

VOORAF

Bij belangrijke momenten in het leven vieren we feest en bij dat feest horen eten en drinken. Dat vinden we heel normaal. Iedereen viert feest op zijn eigen manier. Toch lijken feesten vaak op elkaar en realiseren we ons niet dat onze feesten anders zijn dan die van vijftig jaar geleden. Juist omdat feesten zo bij het gewone leven horen, leggen we vaak niet vast hoe we feestvieren en wat we daarbij eten en drinken. Die informatie moeten we uit ons geheugen halen.

In het Europese project *Suikerbonen en beschuit met muisjes* hebben de medewerkers het geheugen van heel wat mensen aangesproken. Meer dan 125 mensen in vier regio's is gevraagd wat zij aten en dronken bij doopfeesten, communiefeesten, huwelijksfeesten en begrafenissen. Daarmee is vastgelegd hoe deze feesten en plechtigheden bij belangrijke levensmomenten in de loop van de tijd veranderd of juist hetzelfde gebleven zijn, hoe de feestmenu's zijn aangepast aan nieuwe omstandigheden en aan andere smaken.

Het onderzoek is grensoverschrijdend uitgevoerd. De Europese subsidie die ervoor is verstrekt, heeft de medewerkers in Nederland en Vlaanderen in staat gesteld de blik te verruimen, elkaars resultaten te vergelijken en van elkaar te leren. De grens speelt in onze beeldvorming een belangrijke rol, maar verschillen Brabanders en Limburgers aan beide zijden van de grens werkelijk zo veel van elkaar? Dit boek zal daar gedeeltelijk een antwoord op geven.

De provincie Vlaams-Brabant is met veel enthousiasme bij dit project betrokken en heeft de algemene leiding ervan op zich genomen. De samenwerking tussen grote en kleine partners in vier regio's levert voor alle betrokkenen voordelen op: alleen door samen de schouders te zetten onder het project kon dit boek geschreven worden. Alleen door samen te werken kon Europese subsidie verkregen worden. Door in vier regio's te werken kunnen veel mensen kennis maken met dit boek en alle publieksactiviteiten die eraan gekoppeld worden. Maar bovenal presenteren we u hier een smakelijk boek vol verhalen, zoete en minder zoete herinneringen en foto's die u vast herkent uit uw eigen familiealbum. We hebben daarmee een stukje verleden weer tot leven gebracht en daar gaat het om: de herinnering levend houden en als wij zelf feestvieren nog eens terugdenken aan de tijd waarin een feestmaaltijd heel wat soberder, maar daarom niet minder lekker en feestelijk was.

Jean-Pol Olbrechts,
gedeputeerde van cultuur van de provincie Vlaams-Brabant

INHOUD

EEN SMAKELIJK ONDERZOEK...	5
VIER REGIO'S ONDER DE LOEP	9
Noord-Brabant: Schijndel en Gemert	9
Borgloon en buurdorpen in Belgisch Limburg	10
Nederlands Limburg	12
Hageland	13
NIEUW LEVEN: GEBOORTE EN DOOPSEL	15
De geboorte	16
Beschuit met muisjes en aanverwante	18
Het doopsel	22
De "rondgang"	24
Suikerbonen	26
Van babyborrel...	30
...tot doopfeest	34
OP WEG NAAR HET VOLLE LEVEN: EERSTE EN PLECHTIGE COMMUNIE	39
De eerste communie	40
Op zijn en haar "paasbest"	42
Souvenirs...	44
De aanloop tot het feest	46
De gasten	50
Kookster en feestzaal	52
Een feest van de eigen teelt	56
Het menu vóór...	60
...en na de Wederopbouw	64
De plechtige communie	68
Wit kleed en lange broek	70
Thuisfeest wordt uithuizig	72
Aan tafel	76
Kookhulp	78
Zelfvoorziening stelt menu op	82
De plechtige communiefeestdis vóór...	84
...en na de Wederopbouw	88
Cadeaus, pastoors en de "vapeur"	92



Hageland, jaren 1950

LEVEN MET ZIJN TWEE: HUWELIJK EN HUWELIJKSVERJAARDAG	97
Het huwelijk	100
Verlovingsfeest	102
Aankondigingen en uitnodigingen	104
Wettelijk en kerkelijk huwelijk	106
De dag vóór... ..	108
Het altaar komt in zicht	110
De laatste voorbereidingen thuis	112
Van "kook" tot traiteur en cateraar	114
Naar een andere feestlocatie	118
De gasten	120
Traditie en moderniteit	122
Van kermismaal tot kokdictaat	126
De huwelijksfeestdis vóór... ..	130
...en na de Wederopbouw	134
Een natje bij het droogje	138
Feest!	140
Souvenirs	142
Op huwelijksreis	144
Huwelijksverjaardagen	146
De voorbereidingen	148
Het feest	150
Het jubileummaal	152
OVERGANGSRITUELEN EN EETCULTUUR IN VERANDERING	155
De sleutelmomenten één voor één	156
De Brabantse koffietafel	159
De Limburgse koffietafel	161
De identiteit van de feesten	162
Kooksters	164
Uit het zware leven van een kookster	165
Slotbeschouwing	170
Indische Gemertenaren	171
BIBLIOGRAFIE	173
COLOFON	180



Noord-Brabant,
eerste helft 20ste eeuw

EEN SMAKELIJK ONDERZOEK...

Eten en eetgewoonten nemen een belangrijke plaats in het leven van alledag in. Feesten al evenzeer. Voorliggend boek belicht hoe de eetgewoonten na 1920 in enkele regio's in Vlaanderen en Nederland zijn geëvolueerd. Concreet gaat het om het Hageland en Haspengouw in Vlaanderen en om Noord-Brabant en Limburg in Nederland. We focussen hierbij niet op de gewone keuken, op de dagelijkse maaltijd, maar op de feesttafel. Een tweede beperking die we inbouwen is de aard van de feesten. Het gaat om de feesten en eetgewoontes bij sleutelmomenten in het leven, ook wel "rites de passage" genoemd. Wat verstaan we hieronder? Volgens de Franse antropoloog Arnold van Gennep (1873-1957) begeleiden deze rituelen elke verandering van plaats, status, sociale positie en leeftijd in iemands leven. Ze bevatten telkens twee componenten. De "rites de passage" begeleiden een overgang en worden gekenmerkt door een specifieke vorm, opgebouwd rond drie fasen: scheiding, overgang en (her)opname. In het kader van het project *Suikerbonen en beschuit met muisjes* verstaan we daaronder geboorte en doop, de verschillende fasen in jeugd en volwassenwording (eerste communie, vormsel, plechtige communie), huwelijk en huwelijksjubilea, overlijden en begrafenissen. Al komt dit laatste sleutelmoment slechts zijdelings aan bod in deze studie wegens de geringe beschikbare informatie, maar daarover later meer.

Bovenstaand kader maakt het mogelijk om tal van interessante onderzoeksvragen naar voren te schuiven. Wat kwam er op tafel tijdens deze feestmomenten? Vanwaar kwamen de ingrediënten? Hoe zag de tafelschikking eruit? Wie was uitgenodigd en wie verzorgde de maaltijd? Welke evolutieschets is zichtbaar in de twintigste eeuw? En hoe kunnen we die veranderingsprocessen verklaren? Zijn er breukmomenten? Zijn er regionale verschillen te onderscheiden? Welke verschillen waren er tussen de feestdis van een keuterboer in het zanderige Noord-Brabant en van een landbouwer actief in het vruchtbare Haspengouw? Wat verscheen er op de tafel van de meer gegoede klasse? En welke betekenis gaven zij aan het feestmoment en de bijhorende gerechten? Welke rol speelden kookboeken en kooklessen in het verspreiden van eetgewoontes, gerechten en vaardigheden?

Suikerbonen en beschuit met muisjes is een vernieuwend project en dat in tal van opzichten. Het is regio- en grensoverschrijdend. Eetgewoontes en gebruiken rond rites de passage worden bekeken en ontsloten, geduid en vergeleken over de regio's. De ontwikkelingen vanaf de jaren 1920 en de situatie vandaag komen aan bod. Het project *Suikerbonen en beschuit met muisjes* is dus een welgekomen aanvulling op de bestaande literatuur over de eetcultuur vroeger en nu.

De geschiedenis van onze voeding tijdens de negentiende en twintigste eeuw kan de jongste jaren in Vlaanderen en Nederland op toenemende aandacht rekenen, zowel van professionele historici en volkskundigen of etnologen als van erfgoedverenigingen en het grote publiek. Tot het einde van de jaren 1990 werd het leeuwendeel van de publicaties en onderzoeksoutput vooral gekenmerkt door een kwantitatieve, economische aanpak, zeker in België. Het ramen van de verbruikte hoeveelheden stond hierbij centraal, alsook de vraag of iedereen wel voldoende was gevoed. In die zin werd de consumptie van levensmiddelen dikwijls verbonden met het levensstandaarddebat en ging de aandacht uit naar de negentiende eeuw en (in beperktere mate) naar het Interbellum. Pas recent en onder invloed van de "cultural turn" tijdens de jaren 1990 is er meer aandacht voor

Nederlands Limburg,
eerste helft 20ste eeuw



de sociale en culturele aspecten van onze voedselgeschiedenis, voor identiteit, overtuiging, attitude, etc. Ook de toenemende impact van technologie en nieuwe wetenschappelijke inzichten op de productie, verwerking en bereiding van levensmiddelen genoot steeds meer interesse van onderzoekers. Een brede waaier van thema's kwam daarbij aan bod: buitenshuis eten, het belang van kookboeken en koks in het verspreiden van culinaire kennis, voeding en reclame, de invloed van (huishoud)technologie, de ontwikkeling van een moderne voedingsindustrie, etc. Deze bredere kijk op het fenomeen "voeding" was in Nederland al eerder aanwezig, denk maar aan de publicaties van Jozien Jobse-van Putten, Anneke van Otterloo en Adel den Hartog.

Opvallend genoeg is er tot op heden relatief weinig aandacht en onderzoek verricht naar de eetgewoonten tijdens rites de passage in de voorbije eeuw. In Vlaanderen was er het onderzoek van Stefaan Top naar de modernisering van de sleutelmomenten, maar dat handelde in hoofdzaak over de modernisering van de sleutelmomenten zelf. De eetgewoonten kwamen slechts beperkt aan bod, vooral wat betreft de dagelijkse keuken tijdens het Interbellum. In Nederland gebeurde er meer, maar de resultaten missen dikwijls cohesie, zijn strikt regionaal van karakter en bijgevolg veelal verspreid over verschillende publicaties. Vermeldenswaardig hier zijn de onderzoeksinspanningen en publicaties van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur.

METHODOLOGIE EN BRONNEN

Het leven van alledag, het leven van de gewone man, is niet echt goed gedocumenteerd. Ook over eetgebruiken bij sleutelmomenten bestaan weinig schriftelijke en tastbare bronnen. Er zijn de menukaarten, de foto's en de talrijke tips met betrekking tot feestmaaltijden in kookboeken, magazines en allerlei receptenschriftjes. En dat is het zowat. Via de methode van mondelinge geschiedschrijving kan dat verhaal echter aanzienlijk worden aangevuld, verrijkt en getoetst. Het project *Suikerbonen en beschuit met muisjes* steunt dan ook vooral op interviews, op gesprekken met inwoners uit bovengenoemde regio's.



Nederlands Limburg,
jaren 1960

Ongeveer 125 mensen komen in dit boek aan het woord, van wie iets meer vrouwen dan mannen. De meeste respondenten zijn geboren tussen 1915 en 1940, maar ook jongere generaties zijn bevraagd. We hebben bewust gekozen om "gewone mensen" te interviewen en niet altijd de gekende vertellers uit het dorp of de plaatselijke heemkundige vereniging. De respondenten komen uit alle sociale lagen van de bevolking, maar met een duidelijk overwicht van landbouwers, arbeiders en kleine zelfstandigen, of mensen die in dat milieu zijn opgegroeid. Het gaat dus vooral om "gewone mensen", al werden ook in elke regio enkele notabelen bevraagd. Andere belangrijke getuigen waren de zogenoemde kooksters: vrouwen die werden ingehuurd om het feestmaal te bereiden. Ook enkele voormalige dienstmeiden, traiteurs en restauranthouders werden geïnterviewd. Al de respondenten zijn rooms-katholiek, of op zijn minst rooms-katholiek opgevoed. We schonken ook aandacht aan de geografische representativiteit. De respondenten wonen in en buiten het dorpscentrum en in de (kleine) stad. Het onderzoek met betrekking tot het Hageland beslaat alle gemeenten.

De respondenten ontvingen de interviewers van harte bij hen thuis, niet zelden met koffie of thee en gebak. Meestal werden man en vrouw samen geïnterviewd. Het gesprek verliep telkens volgens een min of meer vast stramien. Eerst stelde de respondent zich voor (afkomst, opleiding, beroep). Vervolgens kwam het dagelijks leven aan bod en werden de sleutelmomenten één voor één

overlopen. Hierbij refereerden de respondenten niet alleen naar de persoonlijke ervaringen. Ze reikten ook heel wat informatie aan met betrekking tot de eigen familie, kinderen en kleinkinderen. Alle interviewers waren gewapend met eenzelfde vragen- en checklist, al was er uiteraard ruimte voor een eigen aanpak en inbreng. Gezien de vertrouwdsheid van de respondenten met het onderwerp, dat duidelijk een lage instapdrempel heeft, verliepen de gesprekken meestal vlot, aangenaam en waren ze verhelderend.

Met getuigenissen moet evenwel ook voorzichtig worden omgegaan. Het menselijk geheugen is niet onfeilbaar. Mensen onthouden niet alles; herinneringen zijn niet altijd even accuraat. Zo is het opvallend dat tal van respondenten de samenstelling van het menu ter gelegenheid van hun communie of huwelijk niet spontaan voor de geest konden halen, maar dat dit met behulp van de menukaart wel aardig lukte.

Alle gesprekken werden digitaal opgenomen. Ze zijn een zeer waardevolle, nieuwe bron voor het bestuderen van de volkscultuur en meer specifiek de eetgewoontes bij sleutelmomenten in Vlaanderen en Nederland tijdens de meest recente decennia. De minidiscs werden gedeponneerd op het KADOC, Documentatie- en Onderzoekscentrum voor Religie, Cultuur en Samenleving van de K.U.Leuven. Ze kunnen daar worden beluisterd, uiteraard alleen met toestemming van de betrokkenen.

MEER DAN EEN BOEK

Suikerbonen en beschuit met muisjes is evenwel niet alleen een interregionaal en internationaal onderzoeksproject met een bijhorend boek. Het is ook (en voor een aantal partners misschien bovenal) een publieksproject. Tussen juni 2005 en december 2006 worden in de vier regio's uiteenlopende publieksactiviteiten rond het thema eetgewoonten en sleutelmomenten georganiseerd, met name tentoonstellingen, studiedagen, proeverijen, (culinaire) vertelavonden etc. Historici werken in dit kader niet alleen samen met museumbeheerders, volkskundigen en mensen uit het erfgoedveld, maar ook met mensen uit de toeristische sector, met kenners van streekproducten en met de horeca. In de marge van al deze evenementen die zich richten naar een ruimer publiek, verschijnen ook een aantal publicaties.

WOORD VAN DANK

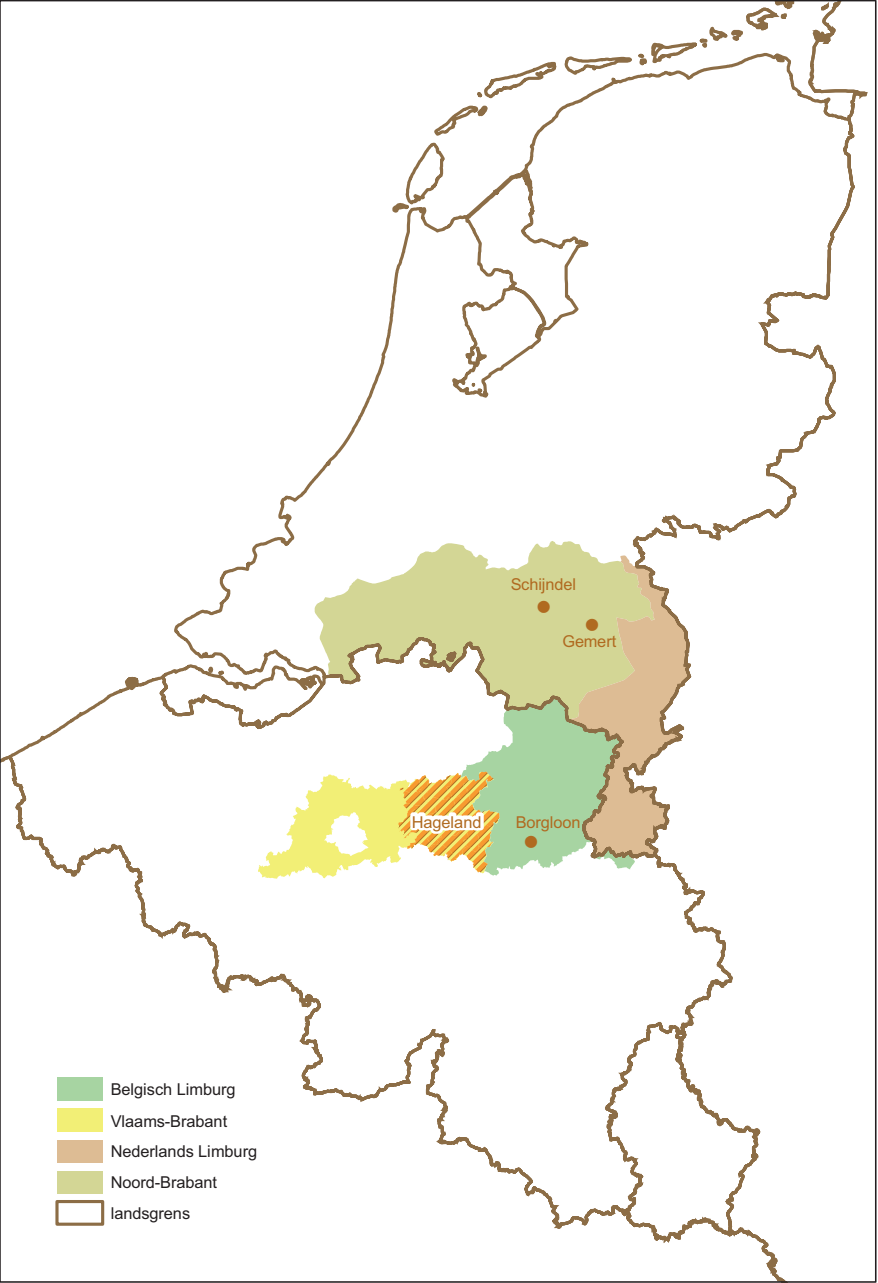
Het project *Suikerbonen en beschuit met muisjes* kan rekenen op de financiële en materiële ondersteuning van verschillende partners, waaronder met name de Europese Unie. We zijn al deze instanties zeer dankbaar voor de aanzienlijke steun en inbreng. Het onderzoek en de voorliggende publicatie waren niet mogelijk geweest zonder de hulp en inzet van velen. In de eerste plaats danken we alle respondenten in Vlaanderen en Nederland voor hun persoonlijk en boeiend verhaal. Zij leverden onontbeerlijke informatie voor de onderzoekers en zorgden voor talloze mooie illustraties. Bij hen thuis kwamen onderwerp en thematiek pas echt tot leven. We bedanken ook alle interviewers en auteurs van basisteksten. De gesprekken en discussies in de loop van het onderzoek en de redactievergaderingen waren zonder meer opbouwend. Het samenwerken met collega's van over de grens, ook al zijn we zeer nabije burens, leidde tot tal van verrassende, nieuwe inzichten.

Hageland, jaren 1960



Leuven, september 2005

Arnoud-Jan Bijsterveld, Eddie Niesten, Yves Segers en Iris Steen



VIER REGIO'S ONDER DE LOEP

Het onderzoek beslaat twee Belgische en evenveel Nederlandse regio's, met name het Hageland, Borgloon en buurdorpen in Haspengouw, Nederlands Limburg en Noord-Brabant, meer bepaald Schijndel en Gemert. Deze regio's en gemeenten hebben enkele zaken met elkaar gemeen. Het gaat om van origine katholieke plattelandsgebieden. De invloed van steden en de stedelijke cultuur was lange tijd beperkt gezien de geringe ontsluiting van de gebieden. Landbouw was er bovendien tot diep in de twintigste eeuw de dominante economische activiteit, al of niet aangevuld door andere bronnen van inkomsten. Op de zandgronden in Noord-Brabant en sommige delen van het Hageland ging het om een nogal armoedige landbouw gekenmerkt door kleine boeren. In Borgloon en omstreken en in het zuiden van het Hageland zorgde de vruchtbare leembodem voor een andere landbouweconomie en -cultuur. Welvarende en soms indrukwekkende (vierkant)hoeves tekenen er het landschap.

De zelfvoorzieningsgraad van de bevolking was in de vier regio's hoog en dat is ook na de Tweede Wereldoorlog lange tijd zo gebleven, hoewel het om te overleven niet meer nodig was. Zelfvoorziening betrof onder meer: aardappelen, groente, fruit, vlees (en dan vooral varken), broodgraan, eieren en zuivel (boter, melk, soms kaas). Niet alleen boeren, maar ook arbeiders, middenstanders en zelfs notabelen deden aan zelfvoorziening, hoewel deze laatste in beperkte mate. Notabelen hadden vaak enkel een tuin met fruitbomen. Arbeiders verbouwden soms alleen aardappelen, maar mestten soms ook een varken vet of kweekten konijnen. In het streven naar zelfvoorziening nam het conserveren van eigen gewin een belangrijke plaats in. Omdat na de slacht of oogst veel voedsel beschikbaar was, moest dit op een of andere wijze houdbaar blijven. Levensmiddelen werden gedroogd (fruit, vlees), gerookt (vlees), gepekeld (vlees en groente), bewaard in Keulse potten (groente, eieren), geweekt (fruit, groente, vlees) of gewoon opgeslagen in de kelder (aardappelen, appels). Sober, spaarzaam, pragmatisch en functioneel zijn woorden die omschrijven hoe er met verschillende zaken werd omgegaan, zowel met levensmiddelen als bijvoorbeeld met kleding, verwarming en verlichting.

De bevolking van de vier regio's was van oudsher rooms-katholiek. Tot de jaren 1960 rekende het overgrote deel van de bevolking zichzelf tot deze godsdienst. Uiteraard kenden ook Noord-Brabant, het Hageland en de beide Limburgen een proces van ontkerkelijking en secularisering dat in veel Europese landen vanaf de jaren 1960, na het Tweede Vaticaans Concilie, versneld optrad. Vandaag ligt het zondagse kerkbezoek laag: amper 10 à 20% van de bevolking (en dan nog vooral ouderen) gaat wekelijks naar de kerk. Een groeiende groep mensen en gezinnen gedraagt zich afstandelijk ten opzichte van de traditionele godsdienst. Maar ondanks de afnemende kerkgang blijft de katholieke kerk sterk aanwezig tijdens de zogenoemde scharniermomenten van het leven: geboorte, doop, eerste en plechtige communie, huwelijk en overlijden. Dan blijft de meerderheid van de bevolking op de vertrouwde, katholieke rituelen een beroep doen. Het overwegend agrarisch karakter maakte dat de socialistische en liberale bewegingen in de hier bestudeerde regio's moeilijk voet aan de grond kregen, zeker in de dorpen en gemeenten. De steden vormden soms een verhaal apart, met hier en daar liberale bastions.

NOORD-BRABANT: SCHIJNDEL EN GEMERT

In de provincie Noord-Brabant zijn de interviewgesprekken afgenomen in de omgeving van Gemert (Peelland) en Schijndel (Meierij). Deze plattelandsgemeenten in het oostelijke deel van Noord-Brabant worden historisch en geografisch onder meer gekenmerkt door arme zandgronden en een hoge mate van zelfvoorziening. Ze zijn relatief laat geconfronteerd met de industrialisatie.

In Schijndel begon de bevolking pas laat te groeien. Lange tijd bleef het inwonersaantal laag omwille van de geringe bestaansmogelijkheden, het op latere leeftijd huwen of gewoonweg het ongehuwd blijven. Het inwonertal nam vooral toe in de loop van de negentiende eeuw. In 1921 telde de gemeente 6126 inwoners, vandaag zijn dat er bijna 23.500. Landbouw en veeteelt domi-



Noord-Brabant, 1948

neerden van oudsher de dorps economie. Verder was er ook de teelt van hop en waren er de klassieke ambachten (zoals klompen en manden maken) en enkele brouwerijen. Tijdens de negentiende eeuw werden het dorp en de regio geleidelijk aan ontsloten. In 1830 werd de Zuid-Willemsvaart in gebruik genomen. Minstens even belangrijk was de aanleg van de spoorlijn Boxtel-Gennep, in de volksmond beter gekend als het "Duits lijntje", en de tramlijn 's-Hertogenbosch - Eindhoven in 1899. Hoewel het dorp tot diep in de twintigste eeuw een overwegend agrarisch karakter bleef behouden, verschenen de eerste fabrieken al na 1850. De gemeente telde toen verschillende leerlooierijen. Er was een lucratieve handel in houtproducten en voor 1930 zelfs een steenfabriek met op het hoogtepunt circa 120 arbeiders. Doorslaggevend voor de welvaart van de gemeente was de oprichting van de waskaarsenfabriek van de familie Bolsius in 1871 en de kousenfabriek van Jansen de Wit in 1915.

De industrialisatie van de negentiende eeuw ging evenzeer voorbij aan Gemert. Tot ver na 1900 bleef de huisweverij een belangrijke activiteit. De economische achterstand en de geringe werkgelegenheid werden veroorzaakt door een gebrek aan kapitaal en de beperkte verkeersgeografische ontsluiting. Opvallend zijn de relatief lage huwelijkscijfers en hoge sterftcijfers voor Gemert tot in de jaren 1920. Bij gebrek aan aantrekkelijke toekomstperspectieven vertrok een groot deel van de bevolking naar de stad. Het bestaan op de schrale zandgronden van Peelland was veeleer armzalig. De voornaamste middelen van bestaan bleven lange tijd het gemengde boerenbedrijf en de verkoop van turf. Na de Tweede Wereldoorlog werd Gemert meer en meer een forensengemeente.

BORGLOON EN BUURDORPEN IN BELGISCH LIMBURG

Het onderzoek in Belgisch Limburg concentreerde zich in één enkele gemeente: Borgloon, weliswaar met inbegrip van de gefuseerde buurdorpen. Borgloon is een landelijke gemeente ten zuiden van de provinciehoofdplaats Hasselt, op de weg van Tongeren naar Sint-Truiden, tegen de grens met de provincie Luik en op ongeveer 80 kilometer van Brussel. Hoewel Borgloon relatief dicht bij de meer verstedelijkte gebieden rond Hasselt-Genk, Leuven en vooral Luik en Maastricht ligt, wist het toch zijn landelijke karakter in een open glooiend landschap te bewaren.

Hoogstamboomgaarden komen er nog op grote schaal voor en werden er niet zoals in veel andere plaatsen vanaf de jaren 1960 massaal gerooid. Deze boomgaarden, en meer algemeen het fruit, een gegeven waarmee veel inwoners zich identificeren, gaven Borgloon en de regio een eigen economische ontwikkeling en culinaire traditie. Verschillende culinaire specialiteiten worden er op basis van fruit gemaakt, zoals gebak, vruchtensap, stroop en cider.

Borgloon is een veeleer kleine gemeente maar zijn centrum vertoont een min of meer stedelijk karakter. Sociologisch treft men er zowel stads- als plattelandskenmerken aan, en dit zowel in de samenstelling als de mentaliteit van de bevolking.

Tijdens de gemeentefusies (gemeentelijke herindeling) van 1976 kende de gemeente Borgloon een flinke uitbreiding. Verschillende kleinere gemeenten werden toen bij Borgloon geplaatst, zodat de gemeente tegenwoordig uit deze kernen (of kerntjes) bestaat: Borgloon-centrum, Groot-Loon, Bommershoven, Broekom, Gors-Opleeuw, Gotem, Hendrieken, Hoepertingen, Jesseren, Kurniel, Kottekoven, Rijk en Voort. In zijn geheel telt Borgloon 5111 ha. Op 1 januari 2004 woonden er 10.015 inwoners.

Sinds de Middeleeuwen telt Haspengouw grote, rijke, hoeves - vaak imposante vierkantshoeves. Daarnaast woonden er uiteraard veel armere mensen, die meestal op de een of andere manier met de rijkere hoeves verbonden waren: als dagloner, pachter, ambachtsman... Meestal leefden de boeren van enerzijds veeteelt en anderzijds akkerbouw: vooral graangewassen en sinds de Franse Revolutie ook suikerbieten. De vruchtbare bodem zorgde voor zoveel rijkdom dat tijdens de vorige eeuwen de boeren het niet nodig vonden om steeds weer op zoek te gaan naar nieuwe landbouwmethodes en -technieken. In tegenstelling tot bijvoorbeeld de nabij gelegen Kempen vertoonde de landbouw in Haspengouw veeleer een conservatief karakter. Toch onderging ook in Haspengouw de landbouw tussen circa 1850 en de Tweede Wereldoorlog een aanzienlijke verandering. Zowel de overheid als de boerenorganisaties promootten in die periode het aanplanten van massale boomgaarden. Nog later kwamen daar aardbeien bij. De Haspengouwse bodem was bij uitstek voor fruitteelt geschikt en zowel de uitvinding van koeltechnieken als de aanleg van betere wegen en nieuwe spoorwegen zorgden ervoor dat vanaf het einde van de negentiende eeuw fruit vlot kon worden verhandeld en geëxporteerd. Plaatselijke fruitveilingen - zoals in Borgloon - speelden in deze ontwikkeling een belangrijke rol.

De economische structuur van Haspengouw kent nog altijd meer landbouw en minder industrie dan de rest van Limburg en Vlaanderen. Toch nam ook in Haspengouw na de Tweede Wereldoorlog het economische belang van de landbouw af, ten voordele van eerst de industrie en later de dienstensector. Gedeeltelijk kwam dat door de aanwezigheid van betere transportmogelijkheden. Daardoor was de 'gewone man' voor het vinden van een baan niet meer uitsluitend op de eigen streek aangewezen. Pendelaars vonden werk in Luik, met vooral zijn steenkoolmijnen en metaalindustrie. Later vonden sommigen werk in de Kempense steenkoolmijnen of in de regio Hasselt-Genk. Niettemin gaven deze mensen hun agrarische levenswijze niet helemaal op. Zeker tot de jaren 1960 of 1970 was het normaal dat een gezin enkele dieren hield (een koe, een varken, wat kippen en/of konijnen), dankzij de moestuin bijverdiende of fruitbomen had staan. Vanaf de jaren 1960 nam het werkaanbod in de Luikse industrie en steenkoolmijnen gevoelig af. In de jaren 1980 werden de Kempense steenkoolmijnen gesloten. Dat leidde opnieuw tot maatschappelijke veranderingen. Lokale grootschalige werkgelegenheid ontstond nauwelijks in Haspengouw. Sommigen zochten en vonden werk in de nieuwe industrie van de Kempen (zoals de Ford-fabriek in Genk), anderen pendelden naar het nieuwe dienstencentrum Hasselt of naar Brussel. In de eigen streek ontstond er nieuwe werkgelegenheid bij de overheid en de non profitsector, maakten kleine bedrijfjes hun opgang, won de dienstensector aan belang en kwam er vooral de jongste jaren meer horeca.

Toch volstond deze evolutie niet. Ondanks steun van de Europese Unie via onder meer de Structuurfondsen telt de regio meer werklozen dan de rest van Limburg en zeker dan Vlaanderen. Er is onvoldoende werk voor elke potentiële werknemer. Sommigen lossen dat op door te pendelen, anderen door te verhuizen naar andere gemeenten en regio's. Op dit ogenblik kent Haspengouw



Belgisch Limburg, 2001

een negatieve netto migratiestroom van jongeren en van de actieve beroepsbevolking. Dat leidt tot een versnelde vergrijzing van de plattelandsbevolking. Tegelijkertijd daalt het aantal zelfstandigen: onder meer bakkers, slagers, kruideniers, schoenmakers sluiten hun deuren. Voor steeds meer behoeften moet men de eigen woonkern verlaten.

NEDERLANDS LIMBURG

Nederlands Limburg is de Nederlandse provincie die zich het verst zuidelijk uitstrekt. De provincie grenst in het oosten aan Duitsland (Nordrhein-Westfalen), in het zuiden en westen aan België (de provincies Luik en Limburg), in het noordwesten en noorden aan de Nederlandse provincies Noord-Brabant en Gelderland. De provincie is 2209 km² groot en behoort helemaal tot het stroomgebied van de Maas. Voor de incorporatie van Nederlands Limburg in het Nederlandse staatsverband is de opkomst van de mijnbouw van eminent belang geweest.



Nederlands Limburg,
jaren 1960

Geologisch bestaat de provincie uit het Zuid-Limburgse heuvelland, gelegen ten zuiden van Susteren, met zijn vruchtbare en goed te bewerken lössbodem en het Midden- en Noord-Limburgse zandgebied. Bovendien is er klei langs de Maas en haar zijtakken. In Noord- en Midden-Limburg vinden we ook nog restanten van het hoogveenmoeras van de Peel. Dit hoogveengebied is in de tweede helft van de negentiende en de eerste helft van de twintigste eeuw grotendeels (80%) afgegraven. De Peel is een aaneenschakeling van vlakke zandruggen met hoogveen gevulde kommen en door vervening ontstane plassen. De Nederlands Limburgse cultuur en zeker de eetcultuur worden bepaald door het eeuwenoude samenspel tussen de mens, het landschap, de landbouw en de religie. Voor het levenspatroon en de eetcultuur is verder het streven naar zelfvoorziening van groot belang geweest.

In Noord-Limburg zijn van oudsher rogge, aardappelen en haver de hoofdgewassen. Op de rijke löss van Zuid-Limburg teelde men met name tarwe, rogge, haver, aardappelen en fruit (appels, peren, pruimen en kersen). Het fruit werd van oudsher met name ten zuiden van de Geul verbouwd. De boomgaarden dienden tegelijkertijd als grasland. De landbouw stond van oudsher voor een belangrijk deel in dienst van de veeteelt. Overigens hadden tot na het midden van de twintigste eeuw de meeste huisgezinnen een eigen moestuin, waar de eigen aardappelen, groenten en fruit verbouwd werden. Velen hielden bovendien wat (klein)vee.

Terwijl Zuid-Limburg vanaf het begin van de twintigste eeuw allengs een overwegend industrieel karakter kreeg, bleven Noord- en Midden-Limburg nog lang overwegend agrarisch. Er is overigens ook tuinbouw in de provincie. Deze is voornamelijk gericht op groententeelt en boomkwekerijen.

Van Ginneken beschreef de Limburgers als de Italianen van Nederland. Later werd de Limburger Bourgondische eigenschappen toegedicht. Het oorspronkelijke karakter van de Limburgse samenleving is in de twintigste eeuw door de toevloed van arbeidskrachten, vooral voor de mijnindustrie, maar vanaf de jaren zestig ook voor andere takken van bestaan, onder druk komen te staan. Reeds in het begin van de jaren twintig had de immigratie van vreemdelingen in de Mijnstreek "de eenvoudige dorpsgeest ... verloren" doen gaan. Ook het toerisme in het Geuldal had toen al zijn invloed op het volksleven doen gelden. Enkele jaren na de Eerste

Wereldoorlog werd Zuid-Limburg in *Oosthoek's Encyclopaedie* getypeerd als zijnde 'zeer sterk ... gemoderniseerd'. Dat proces heeft zich sindsdien in toenemende mate versterkt.

HAGELAND

Het Hageland is een weinig vruchtbare regio, gelegen in de huidige provincie Vlaams-Brabant en geprangd tussen de steden Leuven, Aarschot, Diest en Tienen. Het noorden wordt gekenmerkt door beboste en zanderige heuvels en grenst aan de Kempen. In het zuiden heeft het landschap een glooiend karakter, met zand-lemige en leembodems waarop tarwe en suikerbieten worden geteeld. De economische en industriële ontplooiing van het Hageland bleef lange tijd beperkt, met als resultaten een hoge werkloosheid, een lage levensstandaard en relatief veel emigratie. Oorzaken hiervan waren de gebrekkige verkeersinfrastructuur, de weinig vruchtbare bodem, de sterk groeiende bevolking en de teloorgang tijdens de negentiende eeuw van de stedelijke industrie in Aarschot en Diest. Tot diep in de twintigste eeuw zocht een niet gering deel van de bevolking haar toevlucht in seizoen- en pendelarbeid. Hagelanders waren in voor- en najaar te vinden op de suikerbietenvelden in Haspengouw en op de grote boerderijen van de Condroz. Anderen pendelden (soms dagelijks, soms wekelijks) naar de steenkoolmijnen en industriegebieden in Charleroi en Luik. Later naar het Kempense steenkoolbekken. Opvallend: in 1906 werd in het station van Scherpenheuvel het hoogste aantal weekabonnementen verkocht van het hele land, te weten 3000 in twee maanden. Tijdens de schaarse vrije tijd probeerden land- en industriearbeiders een aanvullend inkomen te verwerven in de huisnijverheid of bewerkten ze een eigen lapje grond. Ze verbouwden er de gekende, klassieke landbouwproducten: aardappelen, broodgranen, groenten. Elk gezin "op de buiten" had wel enkele varkens, wat kippen en eventueel enkele konijnen.

In de loop van de twintigste eeuw manifesteerde zich rond Aarschot een niet onbelangrijke groentesector, met de teelt van asperges, witloof en erwten, onder meer voor de expanderende conservenindustrie (met in Leuven het gekende bedrijf *Marie Thumas*). In enkele gemeenten won vanaf de jaren 1960 de fruitteelt aan belang, onder meer in Glabbeek, Gelrode en Wezemaal. Begin jaren 1970 werd de wijnteelt, die verdwenen was in de loop van de negentiende eeuw, nieuw leven ingeblazen. De kwantiteit en kwaliteit van de "Hagelander" namen toe, wat leidde tot het behalen van de Europese norm van kwaliteitswijn.

De penibele economische situatie van de regio verbeterde pas na de Tweede Wereldoorlog en dat was hoog tijd. Aan het einde van de jaren 1950 bedroeg het werkloosheidspercentage er bijna het dubbele van het Vlaamse gemiddelde. De regio kende nauwelijks jonge dynamische sectoren, het geboortecijfer was er hoog, de lonen en de scholingsgraad laag. Onder invloed van de regionale ontwikkelingsplannen, de modernisering van de spoorlijnen Brussel-Hasselt en Brussel-Luik en de ontsluiting door enkele autosnelwegen (E40 en E314) keerde het tij enigszins. Onder meer in Aarschot, Diest, Tienen en Rotselaar werden bedrijventerreinen ingericht.



Hageland, jaren 1950



Noord-Brabant,
1963

Nieuw leven: Geboorte en doopsel

DE GEBORTE VAN EEN KINDJE GEEFT TIJDENS DE EERSTE DECENNIA VAN DE VORIGE EEUW ZOWEL AANLEIDING TOT VREUGDE ALS ZORG. VANZELFSPREKEND IS HET GEZIN BLIJ MET DE NIEUWKOMER. WEL IS DE KINDERSTERFTE HOOG EN MOET DE BORELING ZO SNEL MOGELIJK GEDOOPT WORDEN, WIL MEN VERMIJDEN DAT HET ONGEZUIVERDE KINDERZIETJE NIET NAAR DE HEMEL KAN. EN AL STAAT KINDERRIJKDOM HOOG IN HET VAANDEL BIJ DE OVERWEGEND KATHOLIEKE OUDERS, ER VALT VANAF NU WEER EEN MONDJE MEER TE VOEDEN. NIET ALTIJD EEN GEMAKKELIJKE OPGAVE VOOR GEZINNEN DIE VAAK OP DE RAND VAN DE ARMOEDE BALANCEREN. GELUKKIG IS ER DE GEMEENSCHAP DIE BIJSPRINGT. WANT FAMILIE EN BUREN KENNEN NOG HUN MORELE VERPLICHTINGEN. DUS WORDT ER GEVIERT, EERST NOG HEEL BESCHIEDEN MAAR NAARMATE DE WELVAART TOENEEMT, ALSMAAR UITGEBREIDER. HET KRAAMBEZOEK VAN TOEN IS IN NIETS MEER TE VERGELIJKEN MET DE “BABYBORREL” VAN NU!

De geboorte

Taboe

De geboorte van een kind wordt op het Noord-Brabantse platteland in de vooroorlogse jaren niet zoals nu, al maanden van tevoren aangekondigd. Sterker nog, zwangerschap en geboorte behoren tot de taboes van het grotendeels door de rooms-katholieke kerk gedomineerde leven. Zo kan het dan ook gebeuren dat de komst en zelfs de geboorte van een kind voor de reeds aanwezige kinderen in het gezin angstvallig verborgen wordt gehouden. Verschillende mensen zeggen zelfs jarenlang niet op de hoogte te zijn geweest van een nieuw broertje of zusje.

Gek genoeg is de kerk die geboortes in taboesferen hult en pas bevallen vrouwen onrein verklaart, dezelfde als de kerk die zich openlijk bemoeit met de aanwas van nieuwe kinderen. Regelmatig komt de pastoor langs bij echtparen om vriendelijk doch dringend te informeren naar op handen zijnde kinderen.

De buurvrouwen zijn belast met de directe kraamzorg. Zij ondersteunen de moeder de eerste dagen en vangen niet zelden haar kinderen tijdelijk op. Voor de kinderen is dit ook vele tientallen jaren later nog een levendige herinnering. "Wij kregen bij de buurvrouw chocoladevla en vanillevla door elkaar, broekje omlaag noemden ze dat".



Belgisch Limburg

NOORD-BRABANT
VLAAMS-BRABANT

In de stal geboren...

Vóór de vijftiger jaren hebben in het Hageland geboorten meestal thuis plaats, indien er tenminste niet voor verwickelingen gevreesd wordt. Zo heeft een geïnterviewde het er over dat zij thuis "in de stal" geboren wordt, want dat "moet toch een beetje uit het zicht van de andere kinderen gebeuren". Haar vader doet op dat moment dienst als "vroedman". Wel stipt zij aan dat de lokale vrouwelijke religieuzen vinden dat zoiets niet kan...

Courant hoor je dat een geboorte er "mee tussen door" gaat. De dagelijkse harde en intensieve arbeid, vooral in seizoenen met goed weer, laat immers niet toe dat het normale werkstramien te lang onderbroken wordt.



Van thuis naar ziekenhuis

Tot na de Tweede Wereldoorlog worden kinderen nog vaak thuis geboren, waarbij een "wijze vrouw" (vroedvrouw) assisteert. In een bepaald gezin worden zes van de zeven kinderen thuis geboren en zelfs een vrouwelijke dokter prefereert in de veertiger jaren een bevalling thuis, hierin bijgestaan door een vroedvrouw. Anderzijds bevallen toch al vrouwen in het ziekenhuis of moederhuis vóór de jaren veertig. Van een quasi veralgemening hiervan is er eigenlijk pas sprake vanaf de zestiger jaren. Allicht kan deze evolutie ook vastgesteld worden in de rest van Vlaanderen en is zij verbonden met de ontwikkeling van de geneeskunde die (lange tijd) de klemtoon zal leggen op de medische zorgen in daartoe gespecialiseerde instellingen.

Wij mogen daarenboven veronderstellen dat de andere kinderen van het gezin niet meteen nauw betrokken zijn bij het feit dat zij een nieuw broertje of zusjes krijgen. Het "taboe" van de voortplanting is er dus nog wel degelijk na de Tweede Wereldoorlog en zal pas gaandeweg de plaats ruimen voor een meer open benadering.

BELGISCH LIMBURG

NEDERLANDS LIMBURG

De "naobere"

Geboorte en doop zijn in het volstrekt door de rooms-katholieke kerk gedomineerde Nederlands Limburg vóór het Tweede Vaticaanse Concilie (1962-1965) één geheel. De ouders informeren de naaste familie, goede vrienden en kennissen en vóór Vaticanum II zeker de naaste burenn (de 'naobere'). De meer gegoede respondenten hebben in de onderzoeksperiode veelal de familie per telefoon en middels geboortekaartjes geïnformeerd.

De functie van de moeder/kraamvrouw in huis wordt in eerste instantie door een vrouwelijk familielid of een van de naaste buurvrouwen overgenomen. In de loop van de twintigste eeuw vervangt professionele kraamhulp de mantelzorg van familie en buurt. Voor zover de informatie van de Nederlands Limburgse respondenten strekt, is de mantelzorg van familie en buurt rond Vaticanum II geheel verdwenen.

De naaste familie heeft tot dan ook voor de opvang gezorgd van de andere kinderen van het gezin, als moeder moet bevallen. Er rust immers tot diep in de twintigste eeuw een taboe op het kinderen krijgen. Veelal weten de andere spruiten van een gezin niet eens dat moeder opnieuw in verwachting is. Zij draagt immers een heel brede schort die de wassende contouren moet verbergen.



Beschuit met muisjes en aanverwante...

Geboortekaartjes

De meer gegoeden verwittigen vanaf de twintiger jaren van de vorige eeuw de familie per telefoon en middels geboortekaartjes. Als ze in het begin van de 20^{ste} eeuw al verstuurd worden, zijn het veelal dubbele kaartjes, die aan de buitenzijde wit zijn. Binnen in het kaartje vind je dan de aankondiging van de geboorte. Later wordt het mode om het visitekaartje van de ouders te zenden met daaraan bevestigd een klein kaartje, waarop de naam van de nieuwgeborene is vermeld. Aan de vooravond van de Tweede Wereldoorlog wordt op de voorkant van het dubbele kaartje een kleurenafbeelding geplaatst. In de loop van de eeuw en zeker na de welvaartsstijging na de Wederopbouw (1945-1955), zijn geboortekaartjes volledig ingeburgerd geraakt. Ook als "herinnering" vervullen zij nadien een belangrijke functie.

Veelal komen vrouwen en kinderen op bezoek. In de samenleving vóór Vaticanum II is dit met name een vrouwenzaak. Kraamvisite wordt getrakteerd op beschuit met muisjes, vooralsnog met roze muisjes. Tegen het einde van de 20^{ste} eeuw brengt De Ruijter uit Baarn ook blauw-witte muisjes op de markt, speciaal voor de jongetjes. De meisjes krijgen dan het alleenrecht op de roze-witte.

Bij de beschuit met muisjes drinkt men koffie of thee. Met de toename van de welvaart na de Wederopbouw wordt het assortiment drank dat tijdens kraamvisite geschonken wordt uitgebreid, maar koffie en thee blijven de dominante kraamvisitedranken.

NEDERLANDS LIMBURG
NOORD-BRABANT

"Me'j d'n kromm'n arm"

De taboesfeer rondom geboortes is naast een sobere levensstijl wellicht mede de reden geweest de komst van een kind niet uitgebreid te vieren. Busladingen vol bezoek komen in die tijd niet voor. De moeder die na de bevalling tien dagen verplichte bedrust moet houden, kan rekenen op een handjevol visite. Zo komen in de loop van de dagen enkele buurvrouwen, tantes en opa en oma op de 'kinnekes-koffie', soms begeleid door een beschuit met muisjes. Dat zijn oorspronkelijk enkel roze muisjes in die jaren. Pas in de jaren tachtig van de 20^{ste} eeuw komen ook blauwe muisjes in zwang. Afhankelijk van

Bijspel : 'T IS EEN JONGEN

Eddy

Een produktie van :

Jos en Marie GHUSENS - GODDET
Statiestraat 37 3840 BORGLOON

Studio :

SL - Jozefkintiek SINT - TRUIDEN

Vertoning :

Doorlopend 2e verdiep, kamer 217.

Datum van uitvoering :

23 januari 1972 om 8,30 uur.



Belgisch Limburg

de welstand van de ouders komt er al dan niet een borrel op tafel om de geboorte van het kind te vieren. Dat is echter eerder regel dan uitzondering.

Een alom bekend gebruik is het om 'me'j d'n kromm'n arm' op kinnekeskoffie te gaan. De visite draagt aan een gekromde arm een mand, korf of doek met daarin enkele etenswaren voor de moeder om aan te sterken. De inhoud bestaat uit luxe producten zoals een 'krentenmikske', een peperkoek of wat fruit. Later worden daar ook kleine cadeautjes aan toegevoegd. De combinatie van tien dagen rust houden en verwend worden met luxe etenswaren maakt dat menig moeder de tijd na de bevalling als een echte vakantie ervaart.

"Een druppel"

Voorzover de burens niet direct interveniëren, via vrouwelijke steun bij de geboorte, worden ze toch veelal betrokken bij het gebeuren. In heel wat gezinnen komen ze "om een druppel" om de nieuweling te bekijken en te vieren. Ook na de geboorte zelf is er sprake van onderlinge solidariteit om de tijdelijk ontbrekende werkkracht van de moeder te compenseren.

Beschuit met muisjes lijken niet zo vaak aangeboden te worden in het Hageland. Gebeurt dit wel, dan worden die vergezeld van chocolademelk. In gevallen waarin dat allemaal op tafel komt, is er duidelijk familiaal een inbreng vanuit Nederland.

VLAAMS-BRABANT

BELGISCH LIMBURG

Rookschotel in ziekenhuis

Bij velen onder hen wacht het kraambezoek niet eens tot de moeder na een tiental dagen de kraaminrichting verlaten heeft. Het gaat dan wel meestal om de meer intieme kring van nauwe familieleden en heel goede vrienden. Het bezoek geldt vaak alleen het bekijken van de boreling. Soms krijgt het gewoon vruchtensap gepresenteerd. Maar de service van de lokale medische instellingen laat enkele decennia terug nog heel wat meer toe. Een glaasje alcohol blijkt dan helemaal geen uitzondering en dat is nog maar een begin: "De familie werd daar ontvangen met een aperitief: een frigo gevuld met porto. Wij hadden verschillende soorten sigaretten voor de gasten en hapjes, zoals chips. Er mocht toen nog gerookt worden in het ziekenhuis: er werd nagegaan wie welk merk rookte en alles werd op een schotel gepresenteerd. Ook sigaren waren er bij. Bij ieder feest kwam deze rookschotel terug. Dat was een teken van gastvrijheid"...

Maar ook typisch Belgische toestanden duiken op: "Het geheel was een intiem feest, heel anders dan de babyborrels van tegenwoordig. Mijn man is afkomstig van Luik en dus Franstalig. Vandaar dat wij naar iedereen Franse doopkaartjes verstuurden (ook naar de Nederlandstalige familieleden)."



Bij de geboorte kwamen de buren naar het kindje kijken. De fles stond open en de kinderen kregen tafelbier of limonade.

Elk gezin had wel een fles jenever thuis om bij zo een gelegenheid te schenken voor mensen die kwamen helpen.

Bij de geboorte was er beschuit met muisjes met chocolademelk.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Heel vroeger gaf men als cadeau aan de ouders bij een geboorte een peperkoek, een kilo suiker of een kilo koffie.

Enkel directe familieleden werden dan thuis uitgenodigd om het kindje te zien. Die zondag werd er Limburgse taart geserveerd. Toen de kleinkinderen waren geboren, werden in het ziekenhuis familie en vrienden met een drankje (wijn, fruitsap, jenever, cognac) ontvangen.

Vroeger bleven we negen of tien dagen in het moederhuis. Dan organiseerden we een koffietafel met taart voor de peter en meter en het gezin.

Bij de geboorte van de kinderen kwamen enkele familieleden en vrienden op bezoek in het moederhuis. Dan deelden we mandarijntjes uit. Speciaal drinken was er niet.



Hageland, 1956

NOORD-BRABANT

Mensen gingen met "de krommen arm" op bezoek. De hulp aan de moeder werd geboden door de buren. Gezinnen die arm waren kregen wel wat eten met de krommen arm, maar ook doordat de buurt geld inzamelde en eten of kleren bracht.

Mijn moeder moest 10 dagen in bed blijven en in de periode vóór de Tweede Wereldoorlog kwam er dan bezoek met allerlei voedsel met de krommen arm om moeder te laten aansterken. Dat was bij mij in 1963 niet meer het geval.

Het eten dat men meenam was veelal peperkoek of krentenmik. Het bezoek kreeg beschuit met muisjes als het er vanaf kon en anders iets van brood.

Ook werd dan een hen geslacht voor de vrouw om weer op krachten te komen.

Beschuit met muisjes werd zelfs in Nederlands-Indië al gebruikt en dus ook in Nederland.

Opa en oma kwamen even langs als er een kind geboren was en bleven eten maar dat waren geen bijzondere maaltijden. Er kwam wel beschuit met muisjes op tafel.



Nederlands Limburg, jaren 1960

Visite die langskwam bestond uit buren en familie. Als traktatie was er beschuit, met enkel roze muisjes. Later kwamen de andere kleuren muisjes.

Enkel voor de kleine kring was er beschuit met muisjes, die enkel roze waren: 1 per persoon (we hadden het niet breed)! Bij de geboorte van mijn eigen kinderen (vanaf 1955) waren er wel blauwe, witte, roze muisjes. Men kreeg ook meerdere keren beschuit met muisjes.

De kraamvisite op de eerste dag was familie. Het bezoek kreeg beschuit met muisjes en koffie en naderhand een borreltje (wat in huis was, bijv. cognac, jenever, wijn).

Er werd aan de visite ook een borreltje aangeboden; een cognac of bitter.

Beschuit met muisjes werden bij mijn eigen kinderen wel geserveerd. Maar een borreltje kwam niet op tafel. Peter en meter werden uitgenodigd om naar het kindje te komen kijken bij een kopje koffie en beschuit met muisjes. Dit was rond midden jaren '50.

Van traktatie kan ik mij niets herinneren.

De visite bestaat nu uit familie en buren maar ook veel vrienden en collega's. Er is beschuit met muisjes en als drinken vaak nog koffie en thee. Men trakteert nu zelfs ook op het werk of in de schoolklas. Buren en familie worden meer en meer aangevuld of vervangen door vrienden en collega's.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Vroeger bestonden alleen roze muisjes, men had toen kennelijk de kleurstoffen nog niet uitgevonden.

Mijn schoonmoeder vertelde mij dat er bij haar familie in Blerick al beschuit met muisjes gegeten werd.

Ook nu nog is de traditie van beschuit met muisjes nog heel levendig, ook al verminder het aantal kinderen dat gedoopt wordt. In mijn gemeente bijvoorbeeld wordt nog maar de helft van de kinderen gedoopt.

In de korf voor het kraambezoek kon een beetje van alles zitten: eieren, "goei boter", koffie, peperkoek, droogworst, een stuk ham...

De peperkoek werd speciaal voor de moeder meegenomen. Die moest er voor zorgen dat bepaalde functies bleven werken ondanks de bedlegerigheid...

Soms werd ook een flesje "schnapps" meegenomen. Dat was bestemd voor vader, waarschijnlijk "om bij te komen van de emoties"!

De kraamvisite was duidelijk een vrouwenzaak. De mannen waren daar meestal niet bij. Was dat wel het geval, dan kregen zij een borrel.

De traditie wilde dat je in elk geval benadrukte "wat een mooi kindje" het wel was, ook al was de werkelijkheid helemaal anders.



Het doopsel

Vagevuur

Zoals gebruikelijk bij vele facetten van het leven neemt de burenplicht ook rondom geboortes een prominente plaats in. Het is namelijk de buurvrouw die al dan niet vergezeld van de peettante het kind ter doop brengt. Het dopen van het kind gebeurt de eerste decennia van de 20ste eeuw liefst op de dag van de geboorte zelf en anders hooguit de volgende dag. Immers, bij een vroegtijdig overlijden van het kind zou het naar het vagevuur gaan mocht het niet gedoopt zijn. De hoge kindersterfte rechtvaardigt de spoed.

NOORD-BRABANT
VLAAMS-BRABANT

Voorgeborchte

De doop volgt vóór de Tweede Wereldoorlog meestal zo snel mogelijk op de geboorte, zelfs op de dag van de geboorte zelf. Dat gebeurt vrij algemeen op aandringen van de dorpspastoor. De kindersterfte is inderdaad hoog en de kerkleer schrijft een snelle doop voor om te vermijden dat kindje naar het "voorgeborchte" gaat.

Soms wordt het kind nog echt ingebakerd en vaak is er een speciaal doopkleed dat van generatie op generatie doorgegeven wordt. Het bijhorend (kanten) mutsje is overigens bij menige geïnterviewde in het geheugen blijven hangen. De moeder woont (uiteraard) een snelle doop niet bij, vaak zijn dat dus vader en (de al of niet professionele) vroedvrouw, in het gezelschap van peter en meter.

De doopplechtigheid heeft voor de overgrote meerderheid plaats in de kerk. Slechts één uitzondering op dit stramien valt te noteren en dat heeft zo zijn (menselijke) redenen. De pastoor komt in dit geval immers liever aan huis, omdat "in de kerk niets te drinken valt".



Noord-Brabant, 1963

Verloren kerkhof

Tot in de jaren zestig van de twintigste eeuw worden alle nieuwgeborenen binnen enkele dagen 'aangegeven' bij de kerkelijke overheid: het kindje wordt gedoopt. Dat moet zo snel mogelijk gebeuren uit de overigens historisch verklaarbare angst voor kindersterfte, die tot het begin van de 20ste eeuw groot is geweest. Als het niet gedoopt is, zou het namelijk niet in de hemel komen. Het kan dan ook niet op gewijde grond begraven worden. Het krijgt dan een plek op het 'verloren kerkhof', zoals een van de respondenten het noemt.

Door het sacrament van het doopsel wordt de nieuwe telg opgenomen in de kerkelijke gemeenschap der gelovigen en kan zo uiteindelijk de hemel bereiken. Bij het doopsel wordt de ziel gezuiverd en verlost van de erfzonde. Aangezien moeder nog in het kraambed verblijft, wordt de boreling niet door de moeder naar de kerk gedragen maar door peter en meter, door de vroedvrouw of door de eventuele kraamhulp. Het doopsel wordt toegediend door een parochiepriester. Na aangifte bij de burgerlijke stand en het kerkelijk doopsel is de baby opgenomen in de wereldlijke en kerkelijke gemeenschap.

NEDERLANDS LIMBURG
BELGISCH LIMBURG

Nooddoop en nepdoop

Het tijdstip van het doopsel wil nogal eens verschillen. Er zijn natuurlijk omstandigheden die dwingend zijn. Zo is er enkele decennia geleden een "nooddoop" voor een meisje dat te vroeg, op zeven maanden, geboren wordt. Niet meteen helemaal bevredigend voor de ouders want die beslissen enkele maanden later om haar een "nepdoop" te geven, zodat daar alsnog een doopfeest aan kan worden vastgeknoopt.

Bevalt de vrouw thuis, dan is er meestal sprake van een doopsel binnen de drie dagen. De kersverse moeder is dan nog herstellen- de en gaat niet mee naar de kerk. Het gezelschap dat zal zorgen voor de inwijding van de boreling in de christelijke gemeenschap bestaat dan minimaal uit vader, vroedvrouw, peter en meter. Blijkbaar gaan soms ook de andere kinderen van het gezin mee, maar de kerk zelf mogen zij niet binnen, allicht om de plechtigheid niet te verstoren.

Met het voortschrijdende aantal bevallingen in ziekenhuis of moederhuis na de Tweede Wereldoorlog, ontvangt de nieuwe spruit daar ook gewoonlijk het doopsel. Het feit dat er meestal een kapel is in de instelling vergemakkelijkt natuurlijk deze gang van zaken.

Een enkele keer duurt het langer dan tien dagen vooraleer de zuiverende vloeistoffen op het hoofdje van de vaak hiermee niet zo gelukkige zuigeling uitgegoten worden. Maar dat is tegen het begin van de vijftiger jaren nog een (bewuste) uitzondering. Iets meer dan een decennium later evenwel wordt de periode tussen geboorte en doop opvallend langer. De progressie van de geneeskunde heeft hier allicht mee te maken, hoewel wij ons niet van de indruk kunnen ontdoen dat ook het opzetten van een echt "doopfeest" een belangrijke factor is. En zo wordt een tussentijd van drie tot vier maanden tussen geboorte en doop geen uitzondering meer...

De “rondgang”

De ene rondgang is de andere niet...

Een vaak voorkomende gewoonte is de “rondgang” die gemaakt wordt in de lokale herbergen om het kind “te tonen” en “op zijn gezondheid te drinken”. Meestal gebeurt dit door de vader, vergezeld van peter en meter en soms van de vroedvrouw die dan het kind draagt. De moeder gaat vanzelfsprekend niet mee, vermits zij nog herstellende is. Het wordt in elk geval een behoorlijk “zware” rondgang, gezien het grote aantal drankgelegenheden die elk dorp dan nog telt, en die veelal eindigt in een lichte of zware staat van dronkenschap van de feestvierders. Sommige kwatongen beweren dat niet zelden het onderwerp van de viering in een café vergeten wordt en dat, als het kind begint te huilen, de fopspeen even in donker bier gedoopt wordt...

Heel wat serener gaat het eraan toe bij de rondgang in de kerk en de opdracht aan Maria die de moeder doet, meestal een zestal weken na de geboorte. Vaak wordt dit “de kerk doen” genoemd. Moeder en kind gaan dan, in het gezelschap van een priester, naar het altaar van Onze-Lieve-Vrouw, waar dan via gebed de speciale bescherming over het kind gevraagd wordt. Te noteren valt dat ook dit gebruik blijkbaar sterk terugloopt vanaf de vijftiger jaren en dan eerder uitzondering dan regel wordt.

VLAAMS-BRABANT
NOORD-BRABANT

Brandewijntjes

Het ter doop brengen van het kind is tijdens de eerste decennia van de 20ste eeuw voor de buurvrouw en peettante geen vervelend karweitje. De dames krijgen namelijk de kans om op de terugweg van de kerk in het plaatselijke café een borrel te genieten. De brandewijntjes met suiker gaan er goed in. Dat leidt af en toe tot bijzondere taferelen. Zo gaan de dames na diverse borrels soms zo aangeschoten naar huis dat het kind vergeten wordt en achterblijft op het biljart.

Ook voor de vader brengt in die dagen de geboorte van een kind de mogelijkheid tot een verzetje. Hij moet het kind namelijk aangeven op het raadhuis. Voor hem geldt dat de route altijd wel langs het café loopt, waar hij zich graag laat feliciteren. Natuurlijk blijft het niet bij één borrel en moet vader met een stuk in zijn kraag de tocht vervolgen naar het raadhuis. “En zo moet Jan meermaals als Hanneke door het leven”!



Noord-Brabant, kind ter doop gebracht met boerenkar, 1931



“Knepkes” en “wittekes”

Als vóór de Tweede Wereldoorlog een kindje gedoopt wordt, verzamelt het andere jonge grut zich rond de kerk. Het gebruik wil immers dat peter en meter geldstukken rondstrooien, de vroeger alom bekende munten met een gat erin (25 centimes) en de “knepkes” (5 centimes). In een tijd waarin zondaggeld veelal nog onbekend is, vormt dit financieel extraatje natuurlijk een welgekomen aanvulling op het budget met het oog op de volgende dorpskermis!

En soms wordt nog een andere “goede gewoonte” in ere gehouden. Het gezelschap van vader, vroedvrouw, peter en meter zet dan koers naar een aantal (alle?) drankgelegenheden van het dorp. Daar worden dan enkele “wittekes” (jenever) genuttigd vooraleer (onzeker?) koers gezet wordt naar het huis waar de boreling zal opgroeien.

BELGISCH LIMBURG

NEDERLANDS LIMBURG

Direct weer aan het werk

De baby wordt kort na zijn geboorte door zijn vader aangegeven bij de burgerlijke stand van de gemeente waar het kind geboren is. Op dit punt is het verhaal wijdverbreid dat de vader na aangifte het café in duikt en vervolgens in beschonken toestand met of zonder baby thuis komt. Navraag verwijst dit verhaal uitdrukkelijk naar het land der fabelen. In het algemeen komt men direct naar huis en gaat men weer aan het werk. Rond de aangifte bij de wereldlijke overheid wordt in de door het geloof geheel beheerste samenleving geen bijzondere aandacht besteed.

Na ongeveer zes weken is de kerkgang van de vrouw algemeen gebruik in het katholieke Nederlands Limburg. Dit “zuiveringsgebruik” roept nu nog bij oudere vrouwen duidelijk emoties op. Het verdwijnt vlak vóór het Tweede Vaticaanse Concilie, wat in verband kan gebracht worden met de toenemende individualisering. Meer en meer groeit ook verzet tegen deze als vernedering voor de vrouw aanvoelde gewoonte. Een en ander leidt overigens tot een verdere vervaging van het ritueel, ook al wordt het eerst nog meer als “eerbetoon aan de vrouwelijke vruchtbaarheid” voorgesteld en later ook als “een bijzondere bescherming van het kind”. Een speciaal feest volgt in Nederlands Limburg nooit op deze kerkgang.

Suikerbonen

Publiek geluk

Na de Tweede Wereldoorlog veranderen vieringen rondom geboorte en doop in hoog tempo. Om te beginnen worden beide als aparte gebeurtenissen bestempeld en ook apart gevierd. Daarnaast worden zwangerschap en geboorte uit de taboesfeer getrokken. Ten slotte neemt, mede door een sterk groeiende welvaart, het aantal kinderen per gezin snel af.

Deze ontwikkelingen zijn van grote invloed geweest op de manieren waarop met geboorte en doop wordt omgaan. Zo worden zwangerschappen steeds meer ervaren als een groot en publiek geluk. De buitenwacht mag daar van meegenieten en eerst handgeschreven en later gedrukte geboortekaartjes komen op om vrienden en familie op de hoogte te brengen van de geboorte van een kind. Daarmee wordt het mondelinge aanzeggen van een geboorte vervangen. Tegenwoordig leven de gelukkige ouders zich uit op de computer om originele “kaartjes” te kunnen versturen.

NOORD-BRABANT VLAAMS-BRABANT

“Kinnekeskak”

De keuze van peter en meter gebeurt meestal vooraf en volgens een zeer strikt en overgeleverd stramien. Eerst komen de beide grootouders aan weerskanten aan bod. Nadien volgen de broers en zussen in volgorde van leeftijd. Telkens behoort de peter tot de ene familie en de meter tot de andere. Indien afgeweken wordt van deze traditie, levert dat geheid langdurige vetes op.

Peter en meter hebben enkele generaties geleden nog vooral een religieuze/morele functie; Zij dienen er mee over te waken dat het kind “deugdzaam” opgevoed wordt. In tweede instantie zijn zij een “extra paar” ouders, voor het geval er de natuurlijke ouders iets overkomt. Deze eerder materiële overweging gaat mettertijd wel overheersen.

In de meeste gevallen betalen peter en meter voor de suikerbonen die aan volwassenen en kinderen aangeboden worden ter gelegenheid van een geboorte. Veelal een mengeling van kleuren en met een vulling van chocolade of amandel. De “kinnekeskak” is terug te voeren tot het gebruik dat de suikerbonen uit de luier van de pasgeborene vallen, waarna het jonge grut deze opraapt en, nadien, eerlijk verdeelt. Dat gebruik sterft uit en de suikerbonen worden dan aangeboden in een of (soms verzochte) andere verpakking.

"Suikererwten"

Suikerbonen, oftewel "suikererwten" in de gewesttaal, maken al van oudsher deel uit van de hele ritus rond geboorten. Er is natuurlijk een gevoelige evolutie in de presentatie ervan. Zo krijgen de kinderen tot omstreeks het midden van de 20^{de} eeuw de lekkernij gepresenteerd in een puntzakje. Tenminste als zij ze zelf niet moeten oprapen. Want, zoals in andere Vlaamse regio's, bestaat er in sommige gezinnen de gewoonte dat het kindje de suikerbonen zelf "produceert". Een bron vermeldt bovendien dat er ook suikerbonen uitgestrooid worden bij het verlaten van de kerk, na de doopplechtigheid, samen met kleingeld. De vulling varieert: noten, chocolade of zelfs een soort van krokante suiker. De kleur van de suikerbonen is voor velen natuurlijk symbolisch. Velen refereren naar "zelfgemaakte" suikerbonen. Het is niet altijd duidelijk of de bonen zelf thuis gefabriceerd worden of dat zij gewoon door de moeder zelf bij voorbaat verpakt worden. Wat er ook van zij, de presentatie van de lekkernij zal in de tweede helft van de twintigste eeuw behoorlijk gaan wijzigen. Waar eerst nog sprake is van een "doosje" (voor de volwassenen), evolueert het recipiënt naar meer blijvende materialen. Allicht wil iedereen wel ergens dat de herinnering aan de geboorte van de eigen spruit nog lange tijd ergens bij de ontvanger (prominent) aanwezig blijft. In eerste instantie kiezen sommigen nog voor een relatief eenvoudig materiaal, zoals glas. Dan groeit een kleine rage van porseleinen verpakkingsvormen, een gewoonte die blijkbaar toch wel even aangehouden wordt. Eenmaal de tachtiger jaren aangebroken, raakt porselein evenwel "uit de mode". Er wordt in de aanbreekende post-modernistische tijden teruggегреpen naar een heel persoonlijke presentatie van het bij uitstek traditionele, symbolische suikergoed. Sommige moeders breien bijvoorbeeld zelf een "verpakking". De zich nu volop ontwikkelende speciaalzaken bieden daarenboven meer en meer een assortiment aan van bonen en presentatie, zodat iedereen er een "persoonlijke" keuze kan maken. Maar tegelijk is enigszins de klad gekomen in de mooie traditie van suikerbonen. Menigeen streeft naar een meer persoonlijke aankondiging van de familiale uitbreiding, met bijvoorbeeld heel individualistische geboortekaartjes. In deze trend worden soms ook de suikerbonen vervangen of aangevuld door bijvoorbeeld een bloemetje of een gezond alternatief, zoals mandarijntjes. "Modern" snoepgoed heeft blijkbaar evenzeer een destructieve invloed op de traditie: "kinderen gaven wij een poppetje met smarties".



Hageland, 1956

BELGISCH LIMBURG

NEDERLANDS LIMBURG

Turkse immigranten

Suikerbonen behoren zelfs in de onmiddellijke grensstreek met België niet tot de gewoonten, tenzij er sprake is van een relatie waarin één van de partners "van de overzijde" afkomstig is. Vreemd genoeg vormen Turkse immigranten hierop nu ook een uitzondering. Zij kennen immers de traditie van suikerbonen bij een geboorte.

Peter en meter betaalden de suikerbonen en gaven elkaar een grote coupe met suikerbonen cadeau.

De suikerbonen waren gevuld met chocolade of amandel, die laatste waren wel duurder.

Bij de geboorte van een kind, werd er niets speciaals gedaan, zelfs geen suikerbonen. Er was daar geen geld voor.

Peter en meter waren er natuurlijk. Zij betaalden de suikerbonen die het kindje moest "kakken". De kinderen mochten ze dan oprapen van de grond. Om ter meest maar nadien moesten ze wel eerlijk verdeeld worden. Ze hebben ons veel wijs gemaakt in die tijd!



Hageland, 1951

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Wel kregen we suikerbonen in een puntvormig zakje. In de streek noemt men dit "suikererwten".

De kleur van de suikerbonen was wit en blauw voor een meisje, wit en roze voor een jongen. De bonen waren gevuld met noten, chocolade of een soort krokante suiker. Alleen de directe familie kreeg een puntzakje met bonen mee. De vroedvrouw "busselde" het kindje in met doeken; achter de windel stak ze een handvol suikerbonen. Dan riep ze: "Kijk nu eens, de kleine heeft suikerbonen-kaka gedaan." Dan liet ze de bonen vallen; de kinderen raapten ze op.

De doopsuiker had de vrouw zelf gemaakt. De suikerbonen waren bij zoon L. in glazen potjes verpakt. Bij zoon B. hadden we kleine zakjes gebreid om de bonen in te stoppen. Bij dochter K. zijn we iets gaan kopen omdat ze te vroeg was geboren.

Suikererwten werden op een "moderne" wijze gepresenteerd, met een figuurtje en zo.

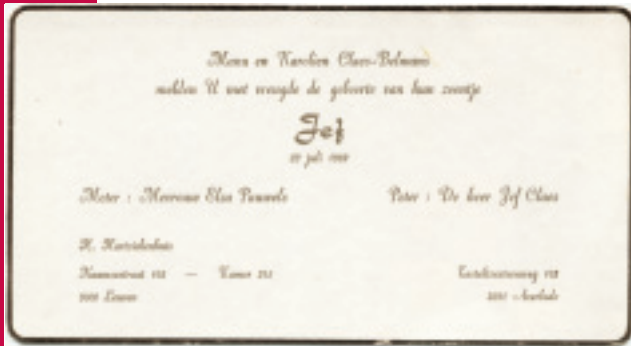
Kinderen gaven we een poppetje met smarties; volwassenen kregen een porseleinen beeldje (dat was toen mode), met daaraan vastgebonden een zakje suikerbonen.



Belgisch Limburg, 2001

Tegenwoordig geven jongeren steeds minder suikerbonen. In de plaats daarvan wordt met allerlei vormen geëxperimenteerd. Zo kreeg ik ooit een bloemetje i.p.v. suikerbonen.

We kenden geen suikerbonen. Wij waren maar een heel gewoon gezinnetje; vader was op zijn 32ste als mijnwerker al gepensioneerd en moeder is nooit gaan werken. En zoveel kinderen na elkaar: er moest bespaard worden.



Hageland

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Suikerbonen kennen wij alleen als bruidsuiker en dus exclusief voorbehouden voor het huwelijk.

Die bruidsuiker ziet er exact hetzelfde uit als de doopsuiker.

Merkwaardig is wel dat gewoonten zoals doopsuiker en beschuit met muisjes "uitgevoerd" werden, bijvoorbeeld naar Amerika, waar heel veel mensen uit onze regio's naar toe getrokken zijn. Die tradities zijn daar blijven voortleven.

Een belangrijk gebruik vroeger was ook de aanmaak van een speciale drank om te klinken op de pasgeborene. Dat was "kandeel", een combinatie van Moezel- of Rijnwijn, eierdooiers, suiker, kaneel, citroen en kruidnagels. Het woord "kandeel" is waarschijnlijk een verbastering van "caldellum", wat "warm drankje" betekent. In de betere kringen werd kandeel gedronken uit een kandeelbeker of kandeelglas. In de 18de eeuw kwamen er speciale porseleinen kandeelstellen.



Van babyborrel...

“Kinnekeskoffie”

De vreugde die getoond mag worden rondom de geboorte van een kind heeft ertoe geleid dat de festiviteiten steeds uitbundiger zijn geworden sinds de jaren vijftig van de vorige eeuw. Langzaamaan moet de ingetogen ‘kinnekeskoffie’ plaatsmaken voor eerst een koffietafel en later uitgebreide luxemaaltijden, al dan niet in een restaurant.

Tijdens zo’n koffietafel komen bijzondere producenten op tafel zoals krentenmik, peperkoek, beschuiten en allerhande vleeswaren, zaken die in de jaren vijftig zeker niet alle dagen op tafel komen.

Tegenwoordig mogen de reeds aanwezige kinderen in het gezin op school trakteren en worden ook de collega’s van pa en ma op het werk getrakteerd. Het aantal mensen dat op visite komt, neemt ook sterk toe. “Bij mijn bevallingen kwamen er in totaal vijftien mensen op bezoek, bij mijn dochter komen er tegenwoordig elke dag vijftien op bezoek”. De traditionele ‘kromm’n arm’ is vervangen door mooie cadeautjes waarbij het directe nut niet meer voorop staat maar die vooral leuk moeten zijn.



Hageland

NOORD-BRABANT

Vlaai

Alles bij elkaar moet je er rekening mee houden dat de geboorte van een kind een bij uitstek huiselijke aangelegenheid is (gebleven), wat natuurlijk ook zijn invloed laat gelden op de feestelijkheden in dat verband.

Binnen de kaders van de toenemende ontkerkelijking worden in Nederlands Limburg niet meer alle kinderen gedoopt. Maar of het kind nu gedoopt wordt of niet, de geboorte wordt gevierd met kraamvisite of kraamfeest.

Na de bevalling houden de vrouwen alvast tot ver in de 20^{ste} eeuw ongeveer 9 dagen het kraambed. Sommigen stellen dat zij daar geen behoefte aan hebben en weer zo snel mogelijk bij het gezin willen zijn, maar anderen vinden het heerlijk om na de geboorte eens een aantal dagen niets hoeven te doen.

Na het Tweede Vaticaanse Concilie wordt langzamerhand de tijd tussen geboorte en doop steeds langer. Daardoor ontstaat ook het gebruik om zowel bij de geboorte -als de ouders het kind nog laten dopen- als de doop feest te vieren. Het fenomeen kraamfeest is een feit. In plaats van in de tijd verspreide kraamvisite organiseren een aantal mensen een kraamfeest. Daarbij worden nog steeds beschuit met muisjes rondgedeeld, maar daarnaast ook vlaai. Het primaat van koffie en thee blijft, maar bij kraamfeesten hoort vervolgens ook frisdrank, vruchtensap, wijn en bier.

In deze context dient wel de deconfessionalisering ook in Nederlands Limburg benadrukt te worden. Deze tendens zorgt er voor dat er steeds minder kinderen gedoopt worden, een verschijnsel dat zeker tijdens het laatste decennium van de vorige eeuw markant doorzet. Vermits een feest dat een nieuw kindje welkom heet meestal verbonden is aan de doop, is een dergelijke viering vandaag minder manifest dan voordien. Anderzijds spelen wel invloeden van commercialisering en maatschappelijke individualisering een rol om toch de nodige aandacht te schenken aan de geboorte van een kind.

Cadeautjes, bruikbare zaken, krijgt men soms al voor de geboorte. Het kraambezoek brengt vervolgens ook iets mee. De cadeautjes worden voor een belangrijk deel bepaald door de sociaal-economische status en de financiële mogelijkheden maar zijn vooralsnog bruikbare zaken. Als er al sprake is van iets anders, dan is het iets als een rammelaar en heel uitzonderlijk een teddybeer of een pop. Is het kraambezoek van gegoede huize dan geeft men -veelal in zeer beperkte familiekring- iets van zilver. Maar ook etenswaar behoort nog lang tot de traditionele kraamgeschenken. En die is nauw verbonden met wat er op tafel komt als er kraamvisite is. En daartoe horen onder meer koffie, peperkoek en suiker. De welvaartsstijging in de tweede helft van de vorige eeuw heeft ook invloed gehad op de kraamcadeaus. Ze worden luxueuzer, groter en minder bruikbaar. De pluche knuffels worden als geschenk steeds talrijker en groter.

De doop bestond uit een kerkgang met de familie. Een later thuis een hapje en een drankje.

De doop was op de geboortedag. Na de doop was er koffie, brood en boerenham.

Er was weinig poespas bij de geboorte omwille van tekort aan geld. Wel hadden mijn ouders veel zelfvoorziening: dieren, groente, fruit.

Bij de doop kwam de hele familie bijeen.

Er is een rijsttafel met gele rijst (nasi koening, feestrijst). Eigenlijk komt die gele rijst terug bij geboorte, communie, verjaardagen, huwelijk. Belangrijk is om minimaal 7 gerechten te maken. Zeven is een magisch getal in de Oosterse wereld. De huisvrouw maakt de rijsttafel.

De doop van de kinderen werd gevierd met naaste familie. Die kwamen op de koffie met gebak en bleven voor een borrel met een hapje en drankje zoals we dat nu kennen.

Eten en drinken beperkten zich veelal tot een receptie, met een drankje en een klein hapje.

De bezoekerskring wordt vergroot naar vrienden en collega's en er zijn zelfs heuse babyborrels.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Ter gelegenheid van een doop was er vóór de Tweede Wereldoorlog eerder een klein feestje. Peter en meter en het eigen gezin vierden onder elkaar. Er was taart en er waren dan ook suikerbonen.

Bij de doop waren er sandwiches, pistolets, koeken met koffie en werd er een druppel gedronken.

Er waren dan wel koffie en suikerkoeken en peter en meter waren erbij.

Naast de suikerbonen was er een klein feestje met niet zoveel familieleden en natuurlijk peter en meter. Er was dan vlaai met koffie.

Voor een doop kwam de pastoor bij ons liever aan huis (jaren '30). In de kerk viel er immers niets te drinken. Op de doopplechtigheid waren er, buiten het gezin, nog de peter en meter. Er was vlaai maar ook witte en rode wijn.



Hageland, 1956



Hageland, jaren 1970

De naaste buurvrouw bracht de boreling naar de kerk voor het doopsel. Zij was voor die plechtige gelegenheid natuurlijk op haar paasbest. Zij werd vergezeld van peter en meter. Nadien was er "kindjeskoffie" met kandijbrood, rozijnenbrood, witbrood, allemaal zelfgebakken.

Het doopfeest werd vroeger in gezinsverband gevierd, samen met peter en meter en de naaste burens. Er was een koffietafel. Het benadrukte de verbondenheid tussen de mensen, vooral met de (naaste) burens. Tussen de boerderijen is dat nog zo, in de stad minder of niet meer.



Nederlands Limburg, jaren 1980

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Zelf heb ik geen herinneringen aan geboortefeestjes. Voor de geboorte van mijn neefjes en nichtjes was er in elk geval geen feest.

Vroeger bleven we negen of tien dagen in het moederhuis. Dan organiseerden we een koffietafel met taart voor de peter en meter en het gezin. De doop vond enkele weken na de geboorte plaats. Dat was een beperkt feest, met koffie en taart in het huis van de jonge ouders.

... tot doopfeest

Doopfeest

Van een echt doopfeest is slechts in een beperkt aantal gevallen sprake, zeker naar het begin van de twintigste eeuw toe. Slechts in één geval zorgt de moeder van de bevallen vrouw voor een feestdiner, met onder meer. kroketten, rundgebraad en bloemkool. Maar dan spreken wij al over een periode tegen de vijftig jaren aan. Uitgenodigd zijn dan de kersverse grootouders, tantes en ooms, evenals de vroedvrouw.

Wel groeit het doopfeest mettertijd uit tot een heus feestgebeuren maar dan zitten wij al ruim over het midden van de eeuw heen. Het aantal aanwezigen op zo een gebeuren neemt dan ook overeenkomstig toe. Eerst beperkt de heel summiere viering zich tot de haast onmiddellijk betrokkenen: vader en moeder, grootouders, peter en meter, betrokken burens en het eventueel al bestaande gezin. Het “feest” omvat al wat vaste eetgebruiken, waarbij de “zoete invalshoek” wel opvalt. Allicht gaat het bij de geboorte en doop van een nieuw kindje om een “zoete gebeurtenis”. Rozijnenbrood komt vaak op tafel, evenals suikergebak onder welke vorm dan ook (koeken, brood), geserveerd met echte boter. Hierbij wordt koffie gedronken. Aan de kersverse moeder wordt soms een groot peperkoeken hart geoffreerd. In een enkel geval komen er ook meer hartige dingen op tafel, zoals belegde sandwiches of pistolets. De “druppel” is bijna altijd van de partij.

Voor een echte doopmenu moeten wij wachten tot in de zestiger, zeventiger jaren. Tenminste als wij de uitdrukkelijk welstellende families van voordien even niet meerekenen. Maar zelfs in dat geval beperkt de tractatie zich tot “taarten, gâteaux, pièces montées” en dergelijke meer en speelt de zelfvoorziening een centrale rol bij de samenstelling van het menu. Volgens een kookster met een staat van dienst die tientallen jaren overstijgt, kent een aangeboden warm maal een aantal vaste gangen. Zo is er kippensoep. De hoofdrolspeler van vermeld gerecht wordt nadien in grote stukken gedaan en geserveerd in een gebonden saus, samen met groenten van het seizoen en aardappelen. Als nagerecht maken dan de al gekende versnaperingen zoals rozijnenbrood en taart eens te meer hun opwachting. In het laatste compartiment stipt zij ook een specimen aan dat belegd is met eiwit. Enige symboliek is hier wel aanwezig, evenals het “voedzame” aspect dat toch wel belangrijk is in het herstelproces van de door de zwangerschap en bevalling verzwakte moeder. Alles bij elkaar staat de relatief sobere viering van een geboorte en doop vóór de Tweede Wereldoorlog in schril contrast met het uitgebreide feest dat vooral de twee voorbije decennia bon ton geworden is. Het uitgebreide buffet van nu bijvoorbeeld lijkt in niets meer op de koffie met taart van toen!

VLAAMS-BRABANT

Babyfeesten

Eenmaal terug thuis, wordt er alsmaar vaker gevierd, als de boreling gedoopt wordt. Het stukje vlaai van vóór de oorlog maakt in sommige gezinnen de daaropvolgende decennia plaats voor een heel menu. Familie, broers en zussen en vrienden vormen het feestgezelschap, dat al snel een dertigtal gasten omvat, en die krijgen ergens in de zestiger jaren groenteroomsoep, een voorgerecht met vis, een gebrad met seizoensgroenten en een nagerecht voorgeschoteld. Wijn en water vergezellen deze spijzen en cognac of een "witteke" sluiten waardig af.

Het hoeft niet altijd klassiek Vlaams te zijn (hoewel): een Breugelschotel in moderne versie en zelfs mosselen fleuren het doopfeest op. Gekookt wordt door de moeder des huizes zelf (als het feest tenminste pas na enkele maanden plaatsheeft), een keer-tje laat de fiere vader zijn culinaire kwaliteiten bewonderen maar geregeld wordt toch een beroep gedaan op (semi-)professionele kookhulp.

Parallel evenwel blijft het klassieke, intieme gebeuren voortleven. De regio - met zijn rijk fruitaanbod - staat niet zomaar bekend om zijn lekkere taarten en zodoende overleven koffie, allerhande vlaaien en natuurlijk (zelfgemaakte) "gâteau". En dat moderniteit en klassieke aanpak het perfect met mekaar kunnen stellen, bewijst volgend dagmenu: 's middags soep, sla en pasta, gevolgd omstreeks 16 uur door Limburgse vlaaien (abrikozen- en rijsttaart).

Toch geeft vooral het laatste decennium vaak een heel ander plaatje te zien van het geboorte- of doopfeest. "Nu organiseert men grote babyfeesten, voor tweehonderd tot driehonderd man. De reden? Mijn zoon bijvoorbeeld heeft het heel druk op zijn werk. Daarom nodigt hij iedereen op een zondag uit, zo is hij er in één dag vanaf." Van een vast menu is dikwijls geen sprake meer. "Bij een geboorte kun je net zo goed belegde broodjes en taart verwachten, als tiramisu of gerookt spek", onderstreept een uitbaatster van een horecazaak. Het hoeft dan ook niet te verwonderen dat een aanstaande moeder nog twijfelt tussen een barbecue en een koud buffet...

Ook de traditionele cadeaus voor de ouders zijn in zo een geval al lang vergeten. Met de "peperkoek, kilo suiker of kilo koffie" van toen sla je nu allicht een pover figuur.



Nederlands Limburg

NEDERLANDS LIMBURG

Het doopfeest was een groot feest met taarten, gâteau en “chocolatecafé” (chocolademelk met echte chocolade gemaakt). Daarbij hoorde ook een “pièce montée”, een schuimtaart van geklopt eiwit. Nonkel pastoor was er bij, wij hadden trouwens nogal wat pastoors in de familie. Ook tantes en nonkels waren uitgenodigd, vooral de “jonge dochters”.

De kleinkinderen zijn ook gedoopt (1977). Bij de zoon was het met koud buffet. De eerste keer was het gemaakt door de grootmoeder, de tweede keer kwam een traiteur. De feesten toen waren makkelijker. Je kon alles op voorhand doen. De ouders, broers en zusters waren uitgenodigd.

Mijn kleinkinderen zijn in 1980 en 1982 geboren. Het doopfeest bestond uit de doopplechtigheid in de kerk en dan het feest thuis. De brede familie was uitgenodigd. Nonkels, tantes, neven en nichten. Het was een koud buffet. Alles zelf gemaakt. Dat was toen klassiek. Een goeie sla. Krabsla, tonijnsla, kip, garnaaltjes, dat was typisch toen. En er was wijn en bier.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Er was nooit een doopfeest. Enkele dagen na de geboorte werden de kinderen gedoopt. Dat is een heel verschil met de geboorte van de kinderen van mijn dochter. Daar was de doop - enkele maanden na de geboorte - een groot feest. De moeder kookte alles zelf.

De doop van de kinderen vond pas twee of drie maanden na de geboorte plaats. Dat vierden we in huis, voor een vijftigtal genodigden. Ik heb alles zelf gebakken: drie soorten taart (chocolade, fruit en room).

Op een doopfeest werden de familie, grootouders, broers en zussen en enkele vrienden uitgenodigd. De doop vond rond 14 u plaats en daarna gingen we naar huis voor het aperitief. Het menu:

- soep: bij elk kind anders maar steeds groenteroomsoep,
- vis als voorgerecht,
- hoofdschotel: kalf of rundgebraad met sausen,
- aan tafel wijn en water,
- nadien cognac of een witteke.

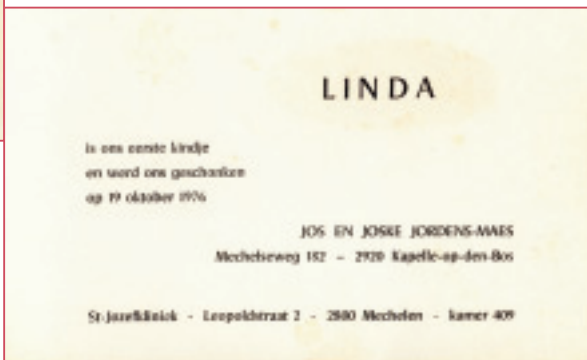
De groenten waren afhankelijk van het seizoen. Het waren niet speciaal streekproducten. Het fruit kwam wel uit de streek.



Hageland



Hageland, jaren 1950



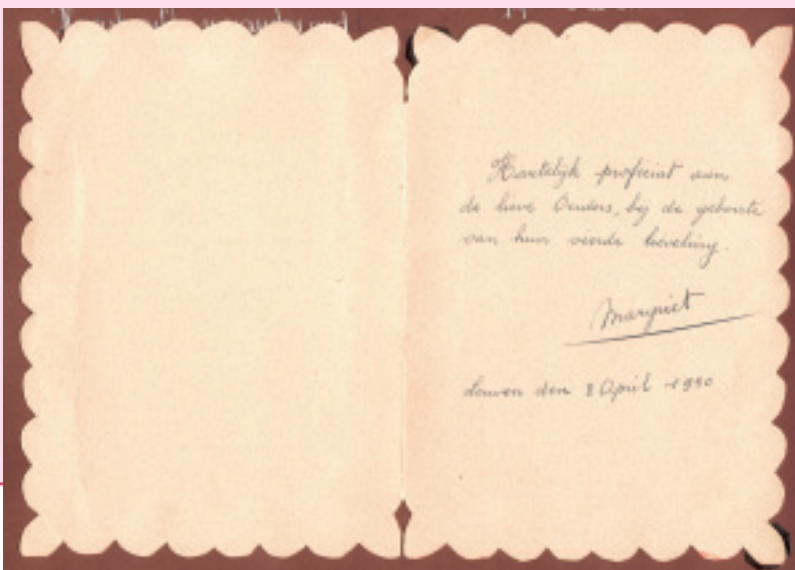
Bij de kleinkinderen zijn geboorte en doop nu een groots feest.

Alles was thuis vroeger, terwijl alles nu buitenshuis is.

Bij mijn bevallingen kwamen er in totaal 15 mensen op bezoek en bij mijn dochter tegenwoordig elke dag 15.

Tegenwoordig slaat geboorte te veel naar de feestkant om, er is een ontwikkeling van kerkelijk feest naar persoonlijk feest."

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG



Een doopfeest nu is veel uitgebreider. Er komt ook een fotograaf of het gebeuren wordt gefilmd. Niet zelden wordt een barbecue gegeven bij die gelegenheid. Het huis wordt ook versierd, o.m. met slingers.

Het aantal genodigden is ook niet meer te vergelijken met vroeger.



Noord-Brabant,
1936

suikerbonen
beschuit met muisjes

EEN SMAKELIJK PROJECT OVER EETGEWOONTEN BIJ SLEUTELMOMENTEN IN HET LEVEN

Op weg naar het volle leven: eerste en plechtige communie

ALS HET ONGEVEER ZEVEN JAAR OUD IS, GAAT VOOR EEN KIND DE WERELD VAN DE GROTE MENSEN (EINDELIJK) EEN STUKJE OPEN. EN DAT WORDT NATUURLIJK GEVIERD. IN DE KERKELIJKE SFEER MET DE EERSTE COMMUNIE. VOOR DE MEESTE KINDEREN GENERATIES LANG EEN HEUGLIJKE GEBEURTENIS. MAAR ER ZIJN OOK GEZINNEN DIE DEZE EERSTE STAP NAAR VOLWASSENHEID NOODGEDWONGEN MINDER UITGEBREID VIEREN. DAAR IS DE FEESTMAALTIJD BIJNA HETZELFDE ALS WAT ER EEN GEWONE ZONDAG OP TAFEL VERSCHIJNT.

EN DAT GELDT EVENZEER VOOR DE PLECHTIGE COMMUNIE. TOCH WORDEN JONGENS EN MEISJES VAN TWAALF DAN VAAK ALS "VOLWASSENEN" BESCHOUWD, MET DE BIJHORENDE PLICHTEN EN RECHTEN.

DE VOORBIJE DECENNIA IS IN MENIGE FAMILIE EEN BEETJE DE KLAG GEKOMEN IN HET COMMUNIEFEEST. TEZELFDERTIJD WORDT HET ELDERS GROOTSER GEVIERD DAN OOI TEVOREN. MAAR DE ESSENTIE VAN BEIDE SLEUTELMOMENTEN IS GEBLEVEN, OOK VOOR DE JONGSTE GENERATIES.

De eerste communie

Vanzelfsprekend

In het overwegend katholieke Noord-Brabant van vóór de Tweede Wereldoorlog is het voor praktisch iedereen vanzelfsprekend om zich te laten opnemen in de rooms-katholieke kerk. Dat betekent dat rond het zevende levensjaar de eerste communie wordt gedaan en tegen het twaalfde en dertiende levensjaar achtereenvolgens het vormsel en de plechtige communie.

Bij de eerste communie wordt uitgebreid stilgestaan. De voorbereiding is daar dan ook naar.

NOORD-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Van eenvoudig tot uitgebreid

Opvallend is alvast dat in het eerste deel van de twintigste eeuw de eerste communie meestal minder aanleiding geeft tot feesten dan de plechtige. Nadien wordt het plaatje een beetje meer gemengd. Het ene gezin blijft bij een eerder eenvoudige aanpak van de eerste communie zweren, het andere viert eigenlijk tweemaal uitgebreid feest.

De omstandigheden waarin en het tijdstip waarop een kind zijn eerste communie doet, bepalen natuurlijk in grote mate de intensiteit van de viering van dit ritueel. Zo bestaat er de vooroorlogse gewoonte dat de eerste communie plaatsheeft op Witte Donderdag, dus midden in de Paasweek. Het gebeuren gaat dan vanzelf al een beetje verloren in de serene sfeer die deze week tekent. Vaak moeten de eerste communicantjes nadien gewoon naar school, zodat er van een uitgebreide viering ook praktisch geen sprake kan zijn.

Als bovendien die “speciale dag” dan nog in oorlogstijd valt, hoeft je al helemaal geen grote verwachtingen te koesteren. Globaal genomen echter doen alle ouders op welk moment dan ook een min of meer grote inspanning om de eerste communie van hun spruiten de nodige weerklank te geven.

Naar het einde van de eeuw toe is evenwel minder sprake van een welbepaald stramen maar wordt over het algemeen meer en vooral duurder gekeurd dan de decennia daarvoor.



Belgisch Limburg, 1968

“Misschien was die dag het stukje vlees wat groter”

Stellen dat de eerste communie in het Hageland meteen aanleiding geeft tot grote feestelijkheden, lijkt alleszins overtrokken. Van feest is er soms nauwelijks sprake en dan is er in het beste geval een “zondagsmenu”, zoals de titel al aangeeft.



VLAAMS-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Karakter veranderd

Door het ontvangen van de eerste heilige communie treedt het kind als gelovige in gemeenschap met Christus. De leeftijd waarop een kind de eerste heilige communie doet, is circa zeven jaar.

De dag van de eerste heilige communie is vóór de Tweede Wereldoorlog in essentie een kerkelijk feest. De welvaartsstijging na de wederopbouw en de beginnende ontkerkelijking veranderen het karakter van het communiefeest. Het feest wordt wereldser en grootser.

Op zijn en haar “paasbest”

Vorbereidingen

Op school wordt vóór de Tweede Wereldoorlog de kinderen uitgelegd wat de betekenis van de eerste communie is. Om de dag zelf goed te laten verlopen wordt er samen met de pastoor geïfend. Niet alleen kinderen, school en kerk zijn druk bezig met de voorbereidingen. Ook de moeders van de communicantjes hebben vaak de nodige voorbereidingstijd nodig.

Belangrijkste daarbij is wel het verzorgen van nieuwe kleding. De meisjes gaan vaak als bruidje gekleed met sluer, witte jurk, handschoentjes en tasje. Soms worden de kleine dametjes zelfs getooïd met een kroontje. De jongens krijgen een pakje met korte broek. Veelal maken moeders de kleding zelf, maar mocht er geld overschieten dan is de eerste communie de gelegenheid bij uitstek om kleding te kopen.

Het is ook gebruik voor de communicantjes om de kleding te showen bij de bureu. In ruil daarvoor krijgen ze een centje of wat snoepgoed. Daar is het de kinderen uiteraard ook om te doen.

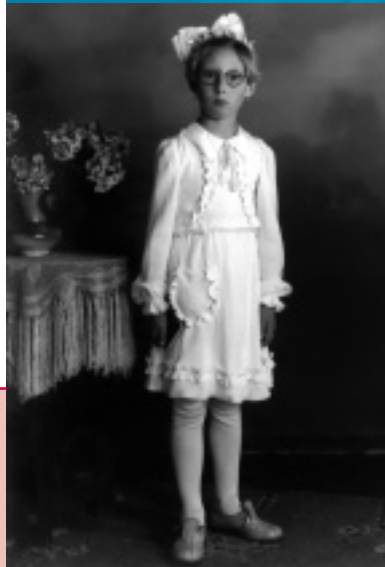
NOORD-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Maagdjes en matroosjes

Cruciaal ook in de voorbereiding is de aandacht voor de kleding van de communicant. De traditie spreekt hierin lang een geducht woordje mee, zoals uit tal van interviews blijkt. De meisjes gaan in het eerste deel van de twintigste eeuw gewoontegetrouw in het wit gekleed. Een outfit die overigens (omwille van deze maagdelijke kleur, allicht) nog kan gebruikt worden in de eerstvolgende processies die dan nog minstens eenmaal per jaar in de meeste dorpen er op uittrekken. Dezelfde idee van onschuld wordt onderstreept door het gebruik om meisjes die al te jong overlijden in hun eerste communiekleedje op te baren. Vermelden wij in dat verband nog dat een eerste communiekleedje niet zelden gemaakt wordt van het huwelijkskleed van de moeder of een ander familielid. Gezien de relatief korte bruikbaarheid wordt het meestal ook “doorgegeven” binnen hetzelfde gezin of naar verdere familieleden.

De snel gestegen welstand na de Tweede Wereldoorlog heeft de aandacht voor de kleding van de communicant zo mogelijk nog vergroot. Pas vanaf de zestiger jaren komt er evenwel meer keuzevrijheid in de outfit van de vrouwelijke eerste communicanten, zeker wat de overheersende kleur aangaat. Maar de meerderheid van ouders en feestelingen houdt het, waarschijnlijk voorzichtigheidshalve, bij het beproefde recept.

Dan mag er nog enige variatie toegelaten zijn wat de vrouwelijke communicanten aangaat, voor de manne-



Nederlands Limburg, 1945

lijke collegaatjes is er bijna een standaarduniform. Het befaamde matrozenpak, met alle passende onderdelen, siert de overgrote meerderheid van het aankomend mannelijk gild, en dit voor vele generaties. Er is natuurlijk wel enige variatie mogelijk, bijvoorbeeld wat het hoofddeksel betreft (marinepet of een soort van “bolhoed”) of de keuze voor een lange dan wel korte broek. In het eerste geval heeft de optie een toch wel enigszins symbolische betekenis want met “de eerste lange broek” klopt de jonge communicant allicht nog enigszins aarzelend, want voor het eerst, aan op de deur van de volwassenheid.

Noord en zuid, stad en platteland

Een verschil tussen Noord- en Zuid-Limburg dan wel tussen stad en platteland betreft de kledij van de communicantjes. Deze is in het zuiden - zeker voor de meisjes - veel opzichtiger. Terwijl men in het noorden in het algemeen traditioneel kiest voor kledingstukken die ook naderhand nog bruikbaar zijn, opteert men in het zuiden waar mogelijk voor feestkledij, waarbij de meisjes vaak gekleed zijn als bruidjes.

Ten aanzien van de kleding blijven de verschillen tussen noord en zuid dan wel tussen stad en platteland bestaan, ook na de jaren '60. Je zou kunnen zeggen dat de traditie van “op zijn paasbest” in Zuid-Limburg en in de steden voortleeft. Elders mag je gewagen van een “visuele deconfessionalisering” bij de communicanten zelf, wat mogelijk wijst op een andere benadering van het ritueel.

VLAAMS-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Geen blote benen

Ook al is het oorlogstijd, toch geeft de eerste communie aanleiding tot een mooie herinnering: “Voor de mis droegen wij mooie kleren: nieuwe schoentjes en een hoedje, kousen tot aan de knieën want je mocht geen blote benen laten zien. Maar die kleren gingen na de mis uit omdat wij nog naar school moesten.”

En eenvoud siert tijdens de eerste helft van de eeuw meer dan eens: “Ik droeg een eenvoudig wit kleedje, gemaakt door een naaister.”

In sommige families is het overigens (lang) de gewoonte dat de grootouders de communicant in het nieuw steken.

Souvenirs...

Driemaal naar de kerk

Als de grote dag eindelijk aangebroken is, wacht de eerste communicant een heel beladen programma. Velen herinneren zich dat zij maar liefst driemaal naar de kerk moeten. Als de communiedag tenminste op (Pinkster)zondag valt. Eerst is er de vroegmis, dan volgt de hoogmis en na de middag wordt de eventuele feestdis verlaten voor het lof.

De afstand tussen woning en kerk is soms groot en dient veelal te voet te worden afgelegd. Daardoor is er in sommige dorpen de gewoonte gegroeid dat communicanten die ver van de kerk wonen het ontbijt, na de vroegmis, bij collega-communicanten mogen gebruiken die dichterbij wonen. Nadien gaan zij samen naar de hoogmis.

Voor het overgrote deel der communicanten blijft het hele gebeuren een mooie herinnering. Daartoe dragen ook de cadeautjes bij die evenzeer aan heel wat tradities gebonden zijn. Legio zijn het gebedenboekje, de rozenkrans, een ingekaderd religieus prentje of een heiligenbeeldje. Wat peter en meter ook niet belet om wat geld te geven.

VLAAMS-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Foto's en prentjes

Tot aan het Tweede Vaticaans Concilie gaat men die dag vaak driemaal ter kerke: vroegmis, hoogmis en lof. Sommigen menen zich maar één eucharistieviering, in casu de hoogmis te herinneren. Anderen gewagen van de communiemis (een vroegmis) een hoogmis en een lof.

Tot Vaticanum II moet men vanaf 12 uur 's nachts nuchter zijn, ook de kleine communicantjes, wat niet altijd gemakkelijk is. Na de communiemis wordt de feeststeling wel in alle sociaal-economische milieus gefeliciteerd. Hij of zij krijgt van de ouders een op het geloof geïnspireerd cadeautje en mag dan gaan ontbijten.

De cadeautjes zijn in deze periode dus grotendeels religieus getint: een rozenkrans, een kerkboek, schilderijtjes met religieuze voorstellingen en dergelijke. Een enkele keer krijgt een kind een meer werelds geschenk als een bal of pop of heel uitzonderlijk geld. Daarbij zien we opnieuw een duidelijk verschil tussen het meer verstedelijkte zuiden en het meer agrarische noorden. In Zuid-Limburg signaleren we eerder en meer niet-religieuze cadeautjes dan in het noorden van de provincie. Dat kan mede veroorzaakt zijn doordat in het meer geïndustrialiseerde



Nederlands Limburg, 1906

zuiden de geldeconomie eerder doordringt dan in het agrarische Noord-Limburg. Cadeautjes worden vervolgens echter in toenemende mate van hun religieuze achtergrond ontdaan. Zij worden wereldser en grootser.

Een communiefoto wordt vóór de Tweede Wereldoorlog niet algemeen gemaakt. In de zanderige regio maar globaal ook bij minder gegoe- den is dat duidelijk minder het geval. Er is een merkbare evolutie van sterk geposeerd naar meer "natuurlijke" foto's. Communieprentjes worden breder verbreid, zeker onder de meer gegoe- de burgerij. Communiefoto's en communieprentjes raken na de Wederopbouw bij een breed publiek in zwang.

Presentjes

In de vooroorlogse periode begint de mis zelf rond acht uur 's ochtends. De kinderen gaan daar begeleid door hun ouders naar toe.

Meestal hebben de genodigden presentjes bij zich die over het algemeen aansluiten bij de betekenis van de communie. Denk daar- bij aan kruisjes, Mariabeeldjes, rozenkransen en schilderijtjes. Soms krijgen kinderen ook een setje van kop en schotel (het 'dejeu- neetje') of een klein bedrag in geld.

De cadeaus die kinderen krijgen zijn niet langer louter functioneel maar moeten vooral leuk zijn. De ware betekenis van de commu- nierites lijken grotendeels ondergeschikt te raken aan de festiviteiten die er rondom worden gevierd.

NOORD-BRABANT
BELGISCHE LIMBURG

De sfeer van de tijd

In volle oorlogstijd is het allemaal wat minder. En ondanks het feit dat communicantjes dan blijkbaar na de dienst, zoals op andere dagen, gewoon naar school moeten, blijft de communiedienst in het geheugen hangen. Ook al vergezellen alleen ouders, broertjes en zusjes de feesteling naar de kerkelijke viering.

Geen feest zonder geschenken voor de feesteling, natuurlijk. De cadeaus waarop een eerste communicant mag hopen, ademen vanzelf- sprekend even goed de sfeer uit van de tijd, zoals het hele feest. Het verbaast dan ook niet echt te horen dat vóór de ontkerkelijking van de zestiger jaren en de daaropvolgende decennia, een stichtend cadeau heel vaak tot de geplogenheden hoort. Een kerkboek of pater- noster voldoet zeker aan deze vereiste. Misschien gelukkig voor de aankomende jongere valt er ook iets wereldser te rapen, in casu een fiets, een horloge of (meer voor de meisjes, allicht) een gouden sieraad. Die wereldse cadeaus zijn vaak ook "nuttig", zoals een zilveren servetring omdat men een paar maanden later op internaat moet en die daar kan gebruiken. Als het niet blijft bij een gewoon kadertje of inktpot, vanzelfsprekend. Peter en meter doen in elk geval op dit vlak een extra grote inspanning, zelfs via een som geld.

Voor geschenken "op kindermaat" moet je wachten tot de laatste decennia van de eeuw.

De aanloop tot het feest

De bakker nodigt uit

Na de mis was het in sommige dorpen lang gebruikelijk dat de plaatselijke bakker de communicantjes met de moeders uitnodigde voor een koffietafel bij hem thuis. In ruil voor een jaar klandizie verzorgde de bakker een uitgebreide broodmaaltijd waar vele lekkernijen op tafel kwamen. Pure luxe voor de kinderen en moeders. Allerhande soorten brood, mik, vleeswaren en zoetigheid sierden de tafel. Een echt feestmaal. Gemert was een dorp waar deze vorm van klantenbinding door de lokale middenstand enthousiast werd bedreven. In Schijndel, op een steenworp afstand, was dit een geheel onbekend fenomeen.

Afhankelijk van de mogelijkheden die een gezin had, werd thuis op verschillende manieren aandacht besteed aan het eten. Voor velen lag er thuis in ieder geval snoepgoed klaar. Zuurstokken, kaneelstelen, spek, drop of chocolade waren veel voorkomende zoetigheden. Sommige kinderen mochten op school ook trakteren, bijvoorbeeld 'olienootjes' (pinda's).



Noord-Brabant, 1959

NOORD-BRABANT VLAAMS-BRABANT

Emotie of honger?

Als de hoogmis voorbij is, is er feest. Niet voor iedereen, want de eerste communie blijft duidelijk in de schaduw van de plechtige communie. Sommigen hebben op dat moment trouwens het meest opmerkelijke culinaire gebeuren van deze dag al achter de rug. Zo herinnert een jongen van toen zich dat hij uitzonderlijk bij zijn meter is mogen gaan ontbijten. "Daar kreeg ik twee eieren te eten. Dat kende ik niet als ontbijt."

Dat een ontbijt op dat tijdstip meer dan welkom is, heeft natuurlijk alles te maken met de strenge regel van strikte nuchterheid vooraleer het sacrament van de eerste communie ontvangen mag worden. De combinatie van spanning én nuchter zijn zorgt makkelijk voor ongemakken, wanneer de plechtigheid bezig is. En levert menige gebeurtenis op die later hilarisch blijkt maar op het moment zelf voor de nodige consternatie zorgt. Zoals bij deze communicant: "Even vóór het einde van de mis verloor ik het evenwicht en tuimelde ik van mijn stoel. Was het de emotie of gewoon honger?"



Limburgse koffietafel

Het ontbijt was de traditionele Limburgse koffietafel die je ook elders tegenkomt, in Noord-Brabant de Brabantse koffietafel geheten. Er was lange tijd zelfgebakken witbrood, krenten- of rozijnenbrood, suikerbrood, 'kluntjes-mik' en soms zachte witte broodjes. Daarbij werd koffie en thee gedronken, soms ook melk en in uitzonderlijke gevallen chocolademelk. Het beleg was veelal gekookte ham en cervelade, toen droogworst geheten, kaas en enkele respondenten melden dat er bij hen thuis dan ook zoet broodbeleg zoals jam en hagelslag, was.

Na Vaticaan II, toen men niet meer zo lang nuchter hoefde te zijn voor de communie, werd het traditionele ontbijt, de Limburgse koffietafel, in ere gehouden. Het werd in de loop der tijd wat luxueuzer met meerdere soorten broodjes - ook harde broodjes - en zaken als Franse kaas. Ook het diner werd wat luxueuzer, maar bleef in essentie hetzelfde.

NEDERLANDS LIMBURG

BELGISCH LIMBURG

Van minder naar meer

Soms gebeurt het de laatste decennia ook wel dat een eerste communiefeest "getrapt" verloopt. De naaste familie vergezelt de communicant naar de mis en er volgt een eetmaal voor dit beperkte gezelschap. Naderhand komen de andere genodigden.

Eerst gingen we naar de mis. Dan kwam een deel van de familie eten. Later kwamen daar nog andere familieleden bij.

Bij mijn eerste communie mocht ik zelf het menu samenstellen. De communiefeesten van mijn broer en zus waren volgens hetzelfde stramien georganiseerd. Ieder mocht zijn lievelingsmenu samenstellen.

BELGISCH LIMBURG VLAAMS-BRABANT

Mijn eerste communie (1933) deed ik op Witte Donderdag.
's Morgens aten wij hesp met eieren.

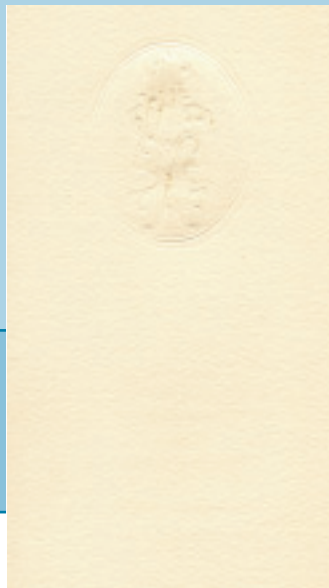
NOORD-BRABANT

Zowel bij mijn eerste als plechtige communie (1930-1940) had ik zelf een halve dag vrij en moest ik vervolgens weer naar school. Thuis was er geen feest en eten. Wij kregen een broodje bij de zusters. Dat had mede te maken met de lange afstand naar school.

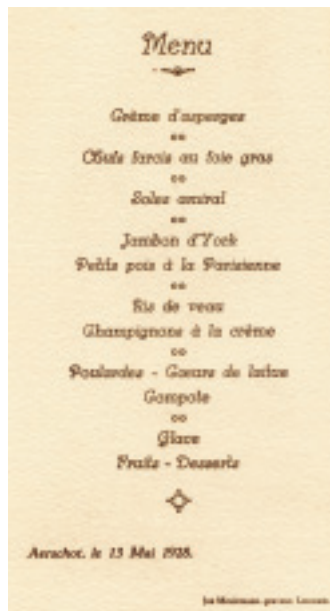
Pa en ma gingen mee naar de mis omdat er communie gedaan werd. Na afloop van de dienst nam moeder mij mee naar een winkelier om iets lekkers uit te zoeken, krentenbroodje of snoep. Daar bleef het feest bij.

De communie van mijn eigen kinderen werd in grotere kring gevierd en was feestelijk. Er werd zelfs taart gebakken. Na kerk kregen de genodigden thuis een broodmaaltijd, gebak en koffie.

De communie was met 6/7 jaar en altijd in mei op een zondag. De mis was om 8.00 uur 's morgens. Uit de kerk



Hageland



Hageland



ging het naar huis voor de koffietafel met broodjes en vleeswaren. De slagerij bracht tijdens de mis de schalen met vleeswaren rond.

In de ochtend was er een mis. Na de communie een brunch in huis. Brunch was als een moderne Brabantse koffietafel. De mensen kwamen van verder weg en bleven dus eten.

Eerst gingen wij naar de kerk, dan volgde thuis een koffietafel met o.m. krentenmik, broodjes, kaas, worst, ham.

Het eten mocht zelf gekozen worden. Bij feestelijkheden werden er voor de kinderen meestal wat zoetigheden in huis gehaald: spek, drop.

NEDERLANDS LIMBURG

Wij moesten vroeger nog nuchter naar de communiemis om 10 uur. Menig kind ging daar onderuit!

Voor een feest, ook het eerste communiefeest, werd speciaal een en ander "opzij gezet". Er werd dan immers extra "opgeschept".

Hulp kwam er van verschillende vrouwen. Zo gebeurde het dan een buurvrouw die "gediend" had bij een of andere notabele aanwijzingen gaf om de tafel te zetten of om te benadrukken dat iets "niet hoorde", bijvoorbeeld.

Het gaat om een feest voor de kinderen. Maar als die vooraf mogen kiezen, gebeurt het wel eens dat zij een dagje Efteling willen.

De gasten

Papieren servetjes

's Avonds komt er vaak visite voor de maaltijd. Opa en oma en soms de peter en meter schuiven aan voor een feestelijk maal.

Ook aan de aankleding van de tafel is te zien dat er een feest gevierd wordt. Het goede servies komt op tafel en ook een tafellaken ontbreekt vaak niet. "Voor het eerst zag ik papieren servetjes", zegt een geïnterviewde (1936).

De voorbije decennia wordt echter steeds uitbundiger feest gevierd. Naast opa en oma is nu de hele familie welkom op communiefeesten. Ook vrienden van de ouders en de communicantjes zelf mogen niet meer ontbreken.

NOORD-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Pastors en vrouwen

Getuigen wier eigen eerste communiefeest eerder bescheiden gevierd is, zetten deze traditie (gelukkig) niet noodzakelijk verder ten aanzien van de eigen kinderen. Het is allicht niet prettig als je je deze dag enkel maar herinnert als "alleen een feestje voor meter en peter."

Het aantal genodigden varieert alleszins tijdens de eerste helft van de eeuw maar vaak hoor je toch de omschrijving van "directe familie", dus eigen gezin, grootouders, peter en meter en familieleden waarmee "in gewone tijden" de banden ook nauwer zijn. De voorbije decennia is er ongetwijfeld een tendens naar een groter feest. Dat vandaag alles ook weer niet zo uitgebreid hoeft, bewijst een tiener die terugkijkt op zijn eerste communiefeest: "De directe familie (een dertig mensen) werd na de viering thuis uitgenodigd. Er werd wat gegeten en na 16 u kwam iedereen van de familie en werd iets gemakkelijks geserveerd."

De sfeer van het eerste communiefeest is waarschijnlijk voor velen grotendeels onveranderd gebleven. "Op communiefeesten werd nooit gedanst of muziek gemaakt. Het waren gezellige babbelfeesten." Misschien zijn de gespreksthema's en gewoonten niet meer helemaal dezelfde (hoewel!?): "De mannen praatten vooral over politiek, vrouwen over de kinderen. Nadien kaartten de mannen wel eens." Ernstige onderwerpen aan tafel kunnen natuurlijk aanleiding geven tot minder prettige confrontaties, met zware gevolgen: "Zo is de familieruzie tussen Vlaamsgezinde en Fransgezinde familieleden ontstaan."



Hageland, jaren 1930

De tafelschikking is dus wel belangrijk. Toch menen wij dat volgende strikte regel uit de vijftiger jaren niet meer echt gehanteerd wordt: "De kinderen zaten apart in een andere kamer aan een andere tafel, een oom zat aan het hoofd. Bij een tante werden mannen, vrouwen en kinderen aan aparte tafels gezet, omdat er pastoors aanwezig waren: vrouwen mochten niet te dicht bij pastoors zitten"...

Uitzonderingen bevestigen de regel

Opmerkelijk is alleszins dat bescheiden vieringen generaties lang traditie blijven in vele families. Maar in vele gezinnen is er natuurlijk feest. Het aantal genodigden varieert sterk maar grootouders, peter en meter, tantes en ooms krijgen, naast het gezin zelf, vaak de uitnodiging om aan de feestdis aan te schuiven. Alles bij elkaar makkelijk enkele tientallen feestvierders waardoor de dagelijkse thuisinfrastructuur meer dan eens behoorlijk dooreen gehaald wordt.

Zoals bekend, bevestigen de uitzonderingen de regel. En dat geldt ook voor de feestaanpak bij de echt welstellenden van toen. In zo een geval zijn er natuurlijk al de dienstboden die dagelijks voor het culinaire welbevinden van de opdrachtgevers zorgen. Deze krijgen op dé dag versterking om de talrijke genodigden te kunnen bedienen. De tafelaankleding valt overigens evenmin te vergelijken met de relatief eenvoudige feestdis.

Algemeen verloopt een eerste communiefeest meestal heel gezapig. Het vormt de ideale gelegenheid om familieleden terug te zien en wat bij te praten. Muziek is in zo een geval overbodig. Toch benadrukt een geïnterviewde dat "er liedjes gezongen werden die toen in de mode waren, eenmaal het feest goed bezig was".

De traditionele tafelschikking schrijft voor dat de communicant de ereplaats krijgt in het midden, geflankeerd door peter en meter, vader en moeder en soms grootvader(s) en grootmoeder(s). Voor het overige wordt er op gelet dat de feestelijke sfeer gevrijwaard blijft door familieleden die het niet zo best met elkaar kunnen stellen, de nodige distantie te gunnen...

VLAAMS-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Beperkt en uitgebreider

In Noord-Limburg wordt tot geruime tijd na Vaticanum II in het algemeen alleen de naaste familie uitgenodigd voor het diner. Vaak blijft het gezelschap beperkt tot - voor zover nog in leven - de grootouders en peter en meter met hun respectievelijke partner. In het zuiden daarentegen wordt het communiefeest in breder verband gevierd: de gehele familie, goede vrienden en vaak ook de burens.

Kookster en feestzaal

Moeder aan het fornuis

Persoonlijke aandacht is belangrijk bij het vieren van de eerste communie. De maaltijd wordt als exponent daarvan vóór de Tweede Wereldoorlog dan ook bijna altijd door moeder zelf bereid. In enkele gevallen, mede afhankelijk van de financiële speelruimte, wordt er een kookster ingehuurd die de maaltijd verzorgt.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Kookster

In meer gegoede families wordt het diner al vlug door een kookster of kokkin bereid, terwijl in andere gezinnen dit door de vrouw des huizes of soms door een familielid of buurvrouw gebeurt. Combinaties zijn ook mogelijk.

De toenemende welvaart en het beschikbare aanbod zullen de trek van het communiefeest naar de zaal bepalen. Globaal gebeurt dat een stuk later in het noorden dan in het zuiden. Dat een en ander gelieerd kan worden aan de evolutie van de verstedelijking hoeft natuurlijk geen betoog. De stad levert immers (sneller) een merkbaar groter aanbod van professionele horeca dan het platteland.

VLAAMS-BRABANT

Geen echte snipperdag

Want bij alle geïnterviewden die hun eerste communie vieren vóór of tijdens de Tweede Wereldoorlog vindt het feest thuis plaats en doen de "specialisten" pas veel later hun intrede.

Voor het feesteten zorgt in principe dan nog moeder, hierin bijgestaan door familie. Wordt er een beroep gedaan op een kookster, dan betekent dat nog niet noodzakelijk een echte snipperdag voor moeder. Vaak moet zij immers "tussen de bedrijven door" de haar toegewezen taken op de boerderij (dieren verzorgen, melken) nog ter harte nemen.



Hageland, jaren 1960

Te veel “tralala”

“’s Avonds mochten wij wel kiezen wat wij graag wilden eten en moeder maakte dat klaar. Ook bakte ze een lekker biscuit.”

Dertig jaar later hoeft een eerste communie nog altijd niet met veel poeha gevierd. Dat bewijst het (allicht uitzonderlijke) verhaal van een dame dat zich in de jaren zeventig situeert en meteen aangeeft hoe “het feest” kan verschillen bij de kinderen van hetzelfde gezin. “Bij de eerste communie van een broer werd een kokkin in huis gehaald. Maar eigenlijk vond onze familie dat te veel ‘tralala’. Bij de eerste communie van mijn zus kreeg ieder een pak frieten.”

Zo is er dan ook nog lang geen sprake van een feestzaal of traiteur in die tijd. Deze laatste “viel immers te duur uit”, zoals een dame van in de tachtig weet te vertellen. Een eerste communiefeest heeft dus ook bijna altijd thuis plaats. Je komt doorgaans al makkelijk tot enkele tientallen feestgangers, dus is kookversterking welkom voor moeder de vrouw die dagelijks instaat voor de bereiding van het eten. En die erg noodzakelijke bijstand wordt vóór het midden van de eeuw nog vaak gevonden in de eigen familiekring of bij de burens, zoals een getuige onderstreept. “De familiebanden waren toen veel hechter. Bij feesten kwamen meestal twee tantes in de keuken helpen. Meestal hielpen ze al bij de voorbereidingen op vrijdag en zaterdag. Hoewel er nog geen koelkast bestond (wij hadden wel een kelder), maakte men toch alles twee dagen van tevoren gereed. Het vlees werd op voorhand in de oven, op grote braadsleeën, gebakken. Iemand van de burens kwam meestal helpen met de afwas. ‘s Maandags na het feest werd er dan voor de helpers een koffietafel (koffie met taart of koek) georganiseerd om hen te bedanken.” Meer nog, “als de burens of een ander familielid een communiefeest gaven, ging onze moeder daar helpen. Ook als er bijvoorbeeld vroeger ergens geslacht werd, hielp men elkaar. Je kreeg dan meestal een stuk bloedworst mee.”

Let wel: het gaat dan nog wel degelijk om hulp in de keuken, bovendien nog een exclusieve vrouwelijke aangelegenheid. Van vervanging is er dan meestal nog geen sprake, laat staan van het overlaten van de hele feestorganisatie aan professionelen. Mettertijd groeit echter wel een eerste vorm van professionalisering als de “kookster” haar opwachting maakt in de meeste gezinnen. Zij is niet verbonden door familiale of vriendschappelijke banden aan de opdrachtgevers en zij zal in niet geringe mate het eetfestijn gaan bepalen. Ook al is vaak de bron van de culinaire kennis dezelfde: het geroemde “Kookboek van de Boerinnenbond”, al of niet aangevuld met praktische lessen bij dezelfde organisatie.

De voorbije jaren is er, volgens een bevoorrechte getuige (een traiteur), dan weer een tendens om het eerste communiefeest opnieuw thuis te laten plaatsvinden en niet meer in de professionele horecazaak...

Voor mijn kinderen was het feest ook thuis. Wij hadden eveneens onze ouders uitgenodigd. De bescheiden feesten waren thuis. Voor de familie met ooms en tantes. Voor de eerste communie kwam er geen kokkin. De eerste communie bleef minder belangrijk.

Feesten werden over het algemeen thuis gehouden, het huis bood immers veel plaats. Soms werd een beroep gedaan op een kookster maar dan iemand van de familie, anders werd het te duur.

Mijn tante, een zus van mijn moeder, kookte. Deze laatste moest trouwens nog voor de beesten zorgen.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

De maaltijd werd bereid door moeder met de hulp van een tante.

Voor mijn kinderen heb ik altijd dezelfde formule gevolgd. Eerst de mis. Dan het middagmaal (heb ik zelf gekookt) voor de peters en de meters, oma en opa. Om 15 u kwam de rest van de familie, een 50 tot 60 mensen. Ik kookte zelf en koos meestal gerechten die ik de dagen voordien kon klaarmaken.

Mijn eerste communie was een feest in huis met een kook. Alles werd van tevoren met de familie besproken, en de voorbereidingen en het koken gebeurde door de kook. Het feest van de zoon in '89 vond plaats in het ontmoetingscentrum en was een familiefeest. We hadden een barbecue, gemaakt door de plaatselijke slager.

Op de tweede dag, de dag van de communie zelf, kwam er een kokkin. Dat was een vriendin van moeder. Ik deed de inkopen en de kokkin kookte. Dat betekende een dag voorbereiden. Dat soort feesten gaven we altijd aan huis. Wanneer het huis te klein was, werden de meubels naar buiten gedragen om de gasten deftig te kunnen plaatsen.

De eerste communie van de kinderen werd ook in huis gevierd. We hadden twee personeelsleden in huis. Ik deed de inkopen en zij kookten alles. Voor de laatste kinderen, in '67 en '69, schakelden we een traiteurdienst in.

Voor onze kleinkinderen wordt nu telkens een groot feest buitenhuis georganiseerd.



Hageland, jaren 1950



Hageland, 1921



Nederlands Limburg

Ook onze eerste communie werd niet gevierd. Wij mochten slechts bij uitzondering i.p.v. overblijven op school gaan eten bij een plaatselijke naaister die iets klaar maakte.

Er werden vroeger geen kooksters ingehuurd. Wel mochten wij het eten zelf kiezen.

Bij mijn eerste communie was er wel feest. Visite was opa, oma en ongetrouwde tantes. Koken deed moeder zelf.

Opa en oma kwamen op mijn communiefeest en peter en meter. Die bleven eten en dan was moeder druk bezig met de bereiding van een bijzondere maaltijd.

Bij de communie van onze eigen kinderen (1965-1970) was er een warme maaltijd voor het gezin die ik (vrouw) zelf klaar maakte. Daarna kwam de familie.

Bij de communie van mijn eigen kinderen (1963-1965) kwam er respectievelijk een kookster en is het buitenshuis gevierd.

Na de oorlog gingen feesten steeds meer naar de horeca. Rijkere kwamen eerder al naar de zaak: dat moest gezien worden.

Nu is alles buitenshuis, grootser en standaard.

De communie van onze kleinkinderen gaat gepaard met catering van warm/koud buffet of barbecue of gourmet. De vieringen zijn feestelijker en worden in (veel) grotere kring gevierd.



Hageland, 1968

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Van oudsher werd de eerste communie thuis gevierd. Pas na de oorlog is dat beginnen te veranderen.

Een "tant" (geen familie maar zo genoemd omdat zij kookhulp was) kwam (helpen) koken. In een dorp had je diverse "tant"s, bijvoorbeeld "tant Jansen". Je kon voor uiteenlopende feesten een beroep op hen doen.

De tendens om thuis te vieren neemt momenteel echter weer toe. Catering is immers ontzettend duur.

De prijs van de catering bepaalt nu ook vaak hoe een feest er uitziet.

Een feest van de eigen teelt

Van stampopot naar combinatie

De maaltijd bestaat ofwel uit een fraaie koffietafel, zoals een bakker die ook verzorgt, ofwel uit een zogeheten goede maaltijd, 'goei eten'. Een goede maaltijd is echter een absolute luxe. Wanneer je bedenkt dat het gros van de maaltijden op het platteland vóór de Wederopbouw (1945-1955) gewoonlijk bestaat uit stampotten, is de combinatie vlees, groenten en aardappelen erg bijzonder.

Praktisch alle ingrediënten komen in de eerste helft van de twintigste eeuw uit eigen tuin, stal of wei. Maar meer kan ook. Zo moet opgemerkt worden dat bijvoorbeeld de soms geserveerde bloemkool een luxe groente is. Deze wordt op de Oost-Brabantse zandgronden niet verbouwd en moet zodoende in het westen van het land gekocht worden. Daarnaast ziet een bloemkool, die vaak in zijn geheel wordt opgediend, er bijzonder feestelijk uit.

Gedronken wordt er eigenlijk nauwelijks tijdens de maaltijden. Pas na afloop komt er wel eens een borreltje op tafel. Meestal is de visite echter op tijd weer naar huis. Als de visite blijft, wordt er 's avonds een kaartje gelegd en komt er bijvoorbeeld "boerenjongen" of "cognac" (eigenlijk vieux) op tafel.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

De moestuin

De ingrediënten zijn vóór de Wederopbouw bijna volledig regionaal, waar mogelijk en van hoog tot laag uit de eigen moestuin. Deze tuinen zijn er bovendien ook in heel wat Limburgse steden. Uitzondering op deze regel vormt natuurlijk een stad als Maastricht dat al van oudsher een industriestad is. Daar beschikken de gezinnen in de regel niet over een eigen tuin. De feestingrediënten dienen daar gekocht, wat natuurlijk het menu zal beïnvloeden.

Vooral bier

Zelfvoorziening vormt de basis voor hetgeen er op tafel komt. Het hoeft dan ook niet te verwonderen dat het feestmenu in de eerste helft van de twintigste eeuw nog sterk aansluit bij de Vlaamse gastronomische traditie.

Bier, occasioneel frisdrank en water vervoegen het feestmaal. Wijn is uitzonderlijk en zal pas een flink stuk na het midden van de eeuw "gewoon" worden.

Maar wat er ook op tafel komt, algemeen geldt dat een eerste communiefeest relatief lang duurt. Het gezelschap neemt meestal vanaf 13 uur plaats aan de feestdis en zal daar een hele namiddag doorbrengen. Een pauze vooraleer aan de laatste gang begonnen wordt, is evenwel niet uitzonderlijk. Deze laat toe om de benen even te strekken, noodzakelijke karweien op te knappen (ten huize van de gasten zelf) of de "doening" van de gastheer te gaan bewonderen.

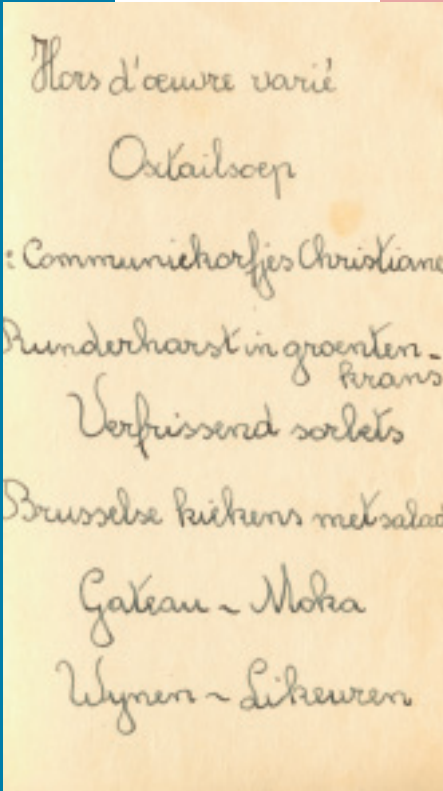
VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Eigen teelt en kweek

Vooraleer de toename van de welvaart (vooral vanaf de zestiger jaren) een belangrijke rol zal spelen bij het samenstellen van het feestmenu, weegt de zelfvoorziening door. Zo stelt een kokkin met vele jaren dienst heel terecht vast dat tot een stuk na de vijftiger jaren "de mensen gaven wat ze van eigen teelt en kweek hadden".

Zo goed als allemaal van eigen gewin en met de duidelijke karakteristieken van de regio, zo kan je best het geldende menu samenvatten. Wat een eigen inkleuring geeft, zoals bijvoorbeeld de champignons die dan elders nog niet echt doorgedrongen zijn. Ook in gezinnen die niet (helemaal) kunnen terugvallen op eigen tuin en/of boerderij is er bovendien sprake van een vergelijkbaar menu, zij het wel met enige varianten.

Maar dat een eerste communiefeest in Limburg goed gevierd wordt, staat als een paal boven water. "In die tijd bestond een feest uit eten van als men binnenkwam tot men naar huis ging", besluit dan ook een bron laconiek maar zeer terecht.



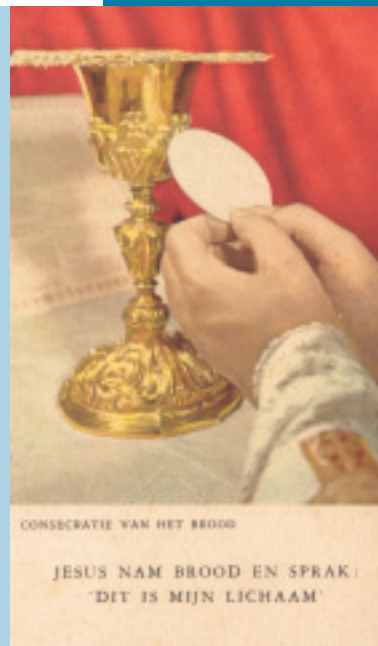
Nederlands Limburg

Vroeger ging men bijna nooit uit eten; nu - vooral sinds de jaren negentig - gebeurt dat wel.

De ingrediënten voor een feestmaal waren vroeger hoofdzakelijk van eigen kweek. Men hield zelf kippen en konijnen. Gehakt werd soms bij de slager gekocht. Veel werd zelf gemaakt. Ook een koude schotel werd met eigen groenten gemaakt - in de winter met veldsla, in de zomer kropsla - met hespenschijven of koude frikadellen. Om te bewaren werd alles ingezouten. Later werd er in glazen potten gesteriliseerd. Een diepvriezer bestond niet.

Vroeger gaven de mensen wat ze van eigen teelt en kweek hadden. Naar een slager gaan om voor een feest vlees te kopen, werd niet gedaan. Een typisch menu zag er dan ook als volgt uit. Men begon met een soep, dan een vidéke (van een kip die bij hun in de wei liep), dan een varkensgebraadje (ook van eigen kweek). Vervolgens een pauze. Daarna: gebakken kip, konijn, en dessert. Tot slot taart, koffie en gâteau.

Mijn eerste communie was een feest met de familie. We aten soep en konijn met pruimen van eigen kweek, en aardappelen en seizoensgroenten uit eigen tuin. Als dessert was er vanillepudding.



Hageland, 1968

BELGISCH LIMBURG VLAAMS-BRABANT

Een typisch menu voor de eerste communie zag er als volgt uit:

- een koude schotel als voorgerecht, met sla, erwtjes en worteltjes, asperges, eitjes, gekookte hesp; de samenstelling wijzigde wel een beetje naargelang van het seizoen; maar in principe kwam alles uit de (eigen) tuin; dat alles werd opgediend met zelfgemaakte mayonaise; bij het voorgerecht werd witte wijn gedronken;
- kippensoep met groenten en balletjes;
- het hoofdgerecht bestond uit varkens- of rundsgebraad (ook afhankelijk van het seizoen!), hoewel het toch meestal varkensvlees was; daarbij hoorden groenten van het seizoen (waaronder ook wel eens bloemkool) en zelfgemaakte kroketten;
- het nagerecht was meestal zelfgemaakt ijs (melk, eieren en suiker), of crème, of gâteau met crème au beurre, en/of taarten. Daarbij hoorde natuurlijk koffie. In het seizoen waren dat soms ook aardbeien met room. Fruitsalade werd evenwel niet zo vaak geserveerd.

Met een komend feest werd al rekening gehouden als in de tuin geplant of gezaaid werd en als er ingemaakt (gewekt) werd. Ook werd een beest vetgemest met het oog op zo een feest. "Boerenjongen" (rozijnen op brandewijn) en "Boerenmeisje" (abrikozen op brandewijn) werden gemaakt.

De eigen teelt was vroeger heel belangrijk bij een feest. Zo kwamen alle groenten uit de tuin, ook bloemkool, wat niettemin een speciale groente bleef. Het vlees was, zo mogelijk, ook uit eigen gewin. Hetzelfde gold voor de ingrediënten van het nagerecht.

NEDERLANDS LIMBURG

NOORD-BRABANT

De zelfvoorzieningsgraad was vroeger erg hoog. Je had in de tuin groenten in de winter (tuinbonen, boerenkool) en in de zomer (groene sla en tomaten). Varkens werden thuis geslacht. In 1965 kregen wij als eerste van het dorp een vriezer.

Moeder kon goed koken, maar vrijwel alles was zelf verbouwd.

Bij de eerste communie was er wel een feest. Koken deed moeder zelf. Extra was rundvlees voor goede soep en pudding. Dit was anders dan doordeweek, dan was er rijstepap of havermoutpap. Men maakte geen kosten als het niet nodig was.

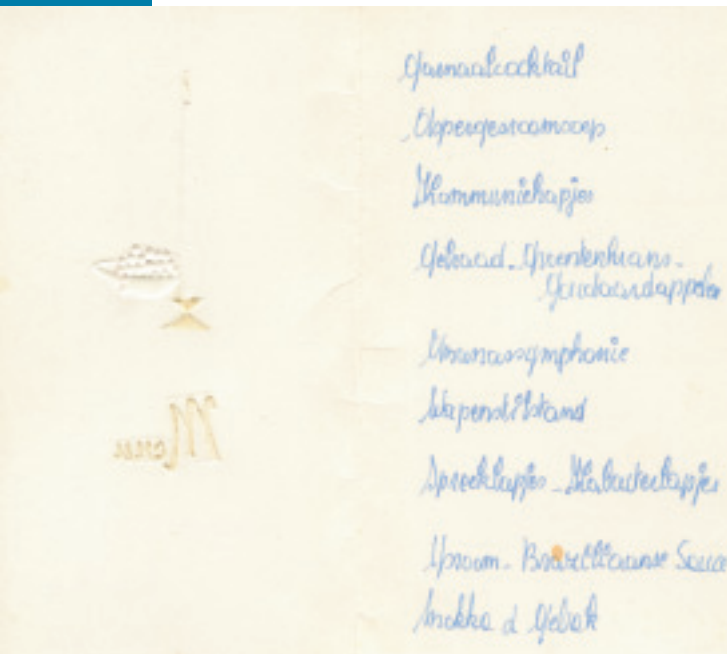
Er kwamen bij mijn communie nauwelijks bijzondere dingen op tafel.

Het was bijzonder maar toch eigenlijk ook niet.

Tomaten waren in 1956 nog vreemd en van broccoli hadden we nog nooit gehoord.

Praktisch alles wat op tafel kwam, kwam uit eigen tuin, veld of stal. Pas na de oorlog is het fenomeen van het uit huis vieren van feesten opgekomen, dat ging gepaard met de welvaart.

Bij de communie van onze eigen kinderen (jaren '50) werd al een klein feestje gevierd met wat cadeautjes en visite van peter en meter. Er werd dan ook wat lekkerder gegeten dan normaal. Er werden dan bijvoorbeeld groenten uit de winkel gehaald die niet in de tuin stonden.



Hageland, 1971

Het menu vóór...

Blote billetjes in het gras

Vooraf wordt heldere soep gegeten, getrokken van runderbouillon. Normaliter bestaat soep uit goed gevulde dikke groentesoep. De 'goeie soep' is daags van tevoren al gemaakt om goed te kunnen trekken. Zij die het zich kunnen veroorloven, eten de soep inclusief soepvlees tegelijkertijd op. Voor degenen waarvoor deze 'goeie soep' een bijzonderheid is, wordt het gebakken soepvlees op de rand van het bord geschoven, om met een zilveruitje en piccalilly als tussengerecht gegeten te worden.

Na de soep komt er een stukje vlees op tafel. Vaak rundvlees, varkensvlees of soms een stukje kip. Dit wordt begeleid door gekookte aardappelen - gebakken aardappelen zijn ongekend - en een zeer uitgekiende keur van groenten. Het is namelijk de kleurencombinatie van de groenten die de tafel een feestelijk tintje geven. Vrijwel alle groenten, op bloemkool na, worden ook in de stampot verwerkt. Maar op de juiste wijze gecombineerd, is het een bijzonder gerecht. Zo levert de combinatie van worteltjes (oranje), slabonen (groen) en bloemkool (wit) een prachtig gezicht op. Ook worden witte en groene bonen, zoals slabonen of snijbonen, veel door elkaar gekookt. Men heeft de wereld aan namen voor deze combinatie. "Naakte kindertjes in het groen, blote billetjes in het gras, juffertjes in het veld of gewoon 'wit meej grûn'". Ook verschillende soorten ingemaakte vruchten krijgen een plekje op de dis. Perziken, appeltjes, kersen en peren staan naast compôte van abrikozen of pruimen.

Ter afsluiting is er pudding, al dan niet in een tulband of andere vorm. Veel voorkomend zijn vanillepudding, chocoladepudding, griesmeelpudding, frambozenpudding en in uitzonderlijke gevallen bavarois. Alle puddingen worden zelf gemaakt. Het interessante aan pudding is dat daarvoor ingrediënten nodig zijn die niet uit eigen tuin gehaald kunnen worden, zoals de smaakmakers.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

"Kaw Sjotel"

Het diner komt gebruikelijk vóór het lof op tafel. Van hoog tot laag, van arm tot rijk, ziet die warme maaltijd er vóór het Tweede Vaticaanse Concilie ongeveer hetzelfde uit. Het is een uitgebreidere, wat luxueuzere zondagse maaltijd met zondagse rundvleessoep met mergballetjes, gekookte aardappelen met meerdere soorten groenten, waar mogelijk meerdere soorten vlees, en een nagerecht. Vooral de verschillende soorten van vlees(bereidingen) vormen het verschil met het traditionele zondagsmenu. Het nagerecht is normaliter een vanille- of chocoladepudding, rijstebrij -veelal met zwarte pruimen- of in een enkel geval een mousse.

's Namiddags is er zowel in Noord- als Zuid-Limburg koffie met gebak, veelal vlaai, maar soms ook cake. Een enkele keer een communietartaar -soms een 'macronopzart'- met daarop het beeldje van een communicantje.

In Noord-Limburg eindigt het communiefeest vaak vóór het avondeten. Dat wordt vervolgens in gezinsverband genuttigd. In het zuiden duurt het in het algemeen langer en krijgen de aanwezigen vaak nog een broodmaaltijd met een salade ('kaw sjotel').

Tomatensoep met balletjes

Drie gangen met soep (tomatensoep met balletjes is een traditionaal maar ook kippensoep duikt op), varkensgebraad met seizoensgroenten (worteltjes en erwten, soms bloemkool) en kroketten, met afsluitend een stevig nagerecht (rijsttaart, pudding, crème, zelfgemaakte taart en/of "gâteau") vind je dan vermoedelijk op zowat negentig procent van de feesttafels terug. Aperitief en voorgerecht sluiten pas later hierbij aan. Rundgebraad blijft heel lang een uitzondering en dat heeft zowel te maken met het belang van de zelfvoorziening als met louter praktische overwegingen: dit gebraden blijkt immers moeilijk warm op te dienen in grotere hoeveelheden.

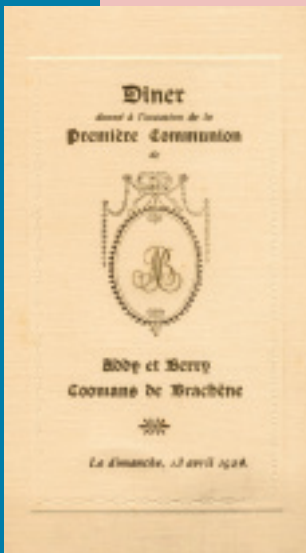
Bij de echt welgestelden is er een uiterst verzorgde menu (dat, in tegenstelling tot bij de gewone feestvierders, ook in geschreven vorm te bewonderen valt). De soep is een consommé, kalfzwezeriken, kreeft, rosbief en fijne patisserie behoren dan nog tot de privileges van de rijken. Het diner wordt in stijl ingeleid met een aperitief, begeleid door wijn en afgesloten met koffie, likeur, cognac, anisette en sigaren.

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Vidé mét champignons

Een heel vergelijkbaar feestmaal siert dan ook menige feestdis. Te beginnen met soep (juliennesoep of kippenroomsoep), vidé (van eigen gevogelte) en varkensgebraden (ook al eigen kweek), vergezeld van groenten (boontjes, worteltjes en erwten én ook wel champignons) en zelfgemaakte kroketten. Na dit zware eerste bedrijf is het nodig de benen even te strekken (oorspronkelijk gebruikt men die pauze om bijvoorbeeld de koeien te melken) want vervolgens wachten kip (met sla en/of appelmoes) of konijn (met pruimen), chocolade- of vanillepudding of fruitsla (appel, peer, zelfopgelegde kersen, later appelsien en banaan) en, om waardig af te ronden, koffie, taart en "gâteau".

Iets meer kan ook al. Zo is er (duurdere) rosbief of ossenhaas, kalfstong in maderasaus en ruimt de gebraden kip de plaats voor een haan. De bakker zorgt dan voor roomsoezen als variatie op de eigen bak. En als de diepvries zijn intrede gedaan heeft, geldt een ijslammetje als het nagerecht bij uitstek. De kinderen mogen dat "onthoofden" en genieten dan van het "bloed" dat er in zit!



Hageland, 1924

Na de mis was er het diner. Dat bestond uit zondagse soep met balletjes, "sjiek vlees" (rollade of braadstuk), groenten, gekookte aardappelen en, om af te ronden, rijstap met zwarte pruimen.

Op het diner schoven het gezin aan, meestal al groot in die dagen, peter en meter en aanhang.

's Avonds was er een koffietafel, ook voor een iets uitgebreider gezelschap, bijvoorbeeld met de bureu. De familie zelf (o.m. broers en zussen van vader of moeder, neefjes en nichtjes) werden uitgenodigd met de kermis.

Voor het communiefeest werd ook een speciale communietaart gebakken, waarop de bakker de woorden "ter ere van Uw Heilige Communie" aanbracht.



Hageland, jaren 1930

NEDERLANDS LIMBURG BELGISCH LIMBURG

Mijn eigen eerste communie was een feest in huis voor de tantes en nonkels en zo, dus enkel voor leden van de familie. Het menu:

- soep: juliennesoep of kippenroomsoep,
- hoofdgerecht: communiebootjes met rosbief, ossenhaas met groentekrans,
- na de middag haan met veldsla, tomaat of appelmoes,
- dessert: thuis werd nooit een "heilig lam" gegeven. Wel waren er soezen van de bakker. Die waren met room gevuld en in een toren op elkaar gezet.

In die tijd bestond een feest dus uit eten van als men binnenkwam tot men naar huis ging.

De periode van deze uitgebreide menu's: vanaf 1966 (toen ik begon) tot begin jaren '70.

Heel in het begin zagen de menu's er zo uit:

- soep;
- vidéke (heel in het begin was dit nog: kip met aardappelen en een soort roomsaus, soms met compote - appelmoes - gegeten);
- stukje varkensvlees met groenten (paddestoeltjes, boontjes of wortelen) en zelfgedraaide kroketten;
- dessert: pudding gekookt, of chocolade- en vanillepudding gemengd, ofwel fruitsla (met sinaasappel, appel, peer, banaan, soms met zelfopgelegde kersen (iedereen steriliseerde toen kersen in potten)).

Echt exotische vruchten gebruikte men niet. IJscrème kwam pas volop vanaf de jaren '80 in voege.

Drank bij een feest: aanvankelijk was er van wijn geen sprake. Ook cola was er niet, wel kenden we water of limonade. Na het eten kwam de fles op tafel en werd een borrel gedronken. Ook was er likeur. Wijn op feesten is pas in de jaren '70 begonnen, met roséwijnen.



Hageland, 1932

Typische feestgerechten waren een soep (een consommé), kalfszwezeriken met roomsaus, kreeft met mayonaise, rosbief met hele fijne boontjes en erwten, wienerschnitzel en gebak of ijs. Fijne patisserie kwam uit Leuven, zoals haast alle meer verfijnde dingen.

Als drank werd wijn geserveerd. Voor de kinderen was er een likje wijn met water. Water kwam uit de fles. Het mineraalwater was van Spa of van Topbronnen. Bier was alledaags en werd niet geserveerd tijdens feesten. Na het eten ging men naar het salon. Daar werden koffie en likeur geserveerd. Anisette voor de vrouwen. Mannen dronken cognac en soms was er advocaat.

Het feest begon om 13 uur met een aperitief zonder hapjes en eindigde om 16 uur.

's Middags soep met balletjes, vlees (geen varkens!) met aardappelen en groenten. Nadien waren er taart en rozijnenbrood en 's avonds crème.

Een feestmenu zag er gewoonlijk als volgt uit: soep, vidé, rosbief met groentekrans en dessert (niet zelden vanillepudding). Feesten werden over het algemeen thuis gehouden, het restaurant van mijn ouders bood immers veel plaats.

VLAAMS-BRABANT NOORD-BRABANT

Luxe servies en zondags eten. Bouillonsoep met rund, twee soorten groenten, aardappelpuree, betere vlees. Daarnaast eigen gemaakte pudding (bitterkoekjes of caramel).

Aardappels, vlees, groente. Extraatje was sausje of pudding.

Het eten was luxer dan dagelijks, met goeie soep (bouillonsoep). Het werd in kleine kring thuis gevierd. Het warm eten was slechts met het gezin en opa en oma, soms ook de peetouders. Ook de pudding gaf de luxe aan: vanille of met lange vingers. Een borreltje was slechts bij de rijken gebruikelijk.

Bij onze eigen communie werd een zondagse maaltijd gebruikt. Citroenschuimpudding bracht voor ons een gevoel van feestelijkheid. Bij onze communie was er luxere soep: bouillon, rundsoep. Ook werd wel een oude kip of haan gebruikt om lekkere soep van te maken. Dit was vele malen lekkerder dan een jonge kip.

De eerste communie was een echt feest. Ooms en tantes en opa's en oma's kwamen 's middags eten. Ze kwamen "op de soep". Dat was ook wel wat luxer. Je kreeg dan twee borden (voor de verschillende gerechten). Vooraf goede rundsoep en daarna (waarschijnlijk stukjes vlees) aardappels met groenten, gedroogde compote (van pruimen of peren) en pudding toe.

Onze communie werd gevierd. Ooms en tantes kwamen op bezoek alsmede naaste burenen. Er werd dan gezamenlijk gegeten. Bouillonsoep (met vlees erin), aardappelen met vlees (karbonade) en groenten (sperziebonen, erwten, wortelen, in de zomer sla) en fruit. Vooral ingemaakt fruit: perziken, peren etc. maar ook wel sinaasappelen en bananen. Als toetje pudding in bv. tulband of visvorm met bessensap of kersen uit weckflessen er over heen. De communietafel werd bijzonder gedekt. Waar mogelijk kwam een netter servies en een tafellaken.

... en na de Wederopbouw

Een persoonlijk cachet

De toegenomen bestedingsmogelijkheden na de Wederopbouw en vooral vanaf de zestiger jaren laten een wat ruimere "sier" toe op tafel. Dat stellen bepaalde respondenten trouwens zelf vast, als zij de eigen eerste communie omstreeks de vijftiger jaren vergelijken met het feest voor hun kinderen, bijna drie decennia later: "De kok kwam opnieuw koken maar nu gebruikten wij andere producten. Er werd al eens lamsmedaillon gegeten en er was soms vissoep (voorgerecht en soep samen). De keuken was behoorlijk veranderd. Het hoofdgerecht kon 'filet pur' zijn, in biefstukvorm gesneden, heel eventjes gebakken en opgediend met gegratineerde aardappelen. Daarbij hoorden jonge groenten, zoals gestoomde worteltjes en erwtjes. Vooraf dronken wij aperitief (tijdens mijn jeugd bestond dat niet), er werd wijn geschonken en achteraf sterkere drank."

Deze getuigenis illustreert meteen een aantal gastronomische wijzigingen die vanaf de zeventiger jaren onstuitbaar zullen oprukken. Opmerkelijk daarin is onder meer de aanbrenghang van vis en schaaldieren (een groot gamma in talloze verschillende bereidingen), een enorme variëteit van "nieuwe" groenten en fruit (paprika, avocado, kiwi...) de gewoonte van het aperitief (vergezeld van hapjes) en, last but not least, de veralgemening van wijn als begeleider van het feestmaal.

Volgens een kookster van toen situeert de doorbraak hiervan zich in het begin van de zeventiger jaren, als eerst de roséwijnen "ontdekt" worden. Begin negentiger jaren krijgt bier eerherstel, met name onder de vorm van streekbieren en speciaalbieren.

De menukaart die vroeger getypt of handgeschreven ("ingevuld") opduikt, wordt de laatste decennia onmisbaar en ... de communicant krijgt (behoorlijk wat) inspraak bij de samenstelling van het menu: "Bij mijn eerste communie mocht ik zelf het menu samenstellen"...

Het onvergelijklijk grotere en gedemocratiseerde aanbod, vergeleken met de periode vóór de Tweede Wereldoorlog en ook nog de naoorlogse wederopbouw, laat toe een "persoonlijk cachet" te geven aan het eerste communiefeest van vandaag. Met weer nieuwe en opmerkelijke vormen, zoals een professionele kookster vaststelt: "Daarnaast ziet men nu ook meer koude buffetten en, als het mooi weer is, zelfs barbecue. Dat was vroeger ondenkbaar."

BELGISCH LIMBURG
NEDERLANDS LIMBURG

"Modernisering"

Wat verandert, is dat in toenemende mate ingrediënten gekocht worden. Daardoor ontstaat ook meer variatie en verschijnen bij een breder publiek regiovreemde producten als bijvoorbeeld garnalen op tafel.

Nederlands Limburg, jaren 1970



Verdere “modernisering” (bijvoorbeeld vlees in satésaus) wordt bijna naadloos ingepast in de aloude traditie. Andere presentatievormen komen slechts uitzonderlijk voor bij communiefeesten.

Koffie en gebak borduren intussen voort op de traditie. Wel worden geleidelijk aan de beschikbare middelen groter en dat laat zich voelen. De communietaart - een gelegenheidsgebonden feestgebak, bestaande uit meerdere lagen met daarbovenop het beeldje van een communicant - raakt in deze periode breed verbreid. Het avondmaal wordt in toenemende mate ook in Noord-Limburg in breder verband genuttigd.

Mayonaise draaien

Pas meerdere generaties later breekt de culinaire verfijning en verbreding ook door naar andere lagen van de bevolking, zeker als professionele traiteurs en etablissementen in het bereik van de meeste feestvierders komen. En zo wordt bij het eerste communiefeest van de kleinkinderen een buffet geserveerd met gekookte en gerookte zalm.

De culinair verwende communicant van toen, intussen een flink stuk in de tachtig, herinnert zich in elk geval nu nog dat hij vol bewondering toekijkt “als de traiteur de mayonaise draait”. Haast niet meer voor te stellen, vandaag!

VLAAMS-BRABANT

NOORD-BRABANT

Niet meer “in de goei kamer”

De manier waarop de eerste communie, het vormsel en de plechtige communie worden gevierd, is door de jaren heen sterk veranderd. Zoals voor meer feesten geldt ook hier weer dat de stijgende welvaart na de Tweede Wereldoorlog voor een omslag in de vieringen heeft gezorgd.

De maaltijden ‘in de goei kamer’ thuis worden vervangen door cateraars die complete warme en koude buffetten opdienen aan huis. Ook restaurantbezoek doet zijn intrede.



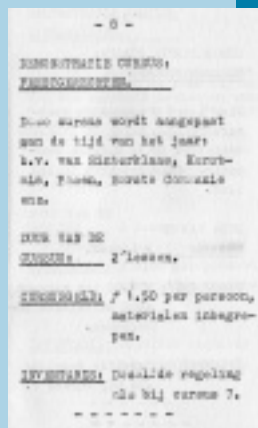
De kok kwam opnieuw koken, maar nu gebruikten we ook andere producten. Er werd al eens een lamsmedaillon gegeten en er was soms vissoep (dat betekent voorgerecht en soep samen).

De keuken was behoorlijk veranderd. Het hoofdgerecht kon filet pur zijn, in biefstukvorm gesneden en heel eventjes gebakken, en opgediend met gegratineerde aardappelen. Daarbij hoorden jonge groenten zoals gestoomde worteltjes en erwtes. Vooraf dronken we een aperitief (tijdens mijn jeugd bestond dat niet), er werd wijn geschonken en achteraf kwam sterkere drank op tafel.

Zo'n uitgebreide menu voor een communiefeest is vandaag uitzonderlijk. Normaal bestaat tegenwoordig een menu uit: aperitief, voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert, koffie, taart en gebak. Daarnaast ziet men nu ook meer koude buffetten, en als het mooi weer is zelfs eens een barbecue. Dat was vroeger ondenkbaar.

Het menu uit '79, van het feest van zoon L.:

- avocado's met garnalen: avocado was toen nieuw en dus 'hip';
- paddestoelensoep;
- kip in dragonsaus met kroketten;
- ijs met kiwi's en aardbeien. Dat was net de periode dat kiwi's hun opwachting maakten, dus ook dit dessert was heel speciaal.



Nederlands Limburg, jaren 1950



BELGISCH LIMBURG NEDERLANDS LIMBURG

De eerste communie nu is ook nog een groot feest, met diner, koffietafel en koude schotel. Wel is de communie een tijdlang niet meer thuis gevierd maar helemaal verzorgd door de catering.

De gezinnen zijn nu veel kleiner dan vroeger, dus bij de genodigden duiken steeds meer vrienden op.

Het eten bij een eerste communie omvat nu ook vaak geen warm eten meer. Wel is er nog soep maar dan volgen broodjes, bavaois en ijs. 's Avonds is er een koude schotel of koud buffet, telkens met broodjes.

Later zijn alle luxere vleeswaren gekomen. Nu bijvoorbeeld gourmetten en steengrillen.

De communie van onze eigen kinderen werd in grotere kring gevierd en was feestelijk. Er werd zelf taart gebakken. Na de kerk kreeg men thuis een broodmaaltijd. Voor visite was er gebak en koffie. 's Avonds was er een diner met goed servies: goede rundsoep, aardappels, vlees, 2/3 soorten groente van het seizoen met altijd bloemkool en pudding na.

Bij de communie van onze kinderen kwam ook visite, dat was bij de communie van vóór de oorlog niet gebruikelijk.

De communie van onze eigen kinderen (1965-1970) werd versierd met zelfgeschreven menukaarten bij ieder bord. Het was een warme maaltijd met het gezin die de vrouw zelf klaar maakte. Hors d'oeuvre, bouillonsoep, kalfsoester, groente, aardappelen, compote, pudding. Diverse groentes. Daarna kwam de familie. Dan werd koffie en een borreltje gedronken en tenslotte een broodmaaltijd. Om 19 uur was iedereen weer weg.

De communie van onze kleinkinderen verliep ongeveer in dezelfde lijn, maar wel wat luxer. 's Morgens was er mis, bij thuiskomst een lopend buffet van brood. Overdag was er een drankje. Omstreeks 17 uur volgde de hoofdmaaltijd. Bij alle generaties is het persoonlijke erg belangrijk (zelfgeschreven kaarten, zelf koken).



Nederlands Limburg, jaren 1960

Met de communie van onze eigen kinderen (1963-1965) was het een feest. Respectievelijk kwam er een kookster en is het buitenshuis gevierd. De maaltijd bestond uit: pasteitje (kalfsragout), bouillonsoep, varkenshaas of runderhaas met groente, fruit, puddingen (bavarois mokka/ananas).

NOORD-BRABANT VLAAMS-BRABANT

Voor onze kinderen hebben wij wel de eerste communie gevierd maar dat was bescheiden (jaren '60). Alles werd zelf gedaan in huis. Enkel de peter en de meter waren geïnviteerd. Er werd ook niet speciaal gekookt.

Bij de kleinkinderen (1987 en 1989) was er ook een communiefeest thuis. Er was feest voor de familie, zoals voor de doop. Het was ook een buffet met de tafels op het terras. Buffet was makkelijk omdat je alles zelf deed en omdat het op voorhand kon gemaakt worden. Het kan zijn dat er ook een stoverij op het buffet stond. Er was zeker verschil tussen het buffet van de doop en van de communie. Er was zeker zalm, gekookt en gerookt.

De plechtige communie

Groots en uitbundig

De plechtige communie kent vóór de Tweede Wereldoorlog een grootse en uitbundige viering, zoals die ook bij de eerste communie gebruikelijk is.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Afkooksel

Ietwat oneerbiedig zou men kunnen stellen dat de plechtige communie in negentig procent der gevallen een afkooksel is van de eerste communie. In Nederland heeft men de plechtige communie omgezet in een hernieuwing der doopbeloften tegen het einde van de lagere school, momenteel basisschool geheten. Ook deze vernieuwing der doopbeloften wordt in veel katholieke gezinnen gevierd, veelal evenwel in mindere mate dan de eerste heilige communie.

BELGISCH LIMBURG

Engeltjes

Familiale en specifieke tijdsomstandigheden beperken overigens wel eens meer de feestvreugde. Een bijna tachtigjarige respondente herinnert zich bijzonder weinig van haar plechtige communiefeest. Geen wonder: haar peter is dan al gestorven en haar vader is gemobiliseerd. "Het was 1939 en de oorlog stond voor de deur, dus aan feesten werd amper gedacht", besluit zij.

Religieus verloopt een plechtige communieviering tijdens de eerste helft van de eeuw algemeen nog met de nodige luister: "In mijn kindertijd liepen er, behalve de communicanten, altijd engeltjes (met vleugeltjes op de rug) voor en achter de stoet de kerk in. Ikzelf ben drie keer een engeltje geweest. Die engeltjes mochten de hele dag mee feesten."

Bovendien wordt er een evenwaardig werelds vervolg aan gebreid: "Mijn plechtige communie was een tamelijk goed feest. Ik vierde die in 1946. Een kokkin kwam koken, er waren tamelijk veel genodigden

(onder meer nonkels en tantes) en ik kreeg geschenken.” Deze getuigenis schetst meteen het verschil dat vóór de zestiger jaren nog lang bestaat tussen de vieringen van eerste en plechtige communie. Op een ogenblik dat eerstgenoemd ritueel niet zelden haast ongemerkt voorbijgaat, is de volgende stap wél een markante gebeurtenis. Mogelijk heeft dat verschil in perceptie te maken met de toenmalige betekenis van échte overgang naar volwassenheid die de plechtige communie dan nog voor velen is. Tal van jongeren zien immers op dat ogenblik de volwassenenwereld voor zich (het einde van de school, volwassen gedrag zoals roken, alcohol drinken...)

In de daaropvolgende decennia markeert de plechtige communie ook niet meer echt deze maatschappelijke overgang, zij het wel nog een biologische. En dat verklaart misschien mede (naast de toegenomen welvaart?) waarom eerste en plechtige communie nu wat meer op voet van gelijkheid gekomen zijn...

VLAAMS-BRABANT

Een groot feest maar niet bij allemaal

Zo kwalificeert een respondent de plechtige communie als hij de leeftijd van twaalf jaar heeft. En, zoals reeds gesteld, blijkt deze tweede overgangsrite naar het volwassen leven vóór de Tweede Wereldoorlog inderdaad meer aanleiding tot feest te geven dan de vorige.

Niet zelden wijzen auteurs ook op het feit dat nu een aantal zaken “gepermitteerd” worden, zoals roken en ...een glaasje drinken.

De “ernstige” pose die de meeste twaalfjarigen aannemen op de foto’s die ter gelegenheid van de plechtige communie gemaakt worden (meer dan ter gelegenheid van eerste communie), illustreert allicht wel het bewustzijn dat deze stap voor hen cruciaal is. Vooral bij de vrouwelijke plechtige communicanten lijken deze al op een voorafspiegeling van de latere huwelijksfoto’s. De vergelijking met meer recente (en evenzeer geposeerde) kiekjes loont absoluut de moeite!

Er is nog een ander attribuut dat symbool kan staan voor het overschrijden van de drempel meisje-vrouw op die leeftijd en gevierd wordt met de plechtige communie. In heel wat plaatsen is het immers de gewoonte dat de meisjes hun eerste oorkingen krijgen bij deze gelegenheid.



Nederlands Limburg, 1920

Wit kleed en lange broek

Het op handen zijnde overlijden van opa

Bij alle beschrijvingen van de feesten die werden gevierd bij de eerste en plechtige communie, moet wel een aantal zaken in het oog gehouden worden. In de vooroorlogse jaren zijn de financiële middelen van een gezin van ongekende invloed op de manier waarop vieringen plaatsvinden.

Tekenend zijn uitspraken als: “Voor mijn communie had ik een zwarte jurk, die alvast was gekocht in verband met het op handen zijnde overlijden van opa. Dan hoefde ik geen twee keer nieuwe kleren te hebben”. Het is ook niet ongebruikelijk dat meer kinderen uit een gezin hetzelfde communiepakje aankrijgen, hoewel de mouwen en pijpen te kort of te lang zijn.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Zelfde karakter als eerste communie

Waar de plechtige communie nog groots gevierd wordt, heeft deze hetzelfde karakter als de viering van de eerste heilige communie.

Jongens krijgen vaak ter gelegenheid van hun vormsel (tijdens de laatste jaren van het basisonderwijs) hun eerste lange pantalon, ook al geeft dit ritueel (het sacrament van de geestelijke volwassenheid) niet meteen aanleiding tot (groot) feest.



Catechismus

De kerkelijk autoriteit hecht tot diep in de 20ste eeuw veel belang aan dit ritueel, waarbij de jongvolwassenheid zich aankondigt met alle "gevaaren en valkuilen". De catechismus krijgt nu als richtbaken voor het ware leven zijn volle waarde en de kandidaat-communicanten moeten (meestal aansluitend op de dagelijkse mis) de cruciale vragen en antwoorden leren.

Vooraf de laatste week is extra streng. Een heuse vastenperiode gaat aan de grote dag vooraf. Vooral snoep is dan taboe, voor zover natuurlijk deze tot de dagelijkse geneugten behoort van een generatie die zeker niet verwend mag genoemd worden, wat ten overvloede blijkt uit de culinaire gewoonten in vele gezinnen.

Het belang van het feest kan natuurlijk ook afgemeten worden aan de kledingsvoorbereidingen. Wit is de gangbare kleur voor de meisjes. Jongens hebben dan een grotere keuzemarge en dat blijkt ook als je de foto's van toen bekijkt. Een lange broek symboliseert de wereld van de mannen maar ook een korte broek wordt nog vaak gekozen. Vraag is of je daar een aanduiding achter moet zoeken van de toekomst die de ouders voor zoonlief voor ogen hebben.

Voor de meisjes doet de gekozen jurk, met voile, heel sterk denken aan het latere trouwkleed. Pas een flink stuk na de vijftiger jaren krijg je een andere mode met het zogenaamde "Jezuskleed", dat eerder aan een soort van pij doet denken (maar misschien het spirituele huwelijk met Christus symboliseert?). Vaak krijgt de vrouwelijke communicant twee nieuwe outfits. Naast de traditionele voor de plechtige gebeurtenis zelf, krijgt zij ook een nieuw kleedje voor de dag erna.

VLAAMS-BRABANT

BELGISCH LIMBURG

Vlekkeloos wit

Het vlekkeloos witte kleed van de vrouwelijke communicant zelf - vaak een creatie van de lokale naaister, heel lang in zwang en vaak doorgegeven binnen het gezin, de familie en vriendenkring - vertedert bovendien nog heel wat bejaarde dames van nu.



Belgisch Limburg, 1946

Thuisfeest wordt uithuizig

VLAAMS-BRABANT

Intimiteit

Een feest dat thuis gevierd wordt, veronderstelt allicht een min of meer serieuze ingreep in de dagelijks setting. Niet zelden wordt overigens een beroep gedaan op meubilair van familieleden of vrienden om het ongewoon grote gezelschap in de best mogelijke omstandigheden te kunnen ontvangen. Anderen hebben dan weer alle ruimte: "Wij hadden ook een grote koer en de feestgangers konden daar even de benen strekken, tussen twee gangen in."

Het plechtige communiefeest blijft nog lang een thuisgebeuren en vindt pas de voorbije twee decennia de weg naar de (gespecialiseerde) horeca-inrichting. Meestal dan nog met als tussenstap een "zaal" waar een ingehuurde "kookster" en hulp de feestgangers vertroetelen.

De traditie van het plechtige communiefeest krijgt dus zware klappen. De intimiteit van het vroegere feest thuis wijkt voor de anonimiteit van de gespecialiseerde horecazaak waar vaak tegelijk meerdere feesten gehouden worden, soms slechts gescheiden door een gedeeltelijke, verplaatsbare wand. De gewoonte van het uit gaan eten zorgt evenwel ook voor een tussenvorm, als het "huis van vrouwen" als traiteur optreedt bij de feestelingen thuis.



Hageland, jaren 1950

Communiefeest in het klooster

De plaats van het feestgebeuren blijft heel lang thuis. Allicht is er hier een verschil tussen stad en platteland, waar de stap naar "de zaal" globaal genomen een stuk later zal gebeuren dan de zeventiger jaren, welke meestal als de periode van de verandering aangegeven worden.

Maar de uitzondering bevestigt natuurlijk de regel. Zo zitten wij nog maar in de zestiger jaren als voor het communiefeest van de zoon van een geïnterviewde een zaal afgehuurd wordt. Het feest wordt overigens samen met het gezin van haar op dat moment gehospitaliseerde zus georganiseerd, maar "dat was één van de eerste keren in het dorp dat iemand voor een feest naar een zaal trok." Alles gebeurt bovendien buitenshuis: "Het eten werd door een kokkin verzorgd. Zij stelde een menu voor en bereidde het eten in de zaal."

Voor anderen blijft thuis dus wel degelijk de beste locatie, zoals een heel oude traditie dat trouwens wil. Hoewel specifieke familiale of professionele omstandigheden hieraan wel eens afbreuk willen doen. Zo viert een respondent in de twintiger jaren haar plechtige communiefeest in het klooster, waar zij als interne verblijft. Met alle beperkingen en regels van dien natuurlijk: "Al mijn zussen en broers hebben daar hun communiefeest gevierd. Meter en peter werden uitgenodigd, telkens maximaal zeven of acht personen. Alle families zaten naast elkaar aan tafel en iedereen kreeg hetzelfde menu opgediend. Als amusement werden pianostukjes gespeeld."

De "trek naar elders" wordt pas frappant in het laatste kwart van de vorige eeuw. Het hoeft niet meteen een professionele horecazaak te zijn maar er wordt duidelijk vaak rekening gehouden met de mogelijkheden zoals die zich aanbieden. Een feestzaal van een school, een parochiezaal of een ander verenigingslokaal kunnen perfect dienst doen als feestsetting. De toegenomen soepelheid van de meeste moderne traiteurs maakt dat trouwens probleemloos mogelijk. Een en ander betekent wel dat het feest voor de verschillende kinderen perfect op verschillende locaties kan gehouden worden, waaronder tussendoor zelfs thuis. Een kleine ingreep is dan soms wel noodzakelijk: "Wanneer het huis te klein was, werden de meubels naar buiten gedragen om de gasten deftig te kunnen plaatsen."



Vroeger werden de meeste feesten - zelfs trouwfeesten - bij de mensen thuis gegeven. De huizen waren toen groter dan nu, dus dat lukte wel.

Mijn plechtige communie is in huis gevierd. Moeder had de dag voordien alles zelf gekookt.

Er is de jongste decennia veel veranderd. Bijvoorbeeld: vroeger werden veel feesten (communiefeesten) thuis georganiseerd. Het afhuren van een zaal is in de jaren zeventig begonnen. Vroeger ging men bijna nooit uit eten; nu - vooral sinds de jaren negentig - gebeurt dat wel.

Communiefeesten vonden veel langer in huis plaats dan trouwfeesten. Nu is er zelfs opnieuw een lichte trend om de communiefeesten weer in huis te geven, als men niet te veel volk uitnodigt. In de jaren negentig vonden bijna alle communiefeesten in een zaal plaats.

Het feest van de oudste zoon vierden we buitenhuis in een zaaltje van de school waar Jan, mijn man, werkte. We mochten onder meer de zetels van de directeur gebruiken. Een traiteurdienst leverde het koud buffet. Bij onze dochter ging de familie naar een feestzaal. Het werd gecombineerd met het feest voor de 80ste verjaardag van de oma. Er was bediening aan tafel. In '96 hebben we het feest van een andere zoon in huis gegeven. Het feest werd dit keer gecombineerd met de 80ste verjaardag van de opa.

De communies van de kinderen van mijn dochter worden altijd bij haar thuis gevierd. Ze kookt zelf, met mijn hulp.

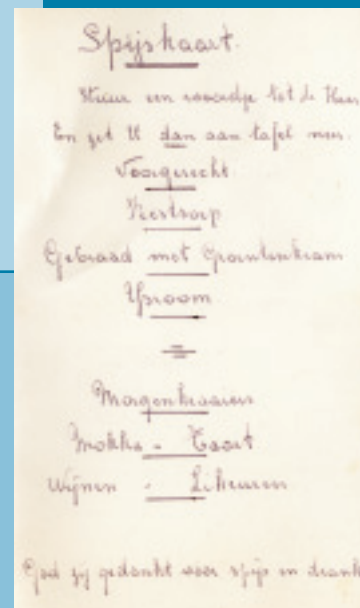
Voor onze kleinkinderen wordt er nu telkens een groot feest buitenhuis georganiseerd.

BELGISCH LIMBURG VLAAMS-BRABANT

Het feest was wel thuis en bleef bij boerenmensen eerder bescheiden. De welstellende mensen vierden veel meer feest.

Om 12 uur was ik terug thuis van de hoogmis. Dan was er feest thuis met de familie. De zusters en de broers, een tante of twee, een nonkel of twee, die het dichtst bij woonden.

De communicanten gingen de verschillende maaltijden allemaal op andere plaatsen gebruiken. Die gewoonte is naderhand verdwenen.



Hageland

De plechtige communiefeesten van mijn twee kleinkinderen zijn telkens in een zaal gevierd.

Voor het feest van mijn kleinzoon waren wij in een restaurant uitgenodigd.



Belgisch Limburg, 1970

Feestelijkheden werden eigenlijk altijd thuis gevierd. De woonkamer werd leeggeruimd.

Mijn eigen eerste communie was op een door-deweekse dag en was geen feest. Bij de plechtige communie was het feestelijker. Die werd niet thuis gevierd maar via de kerk was ik uitgenodigd om bij de plaatselijke bakker met moeder samen een koffietafel te nuttigen.

Het vormsel ging eigenlijk zonder bijzonderheden voorbij maar de plechtige communie kende een soortgelijke invulling als de eerste communie (uitnodiging bij de plaatselijke bakker).

Bij het tweede kind zijn wij met de ouders, peetoom en peettante naar een restaurant geweest. Daar kon je gewoon kiezen zoals dat nu nog is in restaurants. Afsluiting met een kopje koffie en dat was het einde.

Het vormsel hebben wij kleinschalig gevierd met grootouders erbij in een restaurant.

De kinderen vieren de meeste feestelijkheden wel buitenshuis.

NOORD-BRABANT VLAAMS-BRABANT

De plechtige communie is sedert enkele decennia geleidelijk aan verdwenen ten voordele van het vormsel, waarrond ook niet veel te doen is.

Aan tafel

VLAAMS-BRABANT

Ereplaats

De omvang van het gezelschap varieert nogal. Naast het eigen gezin, worden natuurlijk de grootouders van de communicant verwacht, evenals peter en meter. Ooms en tantes maken ook vaak hun opwachting maar dat geldt al veel minder voor neven en nichten, zeker als die al volwassen zijn.

De tafelschikking kent slechts enkele vaste regels. Zo is er een ereplaats voor de communicant, geflankeerd door de fiere ouders, peter en meter. Ook de grootouders, voor zover zijzelf geen peter of meter zijn, kunnen meestal op een soort van ereplaats rekenen. Voor het overige wordt vooral op een leuk verloop van het feest gemikt, waarbij mensen waarvan geweten is dat zij het goed met elkaar kunnen vinden, "gekoppeld" worden (de afwisseling man-vrouw wordt niet zelden gerespecteerd).

Kom stuur een woordje tot de Heer.
En zet U aan tafel neer.

Om te starten op ons gemak.
Vooreerst dit belegd GEBAK.

Om het vorige te verteren.
Zullen we zeker SOEP begeren.

KOMMUNIEKORFJES fijn gedaan.
Laat ze smakelijk binnengaan.

GEBRAAD heel dun van snee.
Gaaf met BLOEMKOOL heel goed mee.

HAANTJES kraaien met fatsoen.
Heden staan ze in het groen.

Wellense LANGOREN dik en vet.
Worden gebruint op tafel gezet.

Neemt nu maar een goeie beet.
Want de CREME is niet te heet.

Om GEORGY te vierden.
Gaan we alles met taart versieren.

Aan U o Heer onze beste dank,
De spijs was goed en mild de drank.

Belgisch Limburg, jaren 1970

Maak een kruis, zoals thuis

"Sommige mensen gaven plechtige communiefeesten die het niveau haalden van trouwfeesten", herinnert zich een al wat bejaarde dame. En dat klopt ook wel met het relaas van een aantal respondenten. Voor een plechtige communiefeest worden haast traditiegetrouw meer feestvierders uitgenodigd dan voor een eerste communie. De kern (gezin, peter en meter, grootouders, eventueel naaste vrienden en burens) krijgt nu versterking van tantes en nonkels, een serieus aantal als je de gezinsomvang van de eerste helft van de eeuw voor ogen houdt. Helemaal ambitieus wordt het als ook neven en nichten mee mogen aanschuiven.

Maar aan alles valt een mouw te passen, en dat zelfs zonder bepaalde familieleden te krenken door hen niet uit te nodigen. Zo wordt om alles nog een beetje beheersbaar te houden het feest soms gewoon in twee delen opgesplitst. Een kleinere groep van direct betrokkenen krijgt eerst een (vrij) uitgebreid warm feestmaal. Vervolgens komt de rest van de genodigden omstreeks 16 uur en die nuttigt samen met de al aanwezige gasten taart en andere versnaperingen met koffie.

Maar een uitgebreid feest blijft natuurlijk nog (heel) lang nazinderen. "De communiefeesten uit mijn kindertijd waren veel uitgebreider. Het eten begon al 's middags met een compleet menu. Dan was er een pauze zodat iedereen op de boerderij kon gaan werken en vervolgens was het tijd voor een tweede complete menu." Zo omschrijft een geïnterviewde het feestverloop in de vijftiger en zestiger jaren.

Vraag is of er nadien echt veel verandert. Mettertijd wordt het menu misschien wat "lichter" maar het plechtige communiefeest blijft bij uitstek een gezellige familiebedoening, waarbij eten toch wel de meeste nadruk krijgt. Zelfs de vermelde "pauze" wordt blijkbaar in ere gehouden, veelal niet meer om de dagelijkse taken te verrichten maar eerder om wat beweging te hebben na al rijk getafeld te hebben en met nog enkele stevige "uitsmijters" voor de boeg. Dat alles in een rustige sfeer, niet meteen gebroken door (prominente) muziek of andere gewoonten die bijvoorbeeld een huwelijk nogal eens plegen "op te vrolijken" (dansen, "sketches", toespraken). Wel wordt soms een spel voorbereid voor het jonge grut en durven de mannen én vrouwen wel eens een kaartje te leggen "ter ontspanning".

Het religieuze aspect van het hele feest wordt trouwens niet helemaal uit het oog verloren. Zo moet de plechtige communicant na de middag naar het lof (tijd dus voor een eetpauze) maar ook het menu - vanaf de zestiger jaren geschreven, soms getypt, al of niet in "rijmvorm" - wijst nog lang op de gunst "van bovenaf" die de rijke spijsen mogelijk maakt. "Maak een kruis, zoals thuis" en "Dank de Schepper die u schonk, elke beet en elke dronk" nopen de feestvierder in de zeventiger en tachtiger jaren toch enigszins tot bezinning. Vooraleer te beginnen aan alle lekkers, bidt of leest de communicant voor, iets wat hier en daar ook nu nog gebeurt.

Kookhulp

Vrouwenzaak

Heel vaak heeft moeder de versterking gekregen van een gespecialiseerde kookster of van een familielid dat goed overweg kan met potten en pannen. Want “koken was toen meer een vrouwenzaak”, merkt een dame nu nuchter op.

Dat is al het geval bij de (aanzienlijke) voorbereiding van het feestmaal, waarin iedereen zijn aandeel heeft: “Pa stookte met busseltjes hout, verzameld in de winter, de grote gemetste oven met tegeltjes. Moeder bakte in één keer acht taarten, een hele oven vol. Wat ik nog altijd bewonder, was dat die oven geen thermostaat had en de taarten er niettemin perfect gebakken uitkwamen.”

Vooraleer moeder het kookkarwei bij feesten volledig uit handen geeft, verloopt nog enige tijd. Er blijft immers een soort van “overgangperiode” waarin het gros van het kookwerk wel uitbesteed wordt aan een kookster die niet meer echt tot de familie behoort, maar waarin de vrouw des huizes alvast nog toezicht houdt. Pas echt “feest” wordt het voor haar als niet meer in huis gegeten wordt.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

De “kook”

Sommige moeders zorgen helemaal alleen voor het (eerder sobere) feestmaal, tot in het derde millennium toe, als eentje van hen pasta bereidt voor zestig tot zeventig gasten. Een beetje “vergoelijkend” wordt meestal toegevoegd dat alle lekkers al (bijna) klaar is de dag voordien.

Vooralsnog belangeloze hulp komt er eerst, van een (vrouwelijk) familielid of nauwe relatie. Niet zelden kan je uit een getuigenis een flink stuk culinaire geschiedenis afleiden, die mooi aangeeft hoe nog rond het midden van de eeuw de gastronomische tradities doorgegeven worden: “Bij elk communiefeest kookte een tante. Zij was in de huishoudschool geweest en baseerde zich op kookboeken. Het kookboek van de ‘Boerinnenbond’ was de bijbel maar zij experimenteerde ook met gerechten die zij had gelezen of gehoord, of met wat zij tijdens de kooklessen van de ‘Boerinnenbond’ had geleerd. De recepten werden opgeschreven en bewaard; de familie heeft nog altijd een aantal handgeschreven recepten in bezit”.



Belgisch Limburg, 1986

De vaderlijke inbreng in de keuken blijft lang onbestaande of hoogstens summier in die tijden van strikte rolverdeling die pas recent gesloopt wordt: "Bij een feest kregen wij altijd hulp van een oudere nicht. Ik veronderstel dat zij dat gratis deed want ze ging overal helpen. Moeder zat met drie kleine kinderen en hulp van pa bestond in die tijd niet. Die had zijn eigen werk als hoef-smid." Een opmerkelijke uitzondering vormt dan ook de broer van een geïnterviewde, wiens moeder al enige tijd voordien overleden is en die het feestmaal bereidt.

Vooraleer de "echte" traiteur volop zijn opwachting maakt in de laatste twee decennia van de vorige eeuw, zorgt de "kook" voor een meer dan gewaardeerde aflossing van de wacht.

Met de komst van een niet meer familiaal of vriendschappelijk gerelateerde "kook" of traiteur stellen zich weer andere problemen. Meestal niet echt voor het samenstellen van het menu. Ofwel is er overleg, ofwel is het aanbod van de professionele traiteur voldoende breed om iedereen zijn gading te laten vinden. Niet onbelangrijk want "communiefeesten zijn al wat meer menu-gericht", stelt een horeca-uitbaatster. In tijden waarin de zelfvoorziening een belangrijke rol speelt, zorgt de toelevering van de (duurdere) basisingrediënten evenwel voor wat meer complicaties: "Ieder jaar werd een rund geslacht. De speciale stukken werden apart gehouden en ingevroren voor een communiefeest of trouw. Op de dag van het feest gaven wij die aan de traiteur of de kok en die maakte ze klaar. Dan waren wij zeker van de kwaliteit van het vlees. De traiteur trok wat van de prijs af maar dat bedrag stond niet in verhouding tot de waarde van het aangeleverde vlees. Ook groenten werden nooit gekocht, behalve wat champignons of zo." Het verhaal situeert zich tegen het einde van de zeventiger jaren.



Financiële speelruimte

Als de financiële speelruimte dat toelaat, wordt soms een kookster ingehuurd. Zij verzorgt dan de feestmaaltijd.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Gegoede gezinnen

Bij meer gegoede gezinnen maakt de kookster of kokkin al vroeg haar intrede. Elders blijft de bereiding van het feestmenu een klus voor de vrouw des huizes. Soms wordt een beroep gedaan op een familielid of een buurvrouw.

Mijn moeder was een kokkin.

Ook de plechtige communiefeesten zijn nog steeds op dezelfde leest geschoeid. Dat zijn makkelijke menu's, zoals pasta, voor een 60 of 70 personen. Moeder kookt alles de dag voordien.

Mijn ouders kookten zelf, met hulp van een tante.

De familiebanden waren toen veel hechter. Bij feesten kwamen meestal twee tantes in de keuken helpen. Meestal hielpen ze al bij de voorbereidingen op vrijdag en zaterdag. Iemand van de burens kwam meestal helpen met de afwas. 's Maandags na het feest werd er dan voor de helpers een koffietafel georganiseerd (koffie met taart of koek) om hen te bedanken. Als de burens of een ander familielid een communiefeest gaven, ging onze moeder daar helpen.

Op de tweede dag, de dag van de communie zelf, kwam er een kokkin. Dat was een vriendin van moeder.

Mijn feest was eveneens verzorgd door de 'kook'.

De kok was een vriend, die hotelschool had gedaan maar dit beroep niet uitoefende.

Mijn feest vond in huis plaats, met een traiteurdienst.

De communiefeesten waren bijna altijd plechtige communies. Eerste communies werden in mijn tijd nog niet zo uitgebreid gevierd. Zeker niet met een traiteur; dat viel te duur uit. Sommige mensen gaven plechtige communiefeesten, die het niveau haalden van trouwfeesten.

Ik nam mijn lange tafels, het bestek en het andere materiaal (stoelen niet) mee. Op de tafels legde ik voor iedereen - rijk en arm - stoffen lakens en stoffen servetten. Papieren tafellakens en servetten vond ik niet feestelijk genoeg. Het vlees kocht ik altijd zelf in: dan wist ik wat ik kreeg.

BELGISCH LIMBURG VLAAMS-BRABANT

Wel kon mijn moeder mee feesten, want iemand van de burens kookte.

Mijn tante kookte, ook bij de familie die eveneens een communicant hadden en waar ik ook ben gaan eten.

Een tante kookte en heel goed!



WAT men u OPDIENT

Mak een brood, en dat als dien:

Alpergeroensop

Kommunikatie

Randstelt - Grootenroos met
vlandappellakaten

Verfinaand Tassengerecht

Broodje - Sla - Appelen

Panelen

Piechgetak

Mokka - Wynen - Lekkere

Gode op dank, voor uits en dank.





Belgisch Limburg, 1986



Hageland, jaren 1970

De plechtige communie van onze kinderen was anders (jaren '60 en '70). Ik kookte wel zelf.

Voor de communie van onze jongste hadden we een traiteur. Dat was een kennis van vader. Die wilde niet meer dat ik zo hard moest werken die dag.

Kooksters werden enkel ingehuurd bij speciale bruiloftsfeesten, priesterfeesten, 50ste verjaardag.

Voor de communie van onze kinderen hebben wij een grote taart laten maken met de tekst voor de communicant en daarna was er een warm en koud buffet dat door een cateraar werd gebracht.

Bij ons eerste kind kwam de kookster. Je was zelf verantwoordelijk voor het in huis halen van de ingrediënten. De kookster gaf aan wat er gehaald moest worden en vervolgens kwam zij dat klaar maken. Zij bleef zelf ook eten.

T. heeft later als kookster servies en bestek aangeschaft om mee te nemen naar de feesten waar ze kookte. Ze kookte zowel bij notabelen als boeren als geestelijkheid als middenstand.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Toen het plechtige communiefeest nog (thuis) gevierd werd, kwam er hulp van verschillende (buur)vrouwen. De "tant" kwam om te koken.

Zelfvoorziening stelt menu op

Eigen tuin en eigen stal

De opbrengst van de eigen tuin en, in geval van boerenmensen, van eigen stal bepaalt heel sterk het menu tijdens de eerste helft van de vorige eeuw. Zo wordt niet zelden een varken geslacht ter gelegenheid van de plechtige communie van zoon of dochter. Het menu dat volgt, kan dan ook grotendeels model staan voor wat er op tal van andere plaatsen op tafel verschijnt.

Die zelfvoorziening zal ongetwijfeld ook een belangrijke rol spelen bij de toch wel merkbare varianten wat intensiteit aangaat, eveneens verbonden met de tijd. Dat stellen zelfs de communicanten van toen vast. "Het feest bleef bij boerenmensen in de jaren dertig eerder bescheiden. De welgestelde mensen vierden veel meer feest. Ook heb ik, als oudste, kunnen vaststellen dat er al een verschil was in feestvieren vergeleken bij de plechtige communie van mijn jongere zus."

Allengs meer verdwijnt de zelfvoorziening die aan de basis ligt van het feestmenu (dat ook meer en meer opduikt in gedrukte vorm in de plaats van het mooie en met de hand geschreven exemplaar). Wat niet wil zeggen dat de traditionele gangen het nu ineens voor bekeken houden; zij verschijnen soms wel in een nieuw kledje.

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Weinig verrassingen

Het onderstreept alleszins dat de eigen inbreng heel lang de samenstelling van de feestdis zal bepalen. Verhalen over het varken dat speciaal voor de gelegenheid geslacht wordt, zijn natuurlijk legio. De benodigde zuivelproducten komen ook heel



vaak uit eigen gewin, groenten uit de eigen tuin, fruit van de huiselijke boomgaard. Het van oudsher agrarisch rijke Haspengouw levert nu eenmaal een overvloedige opbrengst en vele respondenten komen dan wel niet uit een boerengezin als dusdanig, maar de gewoonte van een eigen tuin en stal blijft lange tijd wijdverbreid.

De ingrediënten voor menige feestmaaltijd zijn dus nauw verbonden met de traditionele gewoonten inzake (eigen) voedselvoorziening. Tal van getuigen bevestigen dat en geven bijzonderheden: "De ingrediënten voor een feestmaal waren vroeger hoofdzakelijk van eigen kweek. Men hield zelf varkens, kippen en konijnen. Gehakt werd soms bij de slager gekocht. Veel werd zelf gemaakt. Om te bewaren werd alles ingezouten. Later werd er in glazen potten gesteriliseerd. Een diepvriezer bestond immers niet." Pas vanaf de Wederopbouw zal die zelfvoorziening eerst nog langzaam en vervolgens versneld verdwijnen. De band tussen dagdagelijkse kost en feesteten zal evenredig afnemen.

De structuur van het menu zal dus lange tijd ook vrijwel onveranderd blijven, enige nuances niet te na gesproken. In gedrukte vorm duikt de menukaart trouwens ook heel laat op. Noch feestgevers, noch feestvierders zien decennialang het nut ervan in vermits echte verrassingen quasi uitgesloten zijn. En dat geldt ook, zij het om andere redenen, bij de plechtige communie van een dame die begin jaren zestig haar plechtige communie viert. "In de familie hadden wij bij mijn plechtige communiefeest een probleem. Twee neven deden gelijktijdig met mij hun communie. Dus moest men afspreken, zodat de drie feesten niet samenvielen maar na elkaar werden georganiseerd. Het menu was eigenlijk iedere keer hetzelfde; drie zondagen na elkaar kreeg iedereen ongeveer hetzelfde voorgeschoteld"...

Stampopot, pudding en krentenbol

De verhalen van kinderen die niet meer kregen dan een bordje pudding na de stampot of een krentenbol van de bakker, zijn legio. Zij illustreren wel hoe sterk de financiële middelen van een gezin het feestvieren bepalen in de vooroorlogse jaren.

De stijgende welvaart na de Tweede Wereldoorlog zal voor een merkbare omslag in de vieringen zorgen. Dat geldt eveneens voor het feest ter gelegenheid van de plechtige communie of de varianten daarop. Complete warme en koude buffetten worden desgewenst thuis geserveerd. Restaurantbezoek gaat eveneens tot de tradities behoren. Lekker eten is een vast onderdeel van deze feestdag.

NOORD-BRABANT
NEDERLANDS LIMBURG

Afnemend belang

De viering van de plechtige communie is vaak vergelijkbaar met die rond de eerste communie en kent dezelfde evolutie wat menu, bereiding, plaats, genodigden enz... betreft. Toch dient benadrukt dat na Vaticanum II (1962-1965) het belang van de plechtige communie duidelijk afneemt.

De plechtige communiefeestdis vóór...

BELGISCH LIMBURG

"Jesserse kraaiers"

Traditioneel zijn er over het algemeen vier gangen: soep, voorgerecht, hoofdschotel en nagerecht. Soms gaat hieraan nog een koude schotel vooraf en volgt hierop nog eigengemaakte taart of ander baksel. Meestal gebeurt de bediening niet per bord maar neemt elke gast een zelfgekozen hoeveelheid van een (grote) schotel.

In het assortiment soepen primeren de roomvarianten (asperges, tomaten, waterkers), hoewel ook een (gewone) bouillon of kippensoep tot de mogelijkheden behoort. De eigen kippen spelen overigens een belangrijke rol in wat er op de feestdis verschijnt, zoals wij nog kunnen vaststellen. Dat blijkt al uit het volgende gerecht: een vidé, meer en meer in de aangepaste vorm van een "communiekorfje" maar gewoonlijk met dezelfde samenstellende ingrediënten: stukjes kip, gehaktballetjes, champignons en roomsaus.

De traditionele hoofdschotel bij uitstek in de Vlaamse feestkeuken (gebraad, zij het varken of rund) met een "groentekrans" doet het op vele Limburgse feesttafels ook goed. Speciaal voor deze gelegenheid wordt ook hier op vele plaatsen een varken geslacht. Als trouwe begeleider van vlees en groenten (worteltjes en erwtjes, boon-tjes, bloemkool, witloof...) zijn vanzelfsprekend de zelfgemaakte kroketten niet weg te denken, hoewel sommige respondenten ook de "ossentongen" vermelden, een kleine en heel lekkere aardappel ("met een roodpaars vlam-metje erin"), die eveneens in de eigen moestuin geteeld wordt, uitdrukkelijk voor feestelijke gelegenheden. Een enkele keer duikt overigens nog een andere klassieker op: kalfs- of ossentong met champignons en/of maderasaus. Ook zelfgekweekt konijn wordt de feestvierder al eens voorgezet.

Maar op de Haspengouwse feestdis verschijnt als (bijkomend!) hoofdgerecht ook heel vaak haan. De bereiding verschilt nogal eens. De ene keer gaat het om hanenborst, de andere keer vermeldt het menu enkel "gebraden haan". Fruit (uit deze fruitstreek!) en champignons (ook al vlakbij geteeld) blijken een uitstekende begeleiding. En soms speelt lokale fierheid een opvallende rol, onder meer bij de bereiding van "Jesserse kraaiers", een lokaal pluimveeras en de trots van een deelgemeente van Borgloon...

Een grote variatie vertoont ook het nagerecht. Vermits ook in dit compartiment van oudsher de eigen productie bepalend is, geven zuivelproducten de toon aan. Vóór de diepvriezer vanaf de vijftiger jaren aan een onstuitbare opmars begint, is pudding in alle denkbare vormen (soms letterlijk) het verwachte nagerecht. Fruit (al of niet over-

goten met likeur) en room vormen een alternatief, hoewel een combinatie van de drie niet uitgesloten mag worden. Maar in sommige gezinnen hoeft zelfs niet gewacht tot de "ijskast" haar intrede gedaan heeft. Eén geïnterviewde herinnert zich nog levendig de "ijskar" van de eerste helft van de eeuw: "Een mooie koets met een baldakijn tegen de zon. Het ijs werd verkocht uit blinkende koperen trechters."

VLAAMS-BRABANT

"Uiterzoete"

De eigen opbrengst bepaalt, zoals reeds benadrukt, heel sterk het feestmenu tijdens de eerste helft van de vorige eeuw. Groenten en fruit uit de tuin en de boomgaard evenals een voor de gelegenheid geslacht varken zorgen derhalve voor een typemenu dat menige dis siert.

"Er was tomatensoep met balletjes van varkensvlees. De tomaten kwamen uit onze tuin. Het hoofdgerecht bestond uit varkensgebroad met groenten (worteltjes en erwtjes, boontjes, soms bloemkool). Als tussengerecht was er "uiterzoete"¹, dat evenwel ook nog op het einde geserveerd werd. Achteraf waren er zelfgebakken zwarte en witte taarten, pruimentaarten en vanilletaarten." Een lichte variatie op dit klassieke thema vormden 'kippensoep' en "vidé zonder champignons maar met zelfgebakken korfje, als voorgerecht."

Bij het feestmaal wordt vóór de Tweede Wereldoorlog eerder zeldzaam wijn gedronken en houden de feestvierders het meestal bij bier en water.

¹ Een zoetzure bereiding van (het vlees van) varkenspoten en -oren (eventueel met rozijntjes).

Hageland, jaren 1930



Een verklaring voor het teloorgaan van de plechtige communie die vroeger nog (uitgebreid) gevierd werd, hebben wij niet meteen.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Er was toen nog geen (papieren) menukaart. (Die had ik wel bij de communies van mijn kinderen.) Maar de feesttafel was mooi wit versierd. Het eten:

- Men begon gewoonlijk met een koude plat (koude schotel). Die werd niet, zoals nu, op individuele borden opgediend, maar nog echt op een grote schotel waarvan iedereen nam;
- vervolgens: soep;
- vidékes (communiekorfjes, met kippenvlees uit eigen kweek);
- fruit (als tussengang);
- Jessorse kraaiers (zelfgekweekte hanen);
- konijn (eigen kweek);
- varkensvlees;
- dessert (gewoonlijk pudding);
- tot slot: gâteau met koffie.

Mijn plechtige communie werd in een beperkte familiekring gevierd. Moeder kookte met de hulp van een tante. Omdat we zelf konijnen kweekten, werden die vaak op feesten gegeten.

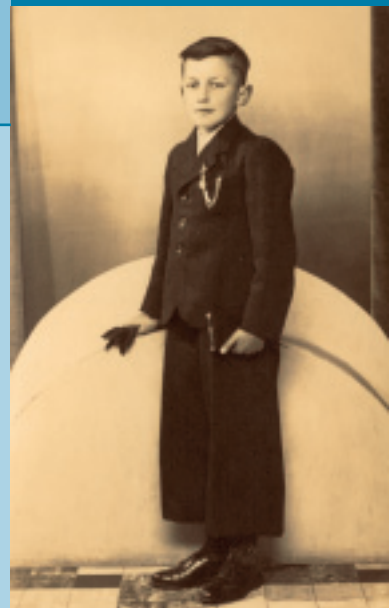
De communiefeesten uit mijn kindertijd waren veel uitgebreider. Het eten begon al 's middags met een compleet menu. Dan was er een pauze zodat iedereen op de boerderij kon gaan werken, en vervolgens was het tijd voor een tweede complete menu. Als we 's middags varkens- of rundsvlees hadden gegeten, dienden we 's avonds iets "met pluimen" op (bijvoorbeeld kip), en gaven we een andere soort kroketten.

VLAAMS-BRABANT

Bij mijn plechtige communie was er de traditionele "rundbraai" met aardappelen en groenten. Er waren zo een vijftien tot twintig mensen aan de feesttafel.

Voor mijn plechtige communie werd ook een varken geslacht. Toen stond er al kip op het menu wanneer het feest was. Kip werd 's avonds gegeven op het einde van de feestdag tezamen met brood.

Mijn plechtige communie (1938) gaf aanleiding tot een groter feest. Op het feestmaal thuis waren peter en meter uitgenodigd en een broeder (een broer van vader). Op het menu stonden tomatensoep met balletjes, kroketten met ros-bief en groenten, fruittaart en slagroom.



Hageland, jaren 1930



Hageland, jaren 1930

Na de soep volgden vidé, rundgebraad met groentenkrans en kroketten, kip en dessert (zelfgebakken taart). 's Avonds werd nog een ander traditioneel gerecht geserveerd: frikadellenkoek met krieken. Het werd een lange dag, met een aperitief (Cinzano, porto, Elixir d'Anvers) na de mis, tezamen met hapjes (halve belegde sandwiches). De feestmaaltijd zelf ving aan omstreeks 14-15 uur en zou uitlopen tot 20-21 uur. Tafelbier en andere bieren (pils, bruin bier, geuze al of niet met suiker) werden het meest gedronken. Ook witte en rode wijn, ook al dronken mensen toen nog niet zoveel wijn. De traditie wilde tevens dat er "Boerenjongen" op tafel kwam, jenever met zelf opgelegde krieken.



Noord-Brabant, jaren 1950

NOORD-BRABANT

De plechtige communie werd wel gevierd. Dan kwamen peter en meter op de koffie. Daar kwam geen gebak bij, hoogstens een stukje peperkoek.

Bij mijn plechtige communie bestond de maaltijd uit een koffietafel met krentenmik, roggebrood, kaas en vleeswaren.

Bij het communiefeest zorgden tantes om de beurt voor een koffietafel. Dan kreeg me broodjes i.p.v. brood en krentenbrood. Als beleg was er zult, zelfgerookte ham die tegen de borst gesneden werd. Daarnaast zelfgemaakte jam van pruimen, bramen en honing. Dat maakte veel indruk en daar verheugde je je op. Aan andermans tafel was eten lekkerder dan thuis.

Mijn plechtige communie heb ik in de oorlog gedaan. Dan werden peter en meter uitgenodigd. Naar mijn idee kwam er meer visite bij de boeren, bij de burgerij niet.

De plechtige communie was weer bijzonderder. De maaltijd was feestelijker. Bijvoorbeeld witte bonen en snijbonen werden door elkaar gekookt (naakte kindertjes in het groen) en luxe soep, lees: rundsoep.

De maaltijden die genuttigd werden bij feestelijkheden leken niet op die bij de meeste boerengezinnen, veel luxer. Ook kan niet gezegd worden dat ze typisch Brabantse gerechten bevatten.

... en na de Wederopbouw

BELGISCH LIMBURG

Lekkers uit de zee

Vooral vanaf de zeventiger jaren krijgt het gevogelte zware concurrentie uit onverwachte hoek. Meer en meer maken dan immers vis en andere zeeproducten (garnalen, later scampi's, langoustine, krab en aanverwante) hun opwachting. Eerst nog voorzichtig als voor- en zelfs bijgerecht (naast het communiekorfje) maar vanaf de zeventiger jaren wagen de eerste stoutmoedige feestorganisatoren zich ook al aan een soortgelijk hoofdgerecht. De betrokken respondenten melden overigens niet zomaar dat hun "kook" bij deze keuze een belangrijke rol speelt, bijvoorbeeld in het geval van "opgerolde tongreepjes in garnalensaus". Eerder voorzichtige gastheren kiezen voor een combinatie van vlees en vis als hoofdgerecht. Vooral zalmbereidingen timmeren overigens aan de doorbraak.

Ook volgens kooksters die op dat moment actief zijn, mag je in eerste instantie rustig spreken van een behoorlijke uitbreiding én verzwaring van het feestmenu. Want er komt meestal een "voorgerecht" bij, met al dat lekkers uit de zee. Pas als de zorg om meer evenwichtige en lichte voeding doorbreekt zullen deze "zeevruchten" het traditionele "vidéke" in vraag stellen.

In het vlees- en gevogeltecompartiment vormen lam en eend varianten die in het laatste decennium van de eeuw doorbreken.

Wat de nagerechten aangaat, blijft ijs lang een heel uitzonderlijke en dus bij uitstek feestelijke lekkernij. Helemaal anders wordt het als het diepgevroren en "bloedende paaslam" niet alleen meer op de feesttafels van de happy few te zien zal zijn. Het vormt trouwens nog maar de voorbode van een enorm gedifferentieerd aanbod van ijsproducten die ook vaak proberen in te spelen op de bijzondere gelegenheden.

Ook de omkadering van het plechtige communiemaal ondergaat in de tweede helft van de eeuw natuurlijk ingrijpende wijzigingen. Wijn wordt courant, aperitieven (tot champagne toe) worden blijvers, evenals bijhorende hapjes en knabbels. Dat alles gebeurt evenwel pas goed vanaf de (late-) zeventiger jaren. Tot dan ligt het "menu" vaak nog goed vast en vallen er weinig verrassingen te verwachten.



Krabcocktail

Als de Tweede Wereldoorlog en de Wederopbouw achter de rug zijn, ondergaat ook het plechtige communiemenu diverse wijzigingen. Zo nemen tomaten- en kippensoep nu de vorm aan van een velouté, evenals de kervelvariant.

Hageland, jaren 1980



Meestal uit zich de moderniteit ook in het verschijnen van nieuwe bereidingen die perfect hand in hand kunnen gaan met de traditionals. Zo krijgt bijvoorbeeld het “gebraad met groenten-krans” (meer frequent rundvlees) nu het gezelschap van krabcocktail als voorgerecht. Voor de communicant van een drietal decennia geleden een ware ontdekking: “Ik vond dat geweldig zo in een glas met roze cocktailsaus. Vanonder was er sla en als versiering vanboven citroen.”

Het traditionele gevogelte van toen moet, wanneer de kip te banaal geworden is, wel de plaats ruimen voor meer exclusieve collega’s. In de oven gebraden parelhoen, geserveerd met druiven² en champignonroomsaus verblijdt nu de feestvierders. Waarmee ook ineens aangehaald wordt dat champignons, voor enige tijd nog haast onbekend in niet-producerende streken, nu een algemeen geapprecieerd (feest)gerecht geworden zijn.

De “omlijsting” van de feestmaaltijd vooraf en nadien krijgt evenzeer meer zorg. Het aperitief (een steeds breder wordend gamma, tot champagne toe), vóór de Tweede Wereldoorlog nog een exclusiviteit bij de echt rijken, wordt nu snel gemeengoed, vergezeld van aperitiefhapjes die vooral vanaf de zestiger jaren aan hun opmars beginnen. Toastjes, belegd met geplet ei, vleeswaren, tomaat en zuursel krijgen allengs uitbreiding dankzij exemplaren met krabsla, ansjovis en zelfs kaviaar. Voor de weinig-etters zijn er dan chips en worstjes, de niet-alcoholdrinkers lessen hun dorst met vruchtensap. Witte en rode wijn sieren nu de feesttafel, naargelang van de gang waaraan “gewerkt” wordt.

En als nagerecht krijgt de “crème” van toen (in al haar varianten) nu bijstand van heuse ijsgerechten die moeder de vrouw heeft leren maken bij de “Boerinnenbond”. De doorbraak van de koelkast in de vijftiger en zestiger jaren vergroot overigens enorm de keuzemogelijkheden voor het feest. Het “bloedend paaslam” dat vóór de Tweede Wereldoorlog een must was in de betere milieus, daalt nu af van de sociale ladder maar moet de voorbije decennia de plaats ruimen voor veel minder symbolische ijsbereidingen.

²In regio's waar na de Tweede Wereldoorlog de wijnbouw opnieuw opgenomen werd, is een dergelijke bereiding (“in de wijngaard”) courant. Bij het feestmaal wordt dan trouwens (eventueel zelf geteelde) wijn geserveerd.

De plechtige communie van onze kinderen was anders (jaren '60 en '70). Eigen varkens hadden wij niet meer. Ik kookte zelf. Soep, tomatensoep met balletjes of kippensoep. Van het kippenvlees werd vidé gemaakt. Met balletjes. Geen champignons. Hoofdschotel was varkensgebraad. Rosbief voor zoveel mensen was moeilijk om warm op tafel te krijgen. Er waren een twintigtal genodigden. Allemaal familie. Allemaal aan één tafel. Ik maakte ook zelf ijs. Ik had dat geleerd bij de vrouwenbond. Als drank was er een glaasje wijn.

Het feest voor onze kinderen hebben wij in een zaal gevierd.

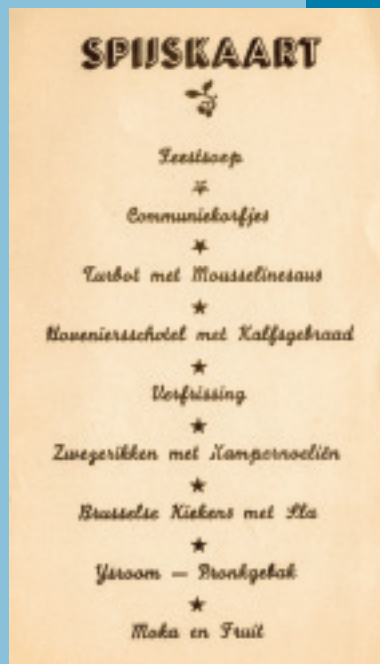
Het menu voor een plechtige communie stemde vaak overeen met dat van de "kleine communie". Toch waren ook gerechten die speciaal gemaakt werden voor de plechtige communie. Dat gold o.m. voor parelhoen (in de oven gebraden) met druiven en champignonroomsaus. Hierbij hoorden zelfgemaakte kroketten. De witte wijn die hierbij opgediend werd, was vaak zelfgemaakte. Vele mensen teelden druiven. Zij maakten ook druivensap. Vandaar ook vermeld gerecht. Als soep was er meestal roomsoep. Tomaten-, kervel- of kippenvelouté. Als het goed weer was, werd voor een plechtige communie ook kip met champignons of fruit gegeven. En voor het overige varkens- of rundsgebraad.

De schotels werden versierd met takjes peterselie.

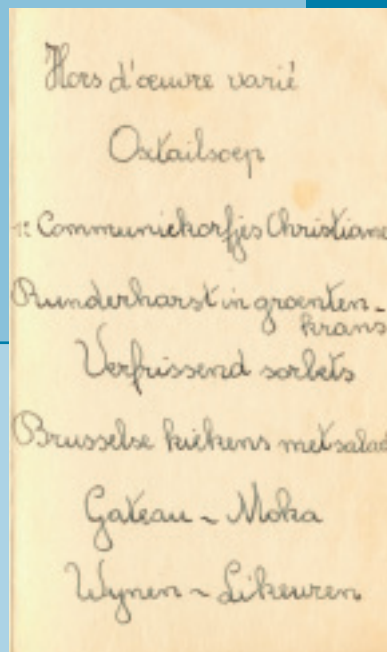
VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Mijn plechtige communie was in 1946. Een kokkin kwam koken, het eten was zeer verzorgd:

- soep (aspergeroom);
- voorgerecht (vaak: vidékes);
- gebraden haan;
- hoofdschotel, met stuk vlees;
- pudding.



Nederlands Limburg, jaren 1950



Nederlands Limburg

Het menu van mijn plechtige communie:

- soep;
- communiekorf;
- hoofdschotel: rundsvlees, hanen of varkens uit eigen kweek geslacht. Mijn ouders waren boeren; de slachtdatum werd op de feesten afgesteld;
- seizoensgroenten: bloemkool, witloof en aardappelen;
- dessert: ijstaart uit Sint-Truiden. Dat kon pas toen er een diepvries aanwezig was, dus vanaf de jaren zestig. Ook aten we soms als dessert vruchtensla met slagroom. De vruchten werden de dag voordien gesneden en er werd likeur over gegoten, plus een beetje vanille, suiker en geklopte slagroom.

Het menu van het feest bij het vormsel van mijn zoon in 1984:

- aperitief;
- krabcocktail;
- tomatengroentesoep;
- communiekorfjes;
- varkens- en rundsgebraad, groentekrans, aardappelparade;
- pudding;
- roomijs;
- mokka;
- gebak.



Hageland, jaren 1970

Mijn plechtige communie (1966) was een hele belevenis, maar wel minder dan de eerste communie. Het was niet meer zo'n hele dag met het eten. Dit wellicht door de verschraling van het rijke roomsche leven.

NEDERLANDS LIMBURG
VLAAMS-BRABANT

In het beste geval is er nog een koffietafel ter gelegenheid van het vormsel met het gezin, peter en meter, opa en oma.

Cadeaus, pastoors en de “vapeur”

Stichtend karakter

Lange tijd wijzen de cadeaus op het stichtende karakter van de plechtige communie. Een paternoster of rozenkrans, wijwatervat, missaal of gebedenboek “verblijden” tot diep in de tweede helft van de eeuw de communicant. Daarbij gaan mettertijd ook wel iets wereldser geschenken horen als het traditionele uurwerk, de dito ring, een zilveren armband, een lederen koffer, handtas, zilveren spiegel met kam en borstel, boeken, een kadertje, inktpot... en natuurlijk de 100 frank van peter en/of meter “toen je daar nog iets mee kon kopen”. Een plechtige communicant uit de tachtiger jaren maakt al gewag van “praktische en leuke cadeautjes”. En als wij een collega uit het derde millennium mogen geloven, dan kom je er heden ten dage als gast niet meer vanaf zonder een (bijdrage tot een) heus bureau. Waar is de tijd van de “eenvoudige cadeaus” waarnaar tal van oudere respondenten verwijzen?

BELGISCH LIMBURG NOORD-BRABANT

Cadeautjes

Ook in Noord-Brabant waren cadeautjes onderdeel van het feest voor de plechtige communie: “Ik zie het briefje van 2,50 van mijn opa nog voor me. Ik kreeg trouwens ook een in het jaar van mijn eerste communie (1970) geslagen zilveren tientje.” Daarentegen “was mijn vormsel en dat van mijn zusjes in de jaren zeventig geen familiefeest en werd het alleen in het gezin gevierd. Het typeert het afgenomen belang van het feest na de jaren zestig. De eerste communie bleef wel belangrijk.”



Nederlands Limburg, 1950

Eigen feest gemist

De organisatie van het plechtige communiefeest kent, evenals bij de eerste communie, de "paarvorming" onder communicanten. Deels om praktische redenen. Want omwille van de toen nog vaak gebrekkige mobiliteit kunnen communicanten die van ver moeten komen om - nuchter - de communie te nemen, niet in dezelfde toestand weer naar huis om korte tijd later in de hoogmis present te zijn. Zij krijgen dus een (meestal verzorgd) ontbijt bij de ouders van collega's die dichterbij de kerk wonen.

Maar er is ook een bijzonder strak systeem dat communicanten verplicht om telkens ergens anders de achtereenvolgende eetmalen te gebruiken. Maar het kan ook heel anders lopen, zoals een andere, vrouwelijke, communicant van toen mag ervaren. In haar tijd worden paartjes gevormd met de bekende beurtrol. "'s Morgens aten wij bij mij thuis en 's middags in het gezin van het andere meisje. Maar daar was geen feest, terwijl bij ons duchtig gevierd werd. Ik mocht dus niet op mijn eigen feest zijn." Na de Tweede Wereldoorlog verdwijnt evenwel vlug dat stringente stramien.

De meeste mensen kijken evenwel met plezier terug op hun plechtige communie. Vaak ook is deze beter in de herinnering achtergebleven dan de eerste, niet in het minst omwille van de meer plechtige omlijsting. Tot dat mooie souvenir dragen ook de cadeaus bij die zij vooral van peter en meter mogen ontvangen. Vaak de traditionele geschenken, zoals de befaamde missaal en de soms luxueuze paternoster. Geld om later zelf te besteden kan ook maar is eerder zeldzaam en wordt pas (een stuk) na de helft van de eeuw courant. Peter en meter bewijzen met hun geschenkenkeuze dus nog veelal dat zij zich bewust zijn van hun taak als bijkomende geestelijke leidsman en -vrouw.

Maar er zijn natuurlijk ook merkwaardige geschenken die binnen een familie gedurende enige tijd uitgroeien tot een heuse traditie. Zo mag een meisje de dag na haar communie (als het nog "halvelings" feest is) met oom en tante naar Brussel. "Wij gingen toen met de 'vapeur'. Ik moest zien dat ik snel gegeten had."

Een merkwaardige gewoonte heeft dan weer alles te maken met de lokale geestelijkheid die blijkbaar haar rol ietsje breder ziet dan het louter spirituele (hoewel!?) Na het lof mogen de plechtige communicanten namelijk in vele gemeenten een glaasje (zoete) wijn gaan drinken op de pastorie. Voor menigeen een onvergeloofbare ervaring: "Dat was de eerste keer dat wij wijn dronken. Tevoren hadden wij daar nog nooit van gehoord of geproefd." "In vino veritas"...