en overgijt ze mè woëter tot as ze hieëlegauns onder stoën. Loëten zojjen en tein deer e verzauip gieten. Sooëker baudoen noëgelang da ge een zielep zetj of nie en bènnen mè een temperken (majezena gebroeken in een betje woëter). Op zauin gemak loëten afkoelen. Ge pakt drau auren en doet ieëst 't gieël bau au moerbaubezen en tein 't stauifgeklopt auwit. Fris opdienen mè een dreug koeksken.

Dessert van moerbeibessen

Vul een kom met een kilogram moerbeibessen en overgiet met water tot ze onderstaan.

Breng aan de kook en giet het geheel daarna door een zeef.

Voeg suiker toe naar smaak en bind met een temper (maïzena met water).

Als het geheel afgekoeld is, voeg dan drie eierdooiers toe.

Klop het eiwit stijf en voeg het ook toe.

Dien het dessert fris op met een droog koekje.

(Recepten uit 'Algemieën Bekoest Nienofs' geselecteerd door Eddy De Cleer)

Hoestsaroep va griene selder

Ge pakt au ne greuten oker gesnejen selder, drau lieter woëter, een handvol tauim en een betje salieblodjes. Bringt da allemoë in zoj en lotj het twee ierkes zochtekes deerzojjen. Lotj de koekpot tot 's anderendoogs resten. Tein de selder mè au hannen ooëjtjneipen en 't sap zeffen. Per drau lieter sap doe je doë tweeë kallisjestokken en drau kilo kandausooëker bau. Lotj dat een ierken zojjen mè een deksel op en tein nog een kotierken zonder deksel. Loëten afkoelen en nen halve lieter Rom van 40 à 50 groëden baukappen. Flessen villen en tot 's anderendoogs loëten stoën zonder 't stopsel op.

Hoestsiroop van groene selder

Neem een grote emmer gesneden selder, voeg drie liter water toe, een handvol tijm en enkele salieblaadjes. Breng aan de kook en laat twee uur doorkoken. Laat de pot een dag rusten.

Knijp de selder uit en zeef het sap. Voeg per drie liter sap twee stokken kalissehout toe en drie kilogram kandijnsuiker.

Laat een uur koken met het deksel op en daarna een kwartier zonder deksel. Laat afkoelen en giet er een halve liter rum van 40 à 50 graden bij.

Vul in flessen en doe er pas 's anderendaags de dop op.

Fliersaroep (van de witte blommekes)

Ge plikt au azeu 'n twinjteg greute skermen mè blommekes van de flierenbeum. Goe mè woëter afspieren tegen de bisjtjes. Ge legt ze in drau liter gezojjen woëter, drau kilo fauine sooëker, drau gepeldje citroenen in skefkes gesnejen en 60 grammen citroenzier van bau 'n apoteker (tegen 't skimmen en om de skeun koleer niet te verliezen). Ge lotj da soepken zes dogen trekken, mor ge moetj wel tweeë kieë per dag omrieren. Noë zes dogen gijt e alles deer e vergiet veer de greute brokken en deer nen handdoek mè fauine steek veer de klein dingskes. Ge etj nau nen dikke saroep. Da moe je nog oënlingen me een derde woëter en een derde Zjin. Goe koud zetten en g'etj in de zoemer ne vrieë goejen aperitief tegen den dest. Aske de Zjin azeu lotj, es 't ne lekkere en gezonde frisdrank veer de kinjeren.



Siroop van vlierbloemetjes

Pluk twintig grote trossen met bloemen van de vlierbessenstruik en spoel ze goed af.

Leg de trossen in drie liter gekookt water, samen met drie kilogram fijne suiker, drie gepelde citroenen in schijfjes gesneden en 60 gram citroenzuur van bij de apotheker.

Laat het sap zes dagen trekken, roer twee keer per dag om.

Na zes dagen giet je het sap eerst door een zeef en daarna door een zeefdoek.

Leng de siroop aan met een derde water en een derde gin.

Zet de siroop goed koud en je hebt in de zomer een dorstlessende aperitief.

Zonder gin is het een lekkere en gezonde frisdrank voor de kinderen.



Fliersaroep (van de bessen)

Ge plikt de zwette bezekes van de flier as ze zjust rauip zauin; `t er megen niet te veel grienekes ne mieë tiskens zitten, mor ge meegt euk niet te lank wachten want tein gonj de voegelen d'r mee goën vliegen.

Mè ne frinkèt risjt ge de bezekes van elen trosselken. Hieël goe wassen tot as alle bisjtes d'r ooëjt zauin. Ge pakt au nen handdoek mè fauine steek en ge prest gelek as zot. `t Sap es nauig donkerblaut en mukt vooël plekken op au klieëren; doe dus mor ne veskeut oën. Tein lotje gau da sap in zoj kommen; letj op da ge gieën komme in ammelie mi-oem bezigt, want ge kraugt ze va za lieëven ne mieë proeper. leëne lieter sap mè nen halve kilo fauine sooëker azeu twinjteg minieten goe loëten deerzoujen terwauil da ge af en toe mè nen hauten leper deerriert. `t Sap moe gelek as ne saroep van aue lepel drippen en tein eev `t lank genoeg gezoujen. De saroep loëten koud weiren en tein oevergieten in ne jeiren pot of in een geloëzen fles. Fliersaroep es in de winjter nauig goed tegen de bèstvallink

Snoepjes van vlierbessen

Breng 200 milliliter zelfgemaakte vlierbessensiroop, een halve kilogram bruine suiker en 50 gram boter aan de kook totdat de siroop stijf wordt.

Giet een lange streep siroop op een boterpapier of een koude steen die goed ingevet is.

Wanneer de siroop stijf geworden is, kan je er met een mes snoepjes van snijden.

Je kan ook aan de slierten draaien voor ze opgesteven zijn. Zo bekom je lange gedraaide snoepen.

Vlierbessensiroop

Pluk de zwarte bessen als ze juist rijp zijn.

Rits de bessen met een vork van de steel en was ze goed.

Neem een zeefdoek en duw de bessen plat tot je donkerblauw sap bekomt.

Breng het sap aan de kook.

Voeg per liter sap een halve kilo fijne suiker toe en laat 20 minuten doorkoken.

Roer af en toe.

Als het sap als siroop van je lepel driipt, is het klaar.

Laat de siroop afkoelen en giet ze in een pot of glazen fles.

Vlierbessensiroop is in de winter goed tegen verkoudheid.

Van saroep tot karamelle

Ge pakt 200 milliliter zelfgemokte saroep, nen halve kilo brooëne sooëker en 50 grammen boeter. Da lotje weer zoujen tot as de saroep bekaunst stauif komt te stoën. Ge gitj een lange streep oever op een boeterpapier of op ne kauë stieën, da goed ingevatj es. De saroep werd stillekesoen koud en stauif; nau kendje mè een stevig mes karamellen snaun. Ofwel pakte de slierten vast veer da ze opgesteven zauin en geef ze nen droë of vauif: tein e'je lange gedroëdje babbelutten met fliersmook.

Jogerskoetel

Ge pakt 300 grammen gekapt en prepareert da mè peper en zaut, muskoëtnoet, een aur, een skelle breud of een bes-kooëjtj en ne kleine sjalot. Ge mokt euk ne kilo puree van patatten gerieëdj.

Ge boetert ne viervaste skoetel goed in. Ge legt ieëst een poërt gekapt in, tein een poërt patattepuree, tein weer gekapt, en van boeven altaidj, as leste loog, puree.

Den boevenkant skeun gelauik strauiken mè een mes en tein mè ne frinkèt een tieëkeningsken in moken. Ge legt ier en doë e wa boeter en lotj da tein een half ierken bakken in ne goeje weirmen oeven.

Jagersschotel

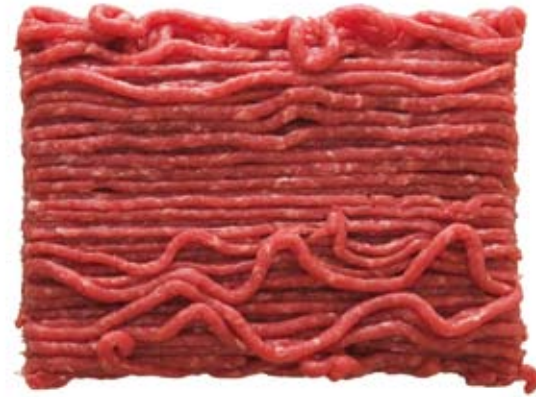
Bereid 300 gram gehakt met peper en zout, nootmuskaat, een ei, een snede brood of beschuit en een kleine sjalot.

Maak puree klaar van één kilogram aardappelen.

Beboter een vuurvaste schotel en maak laagjes van gehakt en puree. Zorg dat de laatste laag puree is.

Strijk de bovenkant glad met een mes en maak er met een vork een tekening in.

Leg hier een daar een klontje boter en bak een half uur in een hete oven.



Tatjespap

Ge begintj mè 2 kilo patatten te skellen. Zetj ze volledeg onder woëter en lotj zojjen tot as ze hieëlegauns deerzojjen zauin. Gitj au patatten af en stek ze deer. Zetj au komme weer op 't vier en doet doër ne lieter boetermelk bau. Blijven rieren tot as 't begintj te zojjen. Ondertisken lotje nog 100 grammen boeter brooënen. Kapt die boeter, tesomen mè peper en zout bau au patatten en ... au tatjespap es gerieëd. Ge kentj dat eten mè koud vlieës, bauveerbildj.

Vlaamse aardappelpuree

Schil twee kilogram aardappelen en kook ze gaar.

Giet de aardappelen af en doe ze door de passe-vite.

Zet de kom weer op het vuur en doe er een liter karnemelk bij.

Blijf roeren tot het kookt en smelt ondertussen 100 gram boter.

Doe de boter bij de aardappelen en breng op smaak met peper en zout.

Knetelen

leëst lotje 25 grammen rozauinen gedierende 24 ieren trekken in de Rom. Ge gitj e koët kilo patisserieblom in een komme. In 1,5 desiliter lau melk brekte 15 grammen gist. Ge makt e pitteken in au blom en ge gitj doë stillekesoën die melk in. Tein mè nen houten leper goed deerieën sloën tot as alle klonterkes weg zauin. Nau meegde doë au rozauinen, 25 grammen kristalieseesoöeker en een aur baudoen. Mè ne proepere, zooëveren handdoek afdekken. Lotj dienen dieëg nau een half ierken rauizjen. Ondertinken lotje een greute komme woëter nauig goed in zoj kommen mè een goei sneuf zaut. Skept ne soepleper dieëg ooëjtj en lotj em in da koekend woëter rauizjen (stekt auve leper ieëst ne kieë onder in e wa maisoele, tein rauisjt den dieëg rapper van auve leper af). Skept moë lepers tot as auven dieëg op es of tot as au komme woëter vol es, moër zergt dat au woëter blijf zojjen. Stekt af en toe ne kieë mè auve frinkèt in de knetelen; as ter gieënen dieëg oën auve frinkèt blijf plekken, zenj au knetelen genoeg opgekomen en meegde ze mè e spoën ooëjtjskeppen; loëten ooëjtjlekken in een verzaup. Weirm opdienen mè brooëne sooëker of boetersaus.

Noedels

Laat 25 gram rozijnen gedurende 24 uur trekken in rum.

Breek 15 gram gist in anderhalve deciliter lauwe melk.

Giet 250 gram patisseriebloem in een kom en maak er een putje in.

Giet de melk stilletjesaan in het putje.

Roer stevig met een houten lepel tot de klonters opgelost zijn.

Doe er de rozijnen bij, samen met 25 gram kristalsuiker en een ei.

Dek af met een nette handdoek en laat een half uurtje rijzen.

Ondertussen breng je een grote kom water aan de kook met een snuifje zout.

Schep met een soeplepel wat deeg in het kokende water. Als je de soeplepel eerst in wat maisolie doopt, dan glijdt het deeg gemakkelijker van de lepel.

Schep bij tot het deeg op is of tot de kom met water vol is. Zorg dat het water blijft koken.

Prik met een vork in de noedels om te zien of ze klaar zijn. Dat is het geval wanneer er geen deeg meer aan blijft kleven.

Schep de noedels uit de kom en laat ze uitlekken in een vergiet.

Dien warm op met bruine suiker of botersaus.



Wettelreumsoep mè knolselder

Ge mingelt 50 grammen boeter en 50 grammen blom deer malkander; tein oënlingen mè drau lieter laue boeljong. Doëbau doe je twee wettelen en ne knolselder in klein stikskes gesneijen. Al rierend lotje da goed deerzoijen. In de soeptriene kapte 't gieël van een aur, ge riert da fauin, klopt doë een halve zjat reum onder en gitj tein doë au soep oever. Derekt opdienen.

Roomsoep met worteltjes en knolselderie

Meng 50 gram boter en 50 gram bloem en leng dit aan met drie liter lauwe bouillon. Voeg twee wortelen en een knolselder toe, in stukjes gesneden. Laat koken. Klop in een soepterrine een eigeel los en meng er een halve kop room onder. Giet de soep erover en dien onmiddellijk op.

Witkapsoep

Nienof es onder anderen gekoest veer zauin brauverau van Slagmoljer. Slagmoljer ee nie allieën Slag-pilskes, moër 't es veeral de Witkap, die goed noër binnenlupt. We woëren oën den brauver goë vrogen veer 't resèt van de Witkap, moër w' emmen niks los gekregen (w' emmen wel megen prieveën). Dus wauilen noë ne restorang woë da ze Witkapsoep serveren. Veer Witkapsoep mokte ieëst een goei wettelsoep, want Ninovieters zenj nie veer niks Wettelkrabbers. Ge bezegt boeter, ajooën, wettelen, nen blonten boeljong, tauim, een abbelierblad, peper en zout. Op 't enje, as au soep goed deerzoijen es, doe je nog e wa reum bau en tein per twee lieter soep een flesselken Witkap. Smokelauik en santé, tegelauikertaidj.

Witkapsoep

Maak eerst een goede wortelsoep. Gebruik daarvoor boter, ui, wortelen, een blonde bouillon, thijm, laurier, een abbelierblad, peper en zout. Op het einde doe je er nog wat room bij en per twee liter soep een flesje Witkap. Smakelijk en santé!



Witkap Pater wordt sinds 1979 gebrouwen door de Ninoofse brouwerij Slaghmuylder. Het is een levend bier van hoge gisting. Eerst is er de hoofdgisting, die aanvangt bij 23°C. Nadien wordt het bier drie weken gelagerd op 0° C. Dit geeft het zijn specifieke aroma en zijn natuurlijke bewaareigenschappen voor meerdere jaren. De gist zet zich vast op de bodem en klaart het bier op natuurlijke wijze. Het is belangrijk om bij het uitschenken de fles niet te schudden. Door het glas in één zachte beweging vol te schenken, blijft het bezinksel op de bodem van de fles kleven.

Het bier bestaat in drie variëteiten: Witkap Pater Stimulo (6%), Witkap Pater Dubbel (7%) en Witkap Pater Tripel (7,6%).

(© Brouwerij Slaghmuylder).

Rierauren mè rabalber

Ge trekt au drau skeun reu stelen rabalber af en spiltj ze goed af onder de kroën. Af-dreugen en in vierkante blokskes snaun, zonder ze van te veren te skellen. Lotj die blokskes zochtekes stoeven in een kommeken en gitj er tein 't vocht af. Gitj doë 3 gekloesjte auren en 50 grammen sooëker oever. Zetj au komme weer op 't vier en blijf rieren tot as 't goe weirm es en au auren gebonnen zauin.

Roereieren met rabarber

Neem drie grote stelen rabarber, spoel ze af en snij ze in blokjes.

Stoof de blokjes rabarber en giet het vocht af.

Giet er drie geklutste eieren en 50 gram suiker over.

Zet de kom terug op het vuur en blijf roeren tot de eieren gebonden zijn.

Boddink

Snedj 400 grammen aubakken breud in stikskes. Lotj nen halven lieter melk mè 150 grammen kandausooëker en een sneufken zaut zojjen. As de melk gezojjen es, lotj dorerin die stikskes breud en drau skellen peperkoek wieëken; tein 75 grammen rozauinen, 't gieël van 3 auren, een betje Rom en 3 soeplepers blom baudoen. Ondertisken klopte dat auwit goed op en mingt ge da onder auen deeg. Alles in een beboeterde komme oevergieten en mè sjapluur bestooëven. Loëten bakken in nen hieëten oeven totdat er niks ne mieë oën auven frinkèt blijft plekken (aske ne frinkèt in aue boddink stekt, natierlauik).

Broodpudding

Snij 400 gram oud brood in stukjes.

Breng een halve liter melk met 150 gram kandjsuiker en een snuifje zout aan de kook.

Als de melk kookt, laat er dan het brood en drie sneetjes peperkoek in weken.

Voeg daarna 75 gram rozijnen, drie eigelen, een beetje rum en drie soeplepels bloem toe.

Klop ondertussen het eiwit goed op en meng het onder de rest van het deeg.

Giet alles in een beboterde ovenschotel, bestrooi met paneermeel en bak het geheel in een hete oven.

De broodpudding is klaar wanneer je er met een vork in kan prikken zonder dat er iets aan blijft kleven.



Ajooënsaus

Snedj 2 dikke ajooënen (of zes sjalotten) in klein stikskes en lotj tein de boeter brooënen. Gitj doebau een zjat boeljong en doet er peper en zaut bau. Mingelt nen kaffeeleper majezena (een temperken) mè ne soepleper azauin. Kap da, al goe te rieren, bau de saus. Lotj nog e poër minieten goe deerzozjen.

Maspei

Tees resèt kom van onder `n oerlog, as d'amandelen nauig dier stonden. G'etj van doen: 200 grammen geraspte patatten, 200 grammen blomsooëker, 't wit van een aur en ieënege druppels `oranjebloesemwoëter'. Ge mingelt da allemoë goed deer mekanderen en lotj da dreugen in `n oeven op appopree 160 groëden. Aske doë patattekes wiltj va moken, rolt doër bollekes van en rolt ze ne kieë in de kakao.

Beskooëtjepap

Lotj 2 lieter melk zozjen mè 100 grammen sooëker en e sneufken zaut. Rier 't gieël van een aur deer de melk, as ze gezozjen es. Legt `n beskooëtj in au talleur en oevergitj ze me de hieëte melk.

Ajuinsaus

Snij twee dikke uien of zes sjalotten in stukjes en fruit ze in wat boter.

Voeg een kop bouillon toe en breng op smaak met peper en zout.

Maak een temper met een koffielepel maizena en een soeplepel azijn.

Giet de temper bij de saus en laat een paar minuten doorkoken.

Marsepein van aardappelen

Dit recept stamt uit de oorlogstijd, toen amandelen zeer duur waren.

Meng 200 gram geraspte aardappelen, 200 gram bloedsuiker, een eiwit en een paar druppels oranjebloesemwater.

Laat het deeg drogen in de oven op 160° C.

Om er marsepeinen aardappeltjes van te maken, rol je er bolletjes van en wentel je die in cacao.

Beschuitenpap

Breng twee liter melk aan de kook met 100 gram suiker en een snuifje zout.

Roer een eigeel onder de kokende melk.

Leg een beschuit in een bord en overgiet met de hete melk.





Sjokkelattesaus

Veel meensjken eten geiren ne goejen damblausj moër ze keupen elen sjokkelattesaus in potten; awel, ge kentj da vrieëd gemakkelauik zelf moken. Ge lotj nen halve lieter melk zojjen somen mè 100 grammen sooëker. Tein doe je 30 grammen majezena en 2 soeplepers kakao in een zjat mè een betje kou melk en da rierde goe deer mekanderen. Gitj die zjat bau die koekende melk en lotj een poër minieten deerzojjen. G'etj de beste sjokkelattesaus van de gansken Belzjik.

Warme chocoladesaus

Laat een halve liter melk koken met 100 gram suiker. Meng 30 gram maïzena met twee soeplepels cacao in een kopje en voeg wat melk toe. Roer. Giet de inhoud van het kopje bij de kokende melk en laat 10 minuten doorkoken.

Noerderkrieken in auigen sap

Ge begintj mè de pitten en de steltjes van au krieken af te doen. Ge vemingelt au krieken met n' helft van elen gewicht oën sooëker en ge gitj oever in proeper flessen. Veske, ooëtgezojjen stopsels bezigen om af te slooëten. De stopsels mè een keure krooësgewauis vastbënnen. (In de plosj van flessen, gebrooëke ze euk steriliseerbokallen.) Zetj de flessen in ne greute ketel, mè onder en tiskel de flessen streu tegen 't kapotbreken bau 't zojjen. Ge viltj de ketel mè woëter tot oën de nek van de flessen en weirmt op tot 80 groëden. Lotj azeu 20 minieten deergoën. Zetj tein de ketel van 't vier en lotj afkoelen. As ze koud zenj, stekt tein de flessen mè elen nek in gesmolten lak. Bewoëren op een frisse, dreuge plosj.

Noorderkrieken in eigen sap

Verwijder de pitten en de steeltjes van de krieken.

Meng de krieken met de helft van hun gewicht aan suiker en giet ze in flessen of bokalen en sluit ze af.

Zet de flessen in een grote ketel en leg er stro tussen en onder tegen het kapot breken. Vul de ketel met water tot aan de flessenhals en verwarm tot 80° C. Neem na 20 minuten de ketel van het vuur en laat afkoelen.

Als de flessen koud zijn, stop ze dan met hun hals in gesmolten lak.

Bewaar op een frisse, droge plaats.



VELDEKE BELS(J) LIMBURG

Tés of en éngelke dich op den tong pis

voorzitter: Jos Boiten
contact: jos.boiten@telenet.be
website: www.veldeke.be

Op 17 maart 2001 werd *Veldeke Bels(j) Limburg* (VBL) opgericht als twaalfde kring van *Veldeke-Limburg*, een vereniging die vooral in Nederlands-Limburg werkzaam is. VBL vindt de dialectvariatie in Limburg belangrijk, wil alle Limburgers die ijveren voor of gewoonweg geïnteresseerd zijn in hun dialect samenbrengen en wil een overlegforum, een vraagbaak en een spreekbuis zijn voor alle lokale dialectauteurs.

Om die doelstellingen te bereiken, organiseert VBL dialectavonden en verzorgt ze allerhande publicaties (zie hiernaast). De vereniging heeft ook een website, waar verenigingsnieuws en dialectactiviteiten worden aangekondigd en waar ook een fotocollectie en diverse dialectpublicaties terug te vinden zijn.

VBL telt drie afdelingen: *Veldeke As*, *Veldeke Genk* en *Veldeke Hasselt*. De laatste twee zijn ook lid van Variaties vzw.

't Velleke en de Limburg-Almanak

't *Velleke* is het driemaandelijks berichtenblad van VBL. Het bevat poëzie en proza in een Limburgs dialect, maar ook mededelende of beschrijvende artikels over de Limburgse dialecten en volkscultuur in brede zin. Geheel in de lijn van de doelstellingen ter promotie van de Limburgse dialecten mag alles uit 't *Velleke* worden overgenomen mits de auteur en de bron correct vermeld worden.

Hetzelfde geldt voor de vele spreuken, gedichten, grappen en verhaaltjes uit de *Limburg-Almanak*, de jaarlijkse scheurkalender van VBL. De kalender was in 2007 al aan zijn zesde editie toe.

De onderstaande dialectteksten werden namens VBL verzameld door Ronny Keulen en zijn een collage van publicaties in 't *Velleke*, de *Limburg-Almanak* en een tekst van de website. Onderaan elke tekst wordt telkens de auteur vermeld, de plaats van het dialect waarin de tekst geschreven is en de publicatie waarin de tekst verschenen is.

Ode aan de stroop van Loon

ich ieët niks liëver as de strowp van Lown
dieë se mich op mene joste botram smieërde
ich vónt 'm zoe lekker èn baotegewown
van ej da os mam mich as kejnd lowpe lieërde

doewn woeëre de buim nog zoe howg as en haos
èn de appels èn de pieëre zoe dik as 'n vaos
de wejje stoeënte vol bè howgstammig freut
dà nojt of dör nimmand jónde gespeut

èn as in den opgank ilke wej in de bläo stónt
dan lujp 't wetter al aot mene mónd
ich daach dan wir truk aon de strowp èn aon Lown
zoe goewd èn zoe lekker èn zoe baotegewown

Jan Bellefroid (1913-2002), Borgloon
Bron: www.veldeke.be

Ode aan de stroop van Loon

*ik eet niets liever dan de stroop van Loon
die ze mij op mijn eerste boterham smeerden
ik vond hem zo lekker en buitengewoon
van eer dat ons moeder mij als kind lopen leerde*

*toen waren de bomen nog zo hoog als een huis
en de appels en peren zo dik als een vuist
de weiden stonden vol met hoogstammig fruit
dat nooit door niemand werd gespuut (gesproeid)*

*en als in de lente elke weide in bloei stond
dan liep het water al uit mijn mond
ik dacht dan weer terug aan de stroop en aan Loon
zo goed en zo lekker en zo buitengewoon*

(Foto achtergrond: de stoomstroopfabriek van Borgloon, © VRT Daniel De Kievith)

De Notebaum

Amper zestien waar ste
toen iech diech daor tegekaom.
Veur de regen sjuilde's diech
onder dei notebaoum.
Weeke laank had iech nog mer
allein aan diech gedach.
Het waar toeval wat us twieje
heet beij-ein gebrach.

Ooch waat waar het sjoen
mien leefde aan diech te sjeenke.
Aan dei sjoene'n tied
deenk iech nog deks terök.
Daag en nach moot iech daor
nog hiel deks aan deenke
want dei notebaoum brach us gelök.

Eed'ren daag met diech waar sjoen
den hiemel straolend blauw.
Noe zien veer al hiel get jaore
samen maan en vrouw.
Deenk iech dan nog eve
an dei sjoen'n tied terök
weet iech zeker jao
dei notebaoum brach miech gelök.

Theo Weustenraat, Lanaken.
In: 't Velleke, jaargang 5 (2006),
nr. 3, pag. 31

De notenboom

*Amper zestien was je
toen ik je daar tegenkwam.
Voor de regen schuilde je
onder die notenboom.
Weken lang had ik nog maar
alleen aan jou gedacht.
Het was toeval dat ons tweeën
had bijeengebracht.*

*Och, wat was het schoon (mooi)
mijn leven aan jou te schenken.
Aan die schone tijd
denk ik nog dikwijls terug.
Dag en nacht moet ik daar
nog heel dikwijls aan denken
want die notenboom bracht ons geluk.*

*Elke dag met jou was schoon
de hemel stralend blauw.
Nu zijn wij al heel wat jaren
samen man en vrouw.
Denk ik dan nog even
aan die schone tijd terug
weet ik zeker ja
die notenboom bracht mij geluk.*



Mene kizeboeëm



Ich denk noch dék an dééje kizeboeëm
Dééje dowe stont ins hieël schoewën.
En de lente haa ter en kroeën hieël wit
Gelék ter van wau zegge t'es de hiemel da ich aanbid.
Ma op ene dach was ter te aat en verslééte
En toen höbbe ze hakse en zéége en zen voete gesmééte.
Dan groofde se zen wottels hieël bloeët
En ich zach gezichte vol zwieët en hieël roeët.
En toen zach ich ze en zen voete kappe
En de splinters vlauge ewech bij groeëte happe.
Dan spande ze en kooët en zen takke
Tot ter viel en da zonder smakke.
Ma wijvaul kirre höb ich ni van our kizze gétte
En en our takke gespelt. Nééje da zal ich noeët vergétte
En al wis ich hieël goet da se delfde our graf
Nééje noeët zal ich vergétte va dje mich gaf.
Ewel en as gamij voelde ich mich toen e kléé krapul
En omda ich ouch ni helepe kos naa noch en groeëte nul.
En ich vrooch mich af tot wa hééj our doeëd gedind.
Ich ben beschoomp want da lot ha dje ni verdind.
Bedank boeëm veur al our gifte en our passence
Want se höbbe ouch vermoeët zonder ieëniche attence.
En boeëm dééje zowmar our lot zonder klooge hét geakseptéét
Zet het djeëje och de mins dééje het lééve och de doeëd metitéét.

Maurice Moyaerts, Vorsen

In: *'t Velleke*, jaargang 2 (2002), nr. 1, pag. 4

Mijn kersenboom

*Ik denk nog dikwijls aan die kersenboom
Die daar stond eens heel schoon (mooi)
In de lente had hij een kroon heel wit
Alsof hij wou zeggen, het is de hemel die ik aanbid.
Maar op een dag was hij te oud en versleten
En toen hebben ze bijlen en zagen aan zijn voeten gesmeten.
Dan groeven ze zijn wortels helemaal bloot
En ik zag gezichten vol zweet en helemaal rood.
En toen zag ik ze aan zijn voeten kappen
En de splinters vlogen weg met grote happen.
Dan spanden ze een koord aan zijn takken
Tot hij omviel en dat zonder smakken.
Maar hoeveel keren heb ik niet van uw kersen gegeten
En in uw takken gespeeld. Neen, dat zal ik nooit vergeten
En al weet ik heel goed dat ze delven uw graf
Neen, nooit zal ik vergeten wat jij mij gaf.
Awel, en als kleine jongen voelde ik mij toen een klein crapuul
En omdat ik u niet helpen kon nu nog een grotere nul.
En ik vroeg mij af tot wat heeft uw dood gediend.
Ik ben beschaamd want dat lot had je niet verdiend.
Bedankt boom voor al uw giften en uw patiëntie (geduld)
Want ze hebben u vermoord zonder enige attentie.
Een boom die zomaar zijn lot zonder beklag heeft geaccepteerd
Ben jij het of de mens die het leven of de dood meriteert
(verdient).*

† Lin van vrigger of drauve plikke... (pikke)

Onneren oorlog waas 'r 's zomers alle vièrtiendaag koers op de vielodròm van Zwartberg. Däö laag een hiel schoèn piest, de schoènste van 't land zèèn ze. Da waas op de Nöuw Kempe. Die is nöuw allang aafgebroke. Däö stäön nöu heis inne plak!

En vèè, zoè mèt ne man of tien van 't Lin, ve gònke däö altij kieke. Ve reen dan ever Sëberieën zoè door de hèè. Däö waas toen zoè e smaal vielopèke. De koolpitters die in Zwartberg wèrkte haan da aangeleet.

Op ne schòene zònnig in het begin van den herfst, vèè wier näö de koers. Mè Nest van Zjoel wis dat 'r in een sèèr schoèn dröuve hònke. Wie toen alleman, haa er e mes in zijn maal. Hèè de sèèr binne en hèè sneet äös ieder ne groèten tros aaf. Ve haan geète tot in Zwartberg.

Vièrtien daag later wièr koers en vèè ooch wièr terhenne. Op Sëberieë! Nest wièr de sèèr in mè hèè waas rapper teröut as terbinne. 't Hièrke van Sëberieë haa gewaar gewore da ze aan zijn dröuve gònke en haa ne groèten hònt in de sèèr gezatte.

vzw Heemkundige Kring Peer
In: 't Velleke, jaargang 3 (2004), nr. 1, pag. 6



**Het Lin van vroeger of
druiven plukken... pikken (= stelen)**

Tijdens de oorlog was er 's zomers om de twee weken koers op de velodroom van Zwartberg. Daar was een heel mooie piste, de mooiste van het land, zeiden ze. Dat was op de Nieuwe Kempen. Die is nu allang afgebroken. Daar staan nu huizen in de plaats. Met een man of tien van het Lin gingen wij altijd kijken. We reden dan over Siberië door de heide. Daar was toen een smal fietspaadje. De mijnwerkers uit Zwartberg hadden dat aangelegd. Op een mooie zondag in het begin van de herfst, reden we naar de koers. Maar Nest van Zjoel (bijnaam) wist dat er in een serre mooie druiven hingen. Zoals iedereen toen, had hij een mes in zijn broekzak. Hij ging de serre binnen en sneed voor ieder van ons een grote tros af. We hebben ervan gegeten tot in Zwartberg. Twee weken later was het opnieuw koers en gingen wij er weer heen. Naar Siberië! Nest ging weer de serre binnen, maar hij was er rapper uit dan erin. De Heer van Siberië had gemerkt dat ze aan zijn druiven zaten en hij had een grote hond in zijn serre gezet.



De mispel

Een mispel is de laatste vrucht die in de late herfst geplukt kan worden en dan nog het liefste als het gevoren heeft. De mensen spreken dan wel van zo rot als een mispel, maar het is wel een heel oude vrucht en de gelei ervan is heel lekker. Hoe moet je dat maken? Wel...

Je neemt twee kilogram bevroren mispels. Je wast die goed en laat ze een half uur goed doorkoken. Daarna duw je het warme sap door een zeefdoek en je doet het in een kookpot. Doe er vier of vijf citroenschijfjes bij (of de schil van een appel), 600 gram kristalsuiker en een koffielepel speculaaskruid. Meng alles goed en laat het twee tot drie uur rusten. Laat het sap lichtjes opkoken en roer ondertussen goed door. Zodra alles kookt, zet je het vuur wat lager en laat je het nog een half uur pruttelen. Giet daarna alles warm in potjes, sluit ze direct en laat ze ondersteboven afkoelen. Smakelijk!

De miespel

Een miespel is de leiste vrug dei inne laote herres kan geplukt janne en daan nog 't lifst ne 't gevruurte. De minse spriejke daan wel van zoe rot as een miespel ma, tis wel een heil aa vrug en den gelei is heil lekker. Weje moeje da maoke? Wel...

Djieje neimt twie kilau lieg bevroere miespels. Djieje waast die temeines en djieje luut dei een half oer goed dauwerkoke. Doewe noewe perst djieje het werme sap dur ne stremeijndoek en djieje duut det sap inne kestrol.

Vooders duuje er vier of vijf cintroenschuive beije (of de schel van nen appel), 600 gramme kristallizei soeker en ne kaffielupper speculaoskrauwet. Alles goed mengele en twie tot drie oere loewte ruste. Doewe noewe alles liech- tekes opkooke en goed dèk opruure. Zo gauw as alles kocht het vuujer ewa klènner zette en nog een half oewer loewte pruttele. Andein alles nog werm in puitjes giete, drèk slauwte en ze onnersteboove loewte afkoele en wegzette. Smakelijk!!!

Jos Boiten, Alken

In: 't Velleke, jaargang 3 (2004), nr. 1, pag. 10

De Mosem

Dè gooie awwe mosem.
Boe ès hèèr toch gebleve?
Hèèr ès now tuin en park gewore
ien twie wördsjes aofgesjreve.

Boe vreuger de poor te pronke stón
en de slaai met dikke kroppe
dao hōbbe ze now enne kruidentuin.
Het ès ech nimie te stoppe.

De èrappelle en de unne,
de wortele en de sjorsenere,
vèèr weite d'r allemaol niks mie vaan
zoe wiet zien vèèr aan 't evolueere.

Vèèr renne mèr nao de weenkel tow
en koupe dao greunte, groof en fien
en dan hure vèèr wel van den televisie
wie gezond en lekker dei wel zien.

Mèh, mèt alle reklaam dè ze ouch maoke
en mèt hun pōtsjes groot en klein.
Zoe good as de greunten oet eige mosem
kins te ze nit koupe want zoe zien d'r gein!

Viktor Croux, Lanaken

In: 't Velleke, jaargang 6 (2007), nr. 1, pag. 8

De moestuin

*De goeie ouwe moestuin.
Waar is hij toch gebleven?
Hij is nu tuin en park geworden
in twee woordjes afgeschreven.*

*Waar vroeger de prei te pronken stond
en de sla met dikke kroppen
daar hebben ze nu een kruidentuin.
Het is echt niet meer te stoppen.*

*De aardappelen en de uien,
de wortels en de schorseneren,
wij weten er allemaal niets meer van
zo ver zijn wij aan het evolueren.*

*Wij rennen maar naar de winkel toe
en kopen daar groenten, grof en fijn
en dan horen wij wel van de televisie
hoe gezond en lekker die wel zijn.*

*Maar, met alle reclame die ze ook maken
en met hun potjes groot en klein.
Zo goed als de groenten uit eigen moestuin
kun je ze niet kopen, want zo zijn er geen!*



Appél schéllen

Oos moen die zoat appel te schéllen
mén hoeshéén, docht ze, waird groeét
ich hém er genoeg mee te stéllen
al hemmen wé oog goed oos broeéd.
Ze zaag ze oane toffel zitten
zes kléén innen oarige troep
ze spilden hieél stil mit de kéénekes
want éllik hé zennen appel aal op.
Tuun datsten het krullige Mientje
vur éllik nog 'n eppelke vroeg
gaaf ze derék 'n hallef dozijn
mé nouw, zéé ze, is 't genoeg!
Ze hé mit die zés wa te stéllen
de zorg van ieén moen is toch groeét.
Tuun ruste ze éffekes van 't schéllen
het woazde heur vurt gezicht
de kop vureuver gebogen.
Tuun voelt 't gerdijnke der oeégen
zoe zwoor vanne sloop, zochtekes touw
zoe hé ze nog gi puske gezeten
of doondeugden hé ént gezien.
Tuun zéé er ieén: psst! vinger op 't mûnneke
ént fluusterde d'ander wa één.
Elkieén deu nouw de schoen vanne vuut
ridsde stillekes en gonken nor heur touw
én vroeg tuun hieél stillekes en zocht:
Ség maag ich nog 'n eppelke moen?
Tuun moen al sloopende knikte
ofschoeén ze nie heurde of zaag
poek éllik dé mé veur 'joo' op
poeken 'n eppelke en schoten in 'n lach!

Appels schillen

Ons moeder zat appels te schillen
mijn huishouden, dacht ze, wordt groot
ik heb er genoeg mee te stellen (= ik heb er genoeg zorgen mee)
al hebben wij ook goed ons brood (= al komen we niets tekort)
Ze zag ze aan tafel zitten
zes kleintjes in een aardige troep
ze speelden heel stil met de kernen (pitjes)
want elk had zijn appel al op.
Toen het krullige Mientje
voor elk nog een appeltje vroeg
gaf ze direct een half dozijn
maar nu, zei ze, is het genoeg!
Ze heeft met die zes wat te stellen
de zorg van een moeder is toch groot.
Toen rustte ze even van het schillen
het werd haar wazig voor het gezicht
het hoofd voorover gebogen.
Toen viel het gordijntje der ogen
zo zwaar van de slaap, zachtjes toe
zo heeft ze nog een poosje gezeten
of de ondeugden (= deugnieten) hadden het gezien.
Toen zei er één: psst! vinger op het mondje
en hij fluisterde de anderen wat in.
Elk deed nu de schoenen van zijn voeten
bewoog zich stilletjes voort en ging naar haar toe
één vroeg toen heel stilletjes en zacht:
Zeg, mag ik ook nog een appeltje, moeder?
Toen moeder al slapende knikte
ofschoon ze niet hoorde of zag
nam elk dat maar voor 'ja' op
namen een appeltje en schoten in een lach!

Hertaald uit HBvL, Duizendpoot door Henri Geuens, Eksel
In: 't Velleke, jaargang 2 (2002), nr. 2, pag.

Aadmoedes eëte oat Kotshove

Stoofvlies.

Wa moeit in hoas hōbbe? 1 kg stoofvlies vanne kouw, 2 joane, 50 gr botter, peëper, zaat, laurierblaadsje, 2 stōkke peëperkōk, mosterd, 1 gloas broan bier, 1 löppel stroep.
Het vlies bakken in bōtter. Dan de joan in stukke gesnèè'n t'rbèè doen en lōtte stove. Peëper, zaat en bier t'rbèè doen en zütjesoan loate stove. As 't vlies bekan mōrref is smeert zjèè de mosterd obbe peëperkōk, lèkt da bovenop en duut ooch urre löppel stroep t'rbèè. Woeder lōtte sud-d'ren tot 't vlies hiel mōrref is. Dan ruurt zjeë alles dōreen. De peëperkoek zal oer saus sjoen bènge. As zjeë da iet bè 'ne gekookte jallepel en frats, dan kome de troeënen in oer ouge va goeddoen!

(Zonder auteur), Kortessem
In: Limburg Almanak 2002, 19-20 mei 2002

Grootmoeders eten uit Kotshove

Stoofvlees.

Wat moet je in huis hebben? 1 kg stoofvlees van de koe, 2 uien, 50 g boter, peper, zout, laurierblaadjes, 2 stukken peperkoek, mosterd, 1 glas bruin bier, 1 lepel siroop.
Het vlees bakken in boter. Dan de ui in stukken gesneden erbij doen en laten stoven. Peper, zout en bier erbij doen en zachtjes-aan laten stoven. Als het vlees bijna gaar is, smeert u de mosterd op de peperkoek, legt u dat er bovenop en doet u ook uw lepel siroop erbij. Verder laten sudderen tot het vlees heel gaar is. Dan roert u alles goed door elkaar. De peperkoek zal uw saus goed binden. Als u dat bij een gekookte aardappel doet, dan komen de tranen in uw ogen van goeddoen!

Waat aete wae gauw?

Pannekeuk.

Drij eier, bloom, ei sjeutje mèlk, sókker, zoot en paeper.
Kloptj de eier en dootj dao sókker in, zoot, mèlk en paeper.
Dootj'r de bloom bij en kloptj tot en neet al te dikke brei.
Ei paar mm dik in de pan sjódde. Aan twieë kantje bakken,
op 'nen teier lèkhen en t'r get sjroeëp of zlei op smere.
Oprolle en opaete!
Mèt twieë of drij pannekeuk is de maag good gevöldj!

Theo Van Dael, Kinrooi

In: Limburg Almanak 2002, 21-22 april 2002

Wat eten wij gauw?

Pannenkoeken.

*Drie eieren, bloem, een scheut melk, suiker, zout en peper.
Klop de eieren en doe daar suiker bij, melk, zout en peper. Doe
er de bloem bij en klop alles tot een niet al te dikke brij. Een paar
millimeter dik in de pan gieten. Aan twee zijden bakken, op een
plat bord leggen en er wat stroop of jam op smeren.
Oprollen en opeten!
Met twee of drie pannenkoeken is de maag goed gevuld!*

Reube plökke, fieftig jaor geleje

As het kore gemeidj is in juli, de haver in augustus en de stoppels zeen ónger geploogdj, den weurdj op diej stökke landj reubzaod gezeidj. Op het lèst van oktoeëber, begin november, as de kuj oppestal staon, gaon we die reube oetdoon. Meistal is det oos werk veur 's dónderdigs 's mid-digs. Den höbbe we gein sjoeë!.

As vader den óm veer oor trögk kumtj van Eisdje, vanne pöt, spantj er het paerd inne ker en kumtj er oos huipkes reube oplaaje. Het ein jaor zeen het ferm reube en op ein anger jaor zeen het kнауwele.

De drie aodste mótte eder twieë of drij huip make en de drie kleinste make same einen houp of kome den dèksten tied neet ins mèt. leest trèkke we ei paar reube oet, zoeë 'n twieë mèter vanne kantj aaf. Det is het begin vannen houp. Den make wae eine kringk dao rón dj leeg. Wie wiejer we vannen houp aaf zeen, wie wiejer wae mèt oos reube mótte goeëje. We lètte waal op det alles oppen houp vèltj want anges mótte wae achteraaft waat te wied lightj toch weer bieëin rape.

Waas det 'reuben op einen houp mikke' gein gooj disciplien veur de Olympische Speule? Kogelstoeëte en hamer-slingere is toch auch in dae'n trant!

As ter snieë oppe blajer lightj en de haose drek doornaat zeen, den weurdj er kaoj geleje! En we moge neet heives veurdet er genóg voor is veur oos twieë kuuj en 't kaof.

We aete auch zelf van die reube. De lekkerste zeen de kleine mèt ein groeëte moof wang. We vaege de zandj er aaf mèt eine wès graas en sjëlle ze den mèt de tenj.

Ein hieël sjoëen weurdj mèt heives gepaktj veur het paerd van Sinterklaos. We moge hieël dègk de sjoon zètte en hieël dèk ligktj er auch get in: ein noot, ein kestaanjel, ei binneruuëdje of get keukskes mèt ei sòkkermupke op.

Noe zeen ich nörges nog reube of krotte. Waat aete de kuuj noe inne winter? Allein mer meis? Gelökkig wete ze neet waat ze misse...

Gaby Nies, Molenbeersel

In: 't Velleke, jaargang 4 (2005), nr. 3, pag. 33-34



- ◆ **de stoppels zeen ónger geploogdj**: de stoppels zijn ondergeploegd
- ◆ **sjoëël**: school
- ◆ **van Eisdje, vanne pöt**: van Eisden, van de mijn
- ◆ **oos huipkes reube**: onze hoopjes rapen
- ◆ **kнауwele**: kleintjes
- ◆ **of kome den dèksten tied neet ins mèt**: of komen meestal niet eens mee
- ◆ **wie wiejer**: hoe verder
- ◆ **is toch auch in dae'n trant**: is toch ook in die trant (in die aard)
- ◆ **de haose drek doornaat zeen**: de kousen onmiddellijk doornat zijn
- ◆ **den weurdj er kaoj geleje**: dan wordt er kou geleden
- ◆ **heives**: naar huis
- ◆ **mèt ein groeëte moof wang**: met een grote paarse wang (zijde)
- ◆ **mèt eine wès graas**: met een bundeltje gras
- ◆ **mèt de tenj**: met de tanden
- ◆ **ei binneruuëdje**: een binnenrode (= Limburgse naam voor de sterappel)
- ◆ **keukskes mèt ei sòkkermupke op**: koekjes met een suikermopje op
- ◆ **krotte**: suikerbieten
- ◆ **meis**: maïs

Tuin der “zjusten”

Ich héb mich e lêpke grond gepaach
vér te konne hovveniere.

Ich héb e bitteke probleme mèt dae’n hoëf
omdat doë niks èn was.

Ich plantte wènterpoër, geen enkel spier wot was,
ich plantte selderie, mêt geene knots dae was.

Ich zêdde ooch sjerlotte, sjerlotte daaj waste nie,
mèt innekes zjus ’t zêlfste, innepeipkes zoeg ich nie.

Ich plantte doen ’ne kroeselestrauk, geen kroesel koem
doë aon,
(kroesel koem doë aon)
’ne weimeretak dan èn de grond, gein weimer hoeng doë
aon,
(weimer hoeng doë aon)

Ich stoek iërappel èn de iëd, nie eene strauk wot was,
ich plantte alles zjus, doech niks verkiërd, èn toch nauts èns
iet wot was.

Nau lèk ich mich op `verboden vruchten’ tau,
daaj vrèchte wasse ZAU!

(dank zij Kana’s zomerhit, 2003)

Den Trotwaarleeper, Bilzen

In: ‘t Velleke, jaargang 6 (2007), nr. 3, pag. 5

Tuin der ‘juisten’

*Ik heb een lapje grond gepacht
om te kunnen hovenieren.*

*Ik heb een beetje problemen met die hof (tuin)
omdat daar niets in groeit.*

*Ik plantte winterprei, geen enkel sprietje dat groeide
ik plantte selderij, maar geen knots die groeide*

*Ik zaaide ook sjalotten, de sjalotten groeiden niet,
met uitjes juist hetzelfde, uienpijpjes zag ik niet.*

*Ik plantte toen een kruisbessenstruik, geen kruisbes kwam eraan
(kruisbes kwam eraan)
Een aalbesentak dan in de grond, geen aalbes hing eraan
(aalbes hing eraan)*

*Ik stak aardappelen in de aarde, niet een struik die groeide,
ik plantte alles juist, deed niets verkeerd, en toch nooit eens iets
dat groeide.*

*Nu leg ik mij op `verboden vruchten’ toe,
die vruchten groeien ZO!*



VELDEKE HASSELT vzw

Hesselse kos

voorzitter: Marco Clerinx
contact: veldeke.hasselt@hotmail.com
website: users.telenet.be/veldekehasselt

**Veldeke Hasselt vzw,
veriéneging virre bescherreming,
behaag èn premeuse van 't Hessels**

Veldeke Hasselt werd in 2003 opgericht als afdeling van Veldeke Bels(j) Limburg. Vier zondagen per jaar organiseert de vereniging i.s.m. Het Stadsmus een 'Hessels ouer' (= 'Hasselts uur'), een namiddag rond het Hasseltse dialect, met bijvoorbeeld een quiz, een lezing, Hasseltse liedjes, enzovoort. Daarnaast verzorgt Veldeke Hasselt ook geregeld dialectwandelingen.

De belangrijkste verwezenlijking van de vereniging zijn de tweetalige (Nederlands-Hasseltse) straatnaamborden in de hele Hasseltse binnenstad. Tot slot gaf ze ook de Spellinggids voor het Hasselts uit, die nu al aan zijn tweede editie toe is.



(© M. Kuyckx en J. Clerinx)

Hasselt, hoofdstad van de smaak



In 2002 werd Hasselt tot *Hoofdstad van de Smaak* gekroond en tijdens de Week van de Smaak in 2006 verscheen het boek "*Culinaire herinneringen aan Hasselt, de hoofdstad van de smaak*". Het beste bewijs dat, als het over eten en drinken gaat, de Limburgse hoofdstad een zelden geziene rijkdom in ere te houden heeft. In het lekkerste boek dat ooit over Hasselt geschreven werd, laten de auteurs Jacques Collen (voorzitter van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie) en Raymond Rutten (journalist) hun licht schijnen over lang vervlogen tijden, toen mensen soms een harde strijd moesten leveren om brood of wat meer op de plank te krijgen. Maar meer nog gaat het over feesten en genieten, over jenever, speculaas, vinstermiékes en -piékes, dikkenekbier, begijjnenkoeken, handgeschreven kookboeken, oorlogsrecepten, oude menu's, ...

Hasselt kent wel vijftig typische gastronomische specialiteiten die aantonen dat deze Limburgse hoofdplaats niet alleen een lange traditie achter zich heeft, maar ook een eigen gelaat en dus een eigen karakter bezit. Daarnaast zijn, zoals Curnonsky (de Franse Prins van de gastronomie) reeds beweerde, traditionele bereidingen de spiegel van het landschap en het product van bodem en klimaat, terwijl ze tevens verhelderend werken voor de kennis over de levenssfeer van de bewoners. Echt voer voor gastronomaden dus, die rondzwerven om ter plaatse het typische, het eigene te proeven en het kader waarin het ontstond te leren kennen. Het hoeft dan ook geen betoog dat de folkloristische gastronomie naast de gastronomie met streekeigen producten ontgensprekelijk ook in Hasselt een belangrijke aantrekkingspool geworden is voor het toerisme.



De Hesselse ertesop, de bèsde van 't land

Uit het grote aanbod aan Hasseltse streekspecialiteiten hebben we er twee uitgekozen die niet alleen op smaakgebied maar ook uit historisch oogpunt tot de verbeelding spreken. Zo is een Hasseltse lekkernij die het nog altijd doet, de Hasseltse erwtensoep. De teelt van deze groente was destijds in onze streken vooral rond Hasselt geconcentreerd en omdat erwten voor bijzonder voedzaam doorgingen, gebeurde het dat rijke Hasselaren aan de armen erwtensoep uitdeelden.

Die traditie hadden ze te danken aan Hendrik Dries, een handelaar afkomstig uit Zonhoven. Dries woonde in Hasselt in 't Dorp, volgens de legende de vroegste kern van de stad, rond de Reddelberg. In 1508 schonk hij een legaat aan de Onze-Lieve-Vrouwekerk voor de bedeling van voedzame soep aan de armen van de stad. Het gezegde "Hendrik hèt sop gekeuk, zeve joar van iéne kneuk", hangt nu nog boven de deur van een restaurant in de Dorpsstraat, verwijzend naar deze weldoener. Dezelfde Hendrik deelt nu tijdens de Zevenjaarlijkse O.-L.-V. Virga-Jessefeesten, samen met de Hasseltse reus Don Christophe (de Langeman) aan de Onze-Lieve-Vrouwekerk erwtensoep uit aan alle aanwezigen. Don Christophe is daar van de partij omdat hij volgens de legende op het einde van de 16^{de} eeuw Hasselt van de hongersnood zou hebben gered door eveneens de versterkende erwtensoep uit te delen aan behoeftigen. Het zinnebeeld van de voedsel uitdelende weldoener avant la lettre!

Ook tijdens de jaarlijkse herdenking van de strijd van de Hasseltse Boerenkrijg aan de kapel van Ter Hilst wordt nu nog erwtensoep geschonken. Die heet dan voor de gelegenheid *brigandsoep*, naar de dapperen die het daar op het Hilstveld op 5 december 1795 tegen de Fransen opnamen en die van hun aanhangers erwtensoep kregen om hen te sterken voor de strijd. Geholpen heeft deze geste niet, want de brigands leden een bloedige nederlaag.

Recept:

- ◆ Week 500 gram groene erwten een hele dag in 1,5 l water, voeg er dan 500 gram geschilde en in stukken gesneden aardappelen aan toe.
- ◆ Vooraleer dit mengsel zachtjes te laten koken, voeg er nog bij: 1 prei, 1 ui, een beetje selder, wat tijm en wat laurier.
- ◆ Doe er een uurtje voor de soep helemaal gaar is nog een stuk spek van 400 gram bij en laat verder koken.
- ◆ Haal het stuk spek eruit, draai de soep door de roerzeef en verdun eventueel met water.
- ◆ Snij het spek in kleine stukjes en voeg het weer bij de soep.

In gezinsverband wordt deze *Hesselse ertesop* opgediend met e *klètsje guj beuëter* en knapperig gebakken *kroetsjes*. Maar let op: wie er te veel van eet, krijgt in Hasselt *den erteschèèt* (diarree), wie er te zuinig mee is, noemt men *nen ertentèller* (kleinzielig iemand).

De Hasseltse erwtensoep kreeg later concurrentie van de Hasseltse bonensoep. Dat de inwoners van de Minderbroedersstraat hun Hendrik naar voren schoven als eerste bewoner van Hasselt, zinde die van de naburige Isabellastraat niet. Dus bedachten ze Jan, een nieuwe figuur en dan maar de tweede inwoner van de stad. Die krijgt elk "zevende jaar" (Virga-Jessefeesten) zijn huisje in de Isabellastraat. En als tegenhanger van de erwtensoep van Hendrik bedachten die van de Isabellastraat de Hasseltse bonensoep. Nog altijd wordt deze soep *na* de traditionele erwtensoepbedeling aangeboden aan de leden van rederijkerskamer De Rode Roos. De bonensoep wordt op dezelfde wijze bereid als de erwtensoep, het typische is ook hier weer de toevoeging van het *spek*.

Een verlepte vrouw is op zijn Hasselts *lillek durre bóéëne gereddeld*. Wie het bij iemand zwaar verkorven heeft *hèt 'm èn z'n bóéëne geschééte* en wordt *ne bóéënekakker* genoemd.

(Jacques Collen, voorzitter Academie voor Streekgebonden Gastronomie)



Dee Smiegelende Hesseliëre

Kiek toch noa al dee Hesseliëre
altèèd mar evervol telieëre
zjenever drènke ze wèè wâter
't ès woar, hieëring verliech ne kâter
vinstermiékes zèn hin mèdskes
Sint-Lambertus brienk hin drèpkès
ènne ertesop góéeje ze spek
zoe ieëte ze wir wèè ne gek
dan van te veel den erteschèt
èn toch nog altèèd appetèet
kenèèn bè rieëpkès èn puree
beukes bè zjeneverpattee
èn wir noa al dee póéëtesop
petetsjes bè guj jéûnséûs op
stokvès bè híél veel bóéëne
doa zeuën ze oech vir póéëne
èn gazevèt gebroaje gaas
da maken ech wel alle maa's
kèlleverpetetsjes of stoemp
as't mar lekker èn't pètsje doemp
's zondaags èn op wèrrekendag
nóéëts liek ter ejt op hinne maag
wieërd't vlíezerazje of vès
't ès rââr as t'r everscheuët ès
dieën Hésseliëer ès zwoar gebek
gief 'm nog géû nen "Dieke Nek."

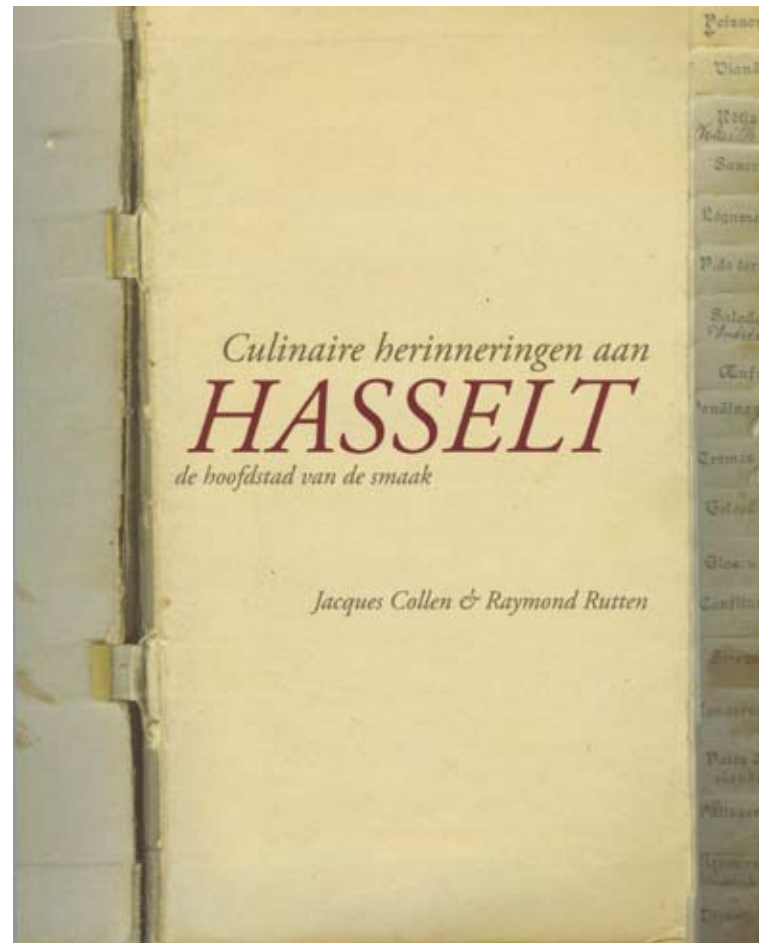
(Monique Cox)

Die smullende Hasselaren

Kijk toch naar al die Hasselaren
altijd maar overvolle borden
jenever drinken ze als water
't is waar, haring verlicht een kater
vinstermiékes heten hun vrouwtjes
Sint-Lambertus brengt hen borreltjes
in de erwtensoep gooien ze spek
zo eten ze weer als een gek
dan van te veel (gegeten) de erwtenschijt
en toch nog altijd goesting
konijn met raapjes en puree
boterhammen met jeneverpaté
en weer na al die wortelsoep
aardappeltjes met goede uiensaus op
stokvis met heel veel bonen
daar zouden ze u voor kussen
in ganzenvet gebraden gans
dat maken echt wel alle moeders
kervelaardappeltjes of stampot
als het maar lekker in het potje damp
's zondags en op werkdagen
nooit ligt er iets op hun maag
wordt het vlees of vis
't is zeldzaam als er iets overblijft
zo'n Hasselaar heeft veel praat
geef hem nog snel een "dikke nek."



- ◆ **Vinstermikken** zijn beeldbroden met vrouwelijke uiterlijkheden. Het woord was vroeger ook een scheldnaam voor Hasselaren. Mannelijke Hasselaren zijn *vinsterpiékes*, vrouwelijke heten *vinstermiékes*. Vinsteren betekent 'tonen'.
- ◆ Op de Hasseltse kermiszondag (= de eerste zondag na Sint-Lambertus op 18 september) werd er huisgemaakte kruidenjenever te proeven gegeven aan de verzamelde familie. Het **Sint-Lambertusdrèpke** wordt sinds een twintigtal jaren opnieuw aangemaakt voor en verkocht door het Hasseltse Jenevermuseum.
- ◆ **Erteschèèt**: hevige diarree van te veel erwten(soep) te eten
- ◆ **Dikke Nek-bier**: wit bier dat vroeger in Hasselt gemaakt werd en *dikbier* heette. Het werd 25 jaar geleden opnieuw op de markt gebracht. Gezien de Hasselaren in omliggende gemeenten met de naam *dikke nekken* werden beschimpt, was de naam (in combinatie met dikbier) vlug gekozen.



(boekcover 'Culinaire herinneringen aan Hasselt, de hoofdstad van de smaak' door Jacques Collen en Raymond Rutten)



Porro paffen tot je pletterstoned bent!

Jongerentaal voor eten, drinken, roken en drugs

Evelien Van Renterghem

Variaties vzw wil niet alleen de Vlaamse dialecten bestuderen, maar is ook geïnteresseerd in allerlei andere vormen van taalvariatie. Daarom is in dit project ook onderzoek verricht naar jongerentaal in verband met 'eten en drinken'. De resultaten vindt u in dit derde deel van 'Variatie(s) op je bord!'.

Om na te gaan welke dialectwoorden en -uitdrukkingen de Vlaamse jongeren hanteren om naar bepaalde begrippen te verwijzen i.v.m. voeding en drank hebben we een vragenlijst opgesteld. Tijdens de Wetenschapsweek (oktober 2006) werd een eerste proefenquête ingevuld door enkele scholieren uit verschillende scholen in Vlaanderen. Daaruit bleek echter dat die niet of nauwelijks eigen woorden kennen voor alledaagse voedingsmiddelen als groenten en fruit, vlees, brood, enzovoort. Die benoemen ze meestal met woorden uit de standaardtaal of uit het dialect, woorden die dus ook door volwassenen gebruikt worden. Wel gebruiken jongeren nogal wat verschillende woorden en specifieke uitdrukkingen voor begrippen i.v.m. drinken, roken, drugs en uitgaan, onderwerpen dus die meer aansluiten bij hun leefwereld.

Daarom hebben we voor dit onderzoek naar jongerentaal het onderwerp 'eten en drinken' zeer ruim geïnterpreteerd. In de definitieve jongerenenquête werd naar de volgende 18 begrippen gevraagd: VEEL ETEN, ZEER LEKKER, GLAS BIER, OP CAFÉ GAAN, STEVIG DRINKEN, TIPSY, ZEER DRONKEN, OVERGEVEN, PROOST!, COCKTAILS MET BIER, SIGARET, ROKEN, TREKKEN VAN EEN SIGARET, JOINT, JOINT ROKEN, JOINT DRAAIEN, HIGH/STONED EN XTC-PIL.

De vragenlijst werd online over Vlaanderen verspreid via Thesistools (zie: www.studentenonderzoek.be), een website waarmee je gratis enquêtes op het internet kan plaatsen. Om zoveel mogelijk jongeren te bereiken, werd de enquête ook bekendgemaakt via het internet. De jongeren uit het middelbaar onderwijs bereikten we via een oproep in de elektronische nieuwsbrief van Maks!, een tijdschrift voor die doelgroep. We maakten de enquête ook bekend bij studenten hoger onderwijs via internetforums van studentenverenigingen. Het werd een groot succes: 673 jongeren vulden de enquête in.

Nadat alle gegevens in de database waren ingevoerd, bleken twaalf van de achttien begrippen interessant voor een artikel: VEEL ETEN, ZEER LEKKER, PINTJE, OP CAFÉ GAAN, TIPSY, ZEER DRONKEN, OVERGEVEN, PROOST!, COCKTAILS MET BIER, SIGARET, JOINT en HIGH/STONED. De twaalf artikelen hebben telkens dezelfde structuur. Op de eerste twee bladzijden vindt u:

- ◆ De **titel** = het begrip dat in het artikel besproken wordt.
- ◆ De **vraagstelling** uit de enquête. We stelden de jongeren telkens een vraag (bv. *Hoe zeg je veel eten?*) en lieten hen vervolgens een zin aanvullen (bv. *Geen wonder dat hij zo dik is, heb je hem al eens zien...*).
- ◆ De **populairste jongerenwoorden** (= de woorden die op de taalkaart staan). Meestal zijn dat woorden die meer dan vijf of tien keer werden opgegeven, afhankelijk van het totale aantal opgaven bij dat begrip. Tussen haakjes staat telkens hoeveel keer het woord precies werd opgegeven. Wanneer jongeren de dialectuitspraak weer gaven (bv. *vulsteken*) dan werd dit meestal vernederlandst (bv. naar *volsteken*). De dialectische verkleinvormen (bv. *-ke*, *-eke*) werden daarentegen wél behouden

wanneer ze vaker voorkwamen dan de standaardtalige verlevorm. Alle benamingen die de jongeren hebben opgegeven, werden als jongerentaal beschouwd. Sommige daarvan behoren ook tot de standaardtaal of het dialect. We hebben dus bewust zelf geen selectie gemaakt uit de opgaven.

- ◆ De **overige jongerenwoorden** (= die die niet op de taalkaart staan), met tussen haakjes het aantal opgaven. Heel wat woorden werden maar één keer opgegeven.
- ◆ De **verspreiding**. Meestal worden hier de woorden besproken die een opvallende verspreiding/concentratie kennen, bv. woorden die alleen in een bepaalde provincie voorkomen of woorden die overal voorkomen, behalve in een bepaald gebied.
- ◆ De **taalkaart**. Bij het tekenen van de kaart proberen we telkens om door middel van de symbool- en/of kleurkeuze de onderlinge samenhang tussen de verschillende 'jongerentaalwoorden' aan te geven. Bij sommige begrippen wordt geen taalkaart gegeven, bv. wanneer alle jongerenwoorden gelijkmatig verspreid over Vlaanderen voorkomen.

Daarna volgt het bijbehorende artikel, waarin de verschillende benoemingsmotieven worden besproken en er (waar mogelijk) een etymologische verklaring voor de jongerenwoorden wordt gegeven. Soms was het wat zoeken (of zelfs gissen) naar de verklaringen, omdat jongerenwoorden niet altijd terug te vinden zijn in werken als Van Dale of het WNT. Toch konden we voor de meeste woorden wel een aannemelijke verklaring vinden. Een grote hulp voor jongerenwoorden die ontleend zijn aan het Engels, was Urban Dictionary. Dat is een online *slang* woordenboek waar internetgebruikers zelf definities kunnen geven. *Slang* is een soort van plat jargon, straattaal; of zoals Van Dale het omschrijft: 'de karakteristieke, onconventionele en soms platte woorden en uitdrukkingen gebruikt door de leden van een sociale groep'.

Nadat u dit derde deel van 'Variatie(s) op je bord!' gelezen heeft, zult u dus een aardig mondje jongerentaal kennen. Als dat niet *vet cool* is!



Op de kaarten in het artikel zijn geen provinciegrenzen en steden aangeduid, waardoor u misschien wat moeite kunt hebben om het kaartbeeld te interpreteren. De volgende blanco kaart met de namen van de provincies en de provinciehoofdsteden (+ Brussel) kan u helpen om meer inzicht te hebben in de dialectkaarten.



VEEL ETEN

Hoe zeg je **veel eten**?

Geen wonder dat hij zo dik is, heb je hem al eens zien ...

5+

fretten (368)

boefen (345)

vreten (135)

eten (78)

fretten (48)

veel eten (44)

schransen (39)

schrokken (22)

schoven (11)

vretten (6)

zich volproppen (5)

mangeren (5)

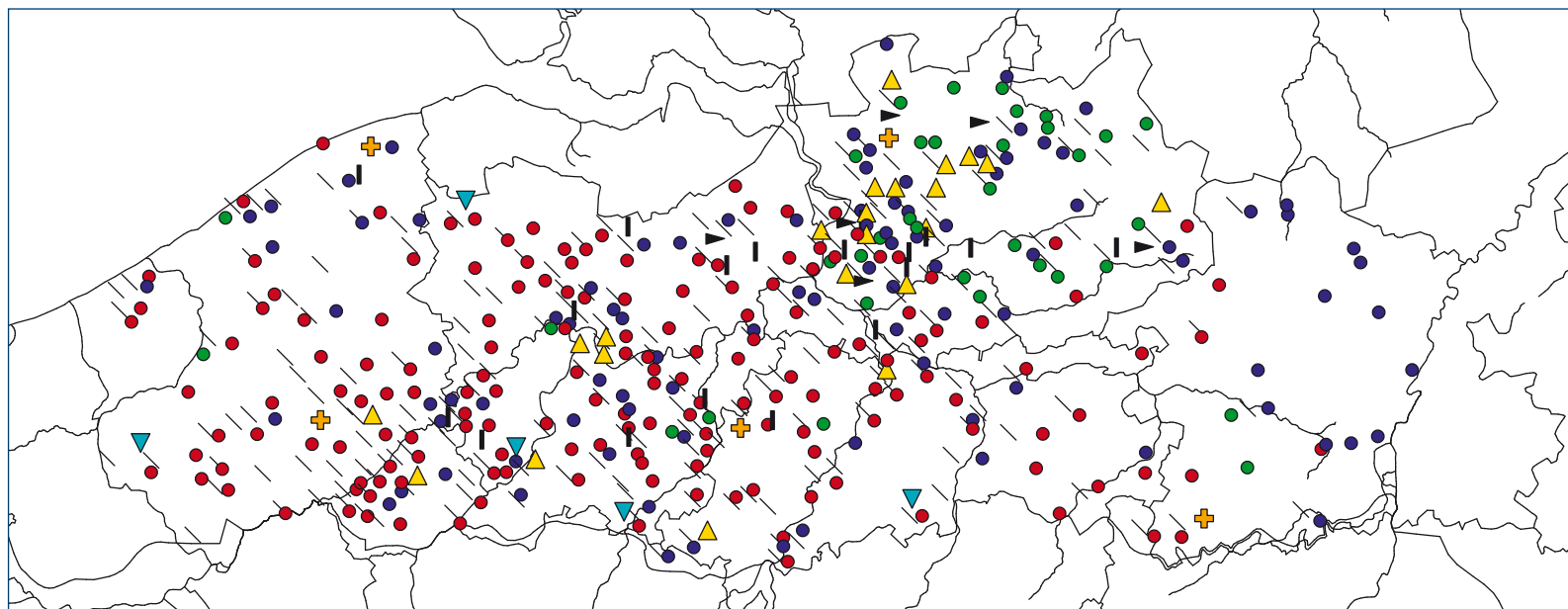
banken (1), binnendoen (1), binnenspelen (4), binnensteken (2), binnenstoppen (1), brassen (2), dik eten (1), een massa eten (2), een massa fretten (1), eten gelijk een dijkendelver (1), grazen (1), happen (1), hennig veel eten (1), kassen (3), 'k-weet-niet-hoeveel eten (1), muug veel eten (1), rollen (1), schaffen (1), scharrelen (2), slikken (2), slokken (4), smikkelen (1), smokkelen (1), smullen (3), steken (4), volsteken (1), zich volfretten (1), zijn balg vullen (1)

Verspreiding

- ◆ *Fretten*, *boefen* en *vreten* zijn de meest voorkomende woorden voor 'veel eten'. Ze komen verspreid over heel Vlaanderen voor.
- ◆ De uitspraakvariant *fretten* is typisch voor de provincie Antwerpen. Ook *schoven* en *schransen* komen vooral daar voor. Die laatste benaming duikt ook op in een paar plaatsen in Oost- en West-Vlaanderen.
- ◆ Andere woorden die vijf keer of meer voorkomen zijn *mangeren*, *schrokken* en *zich volproppen*. Zij komen slechts sporadisch en zeer verspreid voor op de kaart.
- ◆ De benaming *eten* werd niet opgenomen op de kaart, omdat ze te algemeen is. Ook *veel eten* staat er niet op, omdat dat gewoon een omschrijving van het gevraagde begrip is.

Veel eten

- | | | | |
|---|------------------|---|-----------------|
| ↘ | boefen | ▶ | schoven |
| ● | fretten, vretten | ▲ | schransen |
| ● | freten | ┆ | schrokken |
| ● | vreten | + | zich volproppen |
| ▼ | mangeren | | |



1. **Boefen** en **mangeren** komen uit het Frans. *Bouffer* heeft ook in die taal de connotatie 'gulzig eten', terwijl *manger* gewoon 'eten' betekent. Opvallend is dat er geen Engelse (of aan het Engels ontleende) woorden werden opgegeven voor dit begrip.

2. De meeste woorden die voorkomen op de kaart, worden of werden ook in het Standaardnederlands en in de Vlaamse dialecten gebruikt:

◆ **Vreten** betekent volgens het WNT 'gulzig of veel eten' en soms ook 'op een onbeschofte wijze eten; schrokken, schransen'. Het woord is in oorsprong een samen-trekking uit *ver-eten*, waarin het voorvoegsel dezelfde betekenis had als in werkwoorden als *verjagen* en *verstoten*. Zoals *verjagen* letterlijk betekent 'door jagen doen verdwijnen', zo ook betekende *vereten* 'door eten doen verdwijnen'. Oorspronkelijk was *vreten* dus zowat synoniem met *opeten*, maar al in het Middelnederlands werd het gebruikt in de zin van 'gulzig, overdadig eten', zowel van dieren als van mensen. Naast *vreten* bestond een werkwoord **vretten**, dat oorspronkelijk 'doen (af)eten' betekende. Onder *een weide vretten*

verstond men het gras ervan laten afvreten door het vee. Later evolueerde *vretten* tot een sterkere vorm van *vreten*. Uit *vreten* en *vretten* ontstonden **fretten** en **fretten**. Verscherping van *v* tot *f* aan het woordbegin komt meer voor in affectief geladen woorden, d.w.z. woorden die sterke emoties oproepen. Andere voorbeelden zijn *flemen*, dat uit *vleien* komt, *fezelen* 'heimelijk fluisteren' uit *vezelen* en *frank* 'vrijpostig' uit *vrank*.

◆ **Volproppen** betekent volgens het WNT 'door (personen of zaken) dicht opeen te duwen (een bepaalde ruimte) volledig vullen'. Iemand die zich volpropt, vult zich dus volledig met eten. In het Middelnederlands betekende *proppen* 'stutten, steunen'. Het werkwoord zou afstammen van een klanknabootsende wortel. Ook *zich volfretten* en *volsteken* werden elk één keer opgegeven.

◆ **Schransen** krijgt in het WNT de verklaring 'met welbehagen overvloedig eten'. Het zou ontleend zijn aan het Middelhoogduitse *schrenzen* 'scheuren, splijten, breken' en is mogelijk verwant aan *schrande* 'scherp, wrang, bijtend'.

- ◆ **Schoven** betekent volgens het WNT 'tussen het werk een maaltijd gebruiken'. Zo spreekt men ook van de *schooftijd* (of *schafttijd*) en van de *schoofzak*. Het woord is afgeleid van *schof* 'lade', dat op zijn beurt afstamt van het werkwoord *schuiven*. Eén jongere gaf ook het verwante *schaffen* op.
 - ◆ **Schrokken** is een jongere vorm van *schokken*, met ingevoegde *r*. Het betekent volgens het WNT 'gulzig opeten, gulzig inslikken'. *Schrokken* heeft *schokken* helemaal verdrongen in die betekenis.
 - ◆ **Banken** krijgt in het WNT de verklaring 'feestvieren, eten en drinken' en *van iets banken* betekent er 'van iets smullen'. Het werkwoord betekende oorspronkelijk 'op de bank zitten in de herberg' en evolueerde later naar zijn huidige betekenis.
3. Opvallend zijn enkele benamingen met het prefix *bin-*. ***Binnendoen, binnenspelen, binnensteken*** en ***binnenstoppen*** beschrijven alle vier op een vrij plastische manier hoe het eten in de mond verdwijnt. *Binnenspelen* krijgt in het WNT het label 'gemeenzame taal'. Naast

binnen-steken werden ook *volsteken* en *steken* opgegeven.

4. De woordgroepen ***dik eten, een massa eten, een massa fretten, hennig veel eten, 'k-weet-niet-hoeveel eten, muug veel eten, veel eten*** en ***veel fretten*** bestaan alle uit het werkwoord *eten* of het synoniem *fretten*, met een voorbepaling die 'veel' betekent. *Hennig veel* is een typisch Limburgse uitdrukking.
5. ***Eten gelijk een dijkendelver*** en ***zijn balg vullen*** zijn twee typisch West-Vlaamse uitdrukkingen voor 'veel eten'. In de standaardtaal wordt *dijk* gebruikt voor 'een wal die dienst doet als waterkering', maar in sommige dialecten betekent het 'sloot, gegraven water'. Een dijkendelver is in die dialecten dus iemand die sloten graaft en door die zware arbeid stevig moet eten. *Balg* is platte taal voor 'buik'. Het woord is verwant met het Engelse *belly* en met het werkwoord *belgen*, dat oorspronkelijk 'opzwellen' betekende.

ZEER LEKKER

Hoe zeg je **zeer lekker**?

Mmm die pizza is echt ...

af (2), amai (1), amazing (2), bon (3), bonners (1), damned lekker (1), de crème (2), deffig (1), delicious (5), delicious (5), dodelijk (1), een beetje lekker (1), erg lekker (2), fantastisch (9), fijn (1), fucking goed (3), gemeen goed (4), geschift goed (2), geslaagd (1), geweldig (2), goddelijk (4), goeie boel (2), goeie fret (2), heel goed (3), hemels (2), hennig goed (2), hennig lekker (1), het boefen waard (1), het fretten waard (2), immens goed (1), in orde (2), jummie (2), ka-taar (1), keihard lekker (2), keinig (2), keizalig (1), kwijl-kwijl (1), machtig (goed) (4), megabangelijk (2), megazalig (1), (m)jammie/(n)jammie (9), muug (1), muug lekker (2), nijg goed (4), nijg lekker (5), niet-te-doen-lekker (2), niet gewoon (1), nog een beetje goed (3), om te smullen (1), om te ver-slinden (2), onlekker (2), overdreven (2), overdreven goed (1), overheerlijk (5), retelekker (2), sappig (1), schijtegoed (1), smakelijk (6), steengoed (2), stoer (1), subliem (2), superfat (2), superbe (2), superbon (1), superzalig (2), sweet (1), te goed (1), te zalig (3), toppie (1), vet (1), vetjes (2), voor her-haling vatbaar (1), werelds (1), zeer goed (1), zeer lekker (5), zo goed (5), zot (1), zot goed (4), zot lekker (1), zotjes (2), zwaar (1)

10+

zalig (goed/lekker) (175)

goed (169)

super (-goed/lekker) (106)

wreed goed/lekker (106)

lekker (91)

keigoed/lekker (85)

bere (-goed/lekker) (62)

heerlijk (51)

'k-weet-niet-hoe goed/lekker (27)

stijf goed/lekker (26)

massa's (goed/lekker) (25)

mega (-goed/lekker) (24)

heel lekker (23)

verrukkelijk (21)

bangelijk (lekker) (14)

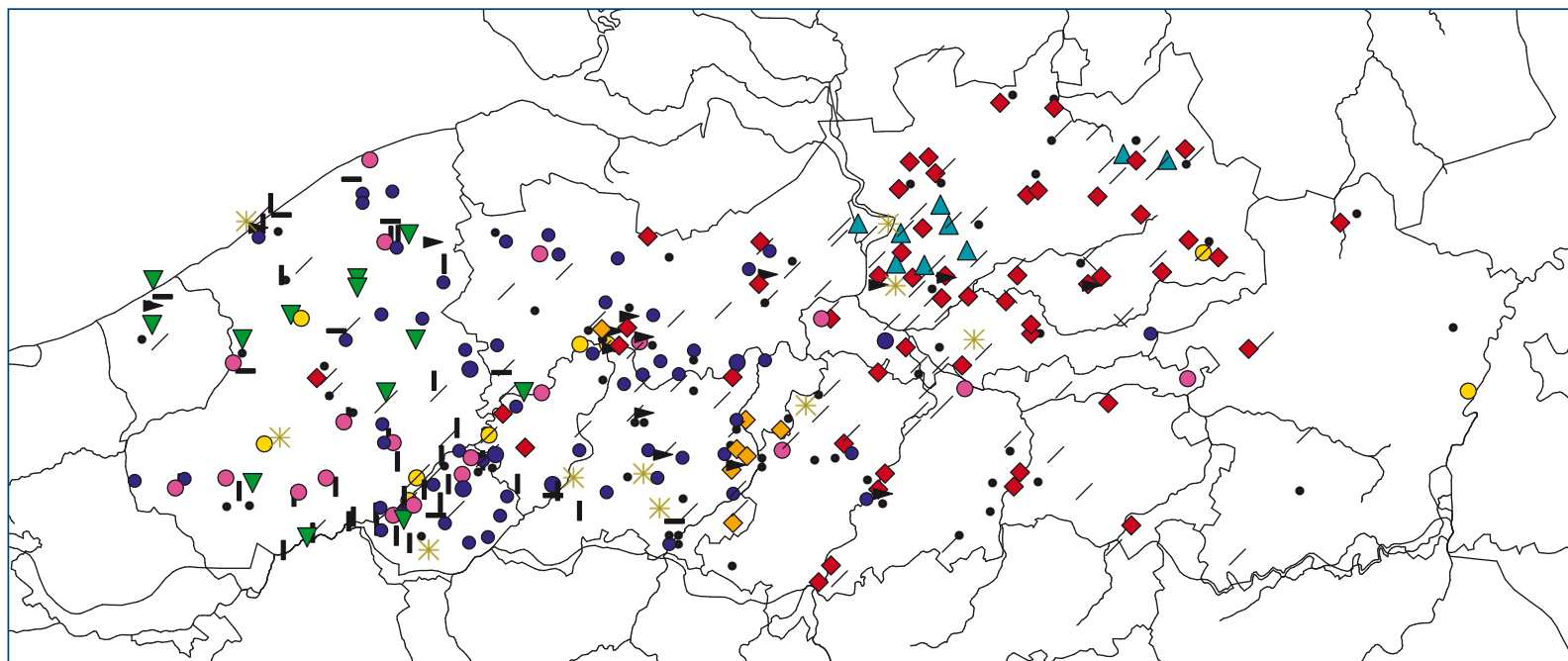
de max (14)

gruwelijk goed/lekker (13)

beestig (goed/lekker) (12)

Zeer lekker

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| ▲ bangelijk (lekker) | ● beestig (goed/lekker) |
| — massa's (goed/lekker) | ● super (-goed/lekker) |
| ┆ bere (-goed/lekker) | ／ zalig (goed/lekker) |
| ▼ stijf goed/lekker | ◆ keigoed/lekker |
| ◇ gruwelijk goed/lekker | ▶ mega (-goed/lekker) |
| ● 'k-weet-niet-hoe goed/lekker | ✱ de max |
| ● weed goed/lekker | |



Verspreiding

- ◆ Omdat dit begrip erg veel benamingen opleverde, hebben we enkel de woorden met tien of meer attestaties opgenomen op de kaart. *Goed*, *lekker* en *heerlijk* komen het meest voor, maar omdat die benamingen volgens ons niet echt jongerentaal zijn (hetzelfde geldt voor *verrukkelijk*), hebben we ze niet weergegeven op de kaart.
- ◆ Wat meteen opvalt, is dat er een aantal typisch West-Vlaamse benamingen zijn. *Massa's* (*goed/lekker*), *bere* (*-goed/lekker*) en *stijf goed/lekker* komen bijna uitsluitend in West-Vlaanderen voor, met enkele uitlopers in Oost-Vlaanderen. *Bere* wordt meestal als *beire* uitgesproken, en *stijf* als *stief*.
- ◆ Ook *'k-weet-niet-hoe goed/lekker*, *beestig* (*goed/lekker*) en *wreed goed/lekker* (meestal als *vree* uitgesproken) komen vooral in West- en Oost-Vlaanderen voor.
- ◆ *Keigoed/lekker* is duidelijk een Brabants verschijnsel, dat tot in Oost-Vlaanderen is doorgedrongen.
- ◆ *Bangelijk* werd enkel in de provincie Antwerpen opgetekend, en dan vooral rond de stad Antwerpen. *Gruwelijk* (uitgesproken als *graalijk*) daarentegen komt vooral in de Denderstreek voor.
- ◆ *Zalig* en *super* werden verspreid over heel Vlaanderen opgegeven. Ook *mega* (*-goed/lekker*) komt in elke provincie voor, behalve in Limburg, maar dat komt misschien omdat er weinig gegevens zijn voor die provincie.
- ◆ *De max ten slotte* komt verspreid op de kaart voor, maar wat wel opvalt, is dat het vooral in of rond (grote) steden is opgetekend. Zo vonden we het bijvoorbeeld in Oostende, Kortrijk, Oudenaarde, Antwerpen en Mechelen.



1. Opmerkelijk is dat jongeren voor 'zeer lekker' een groot aantal (versterkende) woorden en uitdrukkingen gebruiken die eigenlijk een negatieve connotatie hebben of ze in elk geval oorspronkelijk hadden. Tot die categorie behoren de woorden en woordgroepen: *bangelijk (lekker), beestig (goed/lekker), dodelijk, gemeen goed, geschift goed, gruwelijk goed/lekker, megabangelijk, muug (lekker), onlekker, overdreven (goed), retelekker, schijfgoed, te goed, te zalig, wreed goed/lekker, zot (goed/lekker), zotjes*.

Sommige daarvan worden gewoonlijk gebruikt voor menselijke gedragingen of gemoedstoestanden:

- ◆ **Bangelijk** betekent in de eerste plaats 'geneigd tot bangheid, gauw bang'. Tegenwoordig krijgt het in Van Dale ook de betekenis 'geweldig, fantastisch, cool'.
- ◆ **Beestig** betekent letterlijk 'beestachtig, zó als aan beesten eigen is'.
- ◆ **Dodelijk** betekent in de eerste plaats 'de dood veroorzakend', maar kan volgens Van Dale ook 'zeer hevig, in zeer hoge mate' betekenen, zoals in *dodelijk verliefd*.

- ◆ **Geschift** en **zot** wijzen op een toestand van dwaasheid of gekte. Daarnaast kan *zot* in het Belgisch-Nederlands ook 'buitensporig' betekenen, zoals in *zotte kosten* (Van Dale).
- ◆ **Wreed** en **gemeen** hebben o.a. de betekenis 'onbarmhartig, meedogenloos, hardvochtig' en **gruwelijk** betekent in de eerste plaats 'verschrikkelijk, afschuwwekkend'. Daarnaast betekent *wreed* volgens Van Dale ook 'uitermate, zeer' (weliswaar met als label 'gewestelijk, ook turbotaal') en krijgen *gemeen* en *gruwelijk* als bijwoorden van graad respectievelijk de betekenissen 'bijzonder, heel erg, zeer' en 'verschrikkelijk erg, ten zeerste'. Het bijzondere is dat de jongeren de versterkende bijwoorden in een positieve context gebruiken, wat niet het geval is voor de voorbeelden uit Van Dale: *het is wreed koud, dat is gemeen duur en hij komt gruwelijk laat*. Als bijvoeglijk naamwoord kan *wreed* volgens Van Dale in de jeugdtal ook 'geweldig, steengoed' betekenen. In ons onderzoek werd *wreed* echter enkel als versterkend bijwoord opgegeven.

- ◆ Ook **overdreven** en **te** hebben een negatieve gevoelswaarde. Ze geven aan dat iets te ver gedreven is. In de ondervraagde context is het eten m.a.w. zó goed dat het niet meer normaal is.
 - ◆ Vreemd is de opgave **onlekker**, omdat het voorvoegsel *on-* meestal gebruikt wordt om aan te geven dat iets niet of slechts in geringe mate is zoals in het grondwoord genoemd. Anders gezegd: *onlekker* betekent eigenlijk 'niet lekker'. Hetzelfde procédé zien we in *onwijs* dat 'cool' betekent. Ook **retelekker** en **schijfgoed** zijn niet meteen smakelijke woorden, maar worden waarschijnlijk gebruikt vanwege hun 'stoere' karakter.
2. Heel wat woorden zijn ontleend aan het Engels: *amazing*, *damned lekker*, *delicious*, *de max*, *fucking goed*, *jummie*, *(m)jammie*, *(n)jammie*, *superfat* en *sweet*.
- ◆ **Delicious**, **yummy** en **sweet** betekenen in het Engels ook gewoon 'lekker'.
 - ◆ **De max** is volgens Van Dale Belgisch-Nederlandse jeugdtaal voor 'het summum'. *To the max* is Engelse tienertaal voor 'absoluut, compleet, totaal'.
 - ◆ **Amazing**, **damned** en **fucking** zijn drie versterkende woorden; het eerste betekent 'verbazingwekkend' en de laatste twee 'verdomd, verdraaid'.
 - ◆ **Fat** ten slotte betekent in het Engels niet alleen 'dik', maar kan ook de positieve betekenis 'beste, goede' hebben. Zo wordt *the fat* in de dramaturgie gebruikt voor 'de beste, dankbaarste rol'. Waarschijnlijk bedoelen de jongeren echter niet *fat*, maar *phat* (met dezelfde uitspraak als *fat*). *Phat* betekent 'cool' en is volgens Urban Dictionary een letterwoord voor 'pretty, hot and tempting' (= 'knap, opwindend en verleidelijk'). Het woord zou ondertussen ouderwets klinken; het is 'slang faux pas' geworden. Onze enquête leverde ook de Nederlandse equivalenten **vet** en **vetjes** op voor 'zeer lekker'.
3. Er werden ook enkele woorden opgegeven die uit het Frans afkomstig zijn: *bon*, *bonners*, *de crème*, *delicieux*, *superbe* en *superbon*. Opmerkelijk is dat die woorden, tegen de verwachtingen in, niet in de buurt van de Franse of Waalse grens werden opgegeven.

- ◆ **Bon, délicieux, superbe** en **superbon** betekenen in het Frans '(zeer) lekker'. Voor **bonners** vonden we geen plausibele verklaring. Het is waarschijnlijk gewoon een vernederlandste afleiding van *bon*.
- ◆ In het Nederlands wordt **crème** figuurlijk gebruikt voor 'het beste, het puikje', zoals in de uitdrukking 'de crème van de Nederlandse jazzscene' (VD). Wij vroegen bij onze enquête echter om de zin 'Mmm die pizza is echt...' aan te vullen. Het gaat hier dus om een ietwat ander gebruik van *de crème*. Toch is de onderliggende betekenis van beide uitdrukkingen dezelfde: *crème* staat voor 'slagroom', wat als een lekkernij beschouwd wordt.



4. Verschillende (West-Vlaamse) jongeren vulden het voorbeeldzinnetje 'Mmm die pizza is echt...' aan met **bere**. Dat zelfstandig gebruik van *bere* is bijzonder, want in de standaardtaal wordt *bere* enkel als versterkend eerste lid in een samenstelling gebruikt. Voorbeelden daarvan zijn *berelekker* en *beregoed*, twee woorden die eveneens opdoken in onze enquête. Volgens het WNT is de afleiding *bere* van *beer* voor het eerst als versterkend lid gebruikt in de samenstelling *beresterk*. Daarna werd het woord ook aan andere adjectieven 'geplakt'.
5. Het West-Vlaamse versterkende bijwoord *stijf* behoort zeker niet enkel tot de jongerentaal, maar wordt ook algemeen gebruikt in de dialecten uit die provincie. In 'Taal in stad en land - West-Vlaams' (Devos en Vandekerckhove) lezen we zelfs dat *stijf* het meest verspreide en meest gebruikte versterkende bijwoord is in het West-Vlaams. We vinden het ook in De Bo, die de voorbeeldzinnen 'het regent stijf', 'ze is stijf rijk' en 'dat bier is stijf goed' geeft.

PINTJE

Welke benaming gebruik je onder vrienden voor **een glas bier**?

Vul aan: *Voor mij een ... aub!*

5+

pint(je) (608)

pinke (24)

pils(ke) (23)

bierke/biertje (20)

pot (bier) (13)

jupke (9)

glazen boterham (8)

drieëndertiger (7)

bok (6)

ribbeke (5)

vaas (5)

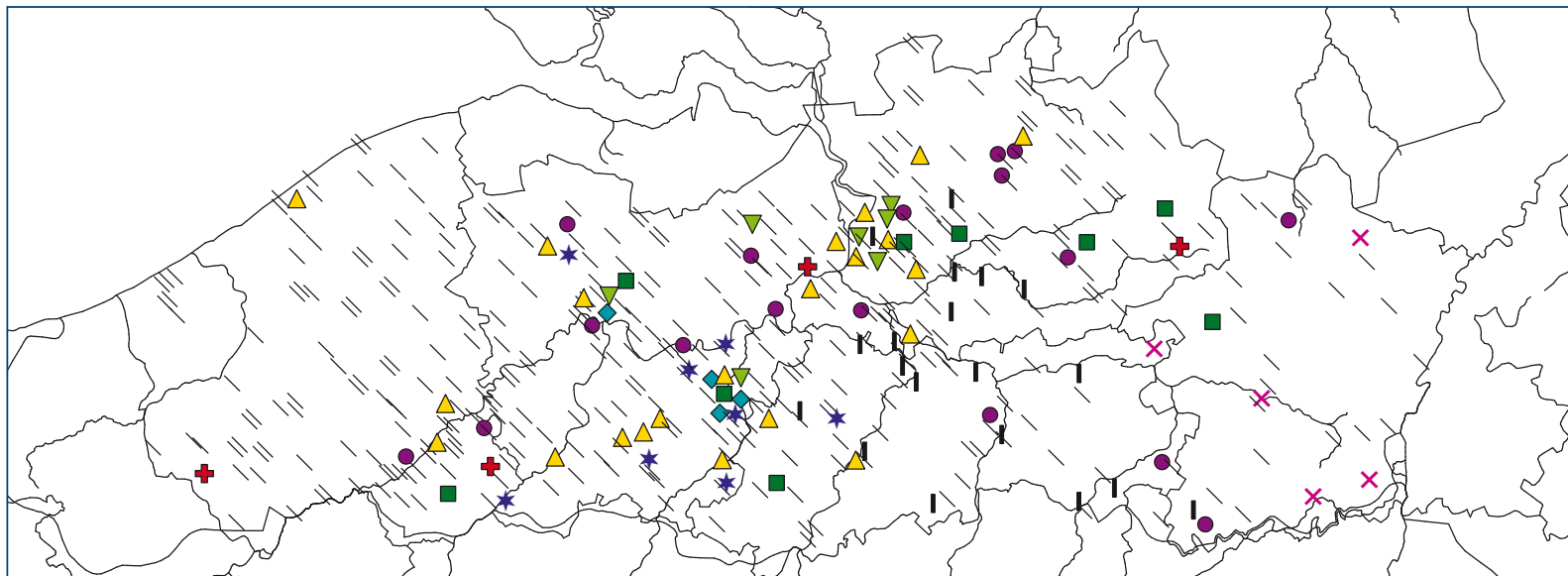
beest (1), bier (4), blondje (1), buzze (1), cara (1), cerveza (1), chope (1), chopeke (2), drasjke (1), fleske (2), fluit (1), fluitje (1), frisse (3), gebaar: pink opsteken (3), glaasje (1), glas (1), glas alcohol (1), glas bier (4), glazen vriend (1), globje (1), goeie (1), goudgele pretcilinder (1), helles (1), jup (1), jupi (1), jupiler (2), jupilereke (1), kaffezeik (1), klep (2), klepke (1), klinkaard (1), oor (1), pinkje (3), pint bier (4), stek (1), stella (1), stellake (1), teugje (1), van dat geel met van dat wit op (1), zuiper (1)

Verspreiding

- ◆ *Pint* en *pintje* komen het meest voor. Opmerkelijk is de uitspraakvariant *pinke*, die een mooi geconcentreerd gebied vormt, dat zich uitspreidt over Vlaams-Brabant en het zuidwesten van Antwerpen. In West-Vlaanderen (behalve in het uiterste zuidoosten) is het *pintje* koning; er komt in die provincie haast geen enkele andere benaming voor.
- ◆ De Oost-Vlaamse pint wordt op heel wat verschillende manieren besteld. De benamingen *pot (bier)* en *ribbeke* komen (bijna) uitsluitend in die provincie voor. Ook *pils(ke)* komt vaak voor in Oost-Vlaanderen, net als in het westen van de provincie Antwerpen.
- ◆ Jongeren uit de stad Antwerpen spreken van een *glazen boterham*, een benaming die ook in het Oost-Vlaamse Gent, Aalst en Sint-Gillis-Waas voorkomt.
- ◆ *Bok* is een typisch Limburgse benaming.
- ◆ *Bierke/biertje*, *vaas* en *jupke* (van *Jupiler*) komen verspreid op de kaart voor. Het begrip *drieëndertiger* staat niet op de kaart, omdat die benaming te specifiek is. Niet elke pint is een drieëndertiger.

Pintje

- | | | | |
|---|------------|---|-----------------|
| ∖ | pint(je) | ■ | jupke |
| | pinke | ▼ | glazen boterham |
| ▲ | pils(ke) | ◆ | ribbeke |
| ★ | pot (bier) | + | vaas |
| ● | biertje | × | bok |



1. **Pils** ontleent zijn naam aan de Tjechische stad Plzeň (in het Duits: Pilsen), waar in 1842 voor het eerst een helder, goudkleurig bier gebrouwen werd. Daarvóór waren alle bieren donker of troebel. Bij de nieuwe brouwmethode gebeurde het gisten bij koude temperaturen, in plaats van in een warme omgeving. Via Duitsland veroverde het pilsbier de hele wereld. Vandaag is meer dan 90% van de bierconsumptie gebrouwen volgens de Pilsener methode.
2. **Pint** was oorspronkelijk een oude maateenheid voor vloeistoffen. De grootte kon verschillen naargelang van de streek, de tijd of hetgeen men afmat. De hoeveelheid was meestal ongeveer gelijk aan een halve liter. *Pint* onderging daarna een betekenisuitbreiding en kon ook 'kan of pot die een pint kan inhouden' betekenen. Vandaag wordt in Vlaanderen vooral het verkleinwoord *pintje* gebruikt voor 'een glas pilsbier'. In Vlaams-Brabant en het zuidwesten van Antwerpen voegt men aan *pint* het suffix *-ke* toe, maar omdat het verkleinwoord *pintke* onmogelijk uit te spreken valt, zegt men er gewoon *pinke*. Het gebruik om een pintje te bestellen door zijn pink op te steken, is ontleend aan deze vormvariant.

3. Sommige benamingen hebben als benoemingsmotief het voorwerp waarin het bier wordt gedronken. *Fleske*, *fluit(je)*, *glas/glaasje*, *glazen boterham*, *glazen vriend*, *klep(ke)*, *oor*, *pot*, *ribbeke* en *vaas* behoren tot die categorie.

- ◆ **Fluit** wordt volgens het WNT en Van Dale gebruikt voor een 'hoog, naar de voet spits toelopend drinkglas'.
- ◆ **Ribbeke** verwijst volgens een van de jongeren die dat woord invulde naar het geribbelde glas onderaan een bierglas.
- ◆ Ook **klepke** en **oor** verwijzen naar onderdelen van het bierglas. Een *klep* is volgens Van Dale een 'deksel, sluitstuk op een opening, dat door een scharnier aan het voorwerp is bevestigd en daardoor open- en dichtslaan kan'. In het WNT krijgt *klep* o.a. de meer specifieke betekenis: 'scharnierend deksel (lid) van een drink- of schenkan, flapkan'. Vroeger waren sommige bierglazen van een tinnen *klep* voorzien. Die glazen hadden dan ook meestal een handvat of *oor*.

- ◆ Van Dale vermeldt **vaas** in de betekenis 'glas in de vorm van een smalle vaas waarin bier wordt geschonken' en voegt eraan toe dat vooral het verkleinwoord *vaasje* gebruikelijk is.
- ◆ **Glazen boterham** en **glazen vriend** zijn twee ietwat grappige benamingen, gevormd op basis van metonymie. De eerste ontleent haar naam aan de voedzame eigenschap van bier (volgens sommigen zou een pint evenveel calorieën bevatten als een boterham) en de tweede aan het feit dat de bierdrinker zijn pint als een vriend beschouwt. We zouden **goudgele pretcilinder** in dezelfde categorie kunnen onderbrengen. Ook die benaming drukt op een nogal plastische manier de appreciatie voor het pintje uit.

4. Enkele benamingen zijn ontleend aan een vreemde taal. **Cerveza** en **chope** komen respectievelijk uit het Spaans en het Frans. *Cerveza* betekent 'bier' (maar kan ook voor 'glas bier' gebruikt worden) en *chope* betekent zowel 'bierglas' als 'glas bier'. De benamingen **bok** en **helles** zijn ontleend aan het Duits. In de Duitse stad Einbeck wordt al sinds de 15^{de} eeuw Einbecker Bier ge-

produceerd. In het Beierse dialect werd dat al gauw als *Ainpöckisch Bier* uitgesproken, vervolgens als *Ainpöck* en ten slotte door volksetymologie als *Ein Bock*. *Bok* betekende dus oorspronkelijk 'glas bokbier'. In Nederland is Bokbier (naar het recept uit Einbeck) het bekendste speciaalbier. Ook *helles* komt uit het Duits. *Hell* is Duits voor 'licht, helder' en *Hellesbier* betekent er in informele taal '(een glas) licht bier, pils' (Van Dale DN). Hetzelfde naamgevingsmotief vinden we in het Nederlands bij het woord *klare* voor 'jenever'.



5. Andere benamingen verwijzen dan weer naar een bepaald merk van bier: **cara**, **jupiler** (met de varianten **jup**, **jupi**, **jupke**, **jupilereke**), **stella** (met **stellake**) en waarschijnlijk ook **bok**. Dat **jupke** het vaakst voorkomt, is niet verwonderlijk. Jupiler heeft in België het grootste marktaandeel van alle pilsbieren. Het bier ontleent zijn naam aan het plaatsje Jupille-sur-Meuse (een deelgemeente van Luik), waar het gebrouwen wordt. Stella Artois wordt gebrouwen in Leuven. Het bier kwam oorspronkelijk op de markt als kerstbier onder de naam *Stella*, Latijn voor 'ster'. Artois is de naam van de brouwersfamilie die het bier produceerde. Cara Pils is een goedkoop pilsbier dat in België verkocht wordt, maar waar de naam vandaan komt, is niet bekend.
6. **Teugje**, **zuiper** en misschien ook **globje** verwijzen naar het drinken van het bier. Een teug is een hoeveelheid drank die men in één keer in de mond neemt. Vreemd is dat **zuiper** hier niet verwijst naar degene die drinkt, maar naar dat wat gedronken wordt. Naar de etymologie van **globje** is het gissen. Misschien is het een onomatopée, die het geluid nabootst van het (ad fundum) leegdrinken van een pint?
7. **Blondje**, **frisse** en **goeie** verwijzen naar eigenschappen van het pintje. Het bier is blond van kleur, smaakt het best wanneer het fris gedronken wordt en is verfrissend als dorstlesser. De uitdrukking *een frisse pint* hoor je dikwijls op café. *Een goeie* wordt wel vaker gebruikt voor alcoholische dranken, maar dan vooral voor sterkedrank.
8. Naar de verklaring van *beest*, *buzze*, *drasjke*, *klinkaard* en *stek* is het raden:
- ◆ **Beest** verwijst misschien naar het feit dat het bier 'beestig' van smaak is (zie ZEER LEKKER) of naar het feit dat mensen die te veel pintjes drinken wel eens het beest durven uit te hangen.
 - ◆ **Buzze** werd opgegeven in West-Vlaanderen, waardoor we er vanuit kunnen gaan dat het eigenlijke woord *beurs* is. Mogelijk verwijst dit woord naar het voorwerp waaruit het bier gedronken werd (wat dan de vorm van een beurs zou hebben), ofwel heeft het iets te maken met de uitdrukking *beurs geven*, wat 'zich krachtig inspannen' betekent. *Buzze geven* zou dan in deze context gebruikt worden voor 'stevig

drinken'. De uitdrukking *beurs geven* heeft te maken met het opdraaien van een petroleumlamp. Men moest de beurs (= de lont) naar boven draaien om de lamp heviger te doen branden. Andere verwante uitdrukkingen zijn *katoen geven* en *sajet geven*, waarbij *katoen* en *sajet* eveneens verwijzen naar de lont van zo'n lamp.

- ◆ **Drasjke** is waarschijnlijk een uitspraakvorm van *dretsjke*. *Dret(s)* wordt in sommige dialecten gebruikt voor 'vloeibare brij' en *dretsen* of *dressen* betekent volgens Van Dale 'veel op straat lopen', wat vaak de bijklank 'veel op café gaan' heeft.
- ◆ **Klinkaard** krijgt in Van Dale enkel de verklaring 'soort van baksteen', maar was volgens het WNT vroeger ook een benaming voor een oude munt en voor een soort vaartuig. Wellicht verwijst *klinkaard* in onze betekenis gewoon naar het klinken van de glazen.

- ◆ **Stek** is volgens het WNT o.a. een bijvorm van *stuk*, in de betekenis 'boterham'. We hebben hier dus mogelijk te maken met hetzelfde benoemingsmotief als bij *glazen boterham*, al lijkt ons dat wel vergezocht.



OP CAFÉ GAAN

Hoe zeg je **een glas gaan drinken op café?**

Zin om vanavond ...?.

aan de toog gaan hangen (2), afzakken naar het café (1), bratsen (1), cantussen (1), de toog doen (1), een achterover gaan slaan (2), een feestje gaan bouwen (1), een feestje zetten (1), een gaan getten (1), (een) gaan heffen (2), een gaan klieven (1), een gaan nemen (1), een gaan nippen (1), een gaan schaven (1), een gaan scheppen (1), een gaan schoppen (2), een gaan zjatten (1), een klepke nemen (1), een (naam van café)-ke zetten (1), een gaan opdoen (1), een pint gaan nemen (1), een potje verzetten (1), een stapje zetten (1), een terrasje doen (1), eentje blazen (1), eentje gaan nuttigen (1), faire un pot (1), gaan boemelen (1), gaan pilsen (2), gaan pullen (3), gaan stappen (2), gaan tjolen in de stad (1), gaan tooghangen (2), (iets) gaan boissoneren (2), iets gaan kapen (1), kuipen (1), laizen (1), met de benen gaan zwieren (1), naar het dorp gaan (1), naar het plein gaan (2), naar (naam café) gaan (3), naft gaan bijtanken (1), op de lappen gaan (4), op schok gaan (1), op stap gaan (1), op zwier gaan (1), pinten blazen (1), plezier maken (1), scheef gaan (1), spetsen (1), uitzetten (3), van sortie gaan (1), voortgaan (2), wanna go for a drink? (1), zich bezatten (1), zijn zinnen verzetten (1)

5+

(X) (gaan) drinken (414)

X gaan pakken (152)

X (gaan) zuipen (59)

op café gaan (50)

weggaan (26)

uitgaan (16)

een cafeetje doen (13)

X gaan schellen (7)

naar het café gaan (6)

(gaan) pintelieren (6)

doorzakken (5)

(gaan) boozen (5)

Om de kaart overzichtelijk te maken, hebben we een aantal uitdrukkingen samengenomen:

(X) (gaan) drinken

drinken

een goeie gaan drinken

een glas (bier) gaan drinken (op café)

een pint(je) gaan drinken (op/in het café)

een pot drinken

een(tje) gaan drinken (op/in het café)

gaan drinken

iets gaan drinken (op café)

X gaan pakken

een gaan pakken (in het staminee)

een pint(je) gaan pakken

een pot/potten gaan pakken

een(tje) gaan pakken

iets gaan pakken

X gaan schellen

een klepke gaan schellen

een pint gaan schellen

vazen gaan schellen

X (gaan) zuipen

een glas gaan zuipen op café

een pint(je) (gaan) zuipen (op café)

een(tje) (gaan) zuipen (op café)

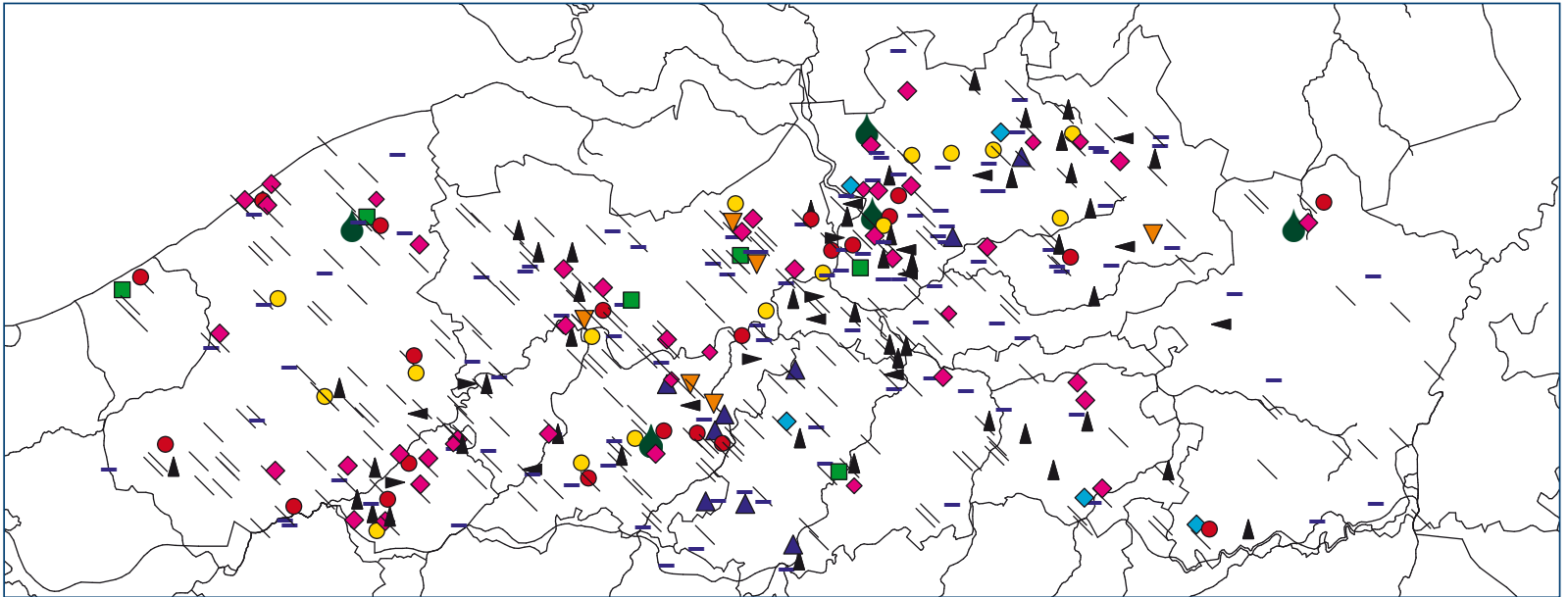
iets (gaan) zuipen (op/in het café)

Verspreiding

- ◆ Vlaamse jongeren die op café gaan, spreken meestal af om *iets te gaan drinken* (182 attestaties), om *een te gaan drinken* (184 attestaties) of om *een te gaan pakken* (86 attestaties). Deze woordgroepen en nog een aantal varianten erop, komen verspreid over Vlaanderen voor.
- ◆ *Een pot/potten gaan pakken* staat afzonderlijk op de kaart, omdat de uitdrukking een mooi gebied vormt rond de grens van Oost-Vlaanderen en Vlaams-Brabant. Dat de benaming vooral daar voorkomt, is niet verwonderlijk, aangezien ook *pot (bier)* voor 'pintje' vooral in die streek voorkomt. Ook in Antwerpen komt het twee keer voor.
- ◆ In Oost-Vlaanderen spreekt men soms ook van *een gaan schellen* (Gent), *een pint gaan schellen* (Waasland) of *een klepke (gaan) schellen* (Denderstreek). De jeugd uit het Kempense Mol spreekt van *vazen schellen*.
- ◆ *Uitgaan, weggaan* en *pinteliëren* komen (op een paar uitzonderingen na) enkel voor in de provincies West-Vlaanderen, Oost-Vlaanderen en Antwerpen.

Op café gaan

- | | | | |
|---|------------------------------|---|--------------------|
| ∖ | x (gaan) drinken | ● | uitgaan |
| - | x (gaan) pakken | ● | weggaan |
| ▲ | een pot/potten (gaan) pakken | ● | doorzakken |
| ▼ | x (gaan) schellen | ● | op café gaan |
| ■ | (gaan) pintelleren | ▲ | naar het café gaan |
| ◆ | x (gaan) zuipen | ▲ | een cafeetje doen |
| ◆ | gaan boozen | | |



1. Ook hier vinden we benamingen die ontleend zijn aan het Frans (*faire un pot*, (iets) gaan *boissoneren*, *van sortie gaan*, *laizen*) of het Engels ((gaan) *boozen*, *wanna go for a drink*).

◆ *Boire/prendre un pot* betekent in het Frans 'een glas drinken'. **Faire un pot** wordt gebruikt in de uitdrukking *faire un pot d'adieu*, wat 'een afscheidsborrel geven' betekent.

◆ **Boissoneren** is waarschijnlijk gevormd vanuit het idee dat 'drinken' in het Frans *boissoner* is, afgeleid van het substantief *boisson*, 'drankje'. Dat is natuurlijk niet correct, want 'drinken' is in het Frans *boire*.

◆ In **van sortie gaan** herkennen we het Franse *sortie*, dat in bepaalde uitdrukkingen 'uitgaan, weggaan, uitstapje' betekent, bijvoorbeeld in *une sortie de famille*, 'een gezinsuitstapje' of *faire une petite sortie*, 'een wandelingetje maken'. Voor het algemenere 'uitgaan, de stad in gaan', gebruikt men doorgaans het werkwoord *sortir*.

◆ Het feit dat **laizen** met *ai* geschreven werd, doet ons vermoeden dat het afgeleid is van *à l'aise*, 'op het gemak'. *Gaan laizen* zou dan zoiets betekenen als 'rustig iets gaan drinken, zich ontspannen'.

◆ **Boozen** is een vernederlandsing van het Engelse *to booze*, wat 'zuipen, hijsen' betekent. Ook in het Engels is het gebruik beperkt tot de informele omgangstaal.

◆ Met **Wanna go for a drink?** nodig je in het Engels iemand uit om samen iets te gaan drinken. *Wanna* is een verkorte vorm van 'want to', die enkel in informele (spreek)taal gebruikt wordt.

2. Een groot deel van de uitdrukkingen zijn gevormd volgens het stramien: ((X) + (gaan) + een werkwoord met de betekenis 'drinken') waarbij X staat voor *een(tje)*, *iets* of een substantief met de betekenis 'pintje'. Met andere woorden: in deze uitdrukkingen ligt de nadruk op het feit dat iemand die op café gaat dat hoofdzakelijk doet om daar iets (meestal bier) te drinken. De benamingen voor 'pintje' werden al besproken in het vorige artikel. Hier bespreken we de werkwoorden:

- ◆ Zowel **pakken** als **nemen** betekenen volgens Van Dale '(m.b.t. spijs en drank) tot zich nemen, nuttigen', zoals in 'een borrel nemen, een kop koffie pakken'.
- ◆ Het gebruik van **getten** is moeilijk te verklaren. Het werkwoord staat noch in Van Dale, noch in het WNT. Uit opvragingen van het WVD blijkt wel dat *getten* in Oost- en West-Vlaanderen een dialectwoord is voor 'snel lopen'. Waarschijnlijk komt dit *getten* van het substantief *get(te)*, dat o.a. 'slobkous' betekent. Naar analogie met *getten* 'snel lopen' vermoeden we dat *getten* in de uitdrukking *een gaan getten* geïnterpreteerd moet worden als 'snel drinken, gulzig drinken'. Een andere mogelijke verklaring is dat *getten* verwant zou zijn met het Engelse *to get*, in de betekenis 'verschaffen, voorzien'.
- ◆ **Heffen** betekent 'omhoog brengen, tillen' en wordt volgens Van Dale (net als de uitdrukking *het glas heffen*) ook gebruikt voor 'drinken'. Vandaar dat sommige cafégangers het pintelieren wel eens vergelijken met gewichtheffen.
- ◆ Het gebruik van **klieven** lijkt op het eerste gezicht wat vreemd, omdat we bij *klieven* vooral denken aan de betekenis 'kloven, spijten', zoals in *hout klieven*. *Klieven* roept daarbij echter ook altijd de gedachte op aan een vlugge beweging. Volgens het WNT treedt die krachtige, snelle beweging zelfs op de voorgrond (en de gedachte aan het scheiden van iets op de achtergrond), wanneer men *klieven* gebruikt met water of lucht als object. We vermoeden dat *klieven* in de uitdrukking *een gaan klieven* hier dus ongeveer dezelfde betekenis heeft als *getten*, nl. 'snel drinken, gulzig drinken'.
- ◆ De huidige betekenis van **nippen** is volgens Van Dale 'een klein teugje drinken van, even de mond zetten aan'. Die verklaring klinkt wat vreemd, omdat *op café gaan* eerder de gedachte oproept aan 'veel drinken' dan aan 'een klein slokje drinken'. In het WNT lezen we echter dat *nippen* vroeger vooral gezegd werd van drinkebroers. Dat wordt geïllustreerd door de voorbeeldzin 'En slaeprigh mens die wat te veul enipt heit' (= 'Een slaperig mens die wat te veel gedronken heeft').

- ◆ Voor **schellen** en **schaven** is er niet meteen een passende oplossing voorhanden. Beide woorden krijgen noch in het WNT, noch in Van Dale een verklaring die we onmiddellijk in verband kunnen brengen met 'een pint drinken'. Toch menen we een verband te zien tussen de twee. *Schellen* betekent in de eerste plaats 'van de schil ontdoen' en *schaven* 'de ruwe delen van iets wegnemen, dat wat overmatig is wegnemen'. In beide gevallen wordt er van een bepaald voorwerp dus iets verwijderd, om het klaar te maken (voor consumptie). We moeten *een gaan schaven* en *een gaan schellen* dus vermoedelijk zien als metaforische uitdrukkingen, waarin *een* (= een glas bier) vergeleken wordt met een vrucht die eerst *geschild* of *geschaafd* wordt om ze daarna op te eten (of in ons geval: leeg te drinken). Met wat fantasie zou *schellen* dan kunnen slaan op het ontkurken van een bierflesje (cf. het dialectwoord *scheelke* voor 'kroonkurk') en *schaven* op het afschuimen van de versgetapte pint, al zijn dit natuurlijk slechts hypothesen.



- ◆ *Scheppen* betekent in **een gaan scheppen** waarschijnlijk hetzelfde als in de uitdrukkingen *adem scheppen* (= uitrusten, op verhaal komen) en *een luchtje scheppen* (= zich in de buitenlucht begeven), nl. 'tot zich trekken, opnemen' (WNT).

- ◆ Het werkwoord *zjatten* in **een gaan zjatten** is waarschijnlijk afgeleid van het dialectwoord *zjat* voor 'kopje', wat op zijn beurt afkomstig is van het Franse *jatte* 'kommetje'.
 - ◆ **Een potje verzetten** kan gevormd zijn naar analogie van *bergen (werk) verzetten*, wat 'enorm veel doen, enorm veel werk aankunnen' betekent. Met andere woorden: wie een potje kan verzetten, is een stevige drinker.
 - ◆ *Blazen*, zoals in **eentje blazen** en **pinten blazen**, werd volgens het WNT vroeger in gemeenzame taal gebruikt voor 'drinken'. Het Franse *souffler* had trouwens ook die betekenis.
 - ◆ *Kappen* is volgens Van Dale gewestelijke taal voor 'kiepen, omkiepen, storten'. **Iets gaan kappen** is hier kort voor *iets gaan achterverkappen*, waarbij *achterverkappen* dan net als *achteroverslaan* 'snel of achter elkaar uitdrinken' betekent. De uitdrukking **een gaan achteroverslaan** werd trouwens ook opgegeven.
 - ◆ Bij **pullen** lezen we in het WNT: 'drinken, in de zin van te veel drinken'. Het werkwoord zou afgeleid zijn van het substantief *pul*, wat 'kan, kruik' betekent.
 - ◆ **Pinteliëren** is volgens Van Dale Belgisch-Nederlandse spreektaal voor 'veel bier drinken'. **Pilsen**, afgeleid van *pils*, betekent wellicht hetzelfde.
3. Ook de plaats waar men iets gaat drinken, wordt vaak gebruikt, bv. **aan de toog gaan hangen**, **afzakken naar het café**, **een terrasje doen**, **naar het plein gaan**, **op café gaan**, enzovoort. Opmerkelijk is de opgave **een (naam van café)-ke zetten**.
 4. **Bratsen** staat noch in Van Dale noch in het WNT. Het woord blijkt typisch Limburgs te zijn. In enkele Limburgse idiotica (waaronder de Hasseltse en de Tongerse 'diksjeoner') lezen we bij *bratsen*: 'altijd op straat rondlopen'. Ook het substantief *brats* wordt gebruikt, nl. voor iemand (meestal een vrouw) die veel op straat loopt. We vonden op een Limburgse weblog ook de uitdrukking *op de brats gaan*, wat volgens de auteur 'een dagje weggaan' betekent.

5. De enquête levert ook veel woorden en uitdrukkingen op die eigenlijk meer algemeen 'uitgaan' betekenen:

- ◆ In **een stapje zetten**, **gaan stappen** en **op stap gaan**, heeft *stap* de betekenis 'wandeling' (WNT). Van Dale verklaart *op stap zijn* als: 'aan de boemel zijn' en *stappen* als '(informeel) cafés bezoeken, uitgaan, boemelen'. Dat werkwoord wordt meestal gebruikt in de uitdrukking *een nachtje/avondje stappen*. De informant gaf *een stapje zetten op*, maar meestal zegt men *een stapje in de wereld zetten*.
- ◆ **Boemelen** wordt volgens Van Dale vooral gezegd van studenten die hun tijd doorbrengen met uitgaan en de kroegen aftopen. De link met *boemelen* in de betekenis '(van een trein) telkens stoppen, niet opschieten' is gauw gelegd...
- ◆ **Tjolen** betekent letterlijk: 'dolen, rondzwerfen, voortgaan zonder te weten waar men terecht zal komen'. Het woord is volgens het WNT mogelijk verwant met *sukkelen*.

- ◆ **Op de lappen gaan** en **op schok gaan** krijgen in Van Dale allebei de verklaring 'aan de zwier gaan'. Volgens Van Dale staat *lap* (in de uitdrukking) op het brede gedeelte van de schoenzool, een betekenis die vroeger in Vlaanderen gebruikelijk was voor *lap*. In het WNT lezen we dat het werkwoord *lappen* gebruikt wordt voor 'drinken', bijvoorbeeld in de uitdrukking *drank in zijn lijf (naar binnen) lappen*. *Schok* is ontleend aan het Duitse *Schuck* 'jaarmarkt', dat teruggaat op het Jiddische *sjuk*. De oorspronkelijke uitdrukking was *uitgaan op de schok*, dat 'op avontuur gaan, op kermis reizen' betekende.
- ◆ **Op zwier gaan** krijgt in Van Dale de betekenis 'cafés, nachtclubs, enz. bezoeken'. Het is een typisch Vlaamse uitdrukking; in de Nederlandse standaardtaal zegt men *aan de zwier gaan*. *Zwier* is afgeleid van het werkwoord *zwieren*, wat volgens het WNT 'her- en derwaarts gaan, rondlopen, dwalen' betekent, maar ook: 'zich slingerend, zwaaiend, waggelend, zigzaggend voortbewegen als gevolg van onvoldoende kracht, uitputting en in het bijzonder van dronkenschap'.

◆ **Uitgaan, weggaan** en **voortgaan** betekenen respectievelijk 'naar buiten gaan', 'zich verwijderen' en 'voorwaarts gaan', maar werden door de jongeren ook alle drie opgegeven voor 'op café gaan'. **Uitgaan** krijgt in Van Dale de verklaring 'restaurants, cafés, schouwburgen e.d. bezoeken'. Opvallend is dat het aantal attestaties voor **weggaan** (26) beduidend hoger ligt dan voor **uitgaan** (16). Dat komt waarschijnlijk doordat **uitgaan** in jongerentaal de bijgedachte 'naar fuiven of dancings gaan' heeft, terwijl **weggaan** meer algemeen gebruikt wordt voor 'op stap gaan'. Ook de opgave **voortgaan** is opmerkelijk. Jongeren gebruiken dat woord waarschijnlijk omdat het gewestelijke taal is voor weggaan in de betekenis 'heengaan'. Het vreemde is echter dat ze **weggaan** in deze context niet als 'heengaan', maar als 'op stap gaan' concipiëren. Het feit dat **voortgaan** maar twee keer werd opgegeven, bewijst dat dit woord nog niet zo goed in de jongerentaal is ingeburgerd als **uitgaan** en **weggaan**. Ook **uitzetten** werd opgegeven. Het woord wordt volgens Van Dale gewestelijk gebruikt voor 'op weg gaan'.

7. **Cantussen** is afgeleid van het substantief *cantus*, een zang- en drinkfeest voor studenten.



TIPSY

Hoe zeg je **een beetje zat zijn**?

Ik kan niet goed tegen de drank, na een glaasje wijn voel ik mij al ...

10+

(beetje) tipsy (172)

(beetje) licht(jes) (117)

(beetje) in de wind (95)

(beetje) zat(jes) (75)

(beetje) aangeschoten (50)

(beetje) scheef (33)

(beetje/licht) dronken (33)

licht in de kop/in het hoofd (31)

draaien/draaierig (18)

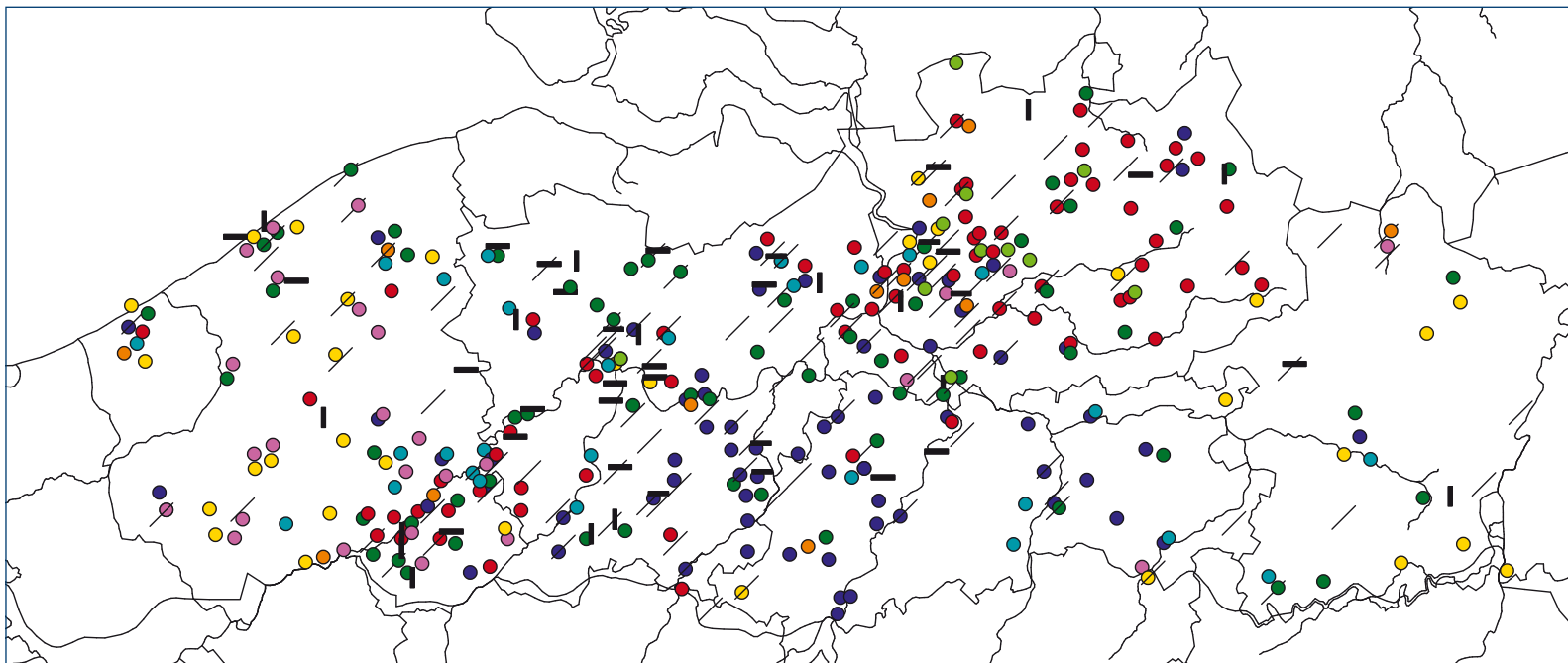
(beetje) weg (14)

murg (11)

aangeslagen (2), aardig (1), (beetje) canard (3), (beetje) happy (3), beetje kroot (1), beetje lazarus (1), (beetje) leutig (5), beetje melk (1), (beetje) mul (3), (beetje) teut (4), beetje tiereliere (1), (beetje) tureluut (4), beetje tuut (1), (beetje) uit de haak (3), beetje wiiliii (1), belabberd (1), beneveld (2), beschonken (7), bevlogen (1), bezopen (3), blozen (1), bruin (1), dipsy (2), dizzy (7), door de neus (2), draailings (1), droezelig (1), duizelen (2), duizelig (1), één te veel ophebben (1), flapigeol (1), flu (1), gaan (1), gaga (1), geestig (2), gelanceerd (1), gelijk een woosy (1), gielachtig (1), goed (1), groggy (5), halfzat (1), het al (in je hoofd) voelen (4), high (2), hoog in den bol (1), in andere sferen. (1), in hogere sferen (1), in the mood (1), kegel (2), krik (1), krom (1), lam (1), (licht) banaan (2), lichtjes in de wolken (1), lollig (1), minder (1), moe (1), niet (echt) goed (2), niet meer op zijn benen kunnen staan (en varianten) (3), niet meer zo olympisch (1), nogal toe (1), onder de piet uit (1), onnozel (2), onnuchter (1), oozy (1), op wolkjes lopen (1), peel (2), pips (2), plezant (2), prettig (dicht) (2), redelijk schijte (1), roze olifanten zien (1), scheel (7), slecht (1), sleren (1), tof (1), tureluur (2), tuutuut (1), van de kaart (1), verblijd (1), vrolijk (3), wat dicht (1), wat veel op (1), wasted (1), wazig (1), wiewu (1), woeptiedoe (1), woozy (3), zacht (2), zattekes (6), zo zat als een patat (1), zot (1), zwanzerig (1), zweven (5), zweverig (2)

Tipsy

- / (beetje) tipsy
- (beetje) aangeschoten
- (beetje) in de wind
- (beetje) licht(jes)
- (beetje) scheef
- (beetje) weg
- (beetje) zat(jes)
- (beetje/licht) dronken
- murg
- licht in de kop/in het hoofd
- draaien/draaiurig



Verspreiding

- ◆ Omdat er voor dit begrip veel benamingen zijn opgegeven, zijn enkel die met tien attestaties of meer opgenomen op de kaart.
- ◆ Vlaamse jongeren die wat te veel gedronken hebben, voelen zich (*een beetje*) *tipsy*. Die Engelse term is met 172 attestaties veruit de meest gebruikte benaming uit de jongerentaal om een toestand van lichte dronkenschap te beschrijven.
- ◆ Het standaardtalige *dronken* wordt vooral in de West-Vlaamse jongerentaal veelvuldig gebruikt. Ook *aangeschoten*, eveneens standaardtaal, komt vooral in die provincie voor. Dat laatste woord komt ook in de provincies Antwerpen en Limburg vrij vaak voor.
- ◆ De benaming *murg* (meestal als *murreg* of *meureg* uitgesproken) is typisch voor de provincie Antwerpen. Het woord is elders niet opgegeven, behalve in Gent.
- ◆ Ook *weg* komt vooral in Antwerpen voor, met daarnaast ook een paar attestaties verspreid over heel Vlaanderen.
- ◆ *In de wind* is eveneens in heel Vlaanderen bekend, maar een opvallend grote concentratie attestaties zien we in het midden van ons taalgebied.
- ◆ Voor de benaming *lichtjes* onderscheiden we twee grote gebieden: de provincie Antwerpen met daarbij aansluitend het Waasland en het gebied dat zich uitstrekt van de streek rond Kortrijk tot Gent.



Opmerking: Omdat er voor TIPSY heel wat benamingen zijn, worden de opgaven *aangeschoten, lazarus, zat(jes), dronken, beneveld, beschonken, bezopen, halfzat*, en *onnuchter* hier niet besproken. Ze betekenen ook in de standaardtaal gewoon 'dronken'. De jongeren hebben er meestal een *beetje* of *licht* voorgezet, omdat er naar een toestand van lichte dronkenschap werd gevraagd.

1. De jongeren gebruiken heel wat benamingen die ontleend zijn aan het Frans (*canard, flou*) of het Engels (*happy, tipsy, dipsy, dizzy, gelijk een woosy, groggy, high, in the mood, oozy, wasted, woozy, woeptidoe*). Bovendien blijkt dat van die woorden vaak ook de Nederlandse tegenhanger bestaat. Dat is bijvoorbeeld het geval bij *flou* (naast *wazig*), *happy* (naast *vrollijk*) en *dizzy* (naast *draai-erig*).
- ◆ **Canard** komt mogelijk van de Franse uitdrukking *être trempé comme un canard* (letterlijk: 'onder water staan als een eend'). Die uitdrukking betekent volgens Van Dale FN 'zo zat zijn als een (verzopen) kat'.
 - ◆ **Woozy** betekent in het Engels 'aangeschoten, lichte-

lijk beneveld'. De verwante woorden **woosy** en **oozy** die door de jongeren werden opgegeven, staan niet in Van Dale EN, maar we vonden wel een verklaring op de website Urban Dictionary. Een woos is volgens dat woordenboek een sul, een slappe kerel, een doetje. Vlaamse jongeren gebruiken het woord *woosy* inderdaad meestal in die betekenis. Ze zeggen dan bijvoorbeeld: 'Amal, ge zijt nogal ne woosy' tegen iemand die zich als een doetje gedraagt. *Ooze* wordt door het online woordenboek verklaard als 'zich in een oncontroleerbare toestand bevinden door het gebruik van verdovende middelen'.

- ◆ **Tipsy**, het populairste woord uit de enquête, betekent ook in het Engels 'aangeschoten, lichtjes dronken'. Het is afgeleid van het werkwoord *to tip*, wat 'schuinzetten, uit zijn evenwicht brengen' betekent. **Dipsy** wordt op Urban Dictionary verklaard als 'the state between drunk and tipsy'. Het lijkt ons inderdaad aannemelijk dat *dipsy* een contaminatie is van *drunk/dronken* en *tipsy*. Mogelijk heeft ook het bestaan van het woord *dip* (zoals in *een dipje hebben*) invloed gehad op de woordvorming.

- ◆ **Wasted** (letterlijk 'versleten, kapot, verspild') wordt in Van Dale EN ook verklaard als 'onder de drugs/alcohol, dronken, high'. Het adjectief is afgeleid van het werkwoord *to waste*, wat 'verslijten, verspillend handelen' betekent.
 - ◆ **In the mood** wordt in het Engels meestal gevolgd door een voorzetsel; men zegt: *in the mood for/to*, wat 'in de stemming voor/om' betekent. In het Nederlands kan *in the mood* wel perfect op zichzelf gebruikt worden. Volgens Van Dale mag je zelfs *in de mood* zeggen. Het betekent dan 'in de (juiste) stemming zijn'. De jongeren hebben dit woord waarschijnlijk opgegeven omdat iemand die lichtjes aangeschoten is, zich vaak prettig voelt (zie verder).
 - ◆ **Woepidoe** is een vernederlandsing van het Engelse *whoop-de-do*, wat volgens Van Dale EN slang is voor 'uitbundigheid, luidruchtige verwarring, viering'. *Woep(s)* en *woepie* staan ook in Van Dale. *Woep(s)* wordt gebruikt voor een plotse gebeurtenis (bv. '*Woep(s), hij viel op de grond*') en *woepie* is een uitroep van vreugde. Het zijn alle klankexpressieve woorden.
2. Opvallend is dat de jongeren verscheidene woorden opgegeven hebben die eigenlijk gewoon op een vrolijke toestand, op het zich goed voelen wijzen: **goed, happy, leutig, geestig, giechelachtig, lollig, plezant, prettig, tof, verblijd** en **vrolijk** behoren tot die categorie. Verwonderlijk zijn die opgaven niet, want iemand die wat 'in de wind' is, voelt zich meestal vrolijk.
 3. Anderzijds hebben de jongeren ook een hele groep negatieve woorden opgegeven, die wijzen op een toestand waarin men zich slecht voelt: *aangeslagen, belabberd, niet (echt) goed, pips, slecht, aardig, minder, moe, krik, lam* en *schijte* behoren tot die groep. Iemand die zijn staat van dronkenschap met een van die woorden omschrijft, heeft waarschijnlijk al iets meer op dan een persoon die dat met de woorden onder punt 2 doet.
- ◆ **Aardig** heeft in de standaardtaal een positieve connotatie, want het betekent 'bevallig, liefvallig', maar in het dialect kan het ook een negatieve gevoelswaarde hebben. Het betekent dan 'ongesteld, onpasselijk'. We mogen ervan uitgaan dat de jongere uit Herzele die het woord opgaf, die laatste betekenis bedoelde.

- ◆ **Belabberd** betekent ‘ellendig, beroerd, miserabel’. Het woord is afgeleid van het Middelnederlandse *belabberen*, wat ‘bevullen’ betekende en verwant is met *lebberen* ‘hoorbaar drinken, slobberen’.
 - ◆ **Krik** en **pips** betekenen ongeveer hetzelfde. *Krik* krijgt in Van Dale de verklaring ‘een beetje ziek’ en *pips* ‘lusteloos, bleek, zwak’. *Krik* zou afgeleid zijn van het werkwoord *krikken* (‘een krakend geluid maken’), dat op zijn beurt een klanknabootsing is. *Pips* is afkomstig van *de pip hebben*, waarbij *pip* een vogelziekte is.
4. Opmerkelijk is dat de jongeren een reeks woorden hebben opgegeven die klanknabootsend of klankexpressief zijn: *gaga*, *krik*, *wiiiii*, *wieuw*, *woeptidoe*, *tiereliere*, *tureluut*, *tureluur*, *tuut*, *tuutuut* en *teut* behoren daartoe. We noemen zulke woorden onomatopeeën. Voor de verklaring van *woeptidoe* en *krik*, zie punt 1 en 3.
- ◆ **Gaga** betekent volgens Van Dale ‘kinds, halfwijs’. Het woord bootst babygeluiden na en suggereert zo het terugvallen in het kinderstadium.
 - ◆ Ook **wiiiii** en **wieuw** zijn vermoedelijk onomatopeïsch gevormd. Iemand die zich *wiiiii* of *wieuw* voelt, geeft aan dat hij zich wat zweverig, licht in het hoofd voelt. Het woord wordt in die context vooral in spreektaal gebruikt en gaat dan dikwijls gepaard met het draaien van de ogen en/of het hoofd. We vinden in het WNT heel wat verwante woorden. *Wieuw* wordt volgens dat werk gezegd van wind ‘die kwaad is’ en *wieuwen* is een benaming voor het geluid van de uil (volgens Van Dale: van jonge katjes). De betekenis van *wiewauwen*, nl. ‘zich gedurig heen en weer bewegen; slingeren, wiebelen, zwaaien’, sluit nog dichterbij onze betekenis ‘dronken’.
 - ◆ **Tureluut** en **tureluur** zijn ofwel in het Nederlands klanknabootsend gevormd, ofwel in het Frans en daarna door het Nederlands overgenomen uit die taal (WNT). *Tureluur/tureluut* werd in het Middelnederlands gebruikt om de heldere klanken van een fluit, een vogel of een orgel na te bootsen. Vervolgens ontstonden ook het substantief *tureluur/tureluut*, met o.a. de betekenis ‘eentonig deuntje’ en ‘humeur’ (in de uitdrukking *uit zijn tureluur zijn*) en het adjectief *tureluur/tureluut* met de

betekenis 'dol, gek' en 'dronken'. Volgens het WNT zijn de vormen op *-uut* typisch Vlaams. Dat geldt ook voor de betekenis 'dronken', aangezien die niet is opgenomen in Van Dale en in het WNT het label 'gewestelijk in België' krijgt. Van Dale vermeldt wel *tureluurs*, met de betekenis 'buiten zichzelf, dol'.

- ◆ **Tierelier** is duidelijk verwant met *tureluur* en *tureluut*. Het woord wordt gebruikt om een opgewekt muzikaal geluid na te bootsen. In het eerste deel van het woord herkennen we het werkwoord *tieren*. Uit dit *tierelier* ontstond het werkwoord *tierellieren*, dat ons dichterbij de betekenis 'tipsy' brengt. Het evolueerde nl. van de letterlijke betekenis 'een opgewekt geluid maken' naar 'pret maken, aan de zwier gaan' (WNT).
- ◆ **Teut** in de betekenis 'dronken' krijgt in Van Dale het label 'informeel' en in het WNT 'gewestelijk'. Het is een onomatopée, net als het werkwoord *teuten*, waarvan het is afgeleid. *Teuten* betekent enerzijds 'treuzelen, prutsen' en anderzijds 'babbelen, kletsen'. **Tuut** en **tuutuut** (een reduplicatie van *tuut*) zijn waarschijnlijk gevormd uit *teut*, met klankverandering onder invloed van *tureluut* en *tureluur*.

5. Naast **in de wind zijn** ('licht beschonken zijn') hebben de jongeren ook uitdrukkingen en zegswijzen opgegeven die in de standaardtaal eigenlijk iets anders betekenen dan 'dronken zijn' en uitdrukkingen die ze zelf wat aangepast hebben:

- ◆ **In de wolken zijn over iets** en **in hogere sferen verkeren** betekenen volgens het Idioomwoordenboek van Van Dale (IVD) hetzelfde, nl. 'zeer blij zijn over iets en daar helemaal van vervuld zijn'. *In de wolken* vinden we ook terug in de uitdrukking *met zijn hoofd in de wolken lopen*, dat 'zich niet in de werkelijkheid bevinden, helemaal vervuld zijn van blijdschap, verliefdheid of opwindning' betekent. Het IVD voegt er nog aan toe: 'Het gaat hier altijd om een tijdelijke toestand die gevolgd wordt door een ontzuivering'. **Op wolkjes lopen** betekent ongeveer hetzelfde als de andere uitdrukkingen met *wolken*, maar werd vreemd genoeg in geen enkel spreekwoordenboek teruggevonden. De opgave **in andere sferen** is waarschijnlijk gewoon een variant op *in hogere sferen*.

- ◆ **Van de kaart zijn** betekent volgens IVD ‘overstuur zijn, in de war zijn’. De uitdrukking is volgens dat werk vergelijkbaar met de verouderde uitdrukking *de kaart kwijt zijn*, wat ‘zijn macht en invloed kwijt zijn’ betekent.
- ◆ **Het hoog in de bol hebben** krijgt in IVD de verklaring ‘hoge ambities hebben, verwaand zijn’. *Bol* staat in de uitdrukking voor ‘hoofd’ en meer bepaald voor het verstand dat erin zit.
- ◆ **Uit de haak zijn** is Belgisch-Nederlands voor ‘niet in de vereiste of gewenste toestand of orde zijn’ of ‘uit de toon vallen’ (Van Dale).
- ◆ **Melk zijn, kegel zijn** en **door de neus zijn** komen niet als zodanig in de spreekwoordenboeken voor, maar we hebben wel uitdrukkingen gevonden waarin *melk*, *kegel* en *neus* voorkomen en waarop de opgaven mogelijk gebaseerd zijn. *Door de neus geboord* is volgens het Alcoholisch Spreekwoordenboek een Vlaamse uitdrukking voor ‘dronken zijn’. De uitdrukking ontleent haar ontstaan aan het feit dat iemand die dronken is, zwaar door de neus ademt. *Kegel* vinden we in dat-

zelfde woordenboek terug in de uitdrukkingen *een kegel hebben* (= ‘een flinke drankadem hebben’) en *een kegel in de kop hebben* (= ‘een kater hebben’). Mogelijk verwijst *kegel* in die uitdrukkingen ook naar de neus. Met *melk zijn* wordt misschien *van zijn melk zijn* bedoeld, een uitdrukking die ‘de kluts kwijt zijn’ betekent (Van Dale).

- ◆ De uitdrukking **onder de piet uit** die in het Belgisch-Limburgse Bocholt werd opgegeven, is in geen enkel (spreek)woordenboek te vinden.
6. Een zesde categorie opgaven die we kunnen onderscheiden, zijn woorden die op een slecht evenwichtsgevoel wijzen (*draaien, draaierig, draailings, duizelig, duizelen, niet meer op zijn benen kunnen staan, sleren, zweven* en *zweverig*) of op een onheldere geest (*droezelig* en *wazig*).
- ◆ Van Dale verwijst enkel bij **zweverig** en **wazig** naar een toestand van dronkenschap. We lezen bij *zweverig*: ‘licht in het hoofd, enigszins duizelig of bedwelmd, bv. ten gevolge van het drinken van alcohol’ en bij *wazig*:

'tijdelijk onhelder van geest, bv. door slaapdrunkenheid'. **Draaierig** en **duizelig** zijn volgens Van Dale synoniemen, die allebei 'licht in het hoofd, in een toestand dat alles voor de ogen schijnt te draaien' betekenen.

- ◆ **Sleren** is gewestelijke taal voor '(uit)glijden'. Het woord is verwant met *slee* en met het Engelse *to slide* (WNT).
- ◆ **Droezelig** staat niet in de woordenboeken, maar wel *droezig*, wat gewestelijke taal is voor 'troebel'. Het woord is verwant met *droes(em)*, wat 'onzuiver bezinksel in een vloeistof; in het bijzonder in wijn' betekent.
- ◆ Ook **lichtjes, het al in je hoofd voelen, licht in de kop** en **licht in het hoofd** sluiten enigszins aan bij deze categorie.

7. De enquête leverde ook een reeks woorden op die 'niet recht' betekenen. **Krom, scheel** en **scheef** zijn volgens Van Dale synoniemen, die alle 'niet symmetrisch, zó dat de as niet recht loopt' betekenen. De link met dronkenschap is snel gelegd: iemand die te veel opheeft, kan meestal nog moeilijk op een rechte lijn lopen. Bij *scheef* vermeldt Van Dale

expliciet dat het woord in de volkstaal gebruikt wordt voor 'drunken'. *Scheel* wordt vooral gebruikt voor de aandoening waarbij de ogen niet op één punt gericht kunnen worden. Van iemand die zat is, zegt men ook wel dat hij of zij *scheel ziet*. Die uitdrukking heeft wellicht invloed gehad op *scheel zijn*. Mogelijk moeten we ook de opgave **banana** bij deze categorie onderbrengen. De voornaamste eigenschap van een banana is namelijk dat ze krom is.

8. **Murg** (meestal uitgesproken als *murreg* of *meureg*) en **zacht** (meestal uitgesproken als *zocht*) betekenen allebei 'gaar gemaakt door koken' en '(over)rijp'. *Murg* wordt in die betekenissen alleen in de (Brabantse) dialecten gebruikt, *zacht* ook in de standaardtaal. Daarnaast betekenen beide woorden ook 'drunken', waarschijnlijk omdat iemand die te veel gedronken heeft, vergeleken wordt met voedsel dat te lang gekookt is of fruit dat overrijp is. *Murg* is volgens het WNT een bijvorm van *merg* ('beenmerg'). Het is mogelijk verwant met *murw* ('week, zacht'). Ook **mul** (letterlijk 'pulverig, los') kan volgens Van Dale in figuurlijke zin 'zacht' betekenen. Dat woord wordt echter zelden gebruikt in de betekenissen 'gaar' en 'overrijp'. Mogelijk moeten we ook de opgave **bruin** interpreteren als 'overrijp'.

9. Tot slot zijn er nog woorden die in geen van bovenstaande categorieën onder te brengen zijn: *weg*, *bevlogen*, *gelanceerd*, *kroot*, *toe*, *onnozel*, *pele*, *roze olifanten zien*, *dicht*, *zot* en *zwanzerig*.

◆ *In de kroot/krotten* zijn betekent volgens Van Dale 'dronken zijn'. **Kroot** is afkomstig van het Franse *carotte* ('wortel'). Volgens het Alcoholic Spreekwoordenboek betekent de uitdrukking letterlijk 'een hoogrode kleur (van de drank) hebben'.

◆ **Bevlogen** betekent in de standaardtaal 'wild enthousiast, geestdriftig, bezield' en heeft dus niets met 'dronken zijn' te maken. Misschien moeten we het 'vliegen' hier letterlijk nemen; dan kunnen we het woord vergelijken met opgaven als *zweverig* en *in de wolken*.

◆ Wie wat aangeschoten is, doet soms **zot**, **onnozel** of **zwanzerig**. Dat laatste woord is afgeleid van het werkwoord *zwanzen*, wat 'grappen, onzin vertellen' of ook 'gekheden uithalen' betekent.

◆ De uitdrukking **roze olifanten zien** betekent volgens Van Dale 'dingen zien die er niet zijn, hallucineren'.

◆ **Toe**, **dicht** en **weg** verwijzen waarschijnlijk alle drie naar het (gedeeltelijk) wegvallen van de verstandelijke vermogens. *Toe* en *dicht* slaan dan op het *toe* of *dicht* zijn van het hoofd, meer bepaald de hersenen en *weg* kunnen we interpreteren als: er niet meer met zijn hoofd bij zijn, niet meer bij de zaak zijn. Misschien moeten we ook **gelanceerd** op die laatste manier interpreteren, al kan dat woord even goed 'klaar om te beginnen' betekenen.

◆ De oorsprong van **peel** (uitspraak: *pele*) is niet eenduidig te verklaren. *Peel* heeft verschillende betekenissen, waarvan de bekendste wellicht 'pel, peul' is. De opgaven *de bast af* en *geschild* bij 'ladderzat' doen vermoeden dat we met die betekenis van *peel* te maken hebben. *Bast* en *schil* zijn immers synoniemen voor *pel* en *peul*. Mogelijk wordt iemand die te veel opheeft, vergeleken met een vrucht die ontdaan is van haar schil. *Peel* zou dan 'gepeld' betekenen (vgl. het Franse werkwoord *peeler*). In het vorige artikel zagen we trouwens al dat *X gaan schellen* gebruikt wordt voor 'op café gaan'. Een andere betekenis van *peel* is 'de pin of punt van een tol' (WNT). Die betekenis kunnen we dan weer linken aan de uitdrukking 'zo zat als een tol'.

ZEER DRONKEN

Hoe zeg je **zeer zat** zijn ?

Vul aan: *Hij had een halve bak bier op en was ...*

aan het doorstuiken (1), begaaid (1), bekaf (1), bien cuit (1), blind (1), boom-onnozel (1), cassé (1), comatueus (1), darm (1), de bak op (1), de bast af (1), de nek af (1), de vogels zien vallen (1), dicht (2), dood (1), door de neus (2), doorgezakt (1), een stuk in zijn bar hebben (1), een stuk in zijn klotten hebben (1), een vod (1), één zeel (1), eraan (3), eraf (4), fameus in de wind (1), fles (1), gaar (1), garrig (1), gemarineerd (1), gemot (1), gepoeperd (1), geschild (4), gevaagd (1), gezooien (1), goed gezopen (1), goed in de wind (1), goed schijte (1), (goed/helemaal) teut (7), happy (1), heel de kop in (1), (heel) peel (3), heel vort (1), helemaal toe (1), in de wind (1), in het oog van de storm (1), kan (1), kapot (2), kegel (2), kei (1), keibegaaid (1), knock-out (1), koek (1), koekeloere (2), krellendicht (1), krokkendeem (1), krom (1), kroot (1), lam (2), lazarus (3), (massa's) banaan (7), melk (1), moordend (3), moordend blind (1), muilekroot (1), muilepatat (1), muug (1), naar de klotten (2), niet meer op zijn benen kunnen staan (2), nogal van de wereld af (1), oerepoepeleere (1), oerlampatat (1), oetje petoetje (1), om zeep (1), paardenmuil (1), paardeslecht (1), patat (3), peen (2), per total (4), petrol (1), piepedoe (1), plat (2), plat liggen (2), pottendarmtoe (1), pottendicht (1), pottenjaak (1), schande (2), schelle patat (1), (schijte)bruin (9), schijtenijg (1), schraal (1), slecht (1), snul (1), spartel (1), star (1), stiepel (1), tet (1), tetteetra (1), te veel ophebben (1), toe (1), tureluut (1), tureluur (3), tuut (1), uit de haak (2), van de kaart (2), van de wereld (1), vdk = voor de klotten (1), volledig lam (1), wijd (1), wreed plezant (1), zat tot en met (1), zo zat als een aap (1), zo zat als een ei (1), zo zat als een heks (1), zo zat als een kanon (7), zo zat als een patat (2), zo zat als een toep (2), zo zat als een zwitser (1), zo zat als één (1), zo zat als iets (5), zacht (1), zwart (1), zwartjes (1)

10+

(X) zat (371)

(waaronder poepeloerezat (39))

(X) dronken (76)

(waaronder muiledronken (36))

(X) scheef (70)

(X) bezopen (44)

(X) canard (33)

muil (32)

(X) murg (29)

(X) weg (25)

poepeloere (24)

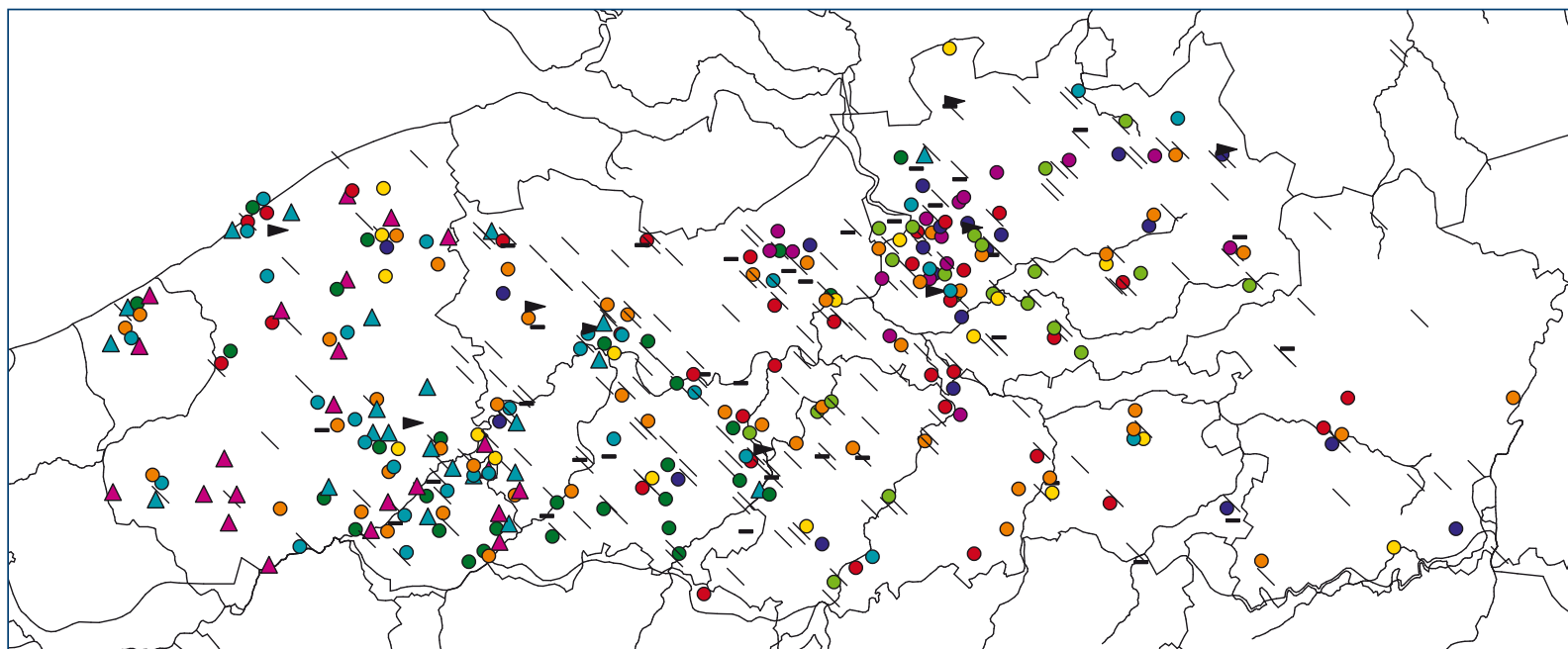
pot(ten)toe (18)

pottendarm (11)

wasted (10)

Zeer dronken

- \ (x) zat
- poepeloerezat
- poepeloere
- (x) bezopen
- (x) canard
- (x) weg
- (x) murg
- (x) scheef
- (x) dronken
- ▲ muiledronken
- ▲ muil
- pottendarm/pot(ten)toe
- ▲ wasted



Om de kaart overzichtelijk te maken, hebben we een aantal uitdrukkingen samengenomen:

(X) zat

apezat, berezat, crimineel zat, echt zat, goed zat, heel zat, keizatzat, klotezat, kotszat, 'k-weet-niet-hoe-zat, ladderzat, marginaal zat, massa's zat, megazat, muilezat, muug zat, nijg zat, paardezat, pleitezat, poepeloerezat, poepzat, pokkezat, scheelzat, scheetzat, schijjt(e)zat, schoppezat, spasjezat, spartelzat, spuugzat, stiepelzat, stijf zat, stroelezat, stront(e)zat (183), turelurezat, wreed zat, zat, zwaar zat

Poepeloerezat krijgt een aparte vermelding op de kaart, omdat ook *poepeloere* erop staat.

(X) bezopen

bezopen, flink bezopen, goed bezopen, keilbezopen, massa's bezopen, schijtebezopen, strontbezopen, totaal bezopen, straalbezopen

(X) canard

canard, geitecanard, schijtecanard, strontecanard

(X) dronken

dronken, heel dronken, ladderdranken, massa's dronken, megadronken, muiledronken, poepeloeredronken, stijf dronken, stomdronken en zeer dronken.

Muiledronken krijgt een aparte vermelding op de kaart, omdat ook *muile* erop staat.

(X) murg

goed murg, koekemurg, murg, strontemurg

(X) scheef

berescheef, goed scheef, gruwelijk scheef, heel scheef, keischeef, massa's scheef, muilescheef, retescheef, scheef, serieus scheef, superscheef, wreed scheef, zeer scheef, zot scheef

(X) weg

compleet weg, gans weg, heel weg, helemaal weg, ver weg, volledig weg, weg

Verspreiding

- ◆ *Zat* en varianten is met 371 attestaties de meest gebruikte benaming om een toestand van (zware) dronkenschap aan te duiden. *Stront(e)zat* is de meest voorkomende samenstelling.
- ◆ *Muile* en *muiledronken* zijn twee typische benamingen uit de West-Vlaamse jongerentaal. Ze komen in de andere provincies beduidend minder voor. Ook *dronken* kent het meeste attestaties in die provincie.
- ◆ Het Franse *canard* werd vooral in Oost- en West-Vlaanderen opgegeven, terwijl *bezopen* net in dat gebied minder voorkomt dan in de andere Vlaamse provincies.
- ◆ Benamingen die vooral in de provincie Antwerpen voorkomen, zijn *pottendarm*, *pot(ten)toe*, *murg* en *weg*. *Pottendarm* en *pot(ten)toe* (soms zelfs *pottendarmtoe*) kennen daarnaast ook enkele uitlopers in het Waasland; *murg* komt ook sporadisch voor in Vlaams-Brabant en *weg* komt ook hier en daar voor in heel Vlaanderen.



Sommige benamingen worden hier niet besproken, omdat ze al aan bod kwamen bij het begrip TIPSY. Daar werden ze vaak voorafgegaan door een *beetje* of *licht*. Bij ZEER DRONKEN geven de jongeren versterkende voorbepalingen, zoals *goed*, *heel*, *helemaal*, *massa's* of de minder gebruikelijke vormen *boom-*, *schijte-*, *muile-*, *paarde-* en *potte-*. De opgaven *bezopen*, *lazarus*, *te veel ophebben*, *zat* en *dronken* worden hier evenmin besproken, omdat ze ook in de standaardtaal gewoon 'dronken' betekenen.

1. Net zoals bij TIPSY hebben de jongeren ook bij ZEER DRONKEN een aantal benamingen opgegeven die ontleend zijn aan het Frans (*bien cuit*, *cassé*, *per total*) of het Engels (*knock-out*).

- ◆ **Bien cuit** (letterlijk: 'goed gebakken') is een culinaire term voor een stuk vlees dat goed doorbakken is. Koks vergelijken een steak die *bien cuit* is wel eens met een schoenzool, omdat het vlees taai en hard wordt.
- ◆ **Cassé** betekent in het Frans letterlijk 'gebroken, stuk', maar wordt in die taal ook gebruikt in de betekenis 'in trance, high'.
- ◆ **Per total** komt van het Franse *perte totale*, wat letterlijk 'volledig verlies' betekent. De uitdrukking wordt in de Vlaamse dialecten doorgaans gebruikt voor een auto die onherstelbaar vernield is. In correct Nederlands moet je daarvoor de Engelse uitdrukking *total loss* gebruiken, al zal een Vlaming dat niet gauw in de mond nemen. Iemand die zich *per total* drinkt, drinkt zich met andere woorden in de vernieling.

- ◆ **Knock-out** is een boksterm die ontleend is aan het Engels. In boksterminologie betekent het 'neergeslagen, nl. zó dat men gedurende tien seconden met een ander lichaamsdeel dan de voeten de grond raakt', maar de term wordt ook meer algemeen gebruikt voor 'buiten bewustzijn' (Van Dale). Misschien sluit de opgave **gemot** hierbij aan. Het werkwoord *motten* betekent immers: 'een mot, een klap geven'.
2. Er duiken opnieuw woorden op die wijzen op een toestand waarin men zich niet al te best voelt: *begaaid, bekaf, muug, schraal, comateus, een vod, kapot, lam*. Nog slechter ben je eraan toe wanneer je *naar de kloten, om zeep, de kop in, de nek af, dood* of *eraan bent*. Die uitdrukkingen betekenen allemaal 'dood' en/of 'kapot'. Vreemd is dat ook *eraf* werd opgegeven.
- ◆ Het werkwoord *zich begaaien* betekent in de eerste plaats '(van kleine kinderen) het in zijn broek doen', maar het kan ook 'zich te goed doen aan voedsel en drank' betekenen. Mogelijk hebben de twee betekenissen invloed gehad op het gebruik van **begaaid** voor 'zeer dronken'.
 - ◆ **Bekaf** betekende oorspronkelijk 'uitgeput door lang of hard lopen' en evolueerde naar het meer algemene 'doodop'. Het woord is ontstaan uit de uitdrukking *een paard de bek afrijden*, d.i. 'zó rijden dat het buiten adem is'. De uitdrukkingen **kapot zijn** en **een vod zijn** worden meestal gebruikt voor 'afgemat, uitgeput zijn', bijvoorbeeld na hard werk of sport. Ook **muug** slaat op vermoeidheid; het is een gewestelijke vorm van *moe*.
 - ◆ **Schraal** kan volgens het WNT ook van toepassing zijn op geestelijk gebied. Het betekent dan 'armelijk, armzalig, mager'.
 - ◆ Wie **comateus** of **lam** is van de drank, heeft zoveel gedronken dat hij (haast) niet meer bij bewustzijn is. Het opgegeven *comatueus* is eigenlijk geen correct Nederlands, maar klinkt toch vertrouwd in de oren. Waarschijnlijk komt dit doordat we in het Nederlands nog woorden op *-ueus* kennen, zoals *luxueus, majestueus* en *respectueus*. Die woorden zijn meestal ontleend aan het Frans, waar ze als *-ueux* gespeld worden.

- ◆ **Om zeep** houdt volgens het IVD verband met de oudere zegswijze *om zeep gaan*, een smoesje om een vertrek te verhullen (vgl. het huidige *een pakje sigaretten halen*). Wie *om zeep* ging, kwam dikwijls nooit meer terug, vandaar de betekenisevolutie naar 'dood zijn'.



3. De jongeren hebben ook voor ZEER DRONKEN een paar spreuken en zegswijzen opgegeven: *de vogels zien vallen*, *in het oog van de storm*, *van de wereld* en daarnaast allerlei vergelijkingen die beginnen met *zo zat als*.
- ◆ **De vogels zien vallen** betekent waarschijnlijk naar analogie van *roze olifanten zien* 'hallucineren, dingen zien die er niet zijn'.
 - ◆ **In het oog van de storm staan** wordt doorgaans gebruikt voor 'in het middelpunt van grote beroering staan', omdat men het middelpunt als 'de ergste plaats' concipieert. Toch is dit strikt genomen foutief. Ruud Hendrickx, taaladviseur van de VRT wijst erop dat het in het oog (= het centrum) van een storm eigenlijk windstil is. Wat de uitdrukking *in het oog van de storm* met 'dronken zijn' te maken heeft, is niet duidelijk.
 - ◆ **Van de wereld zijn** betekent hetzelfde als *van de kaart zijn* (zie TIPSY).

◆ **Zo zat als een Zwitser** is een typisch Vlaams gezegde. Volgens het WNT werd *Zwitser* vroeger vooral gebruikt voor huursoldaten uit dat land. In Limburg is *zweitser* ook een dialectbenaming voor 'koewachter, vee-knecht'. Wie van beide (de huursoldaat of de koewachter) de grootste drinker was en dus zijn naam gaf aan het gezegde, daar hebben we het raden naar.

◆ **Aap, kanon, ei** en **patat** zijn woorden die in wel meer vergelijkingen opduiken: bijvoorbeeld: *zo doof als een kanon/ei/patat*, *zo dom als een kanon/aap*, *zo gek als een kanon/aap*, *zo vol als een ei*, *zo lelijk als een aap*, enzovoort (zie: De Tier 1999, Het dialectenboek 5). *Patat* kan volgens de jongeren ook zonder vergelijking gebruikt worden. Je kunt dus gewoon zeggen dat je *patat* bent.

◆ **Zo zat als een toep** is waarschijnlijk een variant op de uitdrukking *zo zot als een top/tol*, die in Vlaanderen populair is. *Top* is een Vlaamse dialectbenaming voor het standaardtalige *tol*. Wie *zo zot* of *zat* is als een *top*, is als het ware dolgedraaid.

4. Opmerkelijk is een aantal woorden dat zowel op zichzelf gebruikt wordt, als als voorbepaling: *muil* (naast *muiledronken* en *muilepatat*), *poepeloere* (naast *poepeloerezat*) en *pottendarm* (naast *pottendarmtoe*).

◆ **Muil** betekent hier waarschijnlijk 'muilezel', een kruising van een paard en een ezel. Vroeger werd *muil* op zich gebruikt, zoals nu nog in het Engelse *mule*, maar tegenwoordig gebruikt men de samenstellingen *muilezel* en *muildier*. *Muiledronken* is een voorbeeld van wat taalkundige Siemon Reker dikke woorden noemt (in geleerde taal: *elativa*). Dat zijn woorden die uit twee delen bestaan: het tweede deel is een adjectief en drukt een eigenschap of kenmerk uit (in dit geval *dronken*), het eerste deel is een substantief en heeft een vergelijkende of versterkende functie (in dit geval *muil*). *Muiledronken* betekent dus: 'zo dronken als een muil(ezel)'.

◆ **Poepeloere** (qua vorm vergelijkbaar met *turlure*) is waarschijnlijk afgeleid van het werkwoord *poepelen*, een frequentatief van *poepen* dat klanknabootsend gevormd is. *Poepelen* betekent 'lawaai, drukte ma-

ken' en het afgeleide substantief *poepelarij* of *poepelderij* 'beuzelpraat'. Iemand die dronken is, durft wel eens onzin te verkopen. **Oerepoepeloere** is een versterking van *poepeloere*. Het woord werd in West-Vlaanderen opgegeven, waardoor we kunnen veronderstellen dat er aan het begin van het woord een *h* is weggevallen en *oere* dus van *hoer* komt. **Koekeloere** is wellicht gevormd onder invloed van *poepeloere*, want het woord *koekeloeren* heeft normaal heel andere betekenissen, nl. 'kraaien, kakelen', 'gluren, turen' of 'de tijd in passiviteit doorbrengen (= *zitten te koekeloeren*)' (WNT). De Bo vermeldt in zijn West-Vlaams Idiotion *koekeloeren* in de betekenis 'gekheid maken'.

- ◆ **Pottendarm** is een eigenaardig geval. Het eerste deel (= *potten*) komt ook bij andere samenstellingen voor (cf. **pottendicht**, **pot(ten)toe** en **pottenjaak**) en het tweede deel (= *darm*) werd ook op zichzelf opgegeven. Bij *darm* denken we in de eerste plaats aan ingewanden, maar volgens het WNT kan het woord bij uitbreiding ook slaan op een persoon die 'zo buigzaam is als een darm' of meer algemeen op een 'lan-

ge, dunne, buigzame buis of slang'. Waarschijnlijk ligt het concept 'slap, buigzaam' aan de basis van *darm* in de betekenis 'dronken', want wie dronken is, staat meestal niet meer zo vast op zijn benen. Het eerste lid, *pot(ten)*, is waarschijnlijk aan *darm* 'geplakt' naar analogie van de woorden *pottendicht* en *pot(ten)toe*, twee dikke woorden (zie boven) die 'zo dicht/toe als een pot' betekenen. Op Urban Dictionary wordt *pottendarm* omschreven als 'Dutch for a higher state of stonedness'. Naast *pottendarm* en *pot(ten)toe*, werd ook **pottendarmtoe** opgegeven.

5. **Gaar**, **gezooien**, **vort** en **gemarineerd** zijn woorden uit de culinaire sfeer. *Gezooien* is het voltooid deelwoord van *zooien*, een dialectwoord voor 'koken', en betekent dus hetzelfde als *gaar*. *Vort* is volgens het WNT een typische Oost- en West-Vlaamse vorm voor 'rot, overrijp'. Bij TIPSY bleek al dat een dronken persoon vaak vergeleken wordt met voedsel dat gaar of overrijp is. *Gemarineerd* wordt gezegd van vlees dat een tijdlang in alcohol (meestal wijn) gelegd is om het zachter en lekkerder van smaak te maken. Wie *gemarineerd* is, is dus goed doortrokken van de drank.

6. Opvallend is het aantal 'vulgaire' woorden en uitdrukkingen: *gepoeperd*, *goed schijte*, *schijtenijg*, *schijtebruin*, *tet*, *tettedra*, *naar de kloten* en *een stuk in zijn kloten*.

◆ **Gepoeperd** komt van *poeperen*, een frequentatief van *poepen* en betekent in de eerste plaats 'winden laten' en bij uitbreiding 'zijn behoefte doen'. Het woord is dus in zijn tweede betekenis synoniem met het eveneens vulgaire werkwoord *schijten*. Deze woorden werden waarschijnlijk opgegeven omdat iemand die erg dronken is veel naar het toilet moet en niet altijd tot daar geraakt... Mogelijk is het woord verwant met *poepeloere* (zie boven).

◆ **Een stuk in zijn kloten** hoort thuis in het rijtje uitdrukkingen *een stuk in zijn kraag*, *een stuk in zijn voeten*, enzovoort. *Stuk* wordt hier metonymisch gebruikt, voor 'de hoeveelheid die in een stuk gaat', waarbij *stuk* 'vat' betekent (VD). Het woord *kloten* wordt in het (Belgisch-)Nederlands in heel wat negatieve uitdrukkingen gebruikt, zoals *van zijn kloten maken* ('ruzie maken'), *iemand een kloot aftrekken* ('iemand bedriegen, dwarsbomen'), *iets of iemand van mijn kloten* ('van niks'), enzovoort. Ook *een stuk in zijn bar hebben* werd opgegeven.

◆ **Tet** is een gewestelijke vorm van *tiet*. Het woord, volgens het WNT klanknabootsend van aard, sloeg oorspronkelijk op de tepel van de borst, maar wordt nu gebruikt voor de hele borst. Op het eerste gezicht heeft dit woord niets met 'dronken zijn' te maken. Wellicht hebben taalgebruikers gewoon de neiging om de toestand van dronkenschap met vulgaire taal te omschrijven.

7. Tot slot nog een reeks woorden en uitdrukkingen die niet bij een van bovenstaande categorieën onder te brengen zijn:

◆ **De bast af** en **geschild** betekenen allebei letterlijk 'van de schil ontdaan, gepeld', net zoals *peel* waarschijnlijk (zie TIPSY).

◆ **Piepedoe** en **oetjepetoetje** zijn klanknabootsingen, vergelijkbaar met *tiereliere* en *woeptidoe* (zie TIPSY).

◆ Wie **fles** of **kan** is, heeft te diep in de fles of kan gekeken. Nochtans zijn het niet die voorwerpen, maar wat erin zit dat de oorzaak is van de dronkenschap.

- ◆ *Krellen* in **krellendicht** betekent waarschijnlijk gewoon 'erg, zeer'. Het werkwoord *krellen* betekent volgens het WNT 'schreeuwen of hard schreien van kregelheid'.
- ◆ **Zwart** is over het algemeen een kleur met een negatieve connotatie, cf. *zwarte gedachten* (sombere gedachten), *zwarte kledij* (rouwkledij), *zwart geld* (illegaal geld), enzovoort. Bij TIPSY werd ook al *bruin* opgegeven.
- ◆ **Doorstuiken** wijst op een slecht evenwichtsgevoel, want het werkwoord *stuiken* betekent 'neerstorten, neervallen'. Het prefix *door-* is er misschien aan toegevoegd naar analogie van *doorzakken*, wat 'te lang achter elkaar te veel alcohol drinken' betekent.
- ◆ Volgens het Alcoholisch Spreekwoordenboek is **blind zijn** een uitdrukking voor 'dronken zijn'. Daarnaast werd door de jongeren ook **moordend blind** opgegeven en **moordend**. Dat laatste woord betekent volgens Van Dale 'verderfelijk, dood en verderf brengend'.

- ◆ **Snul** komt uit het Bargoens en betekent: 'sul, sukkel, domkop' (VD).
- ◆ **Plat, plat liggen** en **gevaagd** betekenen waarschijnlijk hetzelfde, nl. 'gevloerd door de drank'. *Vagen* is een nevensvorm van *vegen* en betekent 'met een bezem of borstel de vloer schoonmaken'.



OVERGEVEN

Welke woorden of uitdrukkingen gebruik je voor **overgeven**?

Jan had te veel gedronken en heeft de hele dag lopen ...

5+

kotsen (431)

spuwen (141)

spugen (132)

braken (74)

overgeven (56)

brokken (25)

barfen (14)

gobbelen (14)

beren (8)

een calf leggen

/kalveren (6)

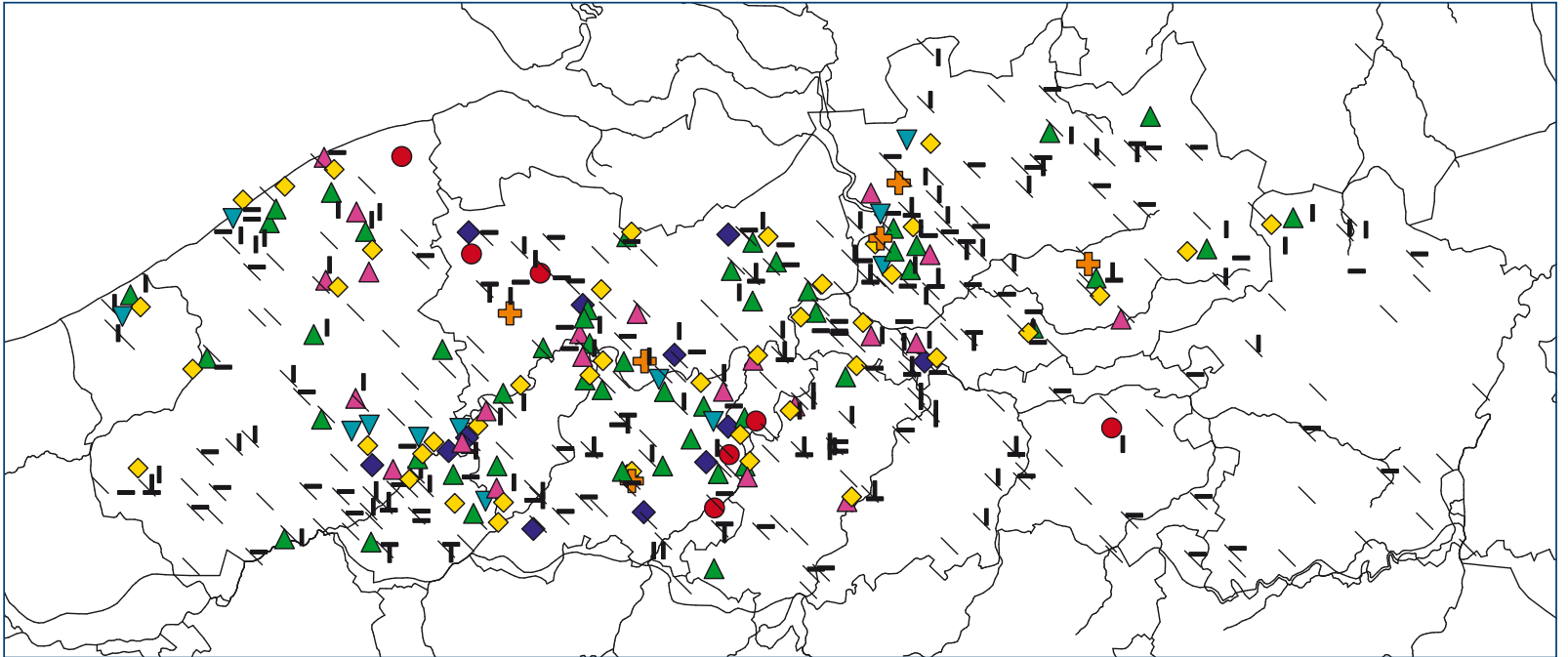
brullen (1), bulken (1), een spouwke leggen (1), gas geven (1), in de vuilbak hangen (1), koeken (1), koekskes leggen (1), maag uitspuwen (1), misselijk zijn (1), murfen (1), nekken (1), over de bek gaan (1), over de tong kakken (2), pieren (1), projectielkotsen (1), sjappen (2), spatten (1), teruggeven (1), verven (1), zeiken (1), zijn maag uitspuwen (1)

Verspreiding

- ◆ *Kotsen* is met 431 attestaties de meest gebruikte benaming voor 'overgeven'. Op de tweede plaats komen *spuwen* en *spugen*, die allebei op verschillende manieren uitgesproken worden. Voor *spugen* kregen we de varianten *spagen*, *spougen*, *spuien* en *spuigen* en voor *spuwen* werden *spawen*, *spijven* en *spouwen* opgegeven.
- ◆ *Barfen* en *beren* zijn typisch voor de Oost-Vlaamse jongerentaal. Ze komen ook een paar keer over de provinciegrens voor: *barfen* in het West-Vlaamse Waregem en het Antwerpse Mechelen en *beren* in het West-Vlaamse Knokke-Heist en het Vlaams-Brabantse Tielt.
- ◆ *Gobbelen* komt slechts sporadisch voor in West- en Oost-Vlaanderen en in de provincie Antwerpen. Het wordt ook als *gubbelen* of *geubelen* uitgesproken.

Overgeven

- | | | | |
|---|-----------|---|----------------------|
| ↘ | kotsen | ▲ | brokken |
| ◆ | overgeven | ◆ | barfen |
| — | spuwen | ● | beren |
| ┆ | spugen | + | kalf leggen/kalveren |
| ▲ | braken | ▼ | gobbelen |



Wat onmiddellijk opvalt, is dat heel wat woorden voor 'overgeven' beginnen met *b(r)* (*barfen, beren, braken, brokken, brullen, bulken*), *(s)p* (*pieren, projectielkotsen, spatten, spouwke leggen, spugen, spuwen*) of *k* (*kalveren, koeken, kotsen*). We hebben hier duidelijk te maken met klanksymboliek. De *p*, de *b* en de *k* zijn alle drie explosieven, klanken die met een 'plof' worden uitgesproken: die beginklinkers bootsen het soms plotse en hevige karakter van het overgeven na.

- ◆ **Braken, kotsen, overgeven, spugen** en **spuwen** worden ook in de standaardtaal gebruikt voor 'genuttigde spijs of drank ongewild door de mond weer teruggeven'. *Kotsen* wordt volgens het WNT alleen in platte taal gebruikt; *braken* behoort dan weer tot een hoger stijlregister.
- ◆ **Beren** is volgens het WNT een bijvorm van *baren*, die 'schreeuwen, tieren, zich aanstellen betekent'. Het woord is dus min of meer een synoniem van *brullen*, dat ook werd opgegeven. Het produceren van hevige geluiden wordt vergeleken met het voortbrengen van braaksel.

- ◆ **Brokken** betekent letterlijk 'in stukken en brokken brengen'. Vermoedelijk is de betekenis 'overgeven' ontstaan onder invloed van de vorm *braken*.
- ◆ **Kalveren** krijgt in het WNT en in Van Dale naast 'een kalf ter wereld brengen' ook de verklaring 'overgeven'. Het substantief *kalf* kan namelijk ook slaan op 'hetgeen iemand (bv. een zeezieke, of een beschonkene) uitbraakt; braaksel'. Naast *kalveren* werd ook **een kalf leggen** opgegeven.



- ◆ Hetzelfde geldt voor **koeken** en **koekskes leggen**. *Koek* slaat hier niet op een zoete lekkernij, maar op een massa die als het ware aaneengekoekt is. Van Dale geeft daarvoor de omschrijving: ‘min of meer platte, samenhangende, samengeklonterde massa’.
- ◆ **Bulken** betekent in de eerste plaats ‘boeren, oprispingen loslaten’ en wordt daarnaast ook gebruikt voor (dierlijke) geluiden. Het woord is verwant met het Engelse *to belch*, dat naast ‘boeren’ ook ‘braken’ kan betekenen.
- ◆ Volgens het WNT is **gobbelen** klanknabootsend van aard. We lezen: ‘Een woord dat kennelijk de indruk, die een vloeibare of lillende massa op de zintuigen maakt, in klanken weergeeft’. Met een persoon als onderwerp, betekent het ‘braken’, met een zaak als onderwerp ‘bobbelen, borrelen’. *Gobbelen* is verwant met het Engelse *to gob* ‘spugen’ en het Franse *gober* ‘doorzwelgen’.
- ◆ Volgens het WNT is **murf** gemeenzame taal voor ‘mond’. Het Hoogduitse *murfeln* betekende: ‘mit geschlossenen lippen kauen, wie alte zahnlose leute’ (= ‘met gesloten lippen kauwen, zoals oude mensen zonder tanden’).

- ◆ **Pieren** en **sjappen** houden waarschijnlijk verband met ‘te veel drinken (en bijgevolg overgeven)’. *Pieren* is volgens het WNT o.a. volkstaal voor ‘zwieven, nachtbraken, pierewaaien’ en *sjap* betekent ‘sterke drank, jenever’.
- ◆ Nogal plastisch zijn de uitdrukkingen **in de vuilbak hangen, zijn maag uitspuwen, spatten, projectielkotsen en over de tong kakken**. Deze hoeven wellicht geen verdere uitleg. Ook **misselijk zijn** en **teruggeven** spreken voor zich.



PROOST!

Welke uitroep gebruik je bij het **klinken van een glas**?

- ...!

5+

santé (353)

schol (208)

tsjing (tsjing) (45)

gezondheid (28)

proost (28)

prosit (16)

op je (vette) muil (13)

cheers (9)

op je bakkes (9)

toost (7)

zuipen (5)

ad fundum (2), atjeeeuuh (1), beter bier dan water, morgenochtend een kater, maar dat zijn zorgen voor later (1), er gaat hier eentje betalen, er gaat hier eentje betalen (1), drinken (1), huiuiuiui... (1), jaargh (1), jupla (4), kappen (1), ketsjing (1), kling (1), laat ze maar komen (1), méh (1), oi (1), olé (4), om ter eerst uit (1), op de vriendschap (1), op de/je gezondheid (3), op de leute (1), op het goede leven (1), op je lip (1), op je vette paptoot (1), op je voorhoofd (1), op je wezen (1), op ons (1), opletten (1), prosit corona (1), prosit senior (1), san pier san pol, liever een goeie dan één in je hol (1), schol - als je er niet van drinkt blijft hij vol (2), schol - pladijs is ook een vis (1), schol voor ons hol (1), schol - waar dat het loopt is het hol (1), schollekes (4), sloungy (1), smakelijk (2), up yours (1), viva la figa (1), vriendschap (1), yow (2)

Vespreiding

We geven bij dit begrip geen kaart, omdat er bij de verspreiding van de jongerentaal voor PROOST! niets bijzonders opvalt. Het enige wat we kunnen opmerken, is dat bijna alle benamingen verspreid over heel Vlaanderen voorkomen, met uitzondering van *zuipen*, dat enkel in Oost-Vlaanderen werd opgegeven.



1. Woorden voor 'proost!' zijn vaak ontleend aan vreemde talen: het Latijn (*ad fundum, prosit, proost*), het Engels (*cheers, tsjing (tsjing), toast, up yours* en *sloungy*), het Frans (*santé*) en zelfs het Italiaans (*viva la figa*).

- ◆ **Ad fundum** (letterlijk 'tot op de bodem') wordt gebruikt om het in  en teug leegdrinken van een glas drank te benoemen. Je kunt de uitdrukking bijvoorbeeld gebruiken (bv. *Hij dronk het glas ad fundum leeg*) of als tussenwerpsel (*Ad fundum!*); dan is het een aansporing tot drinken, een toast dus. Volgens het WNT is *ad fundum* waarschijnlijk vanuit de studententaal in het Nederlands binnengedrongen.
- ◆ **Prosit** betekent letterlijk 'het bekomme (u) wel' en komt ook uit het studenten-jargon. Tijdens een cantus (= een zang- en drinkfeest voor studenten) heft de praeses (= het hoofd van de studentenvereniging) het glas met de woorden *prosit corona!* De corona (= allen die rond de tafel zitten) antwoordt vervolgens met de heildronk *prosit senior!* Daarna bepaalt de praeses hoeveel er gedronken moet worden, dat kan bijvoorbeeld *ad fundum* zijn of *ad libitum* (= zoveel men wil). **Proost** is een vernederlandste vorm van *prosit*.
- ◆ **Cheers** is Engels voor 'proost!'. Het woord is verwant met het substantief *cheer* 'juichkreet' of 'aanmoediging' en het werkwoord *to cheer* '(toe)juichen, be-moedigen'.

- ◆ *Chin-chin* (in onze enquête **tsjing (tsjing)**) is een tweede manier om in het Engels te toosten. Het woord is klanknabootsend gevormd en beschrijft het geluid van glazen die tegen elkaar tikken. De Nederlandse tegenhanger is *kling*.
- ◆ **Toost** komt van het Engelse *toast*. Volgens Van Dale ontwikkelde de betekenis 'heildronk' zich uit die van 'geroosterd brood' doordat gekruid geroosterd brood bij en in alcoholische dranken werd gebruikt ter verrijking van de smaak. Het WNT merkt op dat *toost* ('heildronk', met oo) beter in het Nederlands is ingeburgerd dan *toast* ('geroosterd brood', met oa), dat nog steeds als vreemd aanvoelt.
- ◆ **Up yours** gaat in het Engels meestal gepaard met het omhoogsteken van de middenvinger en betekent hetzelfde als *fuck you*. Waarschijnlijk denkt de jongere dat *up yours* 'op de jouwe' betekent, hetzelfde als 'op je gezondheid' dus.
- ◆ **Santé** komt uit het Frans en betekent letterlijk 'gezondheid'. Dat het drinken op iemands gezondheid een eeuwenoude traditie is, blijkt uit volgend citaat:

Dat (de Grieken) in haer maeltijden na het wasschen van de handen terstont malkander toe-brachten den dronck der Ghesontheydt. Het welck wy wel fraeykens weten na te volgen met een grooten roomer, die wy daerom oock een Santé noemen, op eens anders gesontheyt; en dikwils tot ons eyghen ongesontheydt uyt te drincken. (WNT)

De Grieken brachten bij de maaltijd, na het wassen van de handen, een toost uit op elkaars gezondheid. Wij volgen dat na met een grote schuimende pint, die wij daarom ook een 'santé' noemen en die wij op de gezondheid van de ander en dikwijls tot onze eigen ongezondheid uitdrinken.

- ◆ **Viva la figa** (in Noord-Italië; in het centrum en het zuiden zegt men *viva la fica*) is een Italiaanse uitroep. *Viva* betekent 'leve' en wordt in het Italiaans gebruikt voor positieve uitroepen zoals *viva la pappà col pomodoro!* ('leve/op de tomatensoep!') of *viva l'Italia!* ('leve/op Italië!'). *Figa* is vulgaire taal voor 'vagina' (de letterlijke vertaling is 'vijg'). De uitdrukking *Viva la figa* betekent dus zoiets als 'Leve de kut!' Die vreemde uitroep is zeker geen standaarduitdrukking om in het Italiaans te toosten, maar wordt mogelijk wel in die context gebruikt in de Italiaanse jongerentaal.
- ◆ Voor **sloungy** is geen verklaring te vinden, zelfs niet op Urban Dictionary.

2. Sommige uitdrukkingen vermelden waarop gedronken wordt. **Op de vriendschap, op de leute, op het goede leven, op de/je gezondheid** en **op ons** zijn heildronken, waarbij men elkaar een goed leven, een goede gezondheid, enzovoort toewenst. *Leute* betekent 'pret, plezier' en is mogelijk verwant met het Latijnse *ludus* 'spel'. Iets wat vreemd zijn de uitdrukkingen **op je lip, op je bakkes, op je (vette) muil, op je vette paptoot, op je voorhoofd** en **op je wezen**, waarbij men op het gezicht of een deel ervan toost. We hebben hier wellicht te maken met schertsende stoerdoenerij. *Bakkes, muil, toot* en *wezen* zijn woorden voor 'gezicht'. *Bakkes, muil* en *toot* hebben alle drie een negatieve connotatie. *Wezen* wordt vooral gebruikt met betrekking tot gelaatsuitdrukkingen: van iemand die er slechtgezind uit ziet, zegt men in sommige dialecten dat hij of zij *een vies wezen* heeft.

3. Drinkers kunnen soms zeer creatief zijn bij het toosten. Zo geeft de uitroep *schol* aanleiding tot rijmen. We noederden: ***schol - als je er niet van drinkt blijft hij vol, schol voor ons hol, schol - waar dat het loopt is het hol***. De uitdrukking ***schol - pladijs is ook een vis*** speelt met het feit dat *schol* ook een naam is voor een vissoort. Andere

rijmende heildronken zijn: ***beter bier dan water, morgenochtend een kater, maar dat zijn zorgen voor later en san pier san pol, liever een goeie dan één in je hol***.

4. ***Atjeeuuuh, huiuiuiui, jaargh, yow, jupla, méh, oi, olé*** zijn kreten die vooral weerklinken wanneer men in groep, bijvoorbeeld op café (bier) drinkt. De hele groep houdt zijn glas in de lucht en roept gezamenlijk ***atjeeuuuh!!!, huiuiuiui!!!***, enzovoort. Ook ***laat ze maar komen*** en ***om ter eerst uit*** horen in die sfeer thuis, evenals ***drinken, kappen*** en ***zuipen***, waarbij men vervolgens de daad bij het woord voegt.



COCKTAILS MET BIER

Ken je **cocktails met bier**?

Zo ja, geef de naam van de cocktail en noem de ingrediënten.

10+

mazout = bier + cola (200)

tango = bier + grenadine (48)

sneeuwitje = bier + (witte) limonade/Sprite (40)

duikboot = bier (witbier/Duvel) + jenever (34)

spav(e)la = bier + spuitwater (32)

kievela = bier + (witte) limonade/Sprite (26)

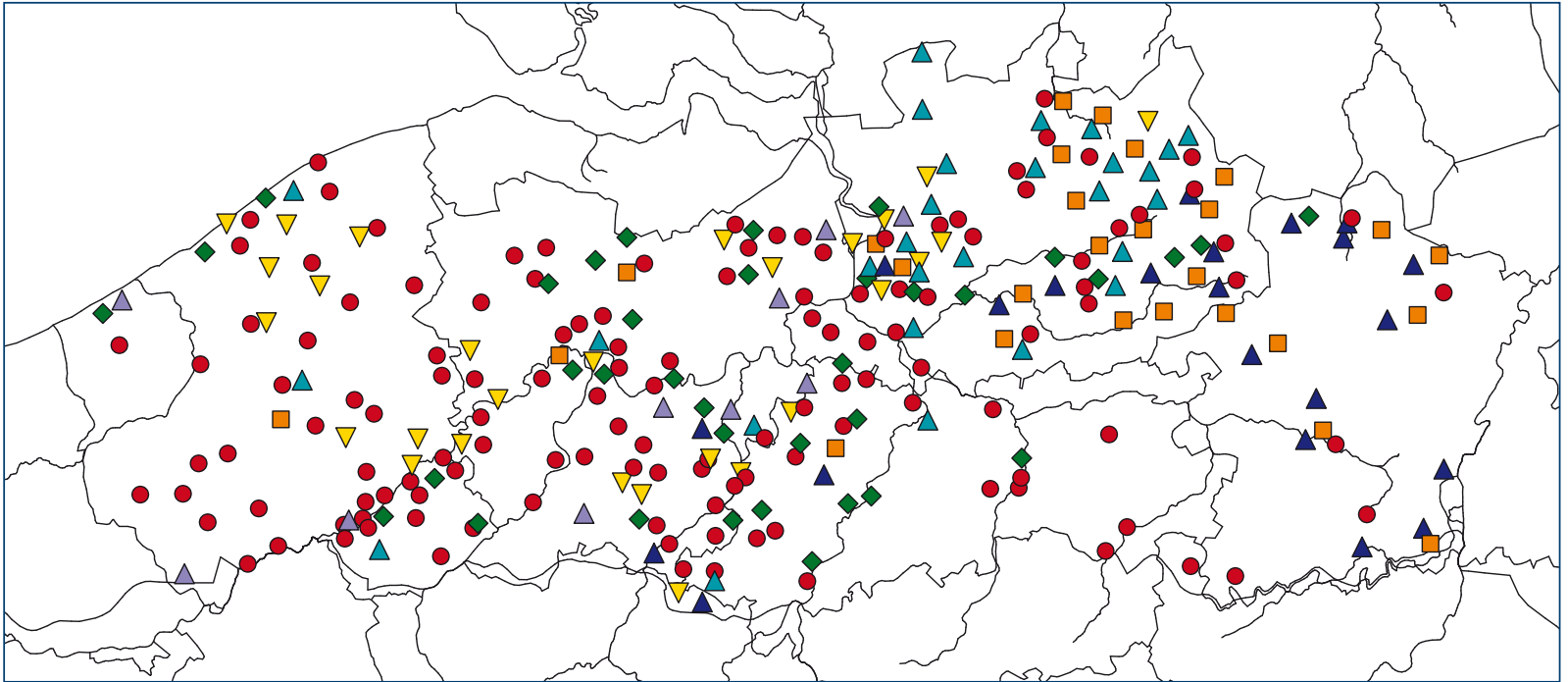
panaché = bier + (witte) limonade/Sprite (10)

Verspreiding

- ◆ *Mazout* (bier + cola) is met 200 attestaties de bekendste en wellicht meest gedronken cocktail met bier.
- ◆ Ook bier met limonade wordt in heel Vlaanderen gedronken, al verschilt de naam van deze cocktail wel van streek tot streek. Een *kievela* bestel je vooral in Limburg, de Antwerpse Kempen en de Denderstreek, een *sneeuwitje* in de provincie Antwerpen en een *panaché* in de oostelijke helft van Oost-Vlaanderen. Daarnaast komen de benamingen ook sporadisch voor buiten de genoemde gebieden.
- ◆ *Duikboot* (bier + jenever) is een cocktail die vooral in Oost- Vlaanderen, het oosten van West-Vlaanderen en rond de stad Antwerpen bekend lijkt te zijn.
- ◆ De *spav(e)la* is vooral populair in Limburg en de Antwerpse Kempen.

Cocktails met bier

- mazout = bier + cola
- ◆ tango = bier + limonade
- spav(e)a = bier + spuitwater
- ▼ duikboot = bier (witbier/duvel) + jenever
- ▲ ki(e)vela = bier + (witte) limonade/ sprite
- ▲ panaché = bier + (witte) limonade/ sprite
- ▲ sneeuwvitje = + (witte) limonade/ sprite



almierke = bier + Almdudler
 aposingo = bier + appelsiensiroop
 bielimeke = bier + limonade
 bier met vleugeltjes = bier + Red Bull
 biermonaatje = bier + limonade
 biershake = bier + vanille-ijs
 black devil = Duvel + Guinness
 bruine = Duvel + Guinness
 chokobok = bier + Cecemel
 deep brown = Guinness + wodka
 diesel = bier + Fanta
 duikboot = bier + wodka
 duikboot = Leffe + cognac
 duikboot = bier + wodka/rum/gin/...
 duiker = bier + jenever
 Duitse duiker = witbier + appeljenever
 flamingo = bier + grenadine
 ganache = witbier + Fanta
 gargantula = bier + sherry
 groene Duvel = Duvel + Pisang
 half-om-half = Rodenbach + kriek
 hoer = witbier + spuitwater
 hoerepint = bier + Pisang
 hoerepintje = bier + Blue Curaçao
 Hollandse duiker = witbier + (bessen)jenever
 jeanettenbier = pils + grenadine
 kabelaspa = bier + spuitwater
 kievela = bier + Fanta
 kievela = spuitwater + limonade
 kruvel = Duvel met kruik
 lucifer = bier + Picon
 mazout verkeerd = 1/4^e bier + 3/4^e cola
 muilezel = bier + Citroensap + gin
 panaché = bier + bruinbier
 panaché = kriek + Lambik
 panaché = bier + tafelbier

piconbier = bier + Picon
 radler = bier + limonade
 rode Duvel = rode wodka + Red Bull + Duvel
 roze olifant = bier (Duvel) + Fristi
 Russische duiker = Hoegaarden + wodka
 smos = bier + grenadine
 smoske = bier + cola
 snicken = Duvel + kriek
 soes = bier + scheutje bruin bier
 tanga = bier + grenadine
 tornado = bier + grenadine
 triptrap = Westmalle blond + donker
 vortebeek = bier + ice tea
 vuile hoer = Hoegaarden + bier (en/of cola)
 vuile witte = Hoegaarden + limonade



1. Vaak zijn de benamingen geïnspireerd op de kleur van de cocktail: **black devil** (letterlijk 'zwarte Duvel'), **bruine**, **deep brown** (letterlijk 'donkerbruin'), **groene Duvel**, **rode Duvel**, **roze olifant** (met een knipoog naar de uitdrukking *roze olifanten zien*) en **sneeuwitje** zijn daar voorbeelden van. Bij **mazout**, **diesel** en **flamingo** is er bovendien sprake van metaforiek: bier met cola en bier met limonade zien eruit als mazout en diesel, en de (onsmakelijke) combinatie van bier met Fristi kreeg de toepasselijke naam *flamingo*. Mogelijk hoort ook **soes** ('pilsbier + een scheutje bruin bier') in dit rijtje thuis. In Vlaanderen wordt **soes** vaak gebruikt voor het meer specifieke 'eclair' (= 'langwerpige, met banketbakkersroom gevulde en met chocolade bedekte soes'). Een dergelijk gebakje bestaat uit lichtbruin deeg met een streep donkerbruine chocolade erop. Met wat verbeelding lijkt de beschreven cocktail op zo'n soes.

2. **Almierke** (= 'bier met de kruidenlimonade Almdudler'), **bielimeke** en **bierrmonaatje** (beide 'bier met limonade'), zijn drie welluidende benamingen die volgens hetzelfde principe gevormd zijn: de twee dranken waaruit de cocktail bestaat, worden op een creatieve manier samengevoegd. Ook **chokobok** is zo'n samenstelling: *choko* verwijst naar 'chocolademelk' en *bok* is in jongerentaal een courante benaming voor 'pintje' (zie de bespreking van PINTJE).

3. Uit benamingen als **hoer**, **hoerepint(je)**, **jeanettenbier**, **vor-tebeek**, **vuile hoer** en **vuile wifte** blijkt het misprizen voor een mengsel van bier met frisdrank of sterkedrank. Het zijn woorden die waarschijnlijk niet gebruikt worden door degenen die die cocktails drinken, maar door de 'echte' bierdrinkers, die hun pintje 'zuiver' drinken. *Vort* is een West- en Oost-Vlaams dialectwoord voor 'rot'. Het is mogelijk via metathese ontstaan uit *vrot*, een variant van *verrot* (WNT).

4. **Duikboot** verwijst naar de manier waarop de cocktail gemaakt wordt. Men plaatst een gevuld jeneverglasje in een glas bier, dat daarna zinkt als een duikboot. Soms voegt men bij de benaming *duikboot* een nationaliteit

toe, om duidelijk te maken welke sterkedrank er bij het bier gedaan wordt, bv. **Duitse duiker** (met appelfenever), **Hollandse duiker** (met bessenjenever) en **Russische duiker** (met wodka).

5. Overige:

◆ De cocktail **bier met vleugeltjes** dankt zijn naam aan de reclameslogan: 'Red Bull geeft je vleugels', waarmee het energiedrankje Red Bull wordt aangeprezen.

◆ **Biershake** (= 'bier met vanille-ijs') werd gevormd naar analogie van *milkshake*, een drankje met melk, ijs en een smaakstof (meestal fruit).

◆ **Mazout verkeerd** (= '1/4^e bier + 3/4^e cola') doet denken aan *koffie verkeerd*, een kop koffie met meer melk dan koffie.

◆ **Half-om-half** en **smos** verwijzen naar het mengen. *Half-om-half* geeft aan dat er de helft Rodenbach en de helft kriebier gebruikt wordt, en *smos* is waarschijnlijk geïnspireerd op een *broodje smos*, dat vaak belegd is met kaas én ham.

SIGARET

Welke benamingen gebruik je onder vrienden voor **een sigaret**?

Heb je een ... voor mij?

5+

saf(ke) (338)

sigaret(je) (206)

peuk (31)

stinkstok (23)

koet (16)

paf(ke), paffer(tje) (15)

sigg(y)/siggje (11)

jar(tje) /djaar/ (8)

kankerstok(je) (7)

bucht (1), deathstick (1), eentje (1), fag (1), garu (1), guerilla (1), konijntje (1), pief(ke) (2), puffer(ke) (2), rookstokje (1), rudy (2), si (1), sigaarke (2), sigaro (1), sleur (1), slof (1), smoke (1), smoor (2), smoring (1), staf(ke) (3), stekje (1), sticky (1), stikske (1), stokske (4), teut (1), tjoep (1), toepke (1), trekstok (1)

Verspreiding

We geven ook hier geen kaart, omdat de benamingen voor 'sigaret' verspreid over Vlaanderen voorkomen en geen echte gebieden vormen binnen bepaalde streken.



De woorden *bucht*, *jar*, *paf*, *paffer*, *peuk*, *sigaar*, *smoor*, *smoring*, *teut*, *tjoep* en *toep* worden ook gebruikt voor het meer specifieke 'joint'.

1. *Bucht*, *deathstick*, *kankerstok* en *stinkstok* drukken een negatieve appreciatie uit voor de sigaret.

◆ ***Deathstick*** en ***kankerstok*** verwijzen allebei naar het feit dat roken ongezond is en je ervan kan sterven.

◆ ***Bucht*** wordt volgens het WNT in Vlaanderen gebruikt voor 'al wat van slechte hoedanigheid is, niet deugt, uitschot, ontuig'. In Noord-Nederland is het gebruik beperkt tot eetwaren. Het WNT illustreert de betekenis van *bucht* o.a. met de zin: 'Hy had voor deezen goede vrugten te koop, maar nu verkoopt hy niet als bogt' (= 'Vroeger had hij goede vruchten te koop, maar nu verkoopt hij niets dan bucht'). Ook 'bocht van tabak' is volgens het WNT een gebruikelijke uitdrukking.

2. *Sticky*, *stikske*, *staf*, *stekje*, *stokske*, *rookstokje* en *trekstok* verwijzen allemaal naar de vorm van een sigaret.

◆ ***Stick*** betekent in het Engels letterlijk 'stok', maar wordt in de Engelse jongerentaal (net als in de Nederlandse overigens) ook gebruikt voor 'marihuanasigaret'.

◆ ***Stikske*** is waarschijnlijk een vernederlandsing van *stick*, eerder dan een uitspraakvariant van *stuk*.

◆ ***Stekje*** is volgens VD gewestelijk voor 'stok'. De meest gebruikte toepassing van *stekje* in die betekenis is waarschijnlijk het Vlaamse *stekjes* voor 'lucifers'.

3. ***Si***, ***sigaarke***, ***sigaret(je)***, ***sigaro***, ***sigg(y)*** en ***siggje*** zijn afkortingen of vormvarianten van *sigaret* (of *sigaar*). Met *sigaar* bedoelt men in de jongerentaal meestal 'joint'. *Sigaar* en *sigaret* stammen af van het Spaanse woord *cigarro* en zijn waarschijnlijk via het Frans in het Nederlands doorgedrongen.

4. *Paf(ke)*, *paffer(tje)*, *pief(ke)*, *puffer(ke)*, *saf(ke)*, *sleur*, *smoke*, *smoor* en *smoring* zijn afgeleid van of verwant met werkwoorden die 'roken' beteken.

◆ ***Paffen*** wordt in het WNT omschreven als 'het geluid "paf" laten horen', bijvoorbeeld bij het hoorbaar roken van tabak. Waarschijnlijk is ***pief*** gevormd onder invloed van *paf*, want het werkwoord *piefen* komt niet voor. Het feit dat *pief* en *paf* samen voorkomen in de samen-

stelling *piefpaf* (als klanknabootsing van een geweer-schot), heeft er mogelijk toe bijgedragen dat *pief* ook in de betekenis 'sigaret' gebruikt wordt, net als *paf*.

- ◆ **Puffen** betekent algemeen 'blazen, hijgen' en wordt ook specifiek gebruikt voor 'bij het roken kleine rookwolkjes met poffend geluid uitblazen' (Van Dale).
- ◆ **Saf(ke)** is niet te vinden in Van Dale en het WNT, maar dat laatste werk vermeldt wel het woord *saffie*. Dat zou een verkorting zijn van *saffiaantje*, dat 'sigaar' of 'sigaret, in het bijzonder een zelfgerolde sigaret' betekent. De term is volgens het WNT afkomstig uit het Bargoens en de volkstaal. Oorspronkelijk sloeg *saffiaan* op een fijne, soepele leersoort, gemaakt van geiten- of schapehuiden. Die leersoort werd o.a. gebruikt voor het bekleden van sigarenkokers, vandaar dat het woord daarna ook voor de sigaar op zich gebruikt werd. De jongeren die onze enquête invulden, gaven bij de vraag naar 'roken' ook het werkwoord *saffen* op. Aangezien we dat woord noch in Van Dale en het WNT vinden, noch in de regionale woordenboeken WBD en WLD, durven we te besluiten dat *saffen* voor 'roken' een typisch 'jongerentalig' woord is.

- ◆ **Sleuren** betekent letterlijk 'trekken' en wordt in sommige dialecten ook wel gebruikt voor 'een trek nemen van een sigaret, zuigen aan een sigaret'.

- ◆ Naast **smoke** voor 'sigaret' werd bij de jongerenenquête ook het werkwoord *smoken* opgegeven voor 'roken'. *To smoke* is het Engelse werkwoord voor 'roken'. (Het begrip 'roken' werd ook opgevraagd in de jongerenenquête, maar wordt hier niet besproken, omdat het niet genoeg interessante benamingen opleverde.)

- ◆ **Smoren** in de betekenis 'tabak roken' is volgens het WNT typisch Vlaams. Bij de jongere generaties heeft *smoren* vaak de betekenis 'een joint roken', terwijl het voor de oudere generaties gewoon 'roken' betekent.

5. Overige benamingen:

- ◆ **Fag** is in het Engels een informeel woord voor 'sigaret'. Het is waarschijnlijk een afkorting van *faggot*, wat o.a. 'een bundel (aanmaak)houtjes' betekent.

- ◆ **Garu** is Marokkaans voor 'sigaret' (zie Oppier: 'Lekker belangrijk! Jongerental in Nederland').

- ◆ Naar de etymologie van **jar** (volgens de jongeren uitgesproken als /djaar/) is het raden. Mogelijk is het woord ontleend uit het Surinaams, waar *jar* 'boomstronk, stam' betekent. Het woord zou dan verwijzen naar de vorm van een sigaret. *Jar* wordt ook gebruikt in de betekenis 'joint'.
- ◆ **Peuk** betekent in het Nederlands 'kort eind van iets, stompje' en wordt wat rookwaar betreft vooral gebruikt voor een stompje dat opgerookt is. Het is dus wat vreemd dat de jongeren het als synoniem voor 'sigaret' opgeven. *Peuk* is volgens het WNT een bijvorm van *pook* en is verwant met *pok* in de betekenis 'gezwel'.
- ◆ **Slof** wordt in de standaardtaal gebruikt voor een 'langwerpig pak met een aantal pakjes sigaretten' (VD).
- ◆ **Tjoep** en **toep** zijn volgens het WNT vormvarianten van het woord *top*, dat o.a. 'toelopend, spits uiteinde, punt' betekent en **teut** is volgens VD een gewestelijke vorm van *tuit*, wat 'spits toelopend einde van een voorwerp' betekent. Deze drie woorden worden

waarschijnlijk vooral gebruikt voor een zelfgerolde sigaret of joint. Die heeft nl. vaak een spits toelopende vorm, in tegenstelling tot een gekochte filtersigaret, die recht is.

- ◆ Vreemd is de opgave van de jongensnaam **Rudy**. Misschien verwijst die naam naar Rudy Demotte, die als minister van volksgezondheid een streng antirookbeleid voerde. Bij het begrip JOINT (zie verder) werden ook de namen Danny en Roger opgegeven.
- ◆ **Koet** is ontleend aan de Franse woordgroep *coup de cigarette*, die 'peuk' betekent. Aangezien in het Frans de 'p' in *coup* niet wordt uitgesproken en de doffe 'e' wegvalt in het woord *de*, krijgt *coup de* de uitspraak 'koet'. Volgens het Woordenboek van het Asses is *koet* (diminutief *koeteken*) een dialectwoord voor 'peuk'.



JOINT

Welke benamingen gebruik je voor **een joint**?

5+

joint(je) (297)

toet(je) (43)

J(ke) (Franse uitspraak) (40)

toep(ke) (39)

petard, pet/pit (19)

saf(ke) (13)

stekkie, stick(y) (13)

sigaar (12)

toeter (11)

bout (Franse uitspraak) (10)

wiet (10)

porro (6)

pief(ke) (5)

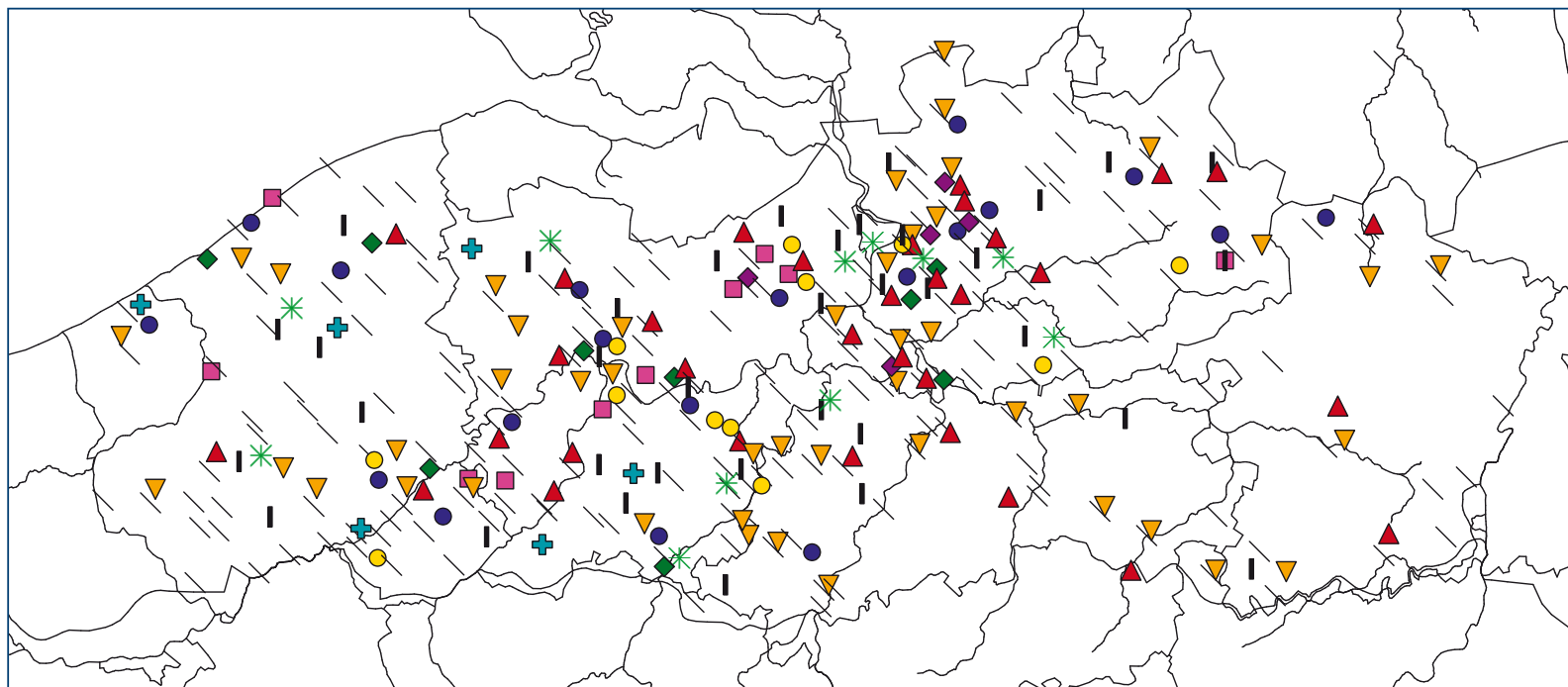
10'tje (1), 15'tje (1) banaan (1), blow (1), blower (1), blowtje (1), blunt (1), bobber (1), bucht (1), cigarillo (1), danny (1), dingske (1), doobie (1), duush (1), fabriekske (1), feep (2), frietzak (4), gerolde (1), gong (2), gras (4), groene (3), groene sig (1), groentje (1), hummez (1), jar (1), jizzer (1), kruidensigaret (1), lange (1), melangeke (1), paf (1), pateeke (1), peuk (1), pot (2), potsigaret (1), pretsigaret (1), rocko (1), roger (1), shit (1), smeurros (1), smoor (2), smoring (1), softdrugs (1), spliff (3), stokske (1), supersaf (1), taf (1), tak (1), teut (1), tipke (1), titser (1), tiitske (1), tjoep (2), toorts (1), torentje (1), trek (1), trick (1), tuit (2), tut (2), tutter (1), vriendje (1), wietrolleke (1), wietstok (1), wol (1), zwaantje (2)

Verspreiding

- ◆ *Joint*, bijna altijd met Franse uitspraak, is met 297 attestaties de meest voorkomende benaming. Alle andere opgaven scoren beduidend lager.
- ◆ De meeste benamingen komen verspreid over Vlaanderen voor.
- ◆ *Pief(ke)* is een typisch Antwerpse benaming, met één uitloper in het Waaslandse Sint-Niklaas.
- ◆ *Porro* en *bout* werden enkel in West- en Oost-Vlaanderen opgegeven.
- ◆ *Stekkie*, *stick(y)* komt nauwelijks voor in Vlaams-Brabant en Limburg, maar dat komt misschien doordat er veel minder informanten waren in die provincies.

Joint

- | | | | |
|---|------------------|---|-------------------|
| ∖ | joint(je) | + | porro |
| ┆ | J(ke) | ■ | bout |
| ▲ | toep(ke) | ◆ | sigaar |
| ▼ | toeter, toet(je) | ● | saf(ke) |
| ● | petard, pet/pit | ✱ | stekkie, stick(y) |
| ◆ | pief(ke) | | |



Verklaring drugstermen

Een **joint** is een sigaret van tabak vermengd met hasj of marihuana. Jongeren spreken meestal niet van *marihuana*, maar van *weed* of *wiet*.

Zowel hasj als weed is afkomstig van de vrouwelijke hennepplant, de **cannabis sativa**.

Bij **hasj** gebruikt men de hars van de plant. Die wordt verkregen door de bloemtoppen te koelen en ze daarna door een zeef te schudden. De harskorrels vallen dan van de bloemen door de zeef. Daarna perst men deze korrels samen tot plakken of blokjes hasj. Hasj is een lichtbruine tot zwarte substantie.

Wanneer de bloemtoppen van de plant worden gedroogd en verkruid, spreken we van **weed**. Weed ziet eruit als fijne tot grove thee en varieert in kleur van grijsgroen tot groenbruin.

(Bron: www.druglijn.be)

Opmerkingen

- Sommige van de benamingen (en de bijhorende verklaringen) die hier worden besproken, lijken op het eerste gezicht misschien wat vergezocht. Het is echter belangrijk om te beseffen dat jongeren heel creatief zijn in het bedenken van woorden die met drugs te maken hebben. Getuige daarvan onderstaand fragment uit 'Lekker belangrijk! Jongerentaal in Nederland' van Maaïke Oppier:

Hij heeft zelfs met zijn vrienden een codetaal. Dat kan het omdraaien van woorden zijn, maar het kunnen ook nieuwe, zelfbedachte woorden zijn voor bestaande begrippen. 'Zodat we gesprekken kunnen voeren zonder dat iemand het kan begrijpen (...)'. Niet dat hij ze nodig heeft, maar voor drugs bestaan wel 'een miljoen woorden'. "Lai" dat is coke. "Liko", dat is ook coke. Dat stond eerst voor kilo. "Sos", uit de film *Scarface*. "Nippie", "wittie". "Pirkies" zijn pillen. Net als "snoepjes", "smarties". Dat ontstaat puur uit lijfsbehoud. De politie moet dat slang ook goed bijhouden." (p.24)

- Voor *bucht*, *jar*, *sigaar*, *peuk* en *pief*: zie het begrip SIGARET. *Feep* (uitspraak /fiep/?) is mogelijk een anagram van *pief*.

1. Heel wat benamingen verwijzen naar de vorm van de joint: *frietzak*, *lange*, *stekkie*, *sticky*, *stokske*, *tak*, *tipke*, *tjoep*, *toep(ke)*, *toeter*, *toet(je)*, *toorts*, *torentje*, *teut* en *tuit*. Mogelijk verwijzen ook *tut*, *tutter* en *zwaantje* naar de vorm.

◆ Een joint wordt meestal schuin opgerold, waardoor hij de vorm van een puntzak of tipzak heeft. De woorden *frietzak*, *tipke*, *tjoep*, *teut*, *toeter*, *toorts*, *torentje* en *tuit* verwijzen naar die vorm.

- **Tjoep** en **toep** zijn volgens het WNT vormvarianten van *top*, dat de betekenis 'uiterste punt of gedeelte in de hoogte, oorspronkelijk wellicht van een min of meer spits toeloopend voorwerp (...)' krijgt. De vorm *tjoep* komt volgens het WNT enkel nog in de Zuid-Nederlandse dialecten voor. **Tuit** heeft ongeveer dezelfde betekenis als *top*, nl. 'spits toelopend einde van een voorwerp' (VD). **Teut** is een gewestelijke uitspraakvariant van *tuit*.

- Een **frietzak**, een **toeter**, een **toorts** en een **toren** zijn alle spitsvormige voorwerpen. **Toet(je)** is mogelijk een verkorting van *toeter(tje)*. Waarschijnlijk verwijst

ook **zwaantje** naar het uiterlijk van zo'n witte, dikgerolde joint. Uit die naam blijkt bovendien een positieve waardering voor het roesmiddel, wat ook het geval is bij de benamingen **pretsigaret** en **vriendje**. Zoals reeds gezegd, zijn jongeren vaak heel creatief in het uitvinden van codetaal i.v.m. drugs. Zo lezen we op www.wietforum.nl bijvoorbeeld de uitdrukking *een frituurke doen* voor 'een jointje roken'.

- ◆ **Stekkie**, **sticky**, **stokske** en **tak** worden vooral gebruikt voor een dunne, rechtgerolde joint, vandaar dat we die woorden ook terugvinden als jongerentaal voor 'sigaret'.

- ◆ Het woord **lange** wordt wellicht gebruikt omdat een joint meestal langer en groter is dan een gewone sigaret.

- ◆ **Tut** en **tutter** betekenen allebei 'fopspeen'. Alleen *tutter* krijgt in Van Dale het label 'spreektaal, Belgisch-Nederlands'. Mogelijk wordt de vorm van een joint vergeleken met die van een fopspeen, maar de gelijkenis kan ook liggen in het feit dat men aan beide voorwerpen zuigt.

2. Net als bij SIGARET vinden we ook hier benamingen die afgeleid zijn van werkwoorden die 'roken' betekenen: *blow*, *blower*, *blowtje*, *paf*, *saf*, *smoor*, *smoring* en *taf*.

◆ **To blow** betekent in het Engels letterlijk '(uit)blazen', maar wordt ook in die taal gebruikt voor het meer specifieke 'roken van hasj of marihuana'. Het gebruik van *blow* is in die betekenis wel beperkt tot de informele taal (Van Dale EN).

◆ **Taf** slaat in het Standaardnederlands eigenlijk op een soort lichte stof, gemaakt uit zijde. Bij onze jongerenenquête werd het echter opgegeven voor 'joint'. Bovendien blijkt ook het werkwoord *taffen* te bestaan in de jongerentaal en dit zowel in de betekenis 'een sigaret roken' als 'een joint roken'. Waarschijnlijk werd *taffen* gevormd onder invloed van woorden als *paffen* en *saffen* en is *taf* ervan afgeleid.

◆ Voor **paf**, **saf**, **smoor** en **smoring**: zie SIGARET.



3. Heel wat benamingen verwijzen naar de verdovende substantie waaruit de joint bestaat: *wiet*, *gras*, *groene sig*, *groene*, *groentje*, *kruidensigaret*, *melangeke*, *pot*, *potsigaret*, *shit*, *wietrolleke*, *wietstok*, *wol*, *10'tje* en *15'tje*.

◆ **Gras**, **groene sig**, **groene**, **groentje** en **kruidensigaret** verwijzen naar eigenschappen van marihuana, die er doorgaans groen uitziet en kruidig ruikt. De benaming *grass* wordt ook in het Engels gebruikt als slang voor 'marihuana'. In West-Vlaanderen spreekt men soms van **wol** (uitgesproken als /wulle/).

◆ **Melangeke** slaat op het feit dat men bij het rolen van een joint tabak mengt met marihuana of hasj. Mogelijk moeten we ook **fabriekeke** op die manier interpreteren.

◆ **Pot** en **shit** zijn ontleend aan het Engels. *Pot* wordt volgens Van Dale voor zowel marihuana als hasj gebruikt, *shit* alleen voor hasj. Beide woorden behoren tot het populaire taalgebruik.

- ◆ **Wief** is een vernederlandste vorm van het Engelse *weed*, dat letterlijk 'onkruid' betekent. Het woord wordt in het Engels ook gebruikt voor tabak in het algemeen.
- ◆ Een *tientje* was volgens Van Dale oorspronkelijk 'een biljet van tien gulden', maar kan bij uitbreiding ook gebruikt worden voor 'een bankbiljet van tien dollar, euro, frank, enzovoort'. *Tientje* wordt ook metonymisch gebruikt voor 'iets met de waarde van een tientje'. De opgaven **10'tje** en **15'tje** moeten wellicht op die manier geïnterpreteerd worden, nl. als 'een hoeveelheid cannabis ter waarde van tien/vijftien euro'. Cannabisgebruikers omschrijven de hoeveelheid drugs die ze kopen of gebruiken vaak met de geldwaarde. Zo lezen we bijvoorbeeld op de website www.drugsforum.nl berichten als: 'Uit een 5'je rol ik er meestal drie goede, zoiets rond een 0.5 gram/joint'.



4. Verschillende woorden voor 'joint' zijn ontleend aan het Engels: *joint*, *blow*, *blower*, *blowtje*, *blunt*, *doobie*, *jizzer*, *pot*, *spliff* en *shit*.

- ◆ Het standaardtalige **joint** (met Engelse uitspraak) wordt door de jongeren meestal op zijn Frans uitgesproken, als /zjwãe:/. Het Engelse *joint* (betekenis: 'gezamenlijk, gedeeld') is volgens Van Dale ontleend aan het Oud-Franse *jointe*, wat 'samenvoeging' betekent. De joint ontleent zijn naam dus aan het feit dat hij dikwijls in gezelschap gerookt wordt. Hij gaat dan rond in de groep en wie zin heeft, neemt een trekje. Ook de afkorting **J(ke)** (uitspraak /zjee/) wordt frequent gebruikt door jongeren.
- ◆ Het substantief **blunt** slaat volgens Van Dale EN op een stomp voorwerp en het adjectief *blunt* betekent 'bot, afgestompt'. Op Urban Dictionary lezen we dat *blunt* gebruikt wordt voor 'een uitgeholde sigaar, die men vult met marihuana, zodat je in het openbaar onopvallend drugs kan roken'. De naam zou afgeleid zijn van het sigarenmerk Phillie Blunts. De trend ontstond in de jaren 80 in de binnensteden en getto's van de VS.

- ◆ **Doobie** is volgens Urban Dictionary een synoniem voor 'joint' dat vooral populair was in de jaren 60 en 70. Het woord staat niet in Van Dale EN.
- ◆ Ook **jizzer** werd niet teruggevonden in dat woordenboek. We vinden er enkel het substantief *jizz* wat 'typisch(e) kenmerk(en)' betekent. *Jizzer* staat wel op Urban Dictionary, waar het de betekenis 'penis' krijgt. Waarschijnlijk verwijst dit woord dus naar de vorm van de joint.
- ◆ **Spliff** wordt ook in het Engels gebruikt als slang voor 'joint'. Op Urban Dictionary lezen we dat het een contaminatie is van *split* ('verdeeld') en *spiff* ('goedgemaakt'). Het wordt volgens de gebruikers van de internetsite vooral gebruikt voor een joint 'à la Europe'. Hiermee bedoelen ze een grote, toetervormige joint met half tabak, half marihuana.
- ◆ Voor **blow**, **blower**, **blowtje**, **pot** en **shit**: zie boven.

5. Overige:

- ◆ **Pétard** is in het Frans populaire taal voor 'joint'. Het woord is afgeleid van het werkwoord *péter* ('schemen laten') en heeft naast 'joint' nog veel andere (verwante) betekenissen, waaronder 'donderslag', 'nieuwtje', 'herrie', enz. Soms wordt het woord in de Vlaamse jongerentaal afgekort tot *pet* of *pit*. De Izezemse rappers van 't Hof van Commerce zingen in het lied 'Dommetik en Leverancier': 'we liggn zwô dikkers overende van ol die pétars dam smôrn tut ip 't ende' (= 'We hebben dikwijls ruzie door al die pétards die we smoren tot het eind').
- ◆ Vreemd zijn de opgaven **danny** en **roger**, waarbij men de joint omschrijft met een jongensnaam. Mogelijk werd *roger* (uitspraak /rozjee/) al grappend gevormd uit de benaming *J* (uitspraak /zjee/) en gaf dat aanleiding tot het gebruik van nog meer jongensnamen. Bij het begrip 'sigaret' werd overigens ook de benaming *rudy* opgegeven. Op www.wietforum.nl lezen we dat jongeren op school vaak codewoorden gebruiken i.v.m. drugs, zoals: 'hey zullen we ff langs Herman gaan?' (= 'laten we samen een jointje gaan roken').

- ◆ **Porro** betekent in het Spaans in de eerste plaats 'prei', maar wordt in informele taal ook gebruikt voor 'joint'.
- ◆ Bij de benaming **vriendje** is er sprake van personificatie. Dat woord wordt door jongeren ook wel gebruikt voor een 'pintje' (zie PINTJE).
- ◆ **Bout** betekent in het Frans 'uiteinde, uiterste deel, top, punt' en *bout de cigarette* betekent 'sigarettenpeuk'. Waarschijnlijk is *bout* in de betekenis 'joint' hiervan afgeleid, aangezien ook *peuk* werd opgegeven als benaming voor de joint.
- ◆ **Banaan** en **pateeke** verwijzen waarschijnlijk naar de roes waarin iemand verkeert, nadat hij een joint gerookt heeft. Beide benamingen werden namelijk ook opgegeven bij de vraag naar het begrip HIGH/STONED (zie verder) en *banaan* werd ook opgegeven bij ZEER DRONKEN.
- ◆ De oorsprong van het woord **gong** voor 'joint' is onzeker. Mogelijk wordt het in die context gebruikt onder invloed van het woord *bong*. Dat is Engels voor 'marihuana pijp' of 'hasjespijp' en wordt ook op Nederlandstalige drugsforums in die betekenis gebruikt.
- ◆ **Bobber** is volgens het WNT een wisselvorm van *bobbel* en betekent o.a. 'iemand met eene korte, ineengedrongen gestalte of met een dik, groot hoofd'. In sommige dialecten betekent het ook 'mondstuk van een klarinet'. Beide verklaringen kunnen in verband gebracht worden met een joint. In het eerste geval verwijst *bobber* naar de vorm van de joint (een schuin opgerolde joint heeft een 'dik hoofd'), in het tweede geval is de overeenkomst dat je de joint (net als de klarinet) aan je mond zet. *Bobber* bestaat ook in het Engels, waar het 'dobber, boei' betekent.
- ◆ Waarschijnlijk verwijzen ook **titske** en **titser** naar het effect van een joint. *Tits* is afgeleid van het werkwoord *titsen* en betekent volgens het WNT 'aanraking, tik'. Bij *titsen* lezen we in het West-Vlaams Idioticon o.a. 'iemand hitsen en aanprikkelen met woorden of anderszins'. Een *titser* krijgt in dat werk de verklaring 'iemand die titst'. We kunnen *titske* en *titser* hier dus interpreteren als 'middel dat iemand ophitst of prikkelt'.

HIGH/STONED

Hoe noem je de roes waarin iemand verkeert, nadat hij een joint gerookt heeft?

Hij was gisteren weer ...

5+

high (173)

(pokke)stoned (159)

scheef (53)

(goed/heel/compleet) weg (46)

scheel (16)

pottendarm, pot(en)toe (15)

begaaid (12)

banaan (11)

canard (9)

in de (zevende) hemel (8)

van de wereld (8)

murg (7)

gedrogeerd (6)

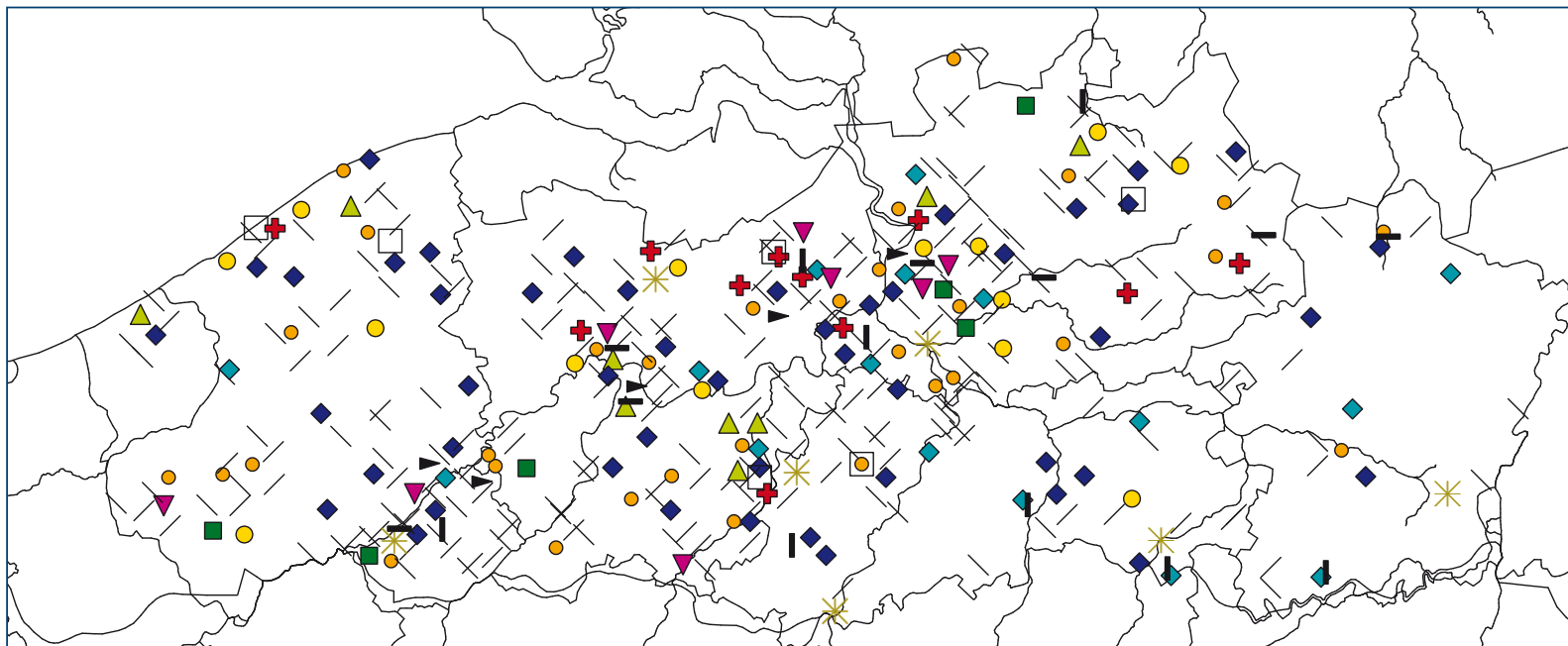
peel (6)

uit de haak (6)

aan het dromen (1), aan het flitsen (1), aan het gaan (1), aan het hallucineren (1), aan het jointen (1), (aan het) trippen (2), aan het zweven (1), apestoned (3), beetje dizzy (2), besmoord (1), bij de bloemekes en de bijkes (1), buiten westen (2), chill (1), crash (1), darm (1), de kop in (1), dicht (2), dizzy (1), doezelig (1), eraan (3), eruit (1), flashen (1), fraai (1), gaar (2), geschild (1), gesteld (1), geweldig (1), goed (1), goed tuut (1), grat scheel (1), groggy (3), groovy (1), heel buiten zichzelf (1), high in the sky (2), hoeremurg (1), hoog (1), in andere oorden (1), in bed gedoken (1), in de mood (1), in de sfeer (1), in de wind (2), in de wolken (2), in een roes (1), in extase (1), in het land van paan (1), in het neolithicum geslagen (1), in hogere sferen (4), in lala-land (1), in plopsaland (1), (in) trance (2), kapot (2), (katte)lam (1), kegelpatat (1), kei (1), keihigh (1), kicken (1), kiekestoned (1), knock-out (1), ko (1), krellendré (2), krikke (1), lazy (1), licht (3), mul (1), niet normaal (1), niet van deze wereld (1), oetjepetoet (1), op een andere planeet (1), opgefokt (1), out (1), patat (1), paté (3), pekke (1), pene (1), petard (1), pletterstoned (1), pot uit de haak (1), schijte (1), schijtedicht (1), schijtenijg (1), schijtestoned (1), schraal (1), sim (1), stoned als een kieken (1), stoned als een konijn (1), stoned gelijk een garnaal (1), straf (1), stuiken (1), stunny (1), tipsy (1), toe (1), (totally) wasted (4), vaag (1), van de planeet (1), van een andere planeet (1), vertrokken (1), vollenbak aan het geven (1), vrolijk (1), wazig (1), weg van de wereld (1), woozy (1), zo bruin als een ei (1), zo murg als iets (2), zo scheef als een konijn (1), zo scheef als iets (2), zo stoned als een ei (1), zo stoned als een garnaal (1), zo stoned als een kieken (1), zo weg als een ei (1), zo weg als een huis (3), zo weg als iets (1), zwaar darm (1)

High/stoned

- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------------|
| ↘ | high | ▲ | banaan |
| ↙ | (pokke)stoned | ▼ | canard |
| ● | (goed/heel/compleet) weg | ▶ | gedrogeerd |
| ◆ | scheef | ■ | peel |
| ◆ | scheel | — | in de (zevende) hemel |
| ✳ | murg | ┆ | van de wereld |
| ● | poffendarm, pot(ten)toe | □ | uit de haak |
| + | begaaid | | |



Verspreiding

- ◆ Opmerkelijk is dat *murg* slechts één maal werd opgetekend in de provincie Antwerpen, terwijl hetzelfde woord bij het begrip DRONKEN net in die provincie het meeste voorkwam. Ook *pottendarm* en *pot(ten)toe* komen voor 'high' opvallend minder voor in Antwerpen dan voor DRONKEN.
- ◆ Het Franse *canard* komt (net als bij DRONKEN) het vaakst voor in West- en Oost-Vlaanderen. We vonden ook een paar opgaven rond de stad Antwerpen.



Is er een verschil tussen “zo stoned als een garnaal” en “zo high als een Vlaamse papegaai”?

Stoned zijn slaat op de meer lichamelijke ervaring bij de cannabisroes. De uitdrukking verwijst naar het effect op de zintuiglijke waarnemingen (smaak, tastzin, gehoor, geur en zicht) en vooral op het lome, bedwelmende en ontspannende effect en het zware gevoel in armen en benen (als waren ze van steen). Wie zich stoned voelt, zal vooral zin hebben om rustig languit op de sofa of op bed te gaan liggen ... en daar ook te blijven.

High zijn verwijst naar de psychische effecten van cannabis: het opgewekte en lacherige gevoel, het gevoel over meer fantasie en creativiteit, helderheid van geest en diepere inzichten te beschikken.

(www.druglijn.be)

Zie de bespreking van TIPSY en LADDERZAT voor de benamingen: *banaan, begaaid, canard, darm, de kop in, dicht, dizzy, eraan, gaar, geschild, (goed/heel/compleet) weg, goed tuut, grat scheel, groggy, hoeremurg, in de mood, in de wind, in de wolken, in hogere sferen, kapot, (katte)lam, kegelpatat, kei, krellendré, knock-out, ko, krikke, licht, mul, murg, oetjepe-toet, patat, peel, pottendarm, pot(ten)toe, pot uit den haak, scheef, scheel, schijte, schijtedicht, schijtenijg, tippy, toe, (totally) wasted, uit de haak, vrolijk, wazig, weg van de wereld, woozy, zwaar darm, zo bruin als een ei, zo murg als iets, zo scheef als een konijn en zo scheef als iets.*

1. Sommige woorden beschrijven duidelijk een toestand waarin men zich goed voelt en/of zeer actief en spraakzaam wordt, de zogenaamde 'high': *aan het flitsen, aan het gaan, (aan het) trippen, flashen, groovy, geweldig, goed, high, high in the sky, in de sfeer, keihigh, hoog, kicken, opgefokt, stunny, vollenbak aan het geven, heel buiten zichzelf.*

Heel wat van die begrippen komen uit het Engels:

- ◆ **To flash** betekent letterlijk 'flitsen, ontvlammen, flikkeren'. Het wijst dus net zoals de opgave **aan het flitsen** op een hyperactieve toestand.

- ◆ **Trippen** komt van het Engelse *to trip*, wat volgens Van Dale EN 'een trip maken op drugs' betekent. Het substantief *trip* betekent letterlijk 'uitstapje, tochtje'. Men maakt door het nemen van een roesmiddel een uitstapje met de geest. Uit de beschrijvingen op Urban Dictionary blijkt dat *to trip* vooral gebruikt wordt wanneer iemand na het gebruik van drugs gek begint te doen of begint te overdrijven.

- ◆ **High** betekent letterlijk 'hoog'; die Nederlandse vertaling werd trouwens ook opgegeven. Strikt genomen slaat *high* op de toestand waarin men door drugsgebruik actief wordt en *stoned* op de toestand waarin men loom wordt, maar in de praktijk worden beide woorden vaak door elkaar gebruikt. Het rijmende **high in the sky** is mogelijk beïnvloed door het Beatles-nummer *Lucy in the Sky with Diamonds*, dat over het gebruik van de drug LSD gaat. Volgens Daniëls krijgt *high* in 'Recht voor zijn raap', een 'jargonboek voor hippe en andere vogels' uit 1970, de omschrijving: 'toestand van bewustzijnsverruiming; het los zijn van het aardse, het lichamelijke. High zijn kan bereikt worden door drugs, maar ook door het luisteren naar muziek of het meeleven van een freak-out' (Daniëls: blz. 55-56).

- ◆ **Groovy** betekent 'hip, te gek, prima'. Volgens Urban Dictionary was het woord vooral populair in de jaren 60 en klinkt het nu ouderwets.
- ◆ **Kicken** wordt in Van Dale omschreven als 'een kick krijgen (van -), enthousiast worden (van -)' en krijgt het label 'informele taal'. Het substantief *kick* betekent volgens dat werk: 'aangename emotie ten gevolge van een bepaalde ervaring of door het gebruik van een stimulerende stof'. Ook in het Engels heeft *kick* die betekenis, maar alleen in informele taal. Iemand die een joint gerookt heeft, krijgt soms plots zin om te eten of te lachen, men spreekt dan van een *boufkick* (van het Franse *bouffer* 'eten') en van een *lachkick*. Mogelijk is *kicken* (met Brabantse uitspraak /kieken/) verwant met *kiekestoned*.
- ◆ Op Urban Dictionary lezen we dat **stunny** een combinatie is van *stupid* ('onnozel') en *funny* ('grappig'). Het woord zou gebruikt worden voor een situatie die zowel dom als komisch is. *Stunny* behoort duidelijk (nog) niet tot het Standaardengels, want we vinden het niet terug in Van Dale EN. We vinden er wel *stunning*, wat 'ongelofelijk, prachtig' betekent.

Van de Nederlandse benamingen slaan **geweldig, in de sfeer** en **goed** gewoon op het gevoel van vrolijkheid dat men vaak krijgt na het roken van een joint, terwijl **aan het fietsen, aan het gaan, vollenbak aan het geven, heel buiten zichzelf** en **in extase** eerder op een toestand van hyperactiviteit slaan. *Buiten zichzelf* wordt in Van Dale omschreven als 'niet meer meester over zijn persoon'. Meestal is dit door hartstocht of woede. Het betekent ongeveer hetzelfde als *in extase*. Het woord *extase* is volgens het WNT ontleend aan het Frans.

2. Andere begrippen slaan duidelijk op de toestand waarin men loom, passief, in zichzelf gekeerd en ontspannen wordt, het zogenaamde 'stoned zijn': *buiten westen, chill, crash, doezelig, lazy, out, apestoned, kiekestoned, pletterstoned, (pokke)stoned, schijtestoned, stoned als een kieken, stoned als een konijn, stoned gelijk een garnaal, zo stoned als een ei, zo stoned als een garnaal, zo stoned als een kieken* en *stuiken*.

- ◆ **Buiten westen zijn** betekent volgens Van Dale 'bewusteloos zijn, flauwgevallen zijn' en kan ook gebruikt worden voor 'dronken, niet bij zijn zinnen zijn'.

- ◆ **Chillen** krijgt in Van Dale de verklaring ‘zich ontspannen, m.n. op een houseparty in een ruimte met rustige muziek’. Het woord is ontleend aan de Engelse uitdrukking *to chill out* die ‘zich ontspannen, relaxen, bijkomen’ betekent. *To chill* (zonder *out*) betekent in het Engels letterlijk ‘afkoelen, koud worden’.

- ◆ **Doezelig** betekent volgens Van Dale ‘slaperig, loom, dommelig, soezerig’. Het woord is afkomstig van het werkwoord *doezelen* ‘slaperig zijn’, dat een dialectische nevenvorm is van *duizelen*.

- ◆ De opgave **dizzle** is mogelijk een contaminatie van *doezelig* en het Engelse *dizzy* ‘duizelig’. Op Urban Dictionary lezen we dat *dizzle* gebruikt wordt ter vervanging van allerlei woorden, meestal woorden die met de letter *d* beginnen, zoals *deal* (‘overeenkomst’) of ook *drugs*. *Pass me the dizzle* is slang voor ‘geef mij de joint’. In hoeverre de Vlaamse jeugd bekend is met dit woordgebruik, weten we niet.

- ◆ **Out** is in het Engels o.a. informele taal voor ‘buiten bewustzijn, uitgeteld, in slaap’.

- ◆ **Lazy** is Engels voor ‘lui’.

- ◆ **To crash** betekent in het Engels letterlijk ‘te pletter slaan of vallen’, maar volgens Urban Dictionary wordt het ook gebruikt voor ‘een kater of een ander fysiek of psychologisch effect na het gebruik van drugs’.

- ◆ **Paté** slaat in de eerste plaats op ‘broodbeleg met fijngehakt vlees’, maar het wordt in sommige dialecten ook gebruikt in de betekenis ‘oorveeg’. Ook in het Frans vinden we een gelijkaardige betekenis, nl. ‘ram, dreun’, al is die ondertussen verouderd. Vermoedelijk moeten we *paté* hier interpreteren als ‘lam, buiten westen, zoals iemand die een harde klap gekregen heeft’. *Paté* wordt in sommige dialecten overigens ook gebruikt voor een toestand van zware dronkenschap. Tot slot is het nog opmerkelijk dat ook het woord *patat* zowel ‘oorveeg’ als ‘zeer dronken’ kan betekenen (zie ZEER DRONKEN).

- ◆ **Stoned** (letterlijk ‘versteend’) kan volgens Van Dale in het Engels en in het Nederlands zowel ‘stomdronken’ als ‘onder invloed van drugs’ betekenen, maar in de

praktijk wordt het bijna uitsluitend in die laatste betekenis gebruikt. Het woord beschrijft het gevoel dat de ledematen zo zwaar als steen aanvoelen. Het feit dat er met *stoned* allerlei samenstellingen als *apestoned*, *kiekestoned*, *pletterstoned*, *pokkestoned* en *schijfstoned* gevormd worden, bewijst dat het woord goed is ingeburgerd in de Nederlandse (jongeren)taal.

- ◆ **Stuiken** betekent in de eerste plaats 'stoten' of 'stampen', maar kan volgens Van Dale in het Belgisch-Nederlands ook gebruikt worden in de betekenis 'vallen, neerstorten'. Wie zo *stoned is als een ei* laat zich vaak in een zetel of op zijn bed (zie de opgave *in bed gedoken*) vallen en blijft liggen tot hij terug bij zijn zinnen is. Het substantief *stuiker* wordt ook gebruikt voor jongeren (meestal mannen) die dagenlang uitgaan, dikwijls onder invloed van drugs als ecstasy. Men spreekt ook wel van een *stuikpee* en *stuikmee*.

3. Een aantal uitdrukkingen geeft niet specifiek aan of het om een toestand van 'high zijn' of 'stoned zijn' gaat, maar beschrijft meer algemeen een toestand van be-

dwelming, van niet meer in de realiteit verkeren: *aan het dromen, aan het hallucineren, aan het zweven, bij de bloemekes en de bijkes, eruit, in andere oorden, in de (zevende) hemel, in een roes, in het land van paan, in het neolithicum geslagen, in lala-land, in plopsaland, in trance, niet van deze wereld, op een andere planeet, van de planeet, van de wereld, vertrokken, zo weg als een ei, zo weg als een huis, zo weg als iets*. Sommige woorden en uitdrukkingen benadrukken het feit dat de persoon in een roes verkeert, hallucineert; andere geven aan waar de gedrogeerde persoon zich dan mentaal bevindt.

- ◆ **Bij de bloemekes en de bijkes** roept een sfeer van onschuld en vrede op, een hemelse toestand zonder zorgen. Toch is het gebruik van de uitdrukking in deze context wat vreemd, omdat *de bloemekes en de bijkes* meestal als verbloemende uitdrukking voor 'seksuele opvoeding' gebruikt wordt.



- ◆ Het is niet helemaal duidelijk waarop ***in het land van paan*** slaat. Het WNT en Van Dale maken ons niet veel wijzer. *Paan* krijgt er de verklaringen 'lendendoek', 'fluweel' en 'kweekgras'. Via Google leren we dat het in India gebruikelijk is om *paan* (= een opgevuuld blad van de betelplant of sirih) te kauwen. Op www.drugs.com lezen we dat het blad, gevuld met verschillende soorten drugs en kruiden, gekauwd wordt vanwege zijn intoxicerende eigenschappen.
- ◆ Een andere op het eerste gezicht vreemde uitdrukking is ***in het neolithicum geslagen***. Het neolithicum is volgens Van Dale 'de laatste periode van de steentijd, voor de opkomst van het gebruik der metalen'. Waarschijnlijk gebruikt men *neolithicum* hier dus gewoon om te verwijzen naar een periode ver weg in de tijd. De uitdrukking is mogelijk beïnvloed door het nummer *Lithium* van Nirvana, een van de meest succesvolle en invloedrijke bands uit de jaren 90. De groep maakte nummers over onderwerpen als verveling, vervreemding, depressie en identiteitsproblemen. Kurt Cobain, de leadzanger, was en is nog steeds een icoon voor veel tieners. Hij pleegde zelfmoord in 1994.

- ◆ Ook de uitdrukking **in lala-land** is mogelijk afkomstig van een muzieknnummer. Het nummer *Lala Land* van Green Velvet gaat duidelijk over drugsgebruik: *I'm going down to La la land - I hope to see you soon in La la land - Something 'bout those little pills - Unreal, the thrills, they yield, until - They kill a million braincells* ('Ik zak af naar La la land – Ik hoop je gauw te zien in La la land – Er is iets met die kleine pilletjes – Onwerkelijk, de sensatie, ze geven zich over, tot – Ze doden een miljoen hersencellen). Op Urban Dictionary wordt *lalaland* omschreven als 'een plaats van vrede en rust, meestal opgewekt door dingen als je favoriete voedsel, drugs of een intens orgasme'.
- ◆ De uitdrukking **in plopsaland** verwijst naar de Belgische pretparkketen *Plopsaland*, die vestigingen heeft in De Panne, Hasselt en Coö. De parken, met als thema de tv-figuur Kabouter Plop, richten zich vooral tot (jonge) kinderen. Waarschijnlijk is de uitdrukking *in plopsaland* komisch bedoeld en ontstaan naar analogie van andere uitdrukkingen met *land*.

- ◆ In de uitdrukkingen **zo weg als ...** wordt *weg* figuurlijk gebruikt. Het betekent dan 'met de geest elders, in vervoering'. Ook **vertrokken** en **eruit** moeten waarschijnlijk op die manier geïnterpreteerd worden.
- ◆ De uitdrukking **iets dat niet van deze wereld is** komt volgens Van Dale uit de Bijbel en betekent 'iets hogers, bovenaards'.

4. Overige benamingen:

- ◆ **Gesteld** wordt in de standaardtaal niet op zichzelf gebruikt, maar met een bepaling die aangeeft in welke gesteldheid men verkeert, bijvoorbeeld: *Het is er treurig mee gesteld*. In sommige dialecten (en blijkbaar ook in de jongerentaal) kan *gesteld zijn* wel op zich gebruikt worden. *Hij was nogal gesteld* betekent dan iets als 'hij was er lelijk aan toe' of in dit geval: 'hij was erg high/stoned'.

- ◆ **Aan het jointen, gedrogeerd** en **besmoord** verwijzen alle drie expliciet naar druggebruik. *Gedrogeerd* betekent volgens Van Dale 'onder invloed van drugs'. *Besmoren* is afgeleid van het werkwoord *smoren*, wat in jongerentaal vrijwel altijd slaat op 'het roken van een joint' (zie ook het begrip SIGARET). *Aan het jointen* moet waarschijnlijk geïnterpreteerd worden als 'een joint aan het roken'.
- ◆ **Fraai** betekent letterlijk 'fysiek welgevormd, sierlijk, mooi', maar wordt volgens Van Dale ook vaak ironisch gebruikt voor iets wat niet tot lof en eer strekt, bijvoorbeeld in de uitdrukking 't is me wat fraais! Waarschijnlijk moeten we de opgave *fraai* dus op een ironische manier interpreteren. *Fraai* wordt ook in het dialect gebruikt, bijvoorbeeld in de West-Vlaamse uitdrukking *fraai wijffe* voor 'zachtaardige vrouw die zich door anderen laat doen'.
- ◆ **Pétard** is blijkbaar niet alleen jongerentaal voor 'joint', maar wordt ook gebruikt voor de toestand waarin men verkeert na het roken van een joint. In Van Dale FN vinden we de uitdrukking *faire du pétard*, die 'her-

rie schoppen' betekent. Het woord wordt dus ook in het Frans gebruikt om negatief gedrag te beschrijven.

- ◆ **Pek** is een zwarte, kleverige en zeer brandbare stof (Van Dale). Het woord **pek** wordt vaak gebruikt in de uitdrukking *zo zwart als pek*. *Pek* moet daarom misschien op dezelfde wijze verklaard worden als de benamingen *zwart* en *zwartjes* die bij het begrip ZEER DRONKEN werden opgegeven (zie daar).
- ◆ **Sim** wordt in verschillende dialecten gebruikt in de betekenis 'dom, simpel van geest'. Volgens het WNT betekende *sim* vroeger in Vlaams-België 'aap', maar is dat gebruik ondertussen verouderd. Waarschijnlijk is ons *sim* 'high/stoned' dus afgeleid van de betekenis 'dom' die dan op haar beurt teruggaat op de betekenis 'aap'.

BIBLIOGRAFIE

- BEERENS, N. (2002): *Benamingen voor voeding in de Denderstreek*. Ongepubliceerde licentiaatsverhandeling Universiteit Gent.
- BIERENS, F. EN M. VELD (1999): *Gigataal. Stijlwoordenboek voor het nieuwe millennium*. Amsterdam: Prometheus.
- BLOMME, I. (2004): *Woordenboek van de Brabantse Dialecten. Eten en drinken*. Groningen: Gopher Publishers.
- BLOMME, I. (2005): 'Koffie-flets in Vlaams-Brabant. Snoepje, roomhoorn, pannenkoek, slappe koffie en koffiedik in de dialecten van Vlaams-Brabant'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 271-290.
- BOERINNENBOND (1964): *Ons Kookboek*. Leuven: Boerinnenbond.
- CLAEYS, H. (2001): *Vlaams Dialectenwoordenboek*. Antwerpen: Artus Uitgevers
- CLÉMENT, K. (1985): *Boerenkost voor allen? Een onderzoek naar de dagelijkse maaltijd ten plattelande aan de hand van het kookboek van de Boerinnenbond/ het KVLV*. Ongepubliceerde licentiaatsverhandeling Universiteit Gent.
- CORNELISSEN, P.J. EN J.B. VERVLIEET (1903): *Idioticon van het Antwerpsch Dialect (stad Antwerpen en Antwerpse Kempen)*. Gent: A. Sifer
- COX, H. L. (red.) (2006): *Van Dale Groot woordenboek Nederlands-Duits en Van Dale Groot woordenboek Duits-Nederlands*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie. (cd-rom)
- DANIELS, W. (2001): *Van afvrijen tot zwabbergast. Retrotaal en sms-taal onder jongeren*. Amsterdam: Uitgeverij Bert Bakker.
- DANIELS, W. (2004): *Vet! Jongerentaal vroeger en nu*. Utrecht: Uitgeverij Spectrum bv.
- DEBRABANDERE, F. (1999): *Kortrijks woordenboek*. Kortrijk: De Leiegouw, Brugge: Van de Wiele.
- DEBRABANDERE, F. (2002): *West-Vlaams etymologisch woordenboek. De herkomst van de West-Vlaamse woorden*. Amsterdam/Antwerpen: Uitgeverij L.J. Veen.
- DEBRABANDERE, F. (2005): *Oost-Vlaams en Zeeuws-Vlaams etymologisch woordenboek. De herkomst van de Oost- en Zeeuws-Vlaamse woorden*. Amsterdam/Antwerpen: Uitgeverij L.J. Veen.
- DEBRANDERE, F. (2007): *Zeeuws etymologisch woordenboek. De herkomst van de Zeeuwse woorden*. Amsterdam/Antwerpen: Uitgeverij Atlas.
- DECLERCQ, F. (2001): *Benamingen voor eten en drinken in het West- en Frans-Vlaams*. Ongepubliceerde licentiaatsverhandeling Universiteit Gent.

- DE BO, L.L. (1892): *West-Vlaamsch Idioticon*. Gent.
- DE SCHRUIVER, M. (1998): *Eie ma vast? Het levend Brussels dialect*. Jette: Academie van het Brussels vzw.
- DESNERCK, R. (2006): *Oostends woordenboek*. De Haan: uitgegeven in eigen beheer.
- DE TIER, V. EN S. REKER (red.) (1999): *Het dialectenboek 5. In vergelijking met dieren. Intensiverend taalgebruik volgens de SND-krantenenquête (1998)*. Groesbeek: Stichting Nederlandse Dialecten.
- DE TIER, V., R. KEULEN EN J. SWANENBERG (red.) (2005): *Het dialectenboek 8. Proeven van dialect. Een kijkje in de keuken van de Nederlandse dialecten*. Groesbeek: Stichting Nederlandse Dialecten.
- DE TIER, V. EN J. VAN KEYMEULEN (2005): 'Proeven van ontbijtkoek, hoofdkaas en bloedworsten'. In: *WVD-contact. Mededelingenblad van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten* 19, blz. 23-34.
- DE TIER, V. (2005): 'Van Jikkemienen, postekop en vosse soppen. Zeeuws in de keuken'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 185-206.
- DEVOS, M. EN R. VANDEKERCKHOVE (2005): *Taal in stad en land. West-Vlaams*. Tielt: uitgeverij Lannoo.
- DIDDENS, H. (1986): *Woordenboek van het Mechels dialect*. Mechelen.
- EW = DE VRIES, J. EN F. DE TOLLENAERE (1997): *Etymologisch woordenboek. Onze woorden, hun oorsprong en ontwikkeling*. Utrecht: Spectrum.
- EWN = PHILIPPA, M. (2003-): *Etymologisch woordenboek van het Nederlands (A-Ka)*. Amsterdam: University Press.
- EWVD = VAN VEEN, P.A.F. EN N. VAN DER SIJS (1997). *Van Dale Etymologisch woordenboek: De herkomst van onze woorden*. Utrecht: Van Dale Lexicografie.
- GEZELLE, G. (1907). *Loquela* (taalkundig maandblad door G. Gezelle uitgegeven van 1881 tot 1895; tot woordenboek omgewerkt door J. Craeynest). Amsterdam: L.J. Veen.
- GOEMANS, L. (1954): *Leuvens Taaleigen Woordenboek*. Leuven: Koninklijke Vlaamse academie voor taal- en letterkunde.
- GOOSSENS, J. (1988): 'De woordenschat van een Belgisch-Limburgse varkenskermiss'. In: *Mededelingen van de Vereniging voor de Limburgse Dialect- en Naamkunde*, nr. 45, blz. 1-34. (Het artikel is ook beschikbaar via de website www.dbnl.org.)
- GOOSSENS, J. (1992): 'Peperkoek'. In: Bennis, H. en J. W. de Vries (red.): *De binnenbouw van het Nederlands. Een bundel artikelen voor Piet Paardekooper*. Dordrecht-Holland: ICG Publications, blz. 107-110.
- GROOTAERS, L. EN J.L. PAUWELS (1929): 'De 'kaan' in de Zuidnederlandse dialecten' in: Goemans, L. e.a. (red.): *Leuvensche Bijdragen* 21, blz. 73-91.
- HERMANS, W. (1973): *Aachener Sprachschatz. Wörterbuch der Aachener Mundart*. Aken: Mayer.

- HOPPENBROUWERS, C. (1991): *Jongerentaal. De tipparade van de omgangstaal*. Hoogezaand: Uitgeverij Stuber bv.
- IVD = DE GROOT, H. (1999): *Van Dale Idioomwoordenboek*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie.
- JOOS, A. (1900): *Waasch Idioticon*. Gent: Siffer, Sint-Niklaas: Strybol-Vercruyssen.
- KEMPENEERS, P. (2004): *Tiens en Hoegaards idioticon*. Tienen-Hoegaarden: uitgegeven in eigen beheer.
- KILIAAN, C. (1599): *Etymologicum Teutonicae linguae, sive Dictionarium Teutonico-Latinum, praecipuas Teutonicae linguae dictiones et phrases Latine interpretatas, & cum aliis nonnullis linguis, obiter collatas complectens*. Amsterdam: Hakkert.
- LIEVEVROUW-COOPMAN, L. (1974): *Gents Woordenboek*. Gent: p.v.b.a. L. Broers.
- MAASEN, M. EN J. GOOSSENS (1975): *Limburgs Idioticon. Verzameling dialectwoorden ("woordzangen") van 1855 tot 1902 verschenen in het tijdschrift "t Daghet in den oosten"*. Tongeren: Michiels.
- MULDER, G. (red.) (2006): *Van Dale Groot woordenboek Spaans-Nederlands en Van Dale Groot woordenboek Nederlands-Spaans*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie. (cd-rom)
- MÜLLER, J., H. DITMAIER E.A. (red.) (1928-1971): *Rheinisches Wörterbuch*. Bonn/Berlijn: Klopp.
- OOMS, M. (2005): 'Beuling met peekes en als dessert een appelkok'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 259-270.
- OPPIER, M. (2004): *Lekker belangrijk! Jongerentaal in Nederland*. 's Gravenhage: Uitgeverij BZZTôH bv.
- PATTEET, R. (2004): *Het dialect van Heist en omgeving*. Heist-opden-berg: Koninklijke heemkring Die Swane.
- PIETERS, M. (1995): *Lokers Woordenboek*. Lokeren: Oelbrandt b.v.b.a.
- PLETINCX, L. (2003): *Woordenboek van het Asses*. Asse: Koninklijke Heemkring Ascania.
- REKER, S. (1996): *Dikke woorden. Bikkelhaard, bragelvet, strontdeurnat en hun soortgenoten in het Gonings en verwante talen*. Bedum: Uitgeverij Profiel.
- RYCKEBOER, H. (2005): 'Taalpecialiteiten uit de Frans-Vlaamse keuken'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 315-320.
- SCHOOFS, R. (1996): *Woordenboek van het dialect van Bree en omgeving*. Bree: uitgegeven in eigen beheer.
- SCHUERMANS, L.W. (1865-1870): *Algemeen Vlaamsch Idioticon*. Leuven: Vanlinthout.
- STAELENS, X. (1982): *Dieksjenèèr van 't (H)essels. Nederlands-Hasselts woordenboek*. Hasselt: Uitgeverij HeideLand nv.

- STAPPERS, M. (2005): *De neuen Diksjonnèèr van 't Vilvouts, De taal van de pjèèrefretters*. Vilvoorde: Heemkundige Kring Hertog Hendrik I vzw.
- STEVENS, A. (1986): *Túngërsë Diksjënêer. Woordenboek van het Tongers*. Tongeren: Vanormelingen.
- TAELEMAN, J. (2002): 'De regenboog van de Vlaamse dialecten'. In: *Wetenschappelijke nascholing*. Gent: Academia Press, blz. 1-16.
- TEIRLINCK, I. (1908-1921): *Zuid-Oostvlaandersch Idioticon*. Gent: Siffer.
- TIGGELER, E. EN M. VUIJK (2000): *Nu nog smeuißer. Reclame taal en ander trendy taalgebruik*. Amsterdam/Antwerpen: Uitgeverij L.J. Veen.
- TUERLINCKX, J.F. (1886): *Bijdrage tot een Hagelandsch Idioticon*. Gent: Zuidnederlandse Maatschappij van Taalkunde, Hoste.
- VAN DALE/VD = DEN BOON, T. EN D. GEERAERTS (red.) (2005): *Van Dale Groot woordenboek van de Nederlandse taal*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie. (cd-rom)
- VAN DALE EN = MARTIN, W. (red.) (2006): *Van Dale Groot woordenboek Engels-Nederlands en Van Dale Groot woordenboek Nederlands-Engels*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie. (cd-rom)
- VAN DALE FN = BOOGAARDS, P. (red.) (2006): *Van Dale Groot woordenboek Frans-Nederlands en Van Dale Groot woordenboek Nederlands-Frans*. Utrecht/Antwerpen: Van Dale Lexicografie. (cd-rom)
- VANDEKERCKHOVE, R. (2005): 'De taalhistorische gelaagdheid van het West-Vlaamse dialectbuffet'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 303-314.
- VAN DE WIJNGAARD, H. (2004): *Woordenboek van de Limburgse Dialecten. Eten en drinken*. Groningen: Gopher Publishers.
- VAN DE WIJNGAARD, H. (2005): 'n Limburgse kermenaaviziet: van huidvleisj, pesjoersjtukker en waggelmannes'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 221-238.
- VAN DEN BROEK, M.A. (2000): *Alcoholisch spreekwoordenboek*. Amsterdam/Antwerpen: uitgeverij L.J. Veen.
- VAN DRIEL, L. (2004): *Taal in stad en land. Zeeuws: de dialecten van Zeeuws-Vlaanderen tot Goeree-Overflakkee*. Den Haag: Sdu Uitgevers.
- VAN KEYMEULEN, J. (2005): 'Een handvol etymologieën voor Oost-Vlaamse woorden over voeding'. In: De Tier, V., R. Keulen en J. Swanenberg (red.): *Het dialectenboek 8*, blz. 291-302.
- VAN KEYMEULEN, J. (1988): 'Woorden om van te snoepen'. In: *WVD-contact. Mededelingenblad van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten 2*, blz. 11-16.
- VAN LOEY, A. (1970): *Schönfelds historische grammatica van het Nederlands*. Zutphen: n.v. W.J. Thieme & Cie.
- VERWIJ, E. EN J. VERDAM (1998): *Middel-nederlands Woordenboek*. Den Haag: Sdu Uitgevers. (cd-rom)

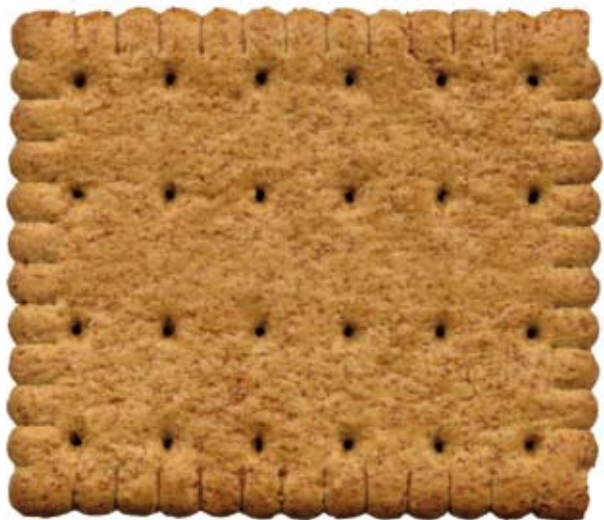
VIAENE, A. (1962): 'Vollaard'. In: *Biekerf West-Vlaams archief voor geschiedenis, oudheidkunde en folklore* 63, blz. 23-25.

WEIJNEN, A.A. (2003): *Etymologisch Dialectwoordenboek*. Den Haag: Sdu Uitgevers.

WELLEKENS, W. (1994): *Diksjonêr van 't Leives. Woordenlijst van het hedendaagse Leuvens*. Leuven: Academie van het Leuvens Dialect.

WNT = VRIES, M., L.A. TE WINKEL E.A. (1998): *Woordenboek der Nederlandse Taal*. 's Gravenhage: Nijhoff.

WZD = GHIJSEN, HA. C. M. (1974): *Woordenboek der Zeeuwse Dialecten*. Den Haag: Van Goor.



INTERNETBRONNEN

Fotowebsites:

- www.sxc.hu
- www.flickr.com

Weblogs:

- www.josghysen.be
- ministerieetenendrinken.web-log.nl
- rietjeonline.web-log.nl

Online woordenboeken en encyclopedie:

- www.urbandictionary.com
- www.eischwieleplatt.de
(Wörterbuch der Eschweiler Mundart)
- nl.wikipedia.org

Websites i.v.m. drugs:

- www.drugsforum.nl
- www.druglijn.be
- www.drugs.com
- www.wietforum.nl

Overige:

- www.vondelmolen.be
- www.dbnl.org
(Digitale Bibliotheek van de Nederlandse letteren)
- fuzzy.arts.kuleuven.be/rewo
(Permanent Overlegorgaan Regionale Woordenboeken)
- www.studentenonderzoek.be

