



Hageland,
1955

suikerbonen
beschuit met muisjes

EEN SMAKELIJK PROJECT OVER EETGEWOONTEN BIJ SLEUTELMOMENTEN IN HET LEVEN

Leven met zijn twee: Huwelijk en Huwelijksverjaardag

ALS DE KAAP VAN TWINTIG IN ZICHT OF GENOMEN IS, IS HET TIJD VOOR DE JONGERE OM EEN PARTNER "VOOR HET LEVEN" TE VINDEN. NIET ZELDEN IS DE ANGST "NIET MEER VAN STRAAT TE GERAKEN" GROOT. EN DAN BREEKT DE LANGVERWACHTE DAG AAN OM VOOR HET ALTAAR TE BELOVEN ELKAAR TE STEUNEN "IN GOEDE EN KWADE DAGEN". DE BURGERLIJKE PLECHTIGHEID IS DAN (VERPLICHT) ACHTER DE RUG MAAR EIGENLIJK "TELT" ALLEEN DE KERKELIJKE CEREMONIE. EN AL HEBBEN ONTKERKELIJING EN SEKSUELE REVOLUTIE DE VOORBIJE DECENNIA TOEGESLAGEN, VRAAG IS OF DEZE OPVATTING IN BREDE KRINGEN HEDEN WEL ÉCHT VERANDERD IS.

DE HUWELIJKSVIERING LIJKT ALVAST HET FEEST TE ZIJN DAT HET MEEST BIJGEBLEVEN IS. MENIGE TACHTIGJARIGE KAN NOG MET SMAAK ANEKDOTES VERTELLEN EN DE NOSTALGIE OM WAT TOEN BEGON EN NU VAAK - DOOR HET OVERLIJDEN VAN DE PARTNER - AL VOORBIJ IS, IS HEEL TASTBAAR.

BIJ DE HUWELIJKSVERJAARDAGEN WORDEN DE ZILVEREN (25 JAAR) EN VOORAL DE GOUDEN BRUILOFT (50 JAAR) GEVIERD. NIET EENS ZO LANG GELEDEN IS EEN GOUDEN JUBILEUM NOG UITZONDERLIJK EN IN NOORD-BRABANT DUURT HET FEEST ZELFS DRIE DAGEN. DE NAOORLOGSE GESTEGEN LEVENSVERWACHTING HEEFT EEN EN ANDER "GEWONER" GEMAAKT MAAR DAT BELET NIET DAT SOMMIGE PAREN OOK DE VEERTIGSTE VERJAARDAG VAN HUN HUWELIJKSE STAAT MET DE NODIGE LUISTER GEDENKEN. WANT NIET ZELDEN WORDT HET GOUDEN FEEST (NET) NIET GEHAALD...

Het huwelijk

Topper

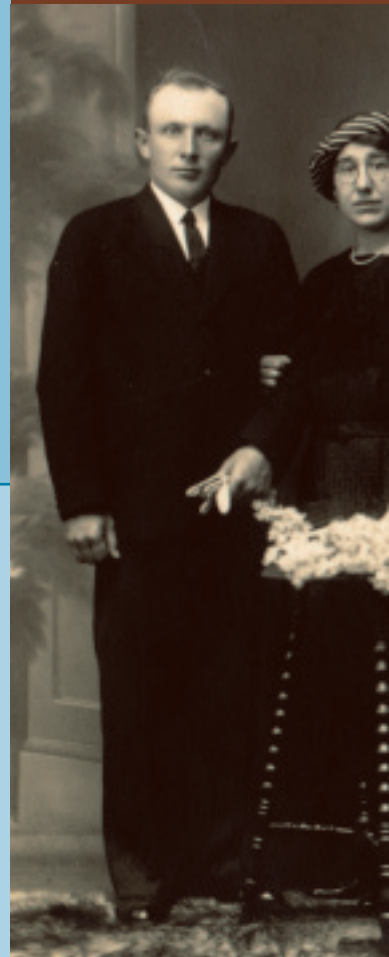
Een huwelijksfeest is van oudsher de topper van de familiale gebeurtenissen. Heel wat ouders met kinderen van vrouwelijke kunne hebben jarenlang zo goed en zo kwaad mogelijk wat zuurverdiende centen opzij gezet om dochter(s)lief een waardig huwelijksfeest te kunnen schenken. Niet zelden een zware aderlating in de periode waarin de inspanning nog letterlijk van één kant (van de bruid) moet komen. Een beduidend minder groot feest geeft in de regel aanleiding tot zure oprispingen die nog jaren zullen aanhouden. Als ouders om welke reden dan ook hun dochter geen huwelijksfeest willen aanbieden, dan leidt dit vaak tot een verwijdering tussen hen die in het beste geval slechts gedeeltelijk later kan goedge maakt worden.

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Toen aangenamer dan nu

Enige nostalgie is nooit ver weg als tachtigers van nu terugkijken op hun huwelijksfeest meer dan een halve eeuw geleden. "De feesten waren toen veel aangenamer dan nu. Het is nu geen echt familie-feest meer", hoor je wel eens vaker met minder of evenveel woorden. En misschien illustreren dergelijke opmerkingen wel degelijk de evolutie die het huwelijksfeest tijdens de vorige eeuw doorgemaakt heeft.

Alleszins vergelijkbaar is het belang van dit feest voor de respondenten, ongeacht hun leeftijd. En je kan dus, zonder echt te overdrijven, ervan uitgaan dat het huwelijksgebeuren het belangrijkste (bewust ervaren) ritueel blijft in een mensenleven. En dat ondanks alle ingrijpende wijzigingen die de structuur van en de gewoontes rond een trouwfeest ondergaan.



Nederlands Limburg, 1934

Uitbundig

Gedurende het grootste deel van de twintigste eeuw behoren bruiloften op het Oost-Brabantse platteland tot de uitbundigste feesten die in huiselijke kring gevierd werden, zeker in vergelijking met de andere sleutelmomenten van de levensloop. Dat dit niet reeds vanaf het begin van de twintigste eeuw zo is geweest, is te zien aan de enorme verandering die de vieringen van bruiloftsfeesten in de afgelopen eeuw hebben ondergaan.

Rond 1920 is van ophef nog totaal geen sprake. Dan is het de gewoonte om in het zwart gekleed in de vroege morgen naar de kerk te wandelen om daar te trouwen. Zeer sober en pragmatisch wordt er met het huwelijk omgegaan. Ook in 1945 komt het nog voor dat men amper mogelijkheden heeft om een feest te organiseren.

Na 1920 groeit het huwelijksfeest steeds verder tot een uitbundig en groots opgezet feest. Vooral de boerenbruiloften worden omschreven als de grootste feesten die men zich kon indenken. Deze worden tot ongeveer 1965 op grote schaal thuis gevierd.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Samenlevingscontract mét feest

Het (kerkelijk) huwelijk wordt algemeen een stuk bewuster en intenser beleefd dan de communiefeesten.

Vóór Vaticanum II bestaat samenleven zonder huwelijk in Nederlands Limburg nauwelijks tot niet. Dit komt pas in de laatste decennia van de twintigste eeuw in zwang. Inmiddels zijn het samenlevingscontract en het geregistreerd partnerschap alternatieven voor het wettelijk huwelijk geworden. Dit is tegen het einde van de 20e eeuw mogelijk geworden. Indien partners ervoor kiezen om te gaan samenleven zonder te trouwen, kiest men veelal, maar niet altijd, er ook voor om dat zonder ceremonieel of feestgedruis te doen. Sommigen daarentegen maken er een even groot feest van als bij een traditioneel huwelijk.

Partnerkeuze is van oudsher een belangrijke aangelegenheid geweest. Lang niet altijd hebben affec tie en liefde daarbij de boventoon gevoerd. Familielebelangen en gearrangeerde huwelijken zijn dan bepalend, hoewel dit bij de afgenomen interviews niet meer is geconstateerd.

Verlovingsfeest

Elite

Nadat veelal jonge mensen elkaar ontmoet hebben en voor elkaar gekozen, en toestemming van wederzijdse ouders verkregen hebben, verlooft zich slechts een klein deel van de jonge stellen. Men zendt kaartjes rond en/of plaatst een advertentie. De wederzijdse ouders zijn daar uitdrukkelijk bij betrokken. Men dineert in het algemeen eerst bij de ouders van de aanstaande bruidegom om vervolgens teruggevraagd te worden door de ouders van het aanstaande bruidje. Verlovingsringen horen soms tot de traditie maar worden zeker niet algemeen uitgewisseld. Dat geldt evenzeer voor een eventueel bijhorende receptie. Een en ander blijft voorbehouden voor een elite.

NEDERLANDS LIMBURG
BELGISCH LIMBURG

Van hoger naar lager

Je kan niet stellen dat het verlovingsfeest in dit deel van Belgisch Limburg een vaste waarde is. “Dat werd in mijn tijd niet gevierd”, benadrukt een tachtigjarige respondente. Diverse getuigenissen wijzen er alleszins op dat het eerder een plechtige stap naar het huwelijk toe vormt bij de “hogere klassen”. Vanzelfsprekend is er overal wel voorafgaand “officieel” contact tussen de families die via hun kinderen banden zullen smeden. Zo meldt een geïnterviewde ergens in de vijftiger jaren: “Mijn schoonouders kwamen eten om de verloving aan te kondigen. Er werd een zeer eenvoudig gerecht opgediend.” De goede gewoonte van een eerste toch enigszins feestelijke ontmoeting wordt trouwens ook voortgezet bij de volgende generatie. Je kan er overigens niet omheen dat een dergelijke ontmoeting al een duidelijke huwelijkspromesse inhoudt. Bovendien zijn er de “praktische afspraken” met het oog op het nakende huwelijk, die tijdens de ontmoeting (“officieel”) gemaakt worden.

Maar in bepaalde gevallen wordt deze “stilzwijgende” erkenning van een verloving in intieme kring vervangen door een heus feest dat de buitenwereld al voor een stuk inlicht over de plechtige huwelijksverbintenis die eerlang zal afgesloten worden: “Onze verloving in ’71 was zeer officieel. Via een officiële uitnodiging werden vrienden en familie op de hoogte gebracht. Wij hadden een verlovingsdiner en een tegendiner bij de ouders en schoonouders.” En de traditie in de “betere kringen” maakt school, zoals blijkt uit het verzorgde menu dat de beperkte families aangeboden wordt ter gelegenheid van verlovingsfeesten in 1979 en 1988. Met respectievelijk krab, aspergeroomsoep, parelhoen, kaas, ijs, zalmcocktail en tomaten-



Noord-Brabant, jaren 1930

roomsoep, gebräad met groenten, roomijs, mokka, gebak kan je je bijna al op een heus huwelijksfeest van enkele decennia voordien wanen. En dat alles gereedgemaakt door de vrouw des huizes!

Een verlovingsring hoort in zo een geval natuurlijk tot de geplogenheden. En die wordt de volgende decennia toch wel wat populairder, met daaraan gekoppeld een soort van verlovingsdiner voor de onmiddellijke familie (ouders, broers en zussen). Opmerkelijk is ook dat deze gewoonte evenzeer wortel schiet bij ouders die dat "in hun tijd" helemaal niet gekend hebben. Anderzijds gaat de vroegere luister er bij sommigen wat af, ook al blijft de "essentie" overeind: "Onze kinderen zijn eerst gaan samenwonen en trouwen pas later. Voor dat gebeuren hebben de ouders alles geregeld. Er was geen verlovingsfeest maar de kinderen kregen wel een verlovingsring."



Geen sprake

Van een verloving is in de eerste helft van vorige eeuw op het Oost-Brabantse platteland ook nog geen sprake. In de jaren vijftig en zestig wordt verloven wel algemeen in alle sociale klassen maar een feest hoort en meestal niet bij, met uitzondering van de gegoede kringen, die kaartjes sturen, de fotograaf erbij halen en cadeaus ontvangen. Voor de meesten is het een trouwbelofte die (met bijhorende ringen) gewisseld wordt tussen de geliefden, met instemming van wederzijdse ouders. Na de moderniseringsgolf van de jaren zestig en zeventig is verloven bijna helemaal verdwenen. Samenwonen en - wanneer kinderen in zicht komen - trouwen zijn vanaf de jaren tachtig het normale patroon.

NOORD-BRABANT
VLAAMS-BRABANT

"Stilletjes achter het gat"

De verloving als tussenstap blijkt en blijft in het Hageland lang vrijwel onbekend, op slechts enkele (naoorlogse) uitzonderingen na en dan "bij rijke mensen". "Wij deden alles stilletjes achter het gat", geeft een eerlijke geïnterviewde (nu) toe. En vreemd genoeg huldigt men in één familie wel de gewoonte van een verlovingsring, zonder viering noch getuigen overigens.

In het enkele geval waarin er wel sprake is van een duidelijk verlovingsfeest, heeft een dergelijk ritueel een dubbele functie. Er is een soort van bezegelde huwelijksbelofte, zij het niet met alle consequenties: "Je mocht jezelf vanaf dan als 'officieel getrouwd' beschouwen, zonder alle rechten natuurlijk..." Bij deze gelegenheid worden verlovingsringen uitgewisseld. Er komt evenwel nog een eerder praktische functie bij: "In een informele sfeer werden tussen de ouders van bruid en bruidegom de laatste afspraken gemaakt in verband met het huwelijk, onder meer wie wat zou betalen". Beslists een niet-alledaagse gebeurtenis tijdens de vijftiger jaren, ook al niet omdat het bijhorend feest er wezen mag: "Het was een uitgebreid feest, met een beetje familie maar vooral vrienden. Een soort van huwelijksfeest in het klein. 's Middags was er een goed feestmaal, ook al met visbereidingen. 's Avonds werd er gedanst en voor de hongerigen waren er nog belegde sandwiches." Een en ander (genodigden, verloof...) doet onwillekeurig denken aan vrijgezel- en avondvondten, recepties en avondsfeesten die later zullen opduiken...

Aankondigingen en uitnodigingen

“Haan staat dik”

Als de keuze definitief is, kiezen de meeste koppeltjes voor een niet al te lange verkering. Tenminste als externe omstandigheden niet het tegengestelde vergen. Op huwbare leeftijd zijn immers jongens en meisjes in die tijd al (lang) professioneel actief. Zo moet bijvoorbeeld een jong meisje haar huishoudelijke taken (als oudere) nog geruime tijd volbrengen, vooraleer een eigen gezin te kunnen stichten. Hetzelfde geldt voor jonge mannen wier inkomen essentieel is voor het gezinsbudget, iets wat blijkbaar soms heel ruim geïnterpreteerd wordt door de ouders. Helemaal moeilijk wordt het wanneer in het gezin een ouder vroegtijdig weggevallen is.

Maar er zijn natuurlijk ook de oorlogsomstandigheden van na mei 1940. Vele jonge koppeltjes van toen besluiten dan om hun huwelijksplannen “even” uit te stellen en wel om diverse redenen. Eerst en vooral scheppen de omstandigheden een sfeer van grote onzekerheid. Bovendien zorgt de rantsoenering in vele gevallen voor bijna onoverkomelijke moeilijkheden om een huwelijksfeest met enige luister te vieren.

“De haan staat dik, wij moeten gaan trouwen”, zo citeert iemand een gezegde uit zijn tijd. “Wat niet meteen wil zeggen dat de haan een lekker gerecht zou opleveren, want het dier scharrelde vaak al jaren rond”, voegt hij er aan toe. Maar eenmaal de datum voor de grote dag bepaald, kan de soms omslachtige voorbereiding van start gaan.

Heel belangrijk is alvast dat de feestvierders tijdig én persoonlijk uitgenodigd worden. Gedrukte uitnodigingen of invitaties per brief gelden oorspronkelijk enkel voor (geografisch) verre familieleden, waarbij dan zelfs nog vaak een telefoontje gepleegd wordt om te “bevestigen” en het geheel minder “afstandelijk” te laten lijken. Pas in de zeventiger jaren kan je spreken van een doorbraak van een meer formalistische, schriftelijke vorm van uitnodigen, hoewel ook dan nog de meest intieme familieleden vooraf al mondeling “gebrieft” zijn. Dan ontstaat ook de opdeling in gasten voor receptie, feestmaal en avondfeest.

Tot aan de Tweede Wereldoorlog behelst een persoonlijke uitnodiging meestal ook niet meer dan dat. Later komt daarbij ook een functioneel aspect: de invités vragen immers aan de trouwlustigen welk cadeau hen het meest kan plezieren.

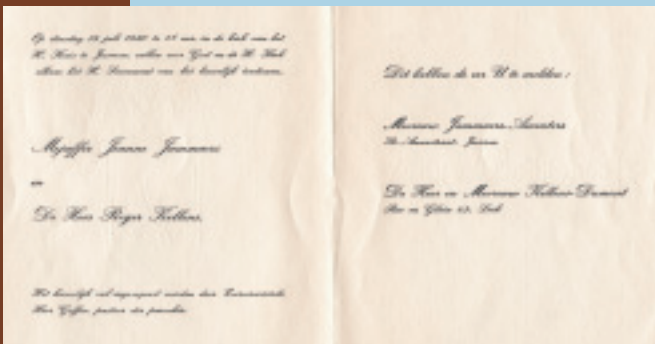
VLAAMS-BRABANT

Persoonlijk uitnodigen

Ook in Haspengouw geldt de gewoonte van het persoonlijk uitnodigen voor het feest zelf, al of niet ondersteund met een duidelijke schriftelijke verwijzing naar het luik/de luiken van het feest waarop de invité verwacht wordt.

Opvallend in de voorbereiding is ook de evolutie van de inspraak die de toekomstige echtelieden hebben omtrent het feest zelf. Nog in de zestiger jaren is die zeggenschap bepaald klein, iets wat de terloopse opmerking “de ouders regelden immers alles” heel mooi illustreert. Dat haast absolute beslissingsrecht van de ouders over hoe het bruiloftsfeest er zal uitzien, kalft nadien evenwel verrassend snel af. De centrale figuren van het feest hebben nu wel degelijk (een verregaande) inspraak, tenminste volgens een ouder: “Ze kregen van ons een vast bedrag, dat ze zelf konden besteden.” Een ontwikkeling die zich zelfs kan doorzetten binnen één en hetzelfde gezin: “Ons huwelijk was meer een ‘feest van onze ouders’; alleen het ontwerp van de trouwkaart kwam van onszelf. Dat was heel anders dan later het trouwfeest van mijn jongere broer. Die had alles zelf bepaald.” (!)

BELGISCH LIMBURG NOORD-BRABANT



Belgisch Limburg, 1960

Samenstelling menu

Als in de vooroorlogse periode het huwelijk uitgebreid gevierd wordt, begint meestal drie dagen van tevoren de voorbereiding. Bruidspaar en kookster overleggen samen wat het menu zal worden.

NEDERLANDS LIMBURG

Ondertrouw

Nadat men (in de tijd vóór Vaticanum II) een poos - soms jaren - verloofd is, besluit men tot het huwelijk. Eerst gaat men in ondertrouw.

Daarna wordt het burgerlijk of wettelijk huwelijk aangekondigd, aangeplakt aan het gemeentehuis. De aankondiging, twee tot drie weken voor het voorgenomen huwelijk, heeft als doel mensen die bezwaren hebben tegen dit voornemen in staat te stellen deze bezwaren kenbaar te maken.

Het uitnodigen van de gasten gebeurt persoonlijk indien deze op een redelijke afstand wonen. Anders neemt men zijn toevlucht tot een schriftelijke invitatie en, veel directer   n minder onpersoonlijk, tot een telefonische uitnodiging.

Wettelijk en kerkelijk huwelijk

Het “echte huwelijk”

Je bent natuurlijk pas echt gehuwd als de kerk haar zegen gegeven heeft. Dit gegeven is zonder meer over-eind gebleven, ook al zullen de bijhorende “rechten” wél enige wijzigingen ondergaan hebben. In de meeste gevallen volgen burgerlijk en kerkelijk huwelijk elkaar snel op (wel in die verplichte volgorde, natuurlijk), zelfs op één en dezelfde dag.

Soms evenwel ben je voor de overheid al een getrouwd stel enkele weken vóór de lokale “herder” dat ook bevestigt. En dan blijkt er soms al enige reden tot feestvieren te zijn, zij het in niets vergelijkbaar met het latere “echte huwelijk”.

Dat blijkt al uit het aantal genodigden, waarbij vaak - merkwaardigerwijs - veel nadruk ligt op het inviteren van vrienden, zoals bij dit paar in de zeventiger jaren: “Twee maanden eerder, toen wij voor de wet getrouwd waren, hebben wij ‘s avonds met de getuigen en vrienden onder ons een klein feestje gebouwd, met drinken en eten wat wij zelf hadden bereid.” Waarbij evenwel ook in dezelfde periode de intieme familie vaak betrokken wordt: “Onze kinderen sloten enkele weken van tevoren het burgerlijk huwelijk af. Daarna was er een entente voor de familie. De bruiloft zelf (het kerkelijk huwelijk) werd buitenshuis gevierd.”

Haspengouw sluit alvast in dezen naadloos aan op de overgrote rest van Vlaanderen.

BELGISCH LIMBURG
NEDERLANDS LIMBURG

Niet erkend

Het burgerlijk of wettelijk huwelijk wordt in het katholieke Nederlands Limburg niet als belangrijk ervaren. Geheel in de traditie van de rooms-katholieke kerk, die dit niet als een geldig huwelijk erkent, is het kerkelijk huwelijk het grote moment voor het bruidspaar.

Het wettelijk huwelijk wordt in aanwezigheid van getuigen, familie en verdere belangstellenden voltrokken door de ambtenaar van de burgerlijke stand. Onze respondenten stellen uitdrukkelijk dat in Nederlands



Belgisch Limburg, jaren 1960

Limburg er in het algemeen nauwelijks familie bij het burgerlijk huwelijk betrokken is. Het burgerlijk huwelijk stelt in het katholieke Nederlands Limburg helemaal niets voor.

Toch is er een onmiskenbaar fiscaal voordeel voor wettelijk gehuwden. En dat verklaart meteen waarom een dergelijk huwelijk soms jaren vóór de kerkelijke ceremonie afgesloten wordt, waarna de "gehuwden" bij de respectieve ouders blijven wonen. Pas veel later, na de kerkelijke viering, wordt het huwelijk dus "geconsumeerd" en is er sprake van een echt "paar". Je trouwde pas echt voor de kerk. Daarna is er feest en ga je samenwonen.

Maar de laatste decennia is een en ander veranderd. Zo bestaat sinds enkele jaren de mogelijkheid om niet alleen in het gemeentehuis, maar ook in andere daarvoor goedgekeurde locaties te trouwen. Zo kan je de rondvaartboot op, samen met de ambtenaar van de burgerlijke stand, om er te trouwen.

"Rechten"

Vergeten wij in dat verband zeker niet dat het wettelijk huwelijk, formeel eigenlijk het enige bindende, het lang moet afleggen tegen het kerkelijke ritueel. Pas als dat achter de rug is, ben je gehuwd voor de gemeenschap, met alle "rechten" die daaraan verbonden zijn. En zo stel je vast dat huwelijkskandidaten die in het gewone leven zelden de binnenkant van de kerk zien, voor hun huwelijk naar de tempel stappen.

Slechts gedurende de laatste decennia van de twintigste eeuw komt daarin enige verandering, zonder evenwel van een echte "omkering" ten gunste van de burgerlijke ritus te kunnen spreken.

Mettertijd zie je trouwens meer en meer een tijdsspanne groeien tussen beide huwelijkscelebraties. Het burgerlijk huwelijk wint overigens aan belang en geeft de laatste decennia van de eeuw zelfs aanleiding tot een (klein) feestje (met ouders, getuigen en soms zelfs vrienden). Wat natuurlijk geen afbreuk doet aan de plechtige "trouwdag" (tenminste als die er komt, met de stijging van het aantal tweede en volgende huwelijken).



VLAAMS-BRABANT NOORD-BRABANT

Vreemdste thema's

Bruiloften staan tegenwoordig in het teken van de vreemdste thema's. De raarste locaties worden gekozen en op populaire trouwdata, zoals 20 februari 2002, moet iedereen ineens massaal in het huwelijksbootje stappen.

De dag vóór...

Vrijgezellenfeest

Aan de vooravond van een huwelijk is ruim na de Wederopbouw recentelijk het vrijgezellenfeest opgekomen. Dan neemt men veelal op ludieke wijze en onder het genot van de nodige versnaperingen (zonder dat je echt kan spreken van “eten”) afscheid van het vrijgezellenbestaan. Hiervan wordt door de respondenten slechts marginaal melding van gemaakt. Een verantwoord beeld kunnen we op basis daarvan nauwelijks schetsen. Duidelijk is evenwel dat daarbij in het algemeen georganiseerd door en beleefd met de groep vaste vrienden. Daarbij wordt normaliter een aanzienlijke hoeveelheid alcohol gebruikt. Ook duiken er wel eens “speciale attracties” op, zoals een heuse buikdanseres. Zo een vrijgezellenfeest valt duidelijk te linken aan de toegenomen welvaart.

Bijzondere “attenties” voor de huwelijkskandidaat voorafgaand aan de huwelijksdag zijn eerder sporadisch. Wel wordt er al eens luidruchtig “gevierd” als een al wat oudere vrijgezel of “oude vrijster” in het huwelijk treedt.

NEDERLANDS LIMBURG
VLAAMS-BRABANT

Lawaai

Opmerkelijk is ook dat de “vrijgezellenavonden”, waarop de beide partners nog een laatste maal mogen genieten van de geneugten van het vrijgezellenbestaan, eigenlijk ook haast niet ter sprake komen. Dat geldt zelfs voor de kinderen en kleinkinderen van de geïnterviewden.

Plaatselijke gebruiken om het huwelijksfeest al vooraf de nodige “luister” te bezorgen, kunnen dus geruime tijd bij voorbaat worden voorbereid. Naast het lawaai van het speciaal voor het huwelijk gekeelde (niet te vette!) varken, zorgen ook tweevoeters op sommige plaatsen voor enig geluid vooraf. De avond vóór het huwelijk wordt door ongehuwde jongemannen immers, meestal met behulp van het explosieve “karbuur” een hels lawaai veroorzaakt aan het huis van de bruid. Geen ongevaarlijke manier om de aandacht te trekken, als wij een geïnterviewde mogen geloven. Het houdt pas op als zij binnen vergast worden op drank en sigaren.



Noord-Brabant, eerste helft 20ste eeuw

Alleszins een voorafspiegeling op het “vat” dat later meestal vooraf gegeven wordt ter gelegenheid van iemands huwelijk. Ook al is er geen voorbeeld in ons respondentenbestand, toch zinspelen enkelen van hen op de gewoonte om speciaal het nieuwe huwelijk van weduwen te “vieren” met veel lawaai.

Géén vrijgezellenfeest

Van een vrijgezellenfeest is op het Noord-Brabantse platteland geen sprake vóór de Tweede Wereldoorlog. Maar een trouwpaar wordt wel geacht vrienden en buurt te trakteren ter gelegenheid van hun voorgenomen huwelijk. Wanneer het paar dat niet doet, kan het tot na de Tweede Wereldoorlog rekenen op lawaai en zelfs een klein volksgericht: poppen die het paar voorstellen worden in bomen en palen gehangen met teksten die er geen doekjes om winden. Eind van het liedje: er moet alsnog getrakteerd worden! Pas in de jaren zeventig komt schoorvoetend het vrijgezellenfeest op: eerst voor de aankomende bruidegom en later ook voor de bruid.

NOORD-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Verwendag

Volgens bijna alle geïnterviewden van respectabele leeftijd is het vrijgezellenfeest onbekend in hun dagen. Tot zelfs in het midden van de zeventiger jaren toe, zegt een huwelijkspaar van toen. Maar wat hun kinderen aangaat, liggen de zaken wel duidelijk anders: “Het vrijgezellenfeest van onze zoon Lieven was een verkleedpartij. Hij moest als vrouw over de markt van Sint-Truiden lopen.”

Huwbare vrouwen van dat moment hebben overigens een alternatief: een “verwendag”.

En toch zijn er al enkele decennia voordien voorlopers van wat later tot het vrijgezellenfeest zal uitgroeien. In de jaren veertig (jawel!) trakteert de bruidegom zijn vrienden op “drank, toastjes en zoetigheid”. Vervolgens “wilde men zich in de eerste plaats amuseren en dansen”. Als je jaren met een gezellige “kliek” de bloemetjes hebt buiten gezet, past een waardig “afscheid” wel. De huwelijkspartner heeft daar ook al begrip voor in het begin van de zestiger jaren: “Mijn man heeft destijds zo een feest gegeven, geloof ik. Hij behoorde tot een plezante kliek. Zij hebben dat in hun stamcafé gevierd: drinken onder vrienden, zonder excessen.”

Niet zelden heerst enige verwarring als het feest(je) bij de burgerlijke trouw verward wordt met vermelde viering.

Het altaar komt in zicht

Geen ophef

Rond 1920 is er van ophef nog totaal geen sprake. Dan is het de gewoonte om in het zwart gekleed in de vroege morgen naar de kerk te wandelen om daar te trouwen. Dan wandelt het kersverse bruidspaar terug naar huis. Na de Tweede Wereldoorlog verdwijnt het zwart. Trouwt de bruid dan vanwege de schaarste soms nog in mantelpakje, vanaf de jaren vijftig rukt de witte trouwjurk snel op om in de jaren zestig gemeengoed te worden. In de jaren zeventig en tachtig kiezen bruiden die eerst hebben samengewoond soms voor een andere kleur, maar die verwijzing naar 'verloren maagdelijkheid' verdwijnt snel...

Tot het Tweede Vaticaans Concilie is de vastentijd uitgesloten als tijd om te trouwen. "Spaarzaam en plichtsgetrouw als ze waren, trouwden mijn ouders in 1961 op een woensdag, zodat mijn moeder, die onderwijzeres was, maar een halve dag behoefde vrij te nemen... Voordeel was wel dat alle meisjes uit mijn moeders klas in hun witte communiejurkes een grote schaar van bruidsmisjes konden vormen!"

NOORD-BRABANT

Niet meer zelf gemaakt

Reeds vóór de Tweede Wereldoorlog begint het zelf maken van de bruidskleren af te kalven. Men gaat naar de kleermaker in het dorp of vervolgens naar de bruidsmodezaak in de stad. Na de Wederopbouw maakt bijna niemand ze meer zelf, maar worden de bruidskleren gekocht.

BELGISCH LIMBURG

NEDERLANDS LIMBURG

Zondagse kleren

Algemeen wordt in de vooroorlogse periode niet zo vaak van kleding gewisseld als dat nu het geval is, ook niet altijd bij feestelijke gelegenheden. "Veel nieuwe spullen werden er vroeger niet gekocht", herinnert zich een geïnterviewde. "Soms maakte de naaister van het dorp de feestkledij. Om naar een huwelijksfeest te gaan, werden gewoon zondagse kleren aangetrokken."



Belgisch Limburg, jaren 1920

Kleren, clerus en auto's

Een minstens even belangrijke stap in de voorbereiding van het huwelijk vormt de keuze van de kleren, vooral allicht wat de bruid betreft. Vaak mag overigens de bruidegom de huwelijksjurk niet zien vooraleer beiden aan het altaar staan. Wit is gangbaar maar lang niet algemeen. Bepaalde omstandigheden vereisen, vanuit traditie, een andere "kleur". Zo wordt bijvoorbeeld een weduwe niet geacht in het wit te trouwen. Opvallend is alleszins dat tijdens de Tweede Wereldoorlog en kort daarna ook "gewone" bruiden geen witte jurk dragen. Dat een en ander met schaarste te maken heeft, is allicht een feit. Maar toch blijven sommige bevolkingsgroepen in die periode geprivilegieerd, zoals een getuige schamper opmerkt: "Alleen de dochters van rijk geworden smokkelaars en boeren trouwden toen in het wit." Oorlogsomstandigheden dwingen trouwens ook op vestimentair vlak tot uitzonderlijke creativiteit: "Ik droeg een ersatzmantel en -schoenen en ik had zelf een handtas gemaakt uit stof en karton." Sommige bruiden van toen denken ook al vooruit in de keuze van hun kleding, meer bepaald rond het dagelijks gebruik van bepaalde attributen. Dat levert dan vrij uitzonderlijke combinaties op: "Ik had een zwarte jas aan over mijn wit kleed". Een aantal zaken is van oudsher gespecialiseerd in bruidskleding en zij die het zich enigszins kunnen permitteren stappen dan ook naar die stedse modieuze winkels. Tenminste als de lokale naaister niet voldoet. Niemand van de geïnterviewden evenwel maakt melding van het doorgeven van het kostbare kleed aan familie of kennissen. Wel duikt hier en daar de gewoonte op een doopkleed en zelfs een communiekleed te vervaardigen voor de eigen kinderen uit de vroegere bruidsjurk.

Tot diep in de twintigste eeuw wacht het toekomstige paar ook nog een andere te nemen hindernis vooraleer zij naar het altaar mogen. De lokale clerus houdt immers sterk vast aan een gedegen religieuze voorbereiding op het toekomstige gehuwde leven, waarbij een kuise huwelijkse staat én de plicht tot een groot gezin bepaald doorwegen. Dus trekken verloofden in groep of zelfs met hun tweetjes enkele avonden naar de zielenherder van de parochie waar het huwelijk zal plaats hebben. Traditioneel is dat de woonplaats van de bruid en daar wordt tot in de zestiger jaren maar node van afgeweken. Vanaf dan wordt de keuze ietwat vrijer en kwatongen beweren wel eens dat een jong koppeltje kiest voor een pastor die niet meer zo sterk hecht aan de traditionele voorbereiding. Dat is zeker het geval, eenmaal het tweede Vaticaanse concilie de clerus meer en meer opdeelt in "conservatief" en "progressief". Voor de overgrote meerderheid van de geïnterviewden is alvast de keuze van de woonplaats van de bruid vanzelfsprekend.

En als het dan eindelijk zo ver is, zijn alle hindernissen niet altijd opgeruimd. Zo is er de soms verre verplaatsing naar de kerk die tijdens de eerste helft van de eeuw vaak te voet gedaan wordt. Een lange stoet van familieleden, voorafgegaan door bruidskinderen met bloemen, trekt dan via verlaten wegen naar het dorpscentrum. Een idyllisch tafereel maar soms ook kouwelijk, zoals een getuige weet te melden, zeker als je begin februari in het huwelijk treedt. In een enkel geval versperren kinderen met linten de stoet de weg en die kan pas door als er enig "drinkgeld" gegeven is.

Voor na de Tweede Wereldoorlog echter kunnen bruid en bruidegom en bijhorend gezelschap meer en meer rekenen op gemotoriseerd vervoer. Familieleden en een enkele keer ook werkgever leveren een auto om alvast het paar een "makkelijk" transport te bieden. Helemaal probleemloos is dat niet altijd, vermits de mechaniek van toen het nogal eens laat afweten. En "zo moest de bestuurder de auto met de slinger aan de gang draaien toen wij uit de kerk kwamen." Het gebeurt vlak tegen de vijftiger jaren aan, later komen de "auto's van de familie", de "mercedessen van familie en kennissen" en tenslotte natuurlijk het gespecialiseerd vervoersbedrijf met (ironie van het lot) niet zelden weer oldtimers...



De laatste voorbereidingen thuis

Uitbesteding

Tegen het einde van de Wederopbouw, als de welvaart stijgt en de bestedingsmogelijkheden groeien, gaat de uitbesteding van werkzaamheden verder. Men viert in het algemeen de bruiloft niet langer thuis (bij de bruid), maar in een zaal.

NEDERLANDS LIMBURG
VLAAMS-BRABANT

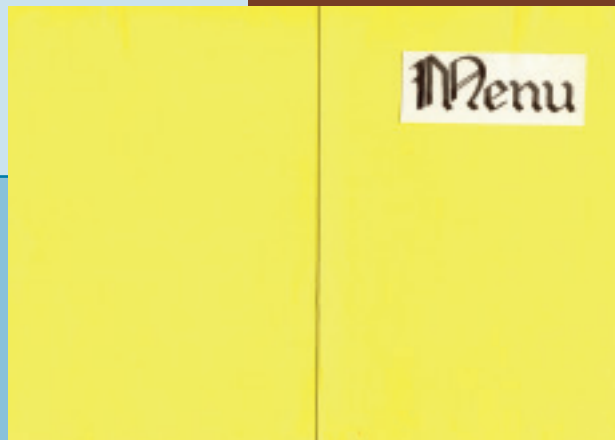
Kookfornuis verhuist

Wij weten niet of alle bruidsparen van toen echt uitgeslapen aan de grote dag beginnen, nochtans vaak een heel zwaar en vooral lang etmaal. Met de nodige zenuwachtigheid kleden beiden zich aan, waarbij nog vaak het haar van de bruid voor de gelegenheid moet gekapt worden. Maar ook de bruidegom heeft zo zijn besognes vooraleer hij de geliefde te zien krijgt. Van hem wordt immers een bruidsboeket verwacht en in sommige gevallen is hiertoe een stevige inspanning nodig: "Ik moest begin vijftiger jaren 's morgens vroeg met de fiets naar de stad, bijna tien kilometer, om het boeket bloemen te halen. Pas dan kon ik mijn trouwpak gaan aantrekken."

Het huwelijk heeft lange tijd bijna altijd plaats in de parochie van de bruid. Het kiezen van een welbepaalde andere locatie, om welke redenen dan ook, is niet alleen heel recent maar evenzeer eerder uitzonderlijk.

En vermits het feest minstens tot in de zestiger jaren haast altijd thuis bij de bruid doorgaat, wordt de gewone setting grondig door elkaar gehaald. Het gebeurt zelfs dat het kookfornuis van de zitkamer naar de keuken verhuist om daar de benodigde extra kookgelegenheid te scheppen!

De initieel grotere ruimte van een boerderij biedt natuurlijk wel extra voordelen. Zo beschrijft een mannelijke getuige de "feestzaal" van meer dan vijftig jaar geleden:



Nederlands Limburg, jaren 1970



"Mijn vrouw en haar zuster trouwden op dezelfde dag. Er was veel volk van beide kanten. De grote schuur was afgespannen met witte doek en daarop witte roosjes als versiering. De twee koppels zaten achter een schaaftank met daarop een tafeldoek. Dat was de 'ereplaats'. Een garagist van de buurt had voor verlichting gezorgd op batterijen. Er was immers nog geen elektriciteit op de boerderij. Toen echter de lampjes aangestoken zouden worden, werkten de batterijen niet meer. Men heeft toen van overal lantaarns aangedragen. Gelukkig was het zomer en dus lang licht."

Terloops dient in dit verband aangehaald dat de latere keuze voor een "uitbested" huwelijksfeest de onderlinge verdeling van de kosten achteraf tussen ouders van bruid en bruidegom een stuk vergemakkelijkt. Er kan dan immers "afgerekend" worden op basis van rekeningen van "derden".

Boerenbruiloft

Omstreeks 1920 moet een aanstaande bruid met twee hammen op pad om een bruidsjurk te kopen...

De meeste boerenbruiloften vóór de Tweede Wereldoorlog vinden plaats in het voorjaar. Dan is er ruimte in de stallen, die als ideale feestruimte dienen. Lege stallen worden altijd prachtig aangekleed en versierd. Lange tafels creëert men van schragen. De wanden en tafels bedekt men met mooie kleden. In een hoek wordt ruimte gemaakt om te dansen en overal worden creatief versieringen aangebracht van papier en bloemen. Eind jaren vijftig verhuist men bij gebrek aan eigen ruimte soms naar een parochie- of verenigingszaal, om in de jaren zestig de overstap te maken naar het restaurant.

Om voldoende meubilair, bestek en servies bij elkaar te krijgen wordt de buurt ingeschakeld. Het gaat er niet in eerste instantie om dat iedereen van hetzelfde soort bord eet en dat het er chic uit ziet, maar veel belangrijker is dat er voldoende is van alles. Soms maakt men ook wel eens gebruik van een 'potten en pannen service' uit het dorp die tegen lage kosten de benodigde spullen verhuurt.

Waar middenstanders vaker dan andere klassen aan tafelaankleding doen, daar hechten velen meer aan de maaltijden zelf en aan de sociale kant van de feesten.

NOORD-BRABANT
VLAAMS-BRABANT

Behoorlijk dicht op mekaar

Traditioneel wordt inderdaad het huwelijksfeest thuis bij de bruid georganiseerd. "De huizen waren toen groter dan nu, dus dat lukte wel", stelt een professionele traiteur niet ten onrechte vast. Wat evenwel niet belet dat er serieus dient ingegrepen in de dagdagelijkse indeling. "Om plaats te maken werden de meubels in de schuur gezet", omschrijft een getuige de "verhuis". Elders "werden de kachel en de zetels weggeschoven." Wat dan niet altijd belet dat "men behoorlijk dicht op mekaar zat"...

Van “kook” tot traiteur

Kookster

Waar mogelijk huurt men vóór de Wederopbouw een kookster of kok/kokkin in, anders wordt het feestmaal bereid door -een vaak vrouwelijk- familielid of is er hulp van de buurvrouw(en). De vrouw des huizes en niet bruid of bruidegom is duidelijk betrokken bij de samenstelling van het diner.

NEDERLANDS LIMBURG
VLAAMS-BRABANT

Overleg vooraf

Voor het eetmaal wordt van oudsher meestal een beroep gedaan op minder of meer professionele kookhulp. Die kan bestaan uit onmiddellijke familie maar ook buurvrouwen steken graag een handje toe. En dan is er natuurlijk de mogelijkheid een “kookster” in te huren, met door haar meegebrachte hulp voor bediening, keukenzet en afwas. Dat vooraleer in de loop der laatste decennia van de twintigste eeuw het feest helemaal “uitbesteed” zal worden.

Met de inbreng van hulp verschuift ook de keuze van het feestmenu in meerdere of mindere mate, naar gelang van de “professionaliteit” van de kookster. Er is overleg vooraf, vaak al bij het “bestellen” van de hulp, wat vaak maandenlang van tevoren moet gebeuren. De aanlevering van de ingrediënten gebeurt van de twee kanten, ook na voorafgaand akkoord.



Met de pannen op de fiets

Waar bij een communie de moeder meestal voor de maaltijd zorgt, wordt voor een bruiloft vaak een kookster ingehuurd, die wordt bijgestaan door jonge meiden uit de buurt. Prachtig vindt men het als een vooroorlogse kookster met grote pannen achterop de fiets door de straten rijdt om ergens een maaltijd te gaan bereiden.

NOORD-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Traiteur

“Mijn moeder ging overal in huis koken; er was toen nog geen sprake van zalen. Ik hielp mijn moeder met opdienen. Wij werden betaald met ‘drinkgeld’: hiervoor ging men aan tafel rond. Feestzalen of traiteurs waren er in die tijd amper. Kokkinnen kwamen bij de mensen aan huis het eten klaarmaken. Wij bereidden thuis alles al voor een groot stuk vooraf; bij de mensen werkten wij het eten af en dienden het op. Bij echt rijke mensen kwam ik niet; die hadden meestal hun ‘vaste’ kokkin. Ik kookte voornamelijk voor de middenklasse, al was er soms ook een burgemeester of een schoolmeester bij. Als er bij de rijkere klasse een feest werd gegeven, ging de vaste kokkin de ingrediënten inkopen bij een slager of in een viswinkel.” Dit is in een notendop het relaas van een “kook” die in de zestiger jaren de stiel leert en vanaf begin zeventiger jaren als zelfstandige kokkin aan de kost komt. Zij en haar moeder vormen eigenlijk de eerste generaties van kookhulp die in de plaats treedt van (vrouwelijke) familie of vrienden die bijspringen in de keuken als er feest gehouden wordt.

Het is natuurlijk verleidelijk dat je je als (gewoonlijk) vrouw des huizes voor een keertje helemaal niet hoeft te bekommeren om het eetmaal, zeker als andere zaken in verband met het feest veel aandacht opeisen. En zo trekt de professionele (mannelijke!) kook, oftewel “traiteur”, er met pak en zak op uit: “Ik nam mijn lange tafels, het bestek en het andere materiaal (stoelen niet) mee. Op tafel legde ik voor iedereen - rijk en arm - stoffen lakens en stoffen servetten. Papieren tafellakens en servetten vond ik niet feestelijk genoeg.” Tot grote vreugde van de klanten die, zeker nog begin zestiger jaren, met de eigen ogen kunnen vaststellen hoe ver de dienstverlening wel gaat: “Mijn moeder zei bij mijn huwelijk: ‘Wij zullen een traiteur nemen.’ In die tijd was dat... Wij waren één van zijn eerste klanten. Hij bracht alles mee: servies, glazen... Toen wij die dag naar de kerk vertrokken, was de woonkamer nog leeg (er waren zelfs nog geen tafels geplaatst). Toen wij terugkwamen van de mis stonden de tafels gedekt. Het eten was al klaar toen men het naar ons huis bracht; men moest gewoon nog vuren hebben om het op te warmen.”

Er is echter ook een keerzijde aan culinaire vermaardheid, zoals een getuige-traiteur mag ervaren. “Voor mijn eigen huwelijk (in de jaren vijftig) had ik zelf de voorbereidingen gedaan. Niets bijzonders, wij waren maar gewone mensen. De dag zelf zou een kok komen maar die belde op het laatste ogenblik af, zagezegd omdat hij ziek was. Achteraf hoorde ik dat hij bang was om voor mij te koken, omdat iemand hem gezegd had dat ik in een groot restaurant in Brussel werkte. Hij wou zich niet belachelijk maken. Mijn moeder heeft toen maar gekookt.”



Bij de voorbereiding kwamen de buurvrouwen helpen. Zij schilden onder meer de aardappelen.

De meisjes sprongen op de feestdag zelf bij. Zij droogden af bij de vaat.

Mannen zag je niet in de keuken. Jongens ook niet echt veel, tenzij om vlaaien te dragen. Zij kwamen vooral af op de helpende meisjes en je hoorde vaak zeggen: "van een bruiloft komt een bruiloft". Er waren toen ook niet zoveel momenten waarop jongens en meisjes elkaar konden ontmoeten.

Na de Tweede Wereldoorlog is het huwelijksfeest al snel naar een zaal verhuisd, in de plaats van thuis. Het wordt nu verzorgd door een kok of cateraar. Vooraf wordt het menu besproken.

NEDERLANDS LIMBURG BELGISCH LIMBURG

Om 10 u was er het kerkelijk huwelijk, daarna trok men naar een soort parochiezaal waar ook toneel werd gespeeld. Het menu van ons huwelijk in 1936 werd bereid door een kokkin.

Ons huwelijk - in '52 - is in huis gevierd, met de hulp van een kokkin. De feesten van de kinderen daarna vonden weer plaats in een zaal met een kokkin.

Ik herinner me de bruiloft van mijn zus in 1965. Iedereen hield in die tijd een feest in het eigen huis; er werd nog niet naar een zaal getrokken.

Mijn trouwfeest - in 1960 - is hier in huis gevierd. De kachel en de zetels werden weggeschoven: er waren 24 genodigden (broers en zussen, meter en peter). Dat gebeurde heel in het begin dat er traiteurs waren. Vroeger kwam er een kokkin aan huis; die kwam dan ook al de vrijdag en zaterdag om alles voor te bereiden. Maar mijn moeder zei bij mijn huwelijk: "We zullen een traiteur nemen." In die tijd was dat L., van Borgloon. We waren één van zijn eerste klanten. Hij bracht alles mee: het servies, de glazen...

Toen we die dag naar de kerk vertrokken, was de woonkamer nog leeg (er waren nog geen tafels geplaatst). Toen we terugkwamen van de mis, stonden de tafels gedekt. Het eten was al klaar toen men het naar ons huis bracht; men moest gewoon nog vuren hebben om het op te warmen.

Het huwelijk van de dochter is in Schaarbeek (Brussel) in een restaurant gevierd.

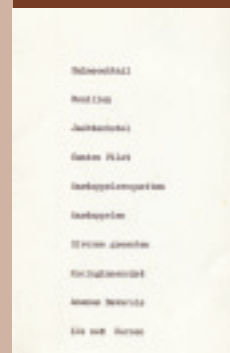
Ons huwelijk werd gevierd in kasteel St. Paul, met alles erop en eraan.



Hageland, jaren 1960



Hageland, 1959



Nederlands Limburg, jaren 1970



Mijn eigen bruiloft is bij de bruid thuis gevierd. Twee dagen feest: een dag voor familie en een dag voor de buurt. De locatie was een stal. Er kwam iemand koken.

Ik trouwde in 1945. Bruiloften werden toen thuis gevierd en het eten werd klaargemaakt door familie. Onze kinderen (1970-1976) hadden hun bruiloftsmaal in café en het eten werd klaargemaakt.

Mijn eigen bruiloft was in 1951. Alles was nog even schaars als tijdens en vóór de oorlog. Er kwam iemand koken en er was hulp in de bediening. We hadden echt feest, we hoefden niets zelf te doen.

Wij trouwden in 1953. Het feest was "gewoon thuis". Mijn peettante kwam koken. Al onze kinderen vierden hun bruiloft buitenshuis. Allemaal, behalve een zoon in een zaal.

Het verschil met de kinderen is dat het huwelijk buitenshuis was. De kinderen hoefden ook het eten niet zelf klaar te maken.

Het huwelijk (in '55) werd in een café gevierd, dat was bijzonder luxe in die tijd.

Bij ons huwelijk in 1957 gingen wij na de kerk naar het huis van de bruid waar het feest was. Er was een kok en wat hulpen die enkele dagen voorbereidden.

Het huwelijk is bij de ouders van mevrouw thuis gevierd. Twee dames (van een café) kwamen aan huis het feestmaal koken.

De kookster werd betaald in natura.

Bij de bruiloft begin jaren '60 werden twee kokkinnen ingehuurd. Die namen reusachtige pannen mee die op de potkachel moesten. Er werd drie dagen gekookt.

VLAAMS-BRABANT NOORD-BRABANT

Ons huwelijksfeest ging thuis door, net zoals voor al mijn zussen. Een tante kookte.

Toen één van onze dochters huwde, heeft de moeder van haar man gekookt. Er waren toen meer dan 100 genodigden, familie en kennissen.

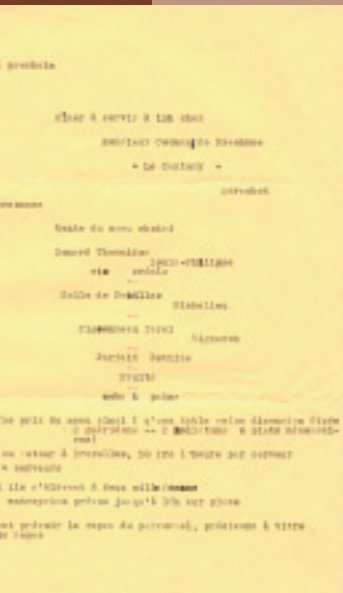
Wij konden rekenen op de hulp van onze burens vóór en tijdens het feest. Zij kookten en wasten af.

Op ons trouwfeest (jaren '50) was er redelijk veel volk. Mijn tante kookte nog steeds.

Het huwelijk werd bij ons thuis gevierd en er was veel werk besteed aan het eten. Het werd allemaal bereid door een kookster die alle mogelijke speciale bereidingen had gemaakt. Toen onze dochters trouwden, is het feest in een zaal doorgegaan.

Het huwelijksdiner werd verzorgd door een traiteur in een gehuurd landhuis in een groot park.

Het feest had plaats in een gehuurde zaal, omdat het aantal aanwezigen nu eenmaal hoger lag dan bij vorige feesten. Je kon dan het eten bestellen ter plaatse of daar zelf voor zorgen. Alleszins was er een kookster, voorzien van het nodige personeel om op te dienen.

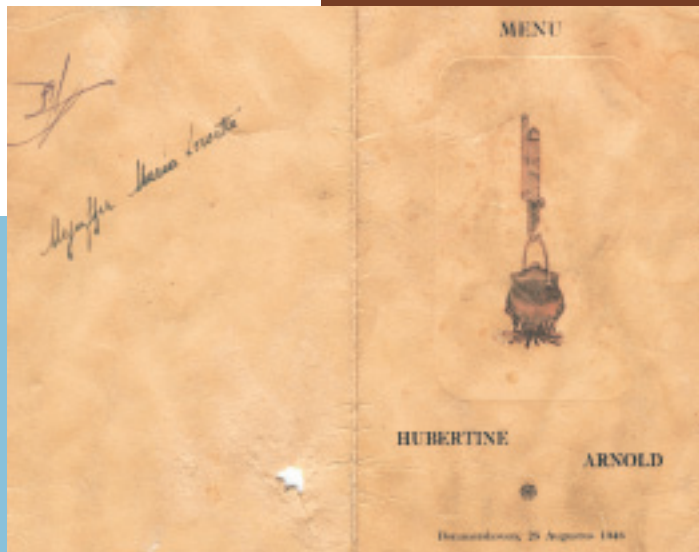


Naar een andere feestlocatie

Ommetje

Als de (eenvoudige) kerkelijke plechtigheid afgelopen is, gebeurt het tijdens de eerste helft van de 20^{ste} eeuw regelmatig dat het gezelschap zich richting herbergen van het dorp begeeft. Het huwelijksmaal is allicht dan nog niet klaar en de ongetwijfeld dorstige kelen zetten de viering dus al maar in. Een en ander doet al een beetje denken aan de latere "receptie" waar vrij informeel kan geklonken worden op het huwelijk, vooral dan door genodigden die ietwat verder afstaan van de gehuwden.

Het wordt alleszins een gedenkwaardige rondgang bij de lokale horeca en enkele getuigen geven nu grif toe dat het gezelschap al minstens "goedgeluimd" op de plaats van het feestmaal terugkeert. Een zeldzame keer wordt het gezelschap bovendien vergezeld door een muzikant-familielid.



Belgisch Limburg

VLAAMS-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Keuken gehuurd

In eerste instantie huurde men van de zaaleigenaar de keuken en zorgde men als voorheen zelf voor de producten en voor een kookster of kok/kokkin. Dit is sinds de jaren zestig langzamerhand verdwenen. De zaaleigenaar koopt de producten in en zorgt voor de bereiding.

NOORD-BRABANT

Voorbehouden

Een gepensioneerd restauranthouder uit Schijndel, die jarenlang op bruiloften kookte voordat hij een eigen restaurant kreeg, vertelt dat zowel thuis als buitenshuis in grote lijnen hetzelfde bruiloftsmaal op tafel komt. Buitenshuis eten is lange tijd slechts voorbehouden aan mensen die er geld voor hebben: middenstanders, rijke boeren en notabelen.

Maar er is veel veranderd. Trouwlocaties van nu kunnen niet luxe genoeg zijn; een mooi kasteel of een romantische hoeve. Het eigen huis als locatie komt in ieder geval vrijwel niet meer voor.

BELGISCH LIMBURG

Niet meer thuis

"Ik herinner mij de bruiloft van mijn zus in 1965. Iedereen hield in die tijd een feest in het eigen huis; er werd nog niet naar een zaal getrokken", herinnert zich een zeventigjarige. Allicht klopt deze getuigenis nog voor de dame in kwestie maar toch zitten wij in de zestiger jaren op een keerpunt wat de feestlocatie bij een huwelijk aangaat.

De gewoonte om thuis te vieren loopt dan al op haar laatste benen. Meer en meer hebben de organisatoren immers de weg al gevonden naar in eerste instantie de parochiezaal. Door deze optie behouden zij bovendien de absolute vrijheid om zelf voor eten en drank te zorgen of, anderzijds, (semi-)professionele hulp onder de arm te nemen. De keuze voor een zaal heeft, als wij zo een "kook" mogen geloven, ook te maken met de mogelijkheid tot dansen.

Allicht zal ook de overweging mee gaan spelen dat de verschillende "fasen" van een huwelijksfeest (receptie, feestmaal, avondfeest), zoals die mettertijd zullen ontstaan, op dezelfde locatie moeten kunnen plaatshebben. Idem dito voor het aantal genodigden dat voorheen soms noodgedwongen dient beperkt of gespreid over twee dagen, zoals in dit geval: "Bij sommige mensen mochten de neven en nichten de tweede dag komen vieren, omdat in huis niet genoeg plaats was om iedereen tegelijk te ontvangen."

Maar zo is in ieder geval onbewust de richting ingeslagen naar het feest in de puur professionele sfeer, iets wat in de meer welstellende kringen overigens al lang geen onbekende meer is. "Ons huwelijk vond plaats in kasteel met alles erop en eraan", herinnert zich een bijna zestigjarige.

De "gewone" man mag dan tegenwoordig nog niet echt naar een dergelijke vorstelijke omgeving trekken voor een huwelijksfeest, toch wordt ook op dat niveau de etiquette belangrijk: "Gewoonlijk was er zowel in de kerk als in de feestzaal een ceremoniemeester aanwezig. Die gaf onder meer de genodigden een seintje als zij aan tafel mochten plaatsnemen."

En de soepelheid waarmee locaties buitenshuis inspelen op de noden van de klandizie, kent schijnbaar ook steeds minder grenzen. Zo wordt al in 1966 een televisietoestel geplaatst in de zaal waar het eigen huwelijksfeest doorgaat van een "kook". Het is immers het wereldkampioenschap voetbal. De toon is gezet en velen zullen zich nog wel herinneren hoe twintig jaar later de "Mexican wave" tal van huwelijksfeesten "opgevrolijkt" heeft.

De gasten

Alleen ouders

Rond 1920 bestaat het bezoek ter gelegenheid van een huwelijk wel eens hooguit uit beide ouderparen.

Maar het kan ook ruimer, natuurlijk. Zo komen niet alleen naaste buren en familie op visite, maar ook vrienden en bezoekers van verre nemen voor deze bijzondere momenten de moeite om langs te komen.



Nederlands Limburg, 1961

NOORD-BRABANT VLAAMS-BRABANT

Vroege gasten

Het huwelijksfeest is voor de meeste geïnterviewden de meest uitgebreide viering wat het aantal gasten betreft. Vanzelfsprekend spelen de middelen van de organiserende ouders en de omstandigheden (bijv. de oorlog) een rol maar algemeen mag je stellen dat ouders, (gehuwde) broers en zussen, grootouders en tantes en ooms op het feest verwacht worden. Niet zelden is er traditioneel ook een plaatsje voor de lokale (inzegende) geestelijke en ook andere religieuze verdere familie is welkom. Kwestie van “goed te staan met Die van hierboven” allicht.

Het gebrek aan snelle vervoermiddelen tot na de Wederopbouw zorgt voor een bijkomende vroegtijdige inspanning voor de organisatoren van het huwelijk. Genodigden die (met de fiets!) van ver moeten komen, arriveren immers (ruim) vóór de huwelijksplechtigheid en dienen naar behoren te worden ontvangen. Zij proeven dus al van de feestsoep of voor hen worden speciaal koffie en pistolets gemaakt. Zij zullen dan ook het huwelijkspaar vergezellen naar het gemeentehuis (voor de eventuele burgerlijke trouw) en de kerk.



Meer en andere genodigden

Aan het diner zitten van oudsher de beide families in brede zin aan.

Het huwelijksfeest wordt de voorbije decennia almaar grootser opgezet, met meer genodigden en een ander genodigdenbestand. Voorheen is het huwelijk met name vooral een familieaangelegenheid. Ook door het almaar kleiner worden van gezinnen, nemen vrienden en kennissen een meer prominente plaats in als genodigden.

NEDERLANDS LIMBURG
BELGISCH LIMBURG

Op één generatie...

Mettertijd zal in elk geval het aantal genodigden over het algemeen flink toenemen. Aanvankelijk kent het huwelijksfeest de meeste invités van alle feesten. Zo kan je er bijna zeker van zijn dat minstens grootouders, peter en meter, tantes en nonkels aanwezig zijn, naast de gezinnen van het huwende paar. Eventueel komen daar (enkele) nichten en neven bij. De uitbreiding nadien wordt misschien nog het best omschreven door de vaststelling van deze bijna tachtigjarige getuige: "Op één generatie is de manier van een huwelijk vieren dus ingrijpend gewijzigd: van ons huwelijk met dertig personen thuis tot het huwelijk van onze zoon met tweehonderd personen in een zaal."

En ook de traiteur speelt in op de "soort" van gasten als hij in de zestiger en zeventiger jaren "op maat" probeert te koken. "Mijn cliënteel bestond uit drie klassen: gewone mensen, gegoede mensen en zeer rijke mensen. Als ik bij mensen kwam om een prijs af te spreken en een contract op te maken, wist ik meestal hoe ik mij moest opstellen. Bij gewone mensen moest je niets speciaals klaarmaken want dat aten ze toch niet." En zodoende wordt een speciaal menu bij gewone mensen niet geapprecieerd, "op de pastoor na". En zijn de gasten van een "klant met een belangrijke baan die 'gebroken Vlaams' sprak" in de wolken omwille van een "speciale Franse menu" juist "omdat zij die keuken gewoon waren"...

Het aantal genodigden én de spreiding ervan over de verschillende stadia, kent alleszins een almaar groter wordende variatie. Een illustratie hiervan vormt deze beschrijving van een huwelijksfeest ergens begin van het derde millennium: "Bij het huwelijk van mijn zus was er een feest buitenshuis. Na de trouwplechtigheid was er een etentje met de nonkels en tantes. Op de trappen van het stadhuis hebben wij eerst champagne gedronken. Na enkele dagen hielden wij een groot feest met een uitgebreid warm buffet."

Traditie en moderniteit

Vee en gewassen

Rond 1920: wanneer het kerkelijk huwelijk is voltrokken, wandelt het kersverse bruidspaar samen terug naar huis. Men drinkt snel een bak koffie, met waar mogelijk iets lekkers erbij, en spoedt zich snel weer aan het werk. Het vee en de gewassen wachten immers niet.

De dagplanning van de bruiloften nadien is echter rijker en ziet er als volgt uit:

eerst gaat men met de naaste familie en bekenden naar de kerk. Meestal dient daarna het ouderlijk huis van de bruid als feestlocatie voor de rest van de dag.

Naast de warme maaltijd, die de ene keer aan het begin en de andere keer aan het einde van de middag wordt genuttigd, staat ook vaak een koffietafel op het programma.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Warm en koud

Men gaat in het algemeen 's ochtends omstreeks 10u naar de kerk. Vóór Vaticanum II moet men dan nuchter zijn. Vervolgens gaat men naar huis, meestal bij het bruidje thuis. Zeker bruid en bruidegom en de andere nuchtere leden van het feestgezelschap hebben dan natuurlijk grote honger. Als daar later nog een "receptie" tussen geschoven wordt, geldt deze bemerking natuurlijk nog een stuk pregnanter. Daarom begint men volgens gebruik met een koffiemaaltijd. Daarna wordt vaak een stukje gewandeld om vervolgens aan het gebak te gaan.

En dan is er natuurlijk ook nog het warme feestmaal. 's Avonds voor men naar huis gaat, is er normaliter nog een traditionele koffietafel met daarbij een huzarensalade of 'kaw sjotel'.

Een beperkt aantal geïnterviewden stelt dat de tweede dag feest is voor vrienden en kennissen. Het beste is evenwel de eerste dag opgegaan. Die tweede dag zal overigens meer en meer moeten plaatsmaken voor de receptie op de huwelijksdag zelf. Waar echter het gebruik van een tweede dag in ere gehouden is, betekent dat een informeler feest dan de eerste, met vrienden en kennissen.

In de jaren zestig van de twintigste eeuw is de receptie evenwel gemeengoed geworden. Voorheen kennen alleen de hogere standen deze. Het traditionele diner verdwijnt echter niet.



Noord-Brabant, bruiloft vervoer
per boerenkar, 1932



"Zonder mis" gehuwd

Opmerkelijk is het aantal partners dat "zonder mis" gehuwd is. In het tegengestelde geval wordt door de goegemeente zelfs hardop gefluisterd: "Oei, ze trouwen met een mis." Ongetwijfeld heeft deze keuze te maken met financiële overwegingen, hoewel niet zelden beklemtoond wordt dat een uitgebreide viering "niet echt moest".

In de vooroorlogse periode duurt het huwelijksmaal gewoonlijk tot 16-17 uur. Vele gasten moeten dan naar huis. Vergeten wij immers niet dat de fiets dan het meest voorkomende vervoermiddel is, vandaar allicht enig proviand voor onderweg ("een pens"). Bovendien wachten de gasten thuis vaak nog allerhande karweien. Tijdens de oorlog zelf is deze verplichte stop allicht nog dwingender. Elders evenwel loopt het feest makkelijk uit tot 20-21 uur en zelfs tot (na) middernacht.

In de tachtiger en vooral in de negentiger jaren wijzigt de structuur van het eigenlijke feestmaal soms helemaal en krijgen alsmaar meer feestvierders een uitnodiging hiervoor. Met de intrede van het buffet, krijgen de gasten een bijzonder grote keuzevrijheid, nadat zij de(zelfde) soep hebben gegeten. Je kan als gast meermaals "aanschuiven" aan het buffet. Merkwaardig is ook dat er "themafeesten" ontstaan...

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

De dag na het feest...

Gaandeweg groeit er een opsplitsing over receptie-feestmaal-avondfeest maar die maakt al snel plaats voor weer eigen, vaak sterk individualistische, feestgebruiken. De professionele horeca is overeenstemmend soepel en "suggereert" overigens niet zelden een bepaalde structuur. Maar er is een grote weg afgelegd vanaf: "Ik ben in de namiddag getrouwd. Nadien was er een receptie in de parochiezaal. Daar waren veel vrienden en familie aanwezig. Een 100tal mensen waren op het avondfeest uitgenodigd, met een koud buffet." Een klassieke structuur die wel ietsje kan wijzigen: "Bij de feesten van de kinderen werd er eerst warm gegeten. In de avond was er een receptie voor vrienden, kennissen en burens. Nadien was er een koud buffet en werd er gedanst." Maar deze blijft alleszins de gangbare aanpak in de zestiger en zeventiger jaren.

Gelukkig sterft de traditie van "goed eten en drinken" niet af. Maar wat blijkt? Dan mag een kokkin stellen dat vandaag "een huwelijksmenu veel korter is dan vroeger, met minder gangen", toch blijft het hele feest vaak culinair indrukwekkend. Want na de receptie met "hapjes" volgt een "menu" met zes gangen en serveert het avondfeest rond middernacht nog soep en sandwiches. Met honger gaan ook anno nu de genodigden alleszins niet naar huis!

Men trouwde pas als men een boerderij had en sommige mensen moesten daar lang op wachten, dus waren ze soort van verloofd.

Boeren trouwden in het voorjaar in verband met de ruimte (hooi, stro, voer was op; de stal was leeg).

Uitnodigingen werden mondeling overgebracht of toevallig als je iemand tegenkwam.

Het gebruikelijke tijdpad bij ons was: trouwen in de kerk, 's morgens koffietafel, 's middags warm eten en 's avonds koffietafel. Mijn ouders trouwden nog met zijn tweetjes. Ze liepen samen naar de kerk, trouwen en liepen samen terug.

Vóór ons huwelijk was er geen vrijgezellenfeest en de verloving in 1955 gebeurde in stilte.

Bij de bruiloft van onze kinderen werd het diner beperkt tot een kleine groep en bestond het ongeveer uit het menu van onze eigen bruiloft. Na het diner was er een receptie en daarna een feest met koud/warm buffet. Bij ons was dat nog: kerk, koffietafel, borrel, receptie, diner, muziek.

Recepties werden altijd tussen 12.00 en 13.00 u gehouden omdat iedereen dan pauze had (fabrieken lagen stil).

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Het wettelijk huwelijk telde gewoon niet. "Wet telt niet voor het bed", was een duidelijk gezegde.

Je trouwde toen in de huwelijksmis die begon om 9 uur of 9.30 uur. Je moest daar nuchter naar toe dus was er na afloop een koffietafel.

Zo een koffietafel bestond voor het overgrote deel uit ingrediënten die de mensen zelf hadden.

Bij een koffietafel werd vaak zelfgemaakte koude braadworst geserveerd. Deze werd opgebakken en ingemaakt met kruiden en azijn. Mensen noemden die vaak "zure worst".

Na de koffietafel trok het gezelschap dikwijls naar de lokale cafés, waarna zij soms aangeschoten plaatsnamen aan tafel voor het diner omstreeks 16 uur. Daardoor gebeurde het ook wel eens dat er een vechtpartij losbrak. "Als de drank is in de man, is de wijsheid in de kan", wordt wel eens gezegd. De genuttig-de alcohol bracht inderdaad soms smeulende conflicten naar boven.

Nu wordt 's morgens voor de wet getrouwd, gevolgd door een broodmaaltijd voor de onmiddellijke familie. Omstreeks 14-15 uur volgt dan het kerkelijk huwelijk. Dan komt er een diner. Om 19-20 uur is er receptie. De gasten krijgen een specifieke uitnodiging voor het deel/de delen van het feest waarop zij uitgeno-



Nederlands Limburg, "goei soep", 1961



Belgisch Limburg, 1965



Hageland, 1959



Hageland, 1955

digd worden. Er wordt bovendien vaak een advertentie geplaatst met een uitnodiging in een regionaal blad, zodat zeker niemand vergeten wordt.

Soms zijn diner en receptie/avondfeest op een andere locatie. Zo is het diner in meer intieme kring in een restaurant en wordt de rest van het programma afgewerkt in een zaal.

Op ons trouwfeest waren er nogal veel genodigden. Ook nonkels en tantes, nichten en neven, allemaal persoonlijk uitgenodigd.

Na het wettelijk huwelijk op het gemeentehuis, trouwden wij in de kerk om 11 uur. Wij zijn echter gehuwd zonder mis, alleen met de getuigen erbij want een dienst was iets voor de rijken. Na de mis was er geen receptie, dat was toen nog niet de gewoonte bij mensen zoals wij.

De receptie bij het huwelijk, voor mensen die niet op het eigenlijke feest uitgenodigd waren, bestond eerst niet maar heeft dan snel veel succes gekregen.

Ons huwelijk in 1949 gaf aanleiding tot twee dagen feesten. 's Zaterdags gingen wij naar het gemeentehuis voor de wettelijke trouw, nadien naar de kerk voor de dienst om 11 uur en dan begon het feest. 's Zondags was het aan de jongere familieleden, zoals neven en nichten, en vrienden. Er was dan muziek en er werd gedanst. Ook was er 's middags en 's avonds eten voorzien.

Nu is een huwelijksfeest meestal veel groter. Bij het huwelijk van een kleinzoon waren niet minder dan 160 mensen op de receptie en nog meer op het avondfeest. Wat mij ook opvalt is dat de gehuwden nu vaak niet meer op de ereplaats zitten maar gewoon tussen de genodigden.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Na ons kerkelijk huwelijk in 1955 was er warm eten voor de mensen die in de kerk aanwezig waren. Om 15 u vertrokken we op huwelijksreis naar Lourdes, waar we tien dagen verbleven.

Na onze reis hielden we een uitgebreider feest voor de hele familie. Van muziek of dans op een huwelijksfeest was toen geen sprake. Toen onze zoon trouwde, heeft hij een zaal gehuurd. 's Avonds waren er 200 genodigden, onder meer vrienden van het voetballen. Dat is geen echt familiefeest meer. 's Middags was er warm eten voor beide families, en 's avonds waren er voor de grote groep een receptie en koud buffet.

We trouwden na de middag, wat toen uitzonderlijk was. Wij hadden een receptie bij mijn ouders met de familie en enkele vrienden. (Vrienden waren toen niet vaak op het avondfeest aanwezig - we mochten er een twintigtal uitnodigen.) Na de receptie hadden we een entje met de familie. Daarna was er opnieuw een receptie en vervolgens begon het avondfeest, waar vooral vrienden van de ouders aanwezig waren.

Mijn zoon had een tuinfeest met buffet, met veel verschillende pasta's. De jongste dochter serveerde ook een buffet.

Van kermismaal tot kokdictaat

Zo min mogelijk gekocht

Het is traditioneel een maaltijd bereid met regionale producten. Daarbij wordt met name gebruik gemaakt van ingrediënten die men zelf heeft. Soms vult de aanstaande schoonfamilie dit aan met producten die men zelf niet heeft. Men koopt in elk geval zo min mogelijk.

De variatie bestaat grotendeels uit het - veelal sociaal bepaald - aantal voorafjes en tussengangen. Men zweert nog steeds bij het traditionele feestmaal. Met dien verstande dat het aanbod van vlees en groenten dat vroeger seizoensgebonden is, meer en meer gaat variëren. Seizoensgebondenheid vormt immers nog nauwelijks een criterium.

De verbreding van de horizon, zoals we deze bij de huwelijksreis zien, heeft later ook zijn neerslag bij het diner. Niet langer wordt a priori gekozen voor het traditionele diner. Er verschijnen in toenemende mate ook niet-regionale ingrediënten en gerechten op tafel.

NEDERLANDS LIMBURG VLAAMS-BRABANT

Variatie dankzij kookster

De eigen opbrengst primeert bij het bepalen van het feestmenu. Vaak wordt speciaal voor de gelegenheid een varken geslacht. Groenten en fruit komen uit de eigen tuin en boomgaard. En ook voor het nagerecht zijn er de eigen ingrediënten: granen, fruit en zuivel.

Waar voordien vaak nog haast alles uit de eigen opbrengst komt, zorgt de kookster meer en meer voor welbepaalde (speciale) ingrediënten en gerechten. Vanaf hetzelfde tijdstip komt er ook meer variatie in het huwelijksmenu. En dat is niet zelden te danken aan de ingehuurde kookster die allicht meer vertrouwd is met "moderne" ingrediënten en die dan ook aanprijst. Voorheen gebeurt dat al met champignons, later volgen andere tot dan toe vrij "exotische" groenten, zoals paprika's en andere.

Nederlands Limburg, 1961



Kok(kin) krijgt laatste woord

"Het was een soort van kermismaaltijd." Zo omschrijft een geïnterviewde haar huwelijksmaaltijd in 1955. Het vormt meteen het type feestmenu dat zowat overal in Vlaanderen tot de geplogenheden behoort vóór de zestiger en vooral zeventiger jaren een markante verbreding te zien geven. De basis van vermelde ingrediënten vormen natuurlijk de producten van eigen teelt. Zoals dezelfde getuige al gedeeltelijk bevestigt: "Hanen werden van thuis (van de man) meegenomen. De dag tevoren kookte de kokkin er soep van." Ook nog in de tweede helft van vorige eeuw zal overigens nog (gedeeltelijk) de huisopbrengst een rol spelen, temidden van al het nieuwe culinaire geweld.

De globale impact van de externe kookhulp valt natuurlijk niet te onderschatten. In eerste instantie speelt die nog sterk in op de wensen van de opdrachtgevers en beperkt haar rol zich tot een eerder uitvoerende, zeker in de periode dat het feestmenu nog in grote mate bepaald wordt door de opbrengst van de eigen moestuin en stal. Meer en meer evenwel komen er suggesties en dat verklaart vaak de introductie van tot dan toe onbekende ingrediënten en bereidingen. Zodat het compromis dan al bestaat uit een aanbreng van de opdrachtgever naast de "zekere" toelevering door de professionele "kook" ("Het vlees kocht ik altijd zelf in: dan wist ik wat ik kreeg.")

Met de verdergaande professionalisering helt de balans evenwel meer en meer over naar de professional die dan bijna alleen bepaalt wat er op de feestdis zal verschijnen. Dat geldt zeker als je op restaurant gaat om feest te vieren en "mag kiezen" uit een aantal mogelijkheden. Maar ook als je een feestlocatie kiest die in principe niet verbonden is met de kok, wordt diens stem in het kapittel wel bijzonder groot.

BELGISCH LIMBURG
NOORD-BRABANT

Kalf!

Toch verschijnt vóór de Tweede Wereldoorlog opvallend genoeg vrijwel altijd hetzelfde menu op tafel. Op enkele details na dan, die aanduiden wat iemand extra kan besteden of wat de persoonlijke voorkeuren zijn.

Dat het principe 'wat de boer niet kent, dat vreet hij niet' opgaat, blijkt wel uit de bruiloft van een slager uit Schijndel halverwege de jaren vijftig. Hij koopt voor de bruiloftsmaaltijd een heel kalf op de markt. Na de slacht maakt hij een verdeling in wat hij zelf nodig denkt te hebben en wat er verkocht kan worden. Omdat niemand kalfsvlees kent, blijft hij met zowat het hele kalf zitten. Met als gevolg dat bij de slagersfamilie wekenlang kalfsvlees op het menu stond.

Vanaf de jaren zestig wordt het voor iedereen mogelijk om buitenshuis te gaan feesten, wat overigens in eerste instantie nog maar weinig aan het menu verandert. Langzaamaan worden de kooksters en standaardmenu's vervangen door cateraars en koude en warme buffetten. Met de opkomst van de multiculturele samenleving wordt het zelfs mogelijk om nog gevarieerder te eten, waar op bruiloften dan ook veelvuldig van wordt geprofiteerd.



Nederlands Limburg, jaren 1970



Belgisch Limburg, jaren 1990

Het was oorlog dus was het menu wel wat aangepast.

De trouwers werden betrokken bij de keuze en de besprekingen.

Toen hadden wij een kokkin, die deed dat veel. Onze ouders hadden het menu besproken.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

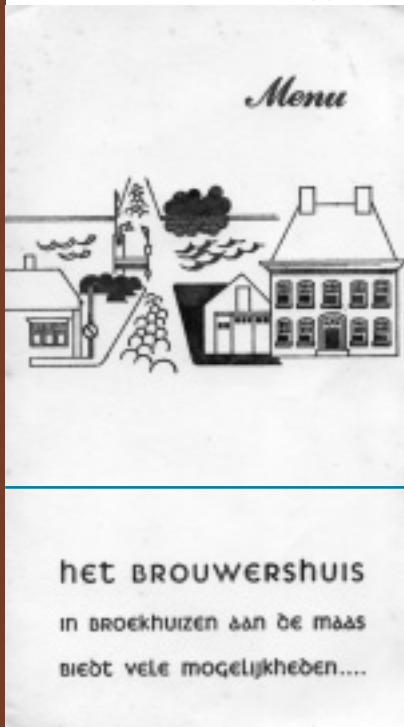
Na ons kerkelijk huwelijk in 1955 was er warm eten voor de mensen die in de kerk aanwezig waren. Het was een soort kermismaaltijd: hennensoep, daarna vidé, dan een schotel met vlees, groenten en kroketten, en tot slot dessert (kon ook zijn: zelfgemaakte pudding). De feesten nu zijn veel onpersoonlijker.

Het huwelijk was meer een "feest van onze ouders"; alleen het ontwerp van de trouwkaart kwam van onszelf. Dat was heel anders dan later het trouwfeest van mijn broer. Die heeft alles zelf bepaald.

De ouders van de verloofden werden aan huis uitgenodigd om de praktische zaken van het huwelijk te regelen. De ouders regelden immers alles.

Hageland, 1963





Bij het diner bepaalt vaak het verschil in prijs tussen een buffet en de bediening aan tafel, voor welke vorm uiteindelijk gekozen wordt. Daardoor komt het bijvoorbeeld dat de soep geserveerd wordt en een afhaalbuffet volgt.

NEDERLANDS LIMBURG NOORD-BRABANT

De bruiloft was bij de bruid thuis. Er werden kooksters ingehuurd en in overleg werd een menu gemaakt.

Het menu was soortgelijk aan een communiemaaltijd.

Een kok kwam daags van tevoren koken en in overleg werd bepaald wat er gekookt moest worden.

R. kookte thuis bij mensen op feesten. Pannen, bestek en servies nam hij mee of het werd gehuurd. Er was altijd hetzelfde menu.

Kooksters waren meestal vrouwen die bij notabelen hadden gediend en gewend waren aan een verfijnde keuken. Ze kwamen daags tevoren voorbereidingen treffen en namen hulp mee. De ingrediënten moesten zelf gehaald worden. Tegen de jaren zestig werd er meer uithuis gegeten en was het tijdperk van de kooksters ten einde.

Nu dijen de bruiloften sterk uit en wordt alles uitbesteed: mensen weten van ellende niet wat ze moeten doen.



De huwelijkse feestdis vóór...

Huwelijksbootje

Zoals elke maaltijd opent het klassieke menu met soep. Heel lang zijn de traditionals ook in deze omstandigheden van toepassing: tomatensoep en kippensoep, traditiegetrouw opgesmukt met balletjes (afkomstig van het voor de gelegenheid geslachte varken). Eens de "vidé" ("koninginnehapje" of meer Fransgekleurde benamingen) zijn opwachting gemaakt heeft in de Belgische gastronomie, kan die op geen enkele feesttafel meer ontbreken. De vulling evolueert nog wel, als champignons meer en meer vanaf de vijftiger jaren bekendheid verwerven. Bij een huwelijk evenwel hoort een meer toepasselijke vorm van hetzelfde principe: het huwelijksbootje.

Het meest consistente deel van het menu ondergaat decennialang praktisch geen wijzigingen en zal ook nu nog niet misstaan op een courante huwelijkse feestdis. Gebraad (meestal varken, ook wel het meer luxueuze rund en dan echt als buitenbeentje kalf en vervolgens de "Orloffvariant") krijgt telkens het gezelschap van groenten. Het gaat in eerste instantie om seizoensgroenten uit de eigen tuin, waarbij erwten en worteltjes de toon aangeven en boontjes en zelfs witloof ook al schitteren. Bloemkool vormt een meerwaarde, omdat deze groente niet zo makkelijk te telen valt. De zoetekauwen en zij die geen groenten lusten (bijv. kinderen) krijgen bij het gebrad ook wel een portie appelmoes. Zelfgemaakte (stevige) kroketten horen daar bij, een enkele keer vervangen door "wafeltjes" of zelfs gewone gekookte aardappelen. Nu en dan wordt het gebrad vervangen door ossentong in schildpadsaus of maderasaus.

Na een pauze terug aan de feestelijke dis, is het tijd voor de zoete afsluiting. Lange tijd een bijna voorspelbaar compartiment, met gerechten die alles te maken hebben met de aan huis gewonnen producten. Zo zijn er tal van verschillende vormen van crèmes, later aangevuld met ijsroom, als zowel bereidingswijze en koeling dat toelaten. Naast deze zuivelgerechten behoren ook allerlei vormen van eigen bak tot de geprefereerde nagerechten op de huwelijkstafel. Ter gelegenheid van een dergelijk belangrijk feest wordt natuurlijk iets speciaals gedaan: de "gâteau" (gebak met slagroom of "crème au beurre") mag niet ontbreken. Soms zorgen de lokale kooksters zelf voor een soort van "pièce montée", inclusief miniatuur huwelijkspaartje, in een ander geval wordt daarvoor een beroep gedaan op de specialist, de (lokale of stedse) bakker.

VLAAMS-BRABANT



Belgisch Limburg, 1920

Huzarensalade

Het standaardmenu bestaat globaal uit een hors d'oeuvre of huzarensalade vooraf. Soms maakt men dit voorgerecht in grote emmers klaar. Vervolgens komt de 'goei soep', ofwel runder- of kippenbouillon, op tafel. Meestal ook nog gevuld met balletjes. Een tussengerecht bestaat uit een pastetje met kalfsvlees of champignons. Wanneer men het zich kan veroorloven, is er een tongfilet met aardappelpuree en witte wijnsaus of een haantje met compôte en witlof. Het hoofdgerecht bestaat uit gekookte aardappelen, rundvlees of runderhaas en verschillende kleuren groente. Erwtjes, worteltjes en bloemkool zijn populair, maar ook rode kool met appeltjes komt soms op tafel. Als toetje zijn chipolata- en bitterkoekjespudding favoriet van velen.

Kalfsvlees, tutti frutti, witlof en appelmoes worden soms als extra toegevoegd. Kalfsvlees betekent luxe en vrijwel niemand eet het ooit.

BELGISCH LIMBURG

Koffietafel en diner

Eerst is er een koffiemaaltijd, de bekende Limburgse koffietafel bestaande uit veelal zelfgebakken witbrood, krenten- of rozijnenbrood, suikerbrood, 'kluntjesmik' en soms zachte witte broodjes. Het brood wordt belegd met gekookte of rauwe ham en droge worst (cervelade) en kaas. Meestal is er geen zoet broodbeleg. Een bruidstaart is zeker geen gemeengoed. Het meestal zelfgebakken gebak bestaat meestal uit diverse vlaaien en taarten.

Het diner ziet er grosso modo als volgt uit: zondagse rundvleessoep met mergballetjes, gekookte aardappelen met meerdere soorten groenten, waar mogelijk meerdere soorten vlees, en een nagerecht. Het nagerecht was normaliter een vanille- of chocoladepudding, rijstebrij -veelal met zwarte pruimen- of in een enkel geval een mousse.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Aanzienlijke appetijt

De verklaring voor de aanzienlijke appetijt van de gasten van toen ligt voor de hand: "De mensen konden toen veel meer eten dan vandaag omdat ze op het land hard moesten werken. Bovendien vonden ze zulke gerechten heerlijk omdat ze die anders nooit aten en dus staken zij een tandje bij."

Wie evenwel denkt dat het klassieke menu model staat voor alle huwelijksfeestmalen van meer dan vijftig jaar geleden, vergist zich schromelijk. Want enkele menukaarten uit de dertiger jaren (!) vermelden - naast de eerder traditionele gangen - evenzeer tarbot en zalm, zwezeriken, ananas, champignons, sorbet en meer van dat heerlijks dat je niet meteen zou verwachten in die dagen. De specifieke sociale achtergrond verklaart dit opvallend brede aanbod enigszins.

Ons huwelijk had plaats tijdens de oorlog. Wij begonnen met bonensoep maar dan was er rosbief met groenten en kroketten of gebakken patatjes (aardappelbolletjes). Als nagerecht kwam er crème van koemelk met petit-beurres op tafel.

Er was een kookster die een koud voorgerecht, soep, rosbief met groenten en kroketten, haan in champignon-saus en een dessert klaarmaakte. Dat alles met witte en rode wijn of bier die dat wenste. 's Avonds was er een vat bier voor de vrienden.

Het menu voorzag een voorgerecht, soep, zelfgemaakte kroketten met gebraad en groenten. Afsluitend was er gâteau. Bij het eten werd rode en witte wijn gedronken. Voor de liefhebbers was er nadien nog iets "sterkers", bijvoorbeeld jenever.

Op het door mijn tante bereide menu stonden een koude schotel vooraf, tomatensoep met balletjes, kroketten met reepjes varkensvlees die heel speciaal bereid waren en boontjes, erwtjes en worteltjes. Vervolgens room en fruit en, natuurlijk, gâteau. Daarbij werd water, limonade of bier gedronken. Wijn hebben wij pas later leren drinken. Tot 16-17 uur werd er gegeten. Naderhand echter kwamen nog rozijnenbrood, suikerbrood, pistolets met hesp en taart op tafel, tezamen met koffie en/of een druppel (cognac, elixir...).

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Deze menukaart uit 1936 is nog van een trouwfeest van iemand uit de familie:

- Russisch voorgerecht (waarschijnlijk was dat een Russisch ei);
- koninklijke feestsoep;
- huwelijksgondeltjes (met fijn kippenvlees en melksaus);
- tarbot met Hollandse saus;
- ossenhaas met groentekrans;
- slagroom met ananas
- PAUZE;
- zwezeriken met kampernoelie;
- kalfsgebraad met erwtjes;
- kiekens met salade;
- ijsroom;
- pronkgebak;
- fruit;
- nagerecht;
- mokka.

Menu van ons huwelijk in 1936, bereid door een kokkin:

- Russisch voorgerecht;
- koninklijke feestsoep;
- huwelijksbootjes;
- zalm met Hollandse saus;
- ossenhaas met groentekrans;
- sorbet met champagnewijn;
- zwezeriken met kampernoelies (vlees van de koe);
- solvliegers victoria (soort haantjes?);
- kalfsgebraad met salade;
- ijsroom;
- pronkgebak;
- fruit - mokka - dessert.



Belgisch Limburg



Nederlands Limburg



Hageland, 1937

Het huwelijksdiner begon met een koude schotel vooraf, die wel "hors d'oeuvre" heette. Dan volgde een feestelijke soep. Als vlees was er kalfsvlees, een grote uitzondering want anders aten de mensen nooit kalfsvlees. Bij dat alles werden gekookte aardappelen geserveerd, geen gebakken of kroketten. Het nagerecht bestond meestal uit rijstap met zwarte pruimen of ander fruit. Vaak werd dat in een bepaalde vorm opgediend en niet zelden werd er ook grenadine op gedaan. Slagroom op het nagerecht bestond niet. Er werd versierd met geklopt eiwit. Enkel de bakker gebruikte slagroom voor op de taart.

Met het oog op een huwelijksfeest werd speciaal een kalf vetgemest. Kalfsvlees werd daarbuiten zo goed als nooit gegeten. De groenten kwamen uit de tuin, blik bestond toen ook nog niet. Het fruit uit de eigen boomgaard, vers of zelf ingemaakt.

NEDERLANDS LIMBURG NOORD-BRABANT

Op de bruiloft van mijn ouders was de feestelijke maaltijd rijstepap en bruine suiker.

Na de mis was er een koffietafel en 's middags rond 17.00 uur was er een diner. Het diner bestond uit soep vooraf en daarna vlees, aardappelen en groente.

Op zo'n feest werd enorm veel gegeten. Het begon 's ochtends met een ontbijt met hapjes warm vlees (bijv. blinde vinken, gerookte ham rond een ei met varkensvlees er om heen (koeienoog), lever, kalfslapjes) en brood (krentenbrood en normaal brood). Rond het middaguur kwam er koffie/thee met gebak op tafel. Rond drie uur ving het diner aan. Begon met hors d'oeuvres (gevulde tomaatjes met ham en ei of met garnalen bv.) gevolgd door soep (ossestaartsoep, bouillonsoep). Tussengerecht van bijv. rundertong of asperges in de aspergetijd, zwezerik, gerookte tong.

Reerug, schildpaddensoep, kreeft, confetti ijs, koude kabeljauwstaart, nierbroodjes, mimosasoep, eierkaas, kalfstong. Dit zijn gerechten die veel bij gegoede burgers werden bereid maar menig boer wenste dit toch ook op z'n feestje.

Met ons huwelijk werd geen feest gegeven. Dat was een gevolg van de oorlog.

Ik trouwde in 1945. Voor de bruiloft was er goeie soep, voldoende vlees (varken of rund), meerdere groenten en aardappelen. Er waren ook zelfgebakken cake en borreltjes.

Wij zijn in 1946 getrouwd. Het feest werd bij mijn ouders gegeven. Vlak na de oorlog was alles duur, een fles jonge jenever kostte 96 gulden.

Een luxe maaltijd met alles erop en eraan. Een goed stuk vlees (bijv. karbonade) met uitgebreide groenten. Goei soep vooraf en bavaois na (dat kreeg je anders nooit). 's Avonds was er ook nog een koffietafel.

... en na de Wederopbouw

VLAAMS-BRABANT

De “Fabiolaschotel”

Mettertijd evolueert de soep naar een ietwat zwaarder variant: de “velouté” oftewel roomsoep, waarin in concreto tomaten of asperges en later ook kervel de hoofdrol spelen. Ook in het soepcompartiment slaat vanaf de laatste decennia van de eeuw de internationalisering toe, zodat “Crème Madrilène” en het (al oude recept van) “Oxtail Mimosa” geen wenkbrauwen meer doet fronsen.

Vooraf vanaf de zestiger jaren worden de platgetreden paden van het warme voorgerecht verlaten voor koude collega's. De naam “frisse inzet” meldt zich derhalve. Een van de ontdekkingen in dit kader vormt ongetwijfeld de “krabcocktail”, later bijgebeend door de kreeftvariant. Soms, zeker bij de buffetten van de negentiger jaren, gaan koud en warm hand in hand en kunnen de genodigden zelf kiezen (of beide uitproberen). Helemaal nieuw is het koude voorgerecht blijkbaar toch niet, want een enkele getuige gewaagt van een “koude pla” als intro op zijn huwelijk. Wel kan het latere succes allicht niet los gezien worden van de zorg om een evenwichtig dieet, waarbij “zwaardere” gerechten afwisselen met “lichtere”.

Eenmaal de schaarste van de Tweede Wereldoorlog en de heropbouw voorbij, komt er een tweede “hoofdschotel” bij. Heel vaak gaat het om een pluimveevariant, te beginnen bij kip natuurlijk die zich vanaf de vijftiger jaren in een toegenomen populariteit mag “verheugen”. “Kip met appelmoes” misstaat lange tijd niet op de huwelijkskaart, evenmin als “Braadkip Mimosa”. Nadien krijgt het dier het gezelschap van salade, champignons (eventueel in roomsaus) en ander fruit (zelfs met druifjes). Als kip echter te banaal geworden is, maken “finere” gevogeltesoorten, zoals parelhoen, hun intrede. Regionale varianten (bijv. “Bierbeekse lopers”) dragen bij tot de verfijnde couleur locale. Ook tussengerechtes als pannenkoekjes met paprika- of champignonsvulling melden zich.

Vlees blijft lang de exclusieve component van de hoofdschotel en vis verschijnt pas echt in de zeventiger jaren. Dan komt er ook een einde aan de exclusiviteit van de aardappelen. Zo maakt een respondent gewag van een schotel “rijstkrans met zeevruchten”, een andere van “tongfilets”. Er is dan echter wel een vleesoptie voor genodigden die geen vis lusten en dat zijn er nog heel wat. Het ziet er in elk geval naar uit dat vis in eerste instantie makkelijker geaccepteerd wordt als substantiële ingrediënt van het voorgerecht dan van het hoofdgerecht.

Vooraf de vijftiger jaren zien een spectaculaire toename van het aantal koel- en vrieskasten, niet in het minst onder impuls van de landelijke vrouwenverenigingen die ook cursussen voor het bereiden van (heel) koude nagerechten organiseren.

Om “de gaatjes te vullen” bestaat van oudsher ook een nagerecht van fruit met room, een blijver die nog aan populariteit zal winnen, eenmaal de eigen bak slabakt en er een tendens groeit naar meer maar lichtere gangen.



Belgisch Limburg

Regionaal ontstaan er zelfs echte “hits” die soms een combinatie zijn van traditie en nieuwe, niet noodzakelijk culinair gebonden, elementen. Fruit in wijnsaus is zo een voorbeeld. En dan is er in de zestiger en zeventiger jaren de “Fabiolaschotel”, natuurlijk genoemd naar de toenmalige Belgische vorstin en die mateloos populair is op bruilofts-malen in een deel van het Hageland. Wat de ingrediënten betreft, grijpt deze schotel terug naar een heel klassieke combinatie van rijst, zuivel en fruit.

BELGISCH LIMBURG

Lichter?

Of inderdaad mettertijd “lichter” gegeten wordt, zoals enkele getuigen opmerken, is nog de vraag. Wat je wel mag stellen is dat de “schotels” kleiner zijn maar het aanbod tegelijk breder. En, zoals reeds gezegd, zijn er ruime eetmogelijkheden in elk stadium van het feest. De buffetidee (van ieder-een kiest volgens eigen voorkeur) heeft zich globaal wel doorgezet. Wat een tiener van nu niet belet een hedendaags feest te kwalificeren als “wij kregen veel en veel teveel te eten”...

In deze Limburgse regio wordt van oudsher bij feesten rijk getafeld. En deze tendens zet zich na het midden van de eeuw nog nadrukkelijker door. Ook hier verwerven vis en andere zeeproducten (zalm, tarbot, tong, heilbot, garnalen, kreeft...) alsmaar meer rechten in alle gangen van het feestmenu. Het vleescompartiment kent een minstens even sterke verbreding. Het varkensgebraad van toen verdwijnt ten voordele van rosbief, entrecote, kalf, lam, wildgebraad. Haan is vaak een blijver, evenals kip, maar ziet naast zich parelhoen, kwartel, eend, fazant en struisvogel opduiken. Ook is er een veelzijdiger aanbod van groenten in alsmaar andere bereidingen. En het lokale fruit wordt nog wel in telkens nieuwe vormen aangeboden maar moet het vaak een beetje afleggen tegen soorten die de voorbije decennia gemeengoed geworden zijn (perziken, abrikozen, sinaas-appelen, druiven, noten...). En, als afronding, toch wel even benadrukken dat ook op de huwelijksfeestdis pastagerechten toe-gang gekregen hebben.

Een accurate beschrijving van het deel “nagerechten” is haast onmogelijk. Fruit, zuivel (alsmaar vaker kaas!), gebak blijven de basis vormen. Opvallend is wel dat in het ruime assortiment traditionals zoals ijscrème (in toepasselijke vorm, inclusief bruidspaar of duifjes) en zelfs pudding stevast een plaats blijven opeisen.

Toen ik mee ging koken op andere feesten heb ik wel een evolutie gezien in wat er klaar werd gemaakt. Tomaten(room)soep met balletjes bleef wel een vaste gang. Meer en meer kwam er echter een klein koud buffetje vooraf, de zogenaamde "frisse inzet" op de menukaart. Orloffgebraad verving al eens het traditionele varkensgebraad of de rosbief. Fruit met wijnsaus was ook heel populair. Afgesloten werd dan weer met al of niet zelfgebakken "gâteau"...

Het huwelijksfeest serveerde

- tomaat-garnaal, soms met gehakt ei, met mayonaise, peterselie en in de lengte gesneden gekookte eitjes als garnituur, samen met een blaadje sla, een beetje zoals een bloem gepresenteerd;
- vervolgens was er soep (dikwijls tomatenroomsoep)
- volgde een vidé, of beter gezegd een "huwelijksbootje"
- dan volgde kip met champignons en/of fruit (met zelfgemaakte kroketten) (Eigenlijk was er in al deze menu's weinig verschil tussen arme en rijke mensen. De meeste ingrediënten hadden de mensen "aan hun eigen".)
- Op een bepaald ogenblik kwam er een nagerecht in de mode dat een tijdlang zowat overal bij elk huwelijk niet meer kon ontbreken: de "Fabiolaschotel".

Traditioneel bestond het dessert bij een huwelijksfeest uit gâteau en taarten (kriek met slagroom, zwarte pruimen, abrikozen) met koffie. De huwelijks-gâteau bestond natuurlijk uit meerdere "verdiepingen", met bovenop een huwelijkskoppeltje.

- En na het feest was het tijd voor het avondfeest. Dan kwam er kipkap met mosterd op tafel. Het was een dansfeest, dus was er zelfbediening. Dan werd vooral bier gedronken.

VLAAMS-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Een huwelijksmenu uit 1963:

Kreeftencocktail

Crème Madrilène (soep)

Venetiaanse gondels (vides)

Normandische tongfilets

Rosbief met groentenkrans

PAUZE

Varkensgebraad Toussaint

Braadkip Mimosa

IJsjuweel

Drankgebak, mokka

Het huwelijksfeest van mijn dochter op 30 september 1989. Het menu:

bisque d'homard

gevulde zeetongfilet met garnalen

sorbet

lamszadel en zijn twee garnituren

coullis van basilicum

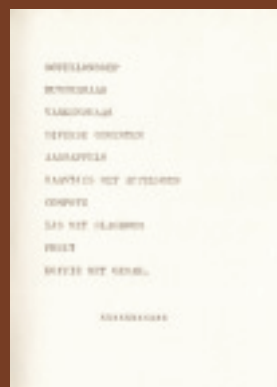
gratin dauphinois

gevulde meloen

mokka

petit fours.

Dit is duidelijk een minder uitgebreid menu dan vroeger gebruikelijk was.



Nederlands Limburg, jaren 1960

Ijs bestond lange tijd niet als nagerecht. Pas vanaf de jaren '60 begon dat op de feesttafels te verschijnen.

Er werd gegeten tot 19-20 uur. Dan volgde een dansfeest tot omstreeks middernacht. Het orkest speelde tegen het einde een lange dans (bijv. de vermenigvuldigingsdans), zodat de tafels klaargezet konden worden voor het afsluitende buffet, mét vlaai. Let wel: taart werd niet als dessert gegeven bij het diner!

Op een huwelijksreceptie worden nog steeds koffie, thee en vlaai geserveerd. Pas nadien wordt alcohol geschonken.

Bepaalde traditionele bereidingen gaan al heel lang mee. Zo wordt nog altijd "Koninginnerijst" opgediend als dessert.

's Avonds is er warm en koud buffet. Een huwelijksfeest duurt steeds langer en er komen alsmäär meer gasten, vergeleken bij vroeger.



Belgisch Limburg

NEDERLANDS LIMBURG NOORD-BRABANT

Onze bruiloft was in de lente van 1956. Als voorgerecht was er cocktail van kip. Daarna heel goede rundsoep. Het hoofdgerecht was met vlees (varkensvlees, rundvlees), aardappels en groenten (meerdere soorten met bloemkool). Daarbij werd bier gedronken. Soms was er als tussengerecht worst of gehaktbal met appelmoes. Vlees met een handvat, kotelet, werd wel eens gegeten. Als bijgerecht was er ook compote. De puddingen waren ook feestelijk : bruine, gele, frambozen en ook reeds slagroom.

Onze bruiloft was begin jaren '60. De gerechten waren luxer dan normaal : bouillonsoep met rundvlees of kip. Diverse puddingen.

Onze eigen bruiloft (1962) was wel buitenshuis. Het menu was een rundsoep, rundvlees, groente, aardappelen en een pudding.

Het menu: koude schotel (hors d'oeuvre), goede rundsoep, aardappels, twee soorten groente, rund- en varkensvlees en twee soorten pudding toe.

Huzarensalade, runderbouillon met balletjes, pastetje met kalfsvlees en champignons, voor de rijke mensen een tussengerechtje: tongfilet met witte wijnsaus en een beetje puree, hoofdgerecht: runderhaas, gekookte aardappelen, doperwten, wortelen en eventueel bloemkool, sperziebonen. Voor nagerecht waren er meerdere puddingen (bitterkoekjes, chipolata). Deze werden in visvormige schalen geserveerd. Luxe was witlof maar dat werd pas vanaf 1950 gegeten.



Hageland, 2002

Een natje bij het droogje

VLAAMS-BRABANT

Mannenlust en vrouwentroost

En dan is er het drankenassortiment natuurlijk. Vóór de Tweede Wereldoorlog een vrij karige bedoening, met vooral bier en (put)water, eventueel frisdrank. Menige geïnterviewde benadrukt in dat verband dat het water van de familiale put héél lekker is!

Wijn siert eerder uitzonderlijk een feesttafel en het zal tot na de Wederopbouw (1945-1955) duren vooral- eer witte en rode varianten (naargelang van de gang die ze vergezellen) hun intrede doen. Dan is er evenwel ook sprake van een heel snelle doorbraak, omwille van verschillende redenen. Er is natuurlijk de invloed van de kooksters die zowel grootse als meer bescheiden feesten verzorgen. Wijn is in vele grote gezinnen ook niet echt onbekend, al is het maar omdat één of meer meisjes zijn gaan “dienen” in gezinnen waar regelmatig wijn gedronken wordt. En dan is er natuurlijk het gestegen welvaartspeil waardoor deze drank in het bereik komt van meer mensen, die niet zelden op vakantie in het zuiden wijn gedronken hebben.

Daarenboven zijn er in het Hageland streken waar er historisch altijd (wat) wijnbouw geweest is, wat zich tevens uit in de lokale gastronomie.

Dit wat de begeleidende dranken aangaat. Daarnaast zijn er natuurlijk ook de “afsluiters”, een stevige borrel voor de mannen en een zoete likeur voor de vrouwen. Met allicht “mokka”, de ietwat sterkere kop koffie vergeleken bij de dagelijkse bereiding. “Mannenlust en vrouwentroost”, dus...

Een huwelijksfeest is overigens bij uitstek een gebeuren waar de alcohol rijkelijk vloeit. Ook het avondfeest heeft een bepaalde reputatie op dat vlak. Honger hoeven de feestgangers alleszins niet te lijden want belegde broodjes, speciale bereidingen (kipkap met mosterd) begeleiden het bier dat wel heel rijkelijk vloeit. Vooral het jonge volkje zorgt (familie maar ook vrienden) dan voor een waardige afsluiter.

Hoeft het te verwonderen dat sommige bruiden van toen nu nog heel kernachtig stellen dat zij “kapot” zijn eenmaal de huwelijksfestiviteiten een einde hebben genomen? “Ze hebben hun best gedaan”, verzucht een andere...



Noord-Brabant, 1961

Met koffiebonen op huwelijksreis

In de begeleiding van dat alles valt natuurlijk de algemene doorbraak van wijn te noteren, naast de "oude" dranken, zoals bier en (ook) limonade. De exotische aperitief (en cocktail) heeft voor niemand geheimen meer en champagne wordt een must voor wie "een beetje feest wil vieren". Anderen moeten zich behelpen met (inlandse) schuimwijn. Likeuren behouden (vanzelfsprekend in een groter assortiment) hun plaats in het feestgedruis. En, ere wie ere toekomt, vergeten wij evenmin dat de regionale en "degustatiebieren" de laatste decennia een terecht eerherstel hebben gekregen en volwaardige feestdranken geworden zijn.

Maar ook na een geslaagd huwelijksfeest blijft de geliefkoosde dagelijkse drank heel belangrijk. Een tachtigjarige herinnert zich dan ook dat zij koffiebonen meekrijgt als zij met de geliefde het huwelijksfeest verlaat. Begrijpelijk want "de oorlog was nog maar net voorbij en zo konden wij toch op onze reis een koffietje drinken"...

BELGISCH LIMBURG NOORD-BRABANT

Geborreld

Tussen koffietafel en diner in en gedurende de avond wordt er traditiegetrouw geborreld.

NEDERLANDS LIMBURG

Alcoholcontroles

Bij de Limburgse koffietafel worden koffie en thee gedronken, soms ook melk. Bij het nagerecht drinkt men dan koffie, thee, een borreltje, wijn of bier.

Lang niet altijd wordt er bij het klassieke diner gedronken. Is dit wel het geval dan is dit vooral bier of wijn. De laatste jaren is er overigens wel een impact van de strenger wordende alcoholcontroles. Maar het blijft absoluut een feest.



Feest!

Levende muziek

Daarbij wordt het beste serviesgoed en het beste bestek gebruikt. Vervolgens is er feest, soms met levende muziek.

NEDERLANDS LIMBURG
NOORD-BRABANT

"Romantische tijd"

Wanneer er vóór de Tweede Wereldoorlog bij een van de maaltijden menukaarten op tafel aanwezig zijn, dan staat het persoonlijke tintje hieraan centraal. Zo worden de meeste menukaarten zelf geschreven of ontworpen. Het ontbreken van menukaarten betekent overigens niets. Men weet immers toch wel wat er op het menu staat en anders ziet men het vanzelf wel op het bord.

En er is ruimte om te dansen. Muzikale omlijsting wordt meestal verzorgd door een duo met slagwerk en trekharmonica. Wanneer men het zich kan veroorloven, wordt een pianist of violist ingehuurd en soms is zelfs een heel orkest aanwezig.

Sketches, liedjes en levenslopen staan net als tegenwoordig op veel bruiloften vanaf de oorlog steevast op het programma. In de beleving van vele ouderen wordt in 'die romantische tijd' een bruiloft volledig aan elkaar gezongen. "Men zong massaal en feestte door tot 's morgens vroeg."



Vrolijke bedoening

“Vroeger bestond een feest vooral uit veel en lekker eten. Dat is heel anders vandaag, nu het eetgebeuren korter wordt en het accent naar het amusement verschuift.” Dat is alvast de perceptie van een tachtigjarige als hij het huwelijksfeest van meer dan vijftig jaar geleden vergelijkt met de aanpak nu. Er valt wel iets te zeggen voor haar analyse, zij het wel dat wij best wat algemener stellen dat de nadruk wat meer verschoven is van het eten naar andere aspecten van het feest.

Het huwelijksfeest is bij uitstek een vrolijke bedoening, die meestal een stuk minder sereen is dan bijvoorbeeld een communiefeest. Allerhande traditionele randactiviteiten blijven zorgen voor de sfeer. In de zestiger jaren komt iemand van de burelen thuis een brief aan de gehuwden voorlezen na de kerkdienst. Op het feest zelf worden dan (“passende”) brieven en (vroeger) telegrammen voorgelezen die niet zelden “in normale omstandigheden” als een ernstige aantasting van de privacy en/of de goede zeden zouden beschouwd worden. Hier en daar krijgen de aanwezigen een staaltje van het “acteertalent” van sommige feestvierders. Maar ook een gelegenheidsspeech (door de vaders) behoort tot de mogelijkheden.

Muziek is niet altijd prominent aanwezig. Wel zorgt de toch al aanwezige dj soms voor wat muzikale achtergrond, in afwachting van het avondfeest waarop uitgebreid zal gedanst worden. Als een lid van de lokale muziekvereniging in het huwelijksbootje stapt, brengen de collegae tussen de gerechten door wel een “serenade”, voor tal van eters een welkome pauze. En een enkele keer wordt door de familie een aangepaste versie van een bekend lied ten gehore gebracht.

BELGISCH LIMBURG VLAAMS-BRABANT

“Selder met vrachten”

Bruid en bruidegom zitten traditiegetrouw op de ereplaats, zoveel mogelijk zichtbaar voor alle feestvierders. De fiere ouders vervolledigen de “eretafel”. Bij de tafelindeling voor de rest van het gezelschap is vooral geopteerd voor een vrolijk verloop van het feestgelag. De afwisseling man-vrouw moet de vrolijkheid garanderen maar eventuele spanningen tussen bepaalde gasten zijn niet uit het oog verloren. Zij zitten uit elkaars directe omgeving om geen “stoorzenders” te activeren.

Een kaart, in gedrukte vorm, is pas voor de zestiger jaren, dan nog vaak zelf in te vullen en dus zeker niet vooraf gedrukt.

Zo goed als alle gesprekspartners komen nog graag terug op de “randanimatie” die de meeste huwelijksfeesten opfleurt. Muziek is er niet altijd bij, tenzij de gasten na enige tijd zelf een lied aanheffen. Maar er zijn natuurlijk meestal wel de diverse “speeches” die meestal heel welgevoeglijk beginnen, op het ogenblik dat de gasten nog heel nuchter zijn, maar gaandeweg aan dubbele bodems winnen. Ook de toepasselijke “telegrams” van vrienden en kennissen die zelf niet aanwezig zijn, dragen over het algemeen bij tot het verhogen van de sfeer. Gezien de “voorhuwelijkske kuise staat” zijn de toespelingen op wat er nu gaat veranderen legio, in de trant van “eet selder met vrachten, zware nachten staan u te wachten”...

Souvenirs

Lampen

Na de kerkelijke huwelijksvoltrekking worden waar mogelijk bruidsfoto's gemaakt.

De cadeaus zijn lange tijd meestal een aanvulling op de uitzet. Zo stelt een respondente dat men na de bruiloft thuis komt en geen licht heeft, want de lampen heeft men die dag gekregen en moeten nog opgehangen en aangesloten worden. Echt luxe cadeaus anders dan aankleding van het huis zijn een uitzondering, zelfs bij de gegoede burgerij.

Mettertijd echter worden cadeaus duurdere en niet langer direct bruikbare zaken, in tegenstelling tot de aloude aanvulling op de uitzet.

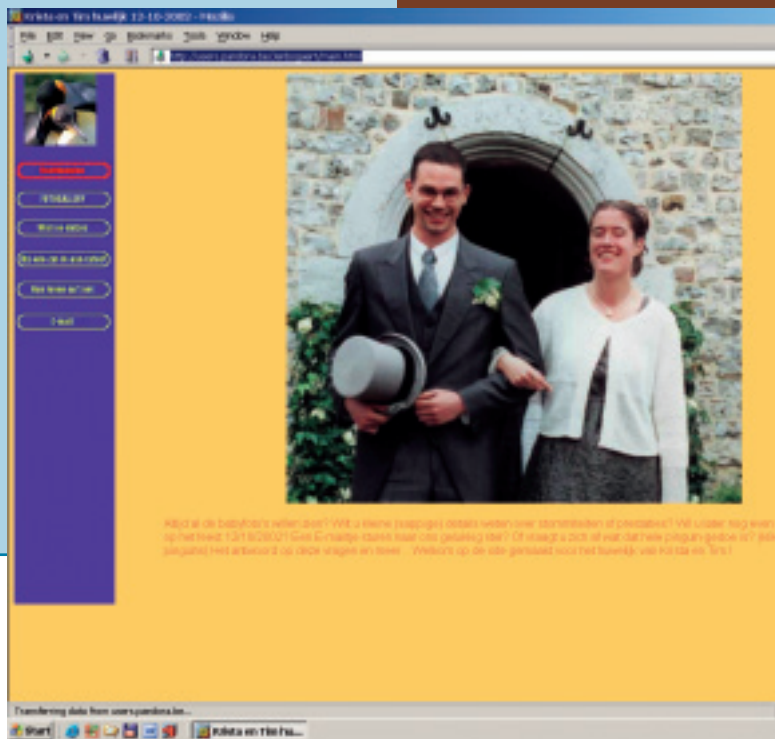
NEDERLANDS LIMBURG NOORD-BRABANT

Zelfde foto's

Na de kerkdienst wordt er langsgeslagen bij een fotograaf om trouwfoto's te laten maken. Omdat iedereen bij dezelfde dorpsfotograaf de foto's laat maken, ziet elke trouwfoto er tijdens de eerste helft van de eeuw nog hetzelfde uit. Iedereen zit op dezelfde stoel of staat ernaast.

De foto's van nu tonen niet meer het standaardplaatje, maar worden op de raarste locaties genomen. Wat te denken van een bulldozer, bouwplaats of recreatieplas.

Cadeaus van toen staan traditioneel in het teken van de uitzet. Bestek, servies, pannen: het is erg belangrijk dat de jonge huisvrouw voldoende spullen heeft om het huishouden te kunnen regelen.. Dat niet iedereen goed op elkaar is ingespeeld, blijkt uit het verhaal van een boerin uit Gemert die wel acht tafellakens krijgt.



Belgisch Limburg, jaren 2000

Van lelijk naar mooi

En dan zijn er natuurlijk de cadeaus die nog lang een mooie souvenir blijven van wat voor de meesten het grootste feest in hun leven is geweest. Zij worden traditiegetrouw trots uitgesteld tijdens het feestmaal, naast de afgegeven bloemen en planten, meteen een heel verschil met het veel meer anonieme gebruik van huwelijkslijsten zoals wij die nu kennen. Slechts heel zelden weet het huwelijkspaar overigens vóór de Tweede Wereldoorlog op welke geschenken het mag rekenen. Tijdens het persoonlijk uitnodigen van de gasten voor het feestmaal komen die immers slechts hoogstzelden ter sprake. En als dat al eens gebeurt bij peter of meter, met wie de relatie wat nauwer is, dan gaat het gesprek heel makkelijk de humoristische kant op: "Ik heb mijn peter gezegd dat hij voor ons een huis mocht kopen maar dat heeft hij niet gedaan"(!)

"Iedereen had wel iets bij", illustreert waarschijnlijk nog het best de gewoonten rond huwelijkscadeaus tijdens de eerste helft van de twintigste eeuw. Het aantal verhalen omtrent weinig gebruikte, "lelijke" en vooral "dubbele" huwelijksgeschenken is dan ook aanzienlijk. Soms krijgt het nieuwe paar een "stichtend geschenk", zoals een kruisbeeld, wijwatervat of heiligenbeeld. Vooral serviezen blijken niettemin populair; soms echter wordt ook een "half servies" ten geschenke gegeven.

Vooraleer evenwel de rationele en vooral weinig verrassende gewoonte van huwelijkslijsten in zwang komt, zijn er nog enkele tussenstappen. Zo komt het gevraagde huwelijkscadeau ter sprake bij het uitnodigen van de gasten, als er tenminste niet discreet (via de ouders van bruid of bruidegom) gevraagd is "wat zij kunnen gebruiken". Later verschijnt de "omslag" op het huwelijksfeest waarin een financiële gift kan gedeponeerd worden en, tenslotte, het rekeningnummer waarop kan gestort worden. Elke periode kent wel een bepaald "bedrag" dat gangbaar is, meestal verbonden met de graad van verwantschap of "kennis".

Voor onze respondenten geldt niettemin vooral dat ze "moesten aannemen wat ze brachten". En zelfs: "Ik kreeg een koffieservies dat ik heel lelijk vond maar nu heel mooi." Het kan dus wel degelijk verkeren...

VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

Website en krantje

De drempelverlaging in de informatica van zijn kant laat nu toe dat "de zoon een website heeft gemaakt voor onze dochter, waarop later alle foto's werden gezet met een gastenboek". Zelfs een speciaal voor het huwelijksfeest van een andere dochter uitgegeven krantje blijkt mogelijk.

Op huwelijksreis

Samen op vakantie

Ook al wordt de bruiloft van een geïnterviewde begin jaren '60 op de ouderwetse manier thuis gevierd, toch mag het kersverse paar "samen op vakantie". Een unicum in die dagen en wel heel verschillend van haar broers en zussen.

Nu is het tegenwoordig heel gebruikelijk om na het huwelijk op reis te gaan. Soms zelfs met de hele familie. In de jaren vijftig en zestig was dat nog slechts aan een enkeling voorbehouden.

NOORD-BRABANT
VLAAMS-BRABANT

Wittebroodsweken en bombardementen

De taak van het bruidspaar is niet altijd duidelijk. Vele geïnterviewden stellen dat zij na afloop van de middagfeestdis weg zijn gegaan. Andere openen dan weer al dansend het avondfeest en blijven "tot de laatste man". Om dan, niet zelden, met een huwelijksbed geconfronteerd te worden dat grondig gesaboteerd is. Hoeft het te verwonderen dat sommige bruiden van toen nu zich hun feest nog als heel vermoeiend herinneren?

Een modern bruidspaar is vaak al lang op huwelijksreis vertrokken als de laatste gasten aarzelen huiswaarts keren. Dat is alvast een grote uitzondering rond het midden van de twintigste eeuw. Vele koppels moeten immers zo snel mogelijk en allicht met een "houten kop" weer aan de dagelijkse arbeid, thuis of elders. Toch kunnen sommige paartjes van toen enkele dagen ongestoord in een andere omgeving doorbrengen en van hun "wittebroodsweken" genieten. Een koppel dat in dezelfde familie "dient" krijgt van hun bazen de beschikking over een appartement in Brussel, inclusief volle koelkast. Het is echter oorlog en uit schrik voor de bombardementen zitten de nieuwe echtelingen meer in het Afrikamuseum te Tervuren dan in de hoofdstad zelf... Een ander paar mag enkele dagen gaan logeren bij familie van de man maar wordt om vijf uur 's ochtends al uit bed getrommeld om een handje toe te steken...

Als echter de Tweede Wereldoorlog en de Wederopbouw achter de rug zijn, wordt ook de modale Belg mobieler en gaat een huwelijksreis tot de bon ton behoren in het Hageland. Eerst nog naar de eigen kust, dan al over nabije grenzen richting Duitsland maar dan gaat het steeds verder en krijgen de wittebroodsweken ook eindelijk de invulling die zij verdienen.



Naar Lourdes en verder

Traditiegetrouw zijn er nog enkele speciale ingrepen voor het paar waarvan zij de gevolgen zien als zij eenmaal het feest verlaten hebben. "Met de auto werd steeds een grapje uitgehaald" herinnert zich een bruid uit de zestiger jaren. Wat nogal eens het begin van de huwelijksreis durft te verstoren. In eerste instantie gaat die nog "naar een hotel", later duikt Lourdes op als bestemming en komen alsmear verdere einders in het bereik van iedereen.

BELGISCH LIMBURG

NEDERLANDS LIMBURG

Exotischer bestemmingen

Op huwelijksreis ging vóór de Wederopbouw bijna niemand.

Naderhand begint de huwelijksreis aan een schijnbaar onstopbare opmars, eerst naar nabijgelegen bestemmingen, vervolgens verder Europa in en in de laatste decennia ook naar exotischer bestemmingen.



Hageland, 1913

Huwelijksverjaardagen

Driedaagse feesten

Een bijzondere gebeurtenis in de eerste helft van de vorige eeuw zijn de 'driedaagse feesten', die worden gevierd bij een speciale huwelijksverjaardag. Bij zilveren en vooral gouden bruiloften is zo'n groot feest heel gebruikelijk. Sporadisch gebeurt het ook bij een twaalfeneenhalfjarig huwelijk. Zeker omdat het niet vaak voorkomt dat iemand vijftig jaar getrouwd is, moet dat groots gevierd worden. De buurt speelt altijd een belangrijke rol in de organisatie. De burens nemen, in tegenstelling tot tegenwoordig, een heel belangrijke plaats in het leven in, zoals ook te zien aan de burenplicht die geldt bij geboorte en overlijden. Fijne bijkomstigheid van de burenhulp is dat er daardoor een financiële zorg minder is. De hulp wordt gratis aangeboden en wanneer het gaat om arme mensen, wordt naast de gebruikelijke hulp ook wel eens een collecte gehouden, zodat een echtpaar zonder eigen middelen toch een groots feest kan vieren. Er hoeft dan door het echtpaar werkelijk niets van eigen geld gekocht te worden.

Trouwdagen worden nu op een andere wijze gevierd. Nog steeds zijn zilveren en gouden bruiloften bijzonder, hoewel ze wat vaker voorkomen. De jaarlijkse trouwdag krijgt in tegenstelling tot vroeger meer aandacht.

NOORD-BRABANT BELGISCH LIMBURG

Intiemer

"Als iemand in het dorp vijftig jaar getrouwd was, was het hele dorp in de weer. In een klein dorp gebeurde dit misschien één keer in tien jaar." Vanzelfsprekend heeft de gestegen levensverwachting voor een duidelijke verandering gezorgd, vergeleken bij de eerste helft van de vorige eeuw, waarop deze getuige alludeert. Dit betekent natuurlijk geenszins dat het gouden huwelijksjubileum nu geen reden meer vormt om uitgebreid te vieren. Toch blijkt het feest een stuk intiemer, minder publiek te zijn geworden.

Naast de 50 + huwelijks staat, zorgt over het algemeen nog de halve carrière voor feestgedruis. Maar waarom wachten tot de kaap van de 25, 50 of meer jaren huwelijksdienst genomen is? Dat blijkt in elk geval ook een vraag die meerdere Haspengouwse paren zich stellen. Sommigen houden de spanning er nog even in met telkens een viering van elk nieuw lustrum. Waarvoor iedereen uitgenodigd wordt via e-mail...



Noord-Brabant, 1936



Noord-Brabant, 1968



Meer bestedingsruimte

In het onderzoek zijn als huwelijksjubilea de tinnen (6¼ jaar), de koperen (12½ jaar), de zilveren (25 jaar), de robijnen (40 jaar), de gouden (50 jaar) en zelfs de diamanten bruiloft (60 jaar) genoemd. Hiervan worden vóór de Wederopbouw met name de zilveren, robijnen, gouden en diamanten bruiloft gevierd.

De tinnen bruiloft, na 6 1/4 jaar, passeert dan nog meestal onopgemerkt. Aan de koperen bruiloft wordt in het algemeen wel aandacht besteed. De zilveren bruiloft wordt veelal groter gevierd.

De robijnen (40-jarige), gouden (50-jarige) en diamanten (60-jarige) bruiloften borduren sedertdien in het algemeen voort op de eerder ingezette traditie. Een belangrijke randvoorwaarde voor deze huwelijksjubilea vormt wel de gezondheid van het ouder wordende bruidspaar. Door de welvaartsstijging sinds de Wederopbouw ontstaat zowel bij jubilarissen als kinderen meer bestedingsruimte.

NEDERLANDS LIMBURG VLAAMS-BRABANT

De klad er in

Voor een aantal geïnterviewden zit de klad een beetje in de viering van de huwelijksverjaardagen. De teleurstelling zit hem dan vooral in het maatschappelijk luik van zo een huwelijksverjaardag. Nog maar enkele decennia geleden is bijvoorbeeld een gouden bruiloft een vrij uitzonderlijk gebeuren in een kleine dorpse gemeenschap en die wordt overeenkomstig gevierd.

Er dient wel in één adem aan toegevoegd dat het bij zo een viering meestal gaat om minstens een gouden huwelijksjubileum (50 jaar gehuwd) en wat daarna nog komt (diamant op 60 en platina op 70 jaar huwelijk). Tot voor enkele decennia wordt immers relatief weinig aandacht besteed aan het zilveren jubileum (25 jaar) en alles wat daaromtrent ligt.

In hoeverre nu bruiloftsjubilea gevierd worden, hangt af van de familiale traditie. Zilver, goud en meer blijven traditionals maar andere verjaardagen spreken ook aan. En tenslotte duikt nu en dan een heel tragische noot op bij het desbetreffende relaas. Niet zelden besluiten echtelingen om alvast de veertigste of vijfenveertigste verjaardag van hun band te vieren, "om zeker te zijn". Vaak is immers de gezondheidstoestand van één van de partners en, in het slechtste geval, van beide niet meer zo goed. Vooral een gezin dat ook vooraf al de eerdere stadia in beperkt familieverband gevierd heeft, hecht sterk aan het voortzetten van deze feesttraditie. De gekoesterde vrees blijkt dan later niet altijd ongegrond, zoals blijkt uit de trieste constatering van een geïnterviewde: "Amper één maand vóór onze vijftigste huwelijksverjaardag is mijn vrouw gestorven. Zij had voordien zelf voorgesteld om onze vijfenveertigste verjaardag samen te vieren."

De voorbereidingen

Feestcomité en ceremoniemeester

Bij de driedaagse feesten wordt vaak al maanden van tevoren in de buurt een feestcomité samengesteld voor de organisatie van de bijzondere huwelijksverjaardag. Er wordt een ceremoniemeester aangesteld en tevens worden alle andere taken verdeeld, waaronder het koken, bedienen en versieren. Creatief als men is, maakt men de versiering van beschikbare materialen. Zo worden papieren bloemen en dennentakken gebruikt om een ereboog te maken en bloemen 'uit d'n hof' om de tafel te versieren. Met een vork of lepel worden de mooiste figuren in de botervloot aangebracht. Bij aanvang van de koffietafel wordt dan het deksel van de botervloot genomen en de prachtige versiering komt te voorschijn. Het is dan ook een sport om te raden uit wiens handen de creatie komt. Met fijn wit zand, dat ook gebruikt wordt voor het schoonschuren van de melkbussen, strooit men de mooiste figuren op de grond.

De maaltijden die worden gebruikt, zijn luxer dan normaal en een lange voorbereiding is heel gewoon. Grote pannen met runderbouillon en pudding staan vaak al dagen klaar. Een heel karwei is het om voldoende meubels en serviesgoed bij elkaar te krijgen zodat iedereen kan zitten en eten. Een nog groter karwei blijkt het vaak om de spullen, die van Jan en alleman geleend zijn, bij de juiste persoon terug te brengen.



Noord-Brabant, feestcommissie gouden bruiloft, eerste helft 20ste eeuw

NOORD-BRABANT



Tijdens slaap der rechtvaardigen

Veelal komt zo een feest traditioneel niet echt onverwacht voor de centrale figuren. Al maanden vooraf worden fluistergesprekken gevoerd onder de nazaten en “verdwijnen” bepaalde herinneringen aan de grote dag zoveel jaar geleden. Vooral dankzij de stormachtige ontwikkeling van de informatica met alle nieuwe fotografische mogelijkheden van dien worden nu hele mooie compilaties gemaakt van beelden (en toepasselijke teksten) die het gehuwde leven van de jubilarissen weergeven. Bovendien worden afspraken gemaakt om het huis en zelfs de straat te versieren, ondanks alle dreigementen van de feestvarkens om “dat vooral niet te doen”. De nacht voordien slapen sommige familieleden en burens bijzonder weinig en krijgt de woning in kwestie een heel ongewoon uitzicht dankzij niet mis te verstane opschriften, guirlandes, papieren bloemen, ballonnen en aanverwante. De feestelingen slapen intussen opvallend de slaap der rechtvaardigen en tonen zich de volgende ochtend hogelijk verbaasd om de huiselijke gedaanteverwisseling.

VLAAMS-BRABANT

BELGISCH LIMBURG

Kinderen

Het huis van de jubilarissen en de feestlocatie worden gewoonlijk versierd. De kinderen spelen daarbij, net zoals in het geheel van de voorbereidingen, een centrale rol.

De ene keer is er een bewuste inbreng van de feestelingen zelf, in een ander geval wordt het feest hen kant-en-klaar aangeboden. Zelfs een diamontage met een overzicht van de huwelijks staat hoort dan daarbij.

Het feest

Elke dag andere genodigden

Het bruidspaar wordt tijdens de eerste helft van de eeuw op de dag zelf met paard en wagen rondgereden door het dorp. Hiervoor wordt dagen getraind. Zo gebruikelijk is het in die tijd immers niet om met paard en wagen op stap te gaan. Net als bij de huwelijksfeesten ontbreekt een dansvloer nooit en de muzikale omlijsting wordt verzorgd door een trekharmonica, slagwerk en soms een piano.

Hoewel het hele dorp al die dagen op zijn kop staat, is het feest iedere dag specifiek voor een andere groep genodigden bestemd. De eerste dag is de naaste familie welkom, waaronder het eigen gezin, broers en zussen. De tweede dag is voor ooms, tantes, neven en nichten en de derde dag komen de buurt en het feestcomité. Soms is er daarnaast sprake van een aparte dag voor kinderen, de 'knullekesvisite'.

De speciale huwelijksverjaardagen gaan veelal gepaard met het maken van staatsieportretten. Zo staan hele families prachtig op foto en worden feestcomités en groepen kooksters op deze wijze vereeuwigd.

Trouwdagen nu worden veelal in de kring van het eigen gezin gevierd.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

De mis vooraf

Tot in de huidige tijd toe begint men in het algemeen met een heilige mis. Als er bij deze gelegenheden gedineerd wordt, dan zien we in het algemeen een voortzetting van het patroon dat men zelf in zijn jongere jaren had uitgezet.

Slechts een enkeling met name uit de bovenlaag heeft in de periode voor 1970 de tinnen bruiloft gevierd en wel op een tamelijk sobere wijze middels een avondbijeenkomst met de naaste familie. Daarbij wordt men verblijd met tinnen voorwerpen. Normaliter is ook de koperen bruiloft een beperkt feest in beperkte kring. Er is in het algemeen geen heilige mis voorafgaand aan de feestelijkheden. De feestelijkheden lijken in het algemeen op die zoals bij de tinnen bruiloft beschreven. De toenemende bestedingsmogelijkheden in de laatste decennia van de eeuw zijn echter ook van invloed geweest op de koperen bruiloft. Deze wordt soms in wat breder gezelschap gevierd dan voorheen, maar meestal nog steeds thuis.

De zilveren bruiloft beslaat traditioneel veelal de hele dag. Voorafgaand aan de feestelijkheden gaat het gezelschap, vooral bestaande uit familie en een enkele goede vriend, naar de parochiekerk voor het begin van een veelal dagvullend programma. Vóór Vaticanum II wordt de zilveren bruiloft in het algemeen thuis gevierd. Daarbij maakt men gebruik van het beste servies en het beste bestek.



Noord-Brabant, 1946

De welvaartsstijging als gevolg van de Wederopbouw, met name na het Tweede Vaticaanse Concilie, zorgt ook bij het vieren van de huwelijksjubilea dat er in toenemende mate meer wordt uitbesteed. Producten van eigen hof nemen tegelijkertijd af. Vaak zijn er tafelredes, sketches en dergelijke. De welvaartsstijging is ook zichtbaar in de cadeaus die na de Wederopbouw steeds luxueuzer worden. Bovendien zijn de kinderen ten tijde van deze jubilea allengs in een andere levensfase gekomen, waardoor ze in het algemeen ook al meer financiële ruimte hebben gekregen. Feesten en geschenken worden daardoor groter en luxueuzer. Dat is allemaal duidelijk te zien bij de viering van de robijnen, gouden en diamanten bruiloft.

Overigens dunt het gezelschap in de loop der tijd als gevolg van het overlijden van traditionele gasten wat uit. Deze worden gedeeltelijk vervangen door hun kinderen, vaak de oudste zoon of dochter met partner.

Tweede huwelijksreis

Enkele decennia geleden wordt bij een gouden huwelijksjubileum het jubilerend paar meestal door de lokale fanfare op een vroege serenade vergast en dan gaat het stoetsgewijs, als de weers-omstandigheden het toelaten in een open koets of auto kerkwaarts. Na het plechtige religieuze luik, volgt een ontvangst door de wereldlijke autoriteit en is er in veel gevallen een receptie voor burens en (verre) kennissen. Het feestmaal zelf blijft veelal voorbehouden voor de familie en intimi, meer dan eens aangevuld met de lokale kerkelijke en burgerlijke gezagsdrager(s). Een jubileum van minder dan vijftig jaar geeft in het beste geval aanleiding tot een viering in familiekring.

Zoals reeds aangehaald, is de gewoonte van een open rit naar kerk en gemeentehuis een beetje uitgestorven. De plechtige kerkelijke viering en de ontvangst door de burgemeester heeft de tand des tijds wél overleefd, hoewel ook soms de burgerlijke autoriteit later op het feest verschijnt om de jubilarissen in de bloemetjes te zetten en een cadeau aan te bieden.

De huwelijksverjaardagen hebben al vlug in de overgrote meerderheid plaats in een zaal. Er wordt een (semi-)professionele kookhulp aangetrokken. Het aantal genodigden is, zoals eerder reeds aangehaald, de voorbije decennia alsmaar toegenomen. Dat is ook het geval naarmate een “hogere” huwelijksverjaardag gevierd wordt. Meer dan één respondent verwijst in dat verband ook naar de toegenomen financiële draagkracht van de kinderen die vaak het feest (letterlijk) voor hun rekening nemen. Bloemen en gelukwensen zijn legio en vaak is er een omslag voor bijdragen waarmee het gevierde paar een tweede of eerste huwelijksreis kan financieren.



VLAAMS-BRABANT
BELGISCH LIMBURG

25 jaar

Vaak wordt ook 25 jaar met de nodige luister gevierd want een groot gezelschap trekt naar de feestgelegenheid (parochiezaal of zelfs voetbalkantine) om samen met de echtelieden (al dansend op de muziek van een dj) te vieren.

Aan de omlijsting is in sommige gevallen even intensief gedacht als vooraf gewerkt. Ook zijn speeches vaak niet van de lucht.

Het jubileummaal

Elke dag wat minder luxe

Bij zo'n driedaags feest bestaat de traditionele gezamenlijke warme maaltijd over het algemeen uit een runderbouillon vooraf, met als hoofdgerecht gekookte aardappels, (rund)vlees en verschillende soorten groente, en als nagerecht pudding.

Iedere dag neemt de luxe van het feest een beetje af in vergelijking met de voorgaande dag. De eerste dag is alles nieuw en vers en de dagen erna wordt veel gebruik gemaakt van restjes.

Bij trouwdagen nu gaat men uit eten of geniet men thuis van een gourmet of fondue.

NOORD-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Naar minder regionale gerechten

Bij een tinnen en koperen bruiloft worden de gasten in het algemeen onthaald op een kop koffie met gebak - veelal vlaai- en vervolgens een glas wijn of een borreltje. Het assortiment gedestilleerd verschilt in de loop der tijd. Het lijkt erop dat er in de jaren zestig en zeventig van de twintigste eeuw een breder assortiment is dan in het recente verleden.

Bij de koperen bruiloft is er na de koffie met gebak in het algemeen bier, wijn en frisdrank. Ook is het assortiment knabbels in de loop van de tijd uitgebreid van pinda's en zoute stengels, naar chips, borrelnootjes en dergelijke. Soms is er een koud buffet, waarbij uitgegaan wordt van zelfbediening. Daarbij zijn in toenemende mate ook niet-regionale ingrediënten en gerechten, zoals krab, mosselen en saté aanwezig.

Algemeen wordt er pas echt gegeten bij de zilveren bruiloft. Vroeger moet men nog nuchter zijn om de communie te mogen ontvangen. Daarom is er na de Heilige Mis een traditionele koffietafel bestaande uit witbrood, krenten- of rozijnenbrood, suikerbrood, 'kluntjesmik' en eventueel luxe broodjes, de zachte witte puntjes. Deze worden belegd met ham, worst of kaas. Soms is er ook zoet broodbeleg. Bij de koffietafel worden met name koffie en thee gedronken. Tussen koffietafel en diner wordt nog koffie met gebak, veelal vlaai en taart geserveerd.

Het diner is meestal traditioneel, voortbordurend op de culinaire gebruiken die men van huis uit gewend is. Het diner is dan ook lange tijd gebaseerd geweest op een uitgebreidere zondagse maaltijd. Deze bestaat los van eventuele voorgerechten en tussengangen veelal uit rundvleessoep met mergballetjes, die heel lang op het fornuis heeft staan te trekken, gekookte aardappelen met meerdere soorten groenten, waar mogelijk meerdere soorten vlees, en een nagerecht. Het nagerecht is normaliter een vanille- of chocoladepudding, rijstebrij -veelal met zwarte pruimen- of in een enkel geval een mousse.



Noord-Brabant, geschenk burens
gouden bruiloft, 1941



De ingrediënten zijn bijna volledig regionaal en zoveel mogelijk uit eigen moestuin. In meer gegoede families wordt het diner door een kookster of kokkin bereid, terwijl in andere gezinnen dit door de vrouw des huizes of soms door een familielid of buurvrouw gebeurt.

‘s Avonds is er dan een gezellig samenzijn, soms met muziek. Daarbij wordt vooral bier, wijn en gedestilleerd geschonken, met dranken als martini, vermouthe, oude of jonge jenever, porto, sherry, cognac, whisky en dergelijke meer. Voordat men naar huis gaat, krijgt men dan nog vaak een koffietafel met een huzarensalade of ‘kaw sjotel’.

Vanaf de jaren 1960 zien we langzamerhand een toename van niet-regionale ingrediënten of gerechten, eerst uit Nederlands-Indië, zoals saté, en vervolgens uit de omliggende landen, bijvoorbeeld Franse kaas. Tijdens de mondialisering van de economie tegen het einde van de 20^{ste} eeuw, als mensen steeds verder op vakantie gaan, verschijnen daarbij ook steeds exotischer producten en gerechten. Een rijsttafel wordt haast gemeengoed, producten als olijven komen in trek.

De culinaire afsluiting van het huwelijksjubileum wordt allengs minder traditioneel en transformeert veelal in een lopend buffet met voor elk wat wils.

Geen zelfvoorziening meer

De zelfvoorziening van toen is meestal weggefallen en het menu verschilt sterk van feest tot feest. Van “vaste gangen” is al lang geen sprake meer. Opvallend is alleszins dat er soms heel duur gefeest wordt, zelfs in families waar dat zeker niet tot de geplogenheden behoort.

VLAAMS-BRABANT

BELGISCH LIMBURG

Kipkap of barbecue

Het menu bij een 25-jarig jubileum varieert nu blijkbaar van koude schotel en ‘s nachts boterhammen met kipkap tot een “typisch Vlaams buffet, met worsten, pastei...” Andere paren kiezen dan weer de gezelligheid (én het aanbod) van het restaurant of opteren voor een (uitgebreid) feest thuis, waar zij zelf aan de slag gaan met koud buffet of barbecue.

Quasi elke huwelijksverjaardag wordt dus gevierd, eventueel met een etentje in het restaurant, samen met de (klein)kinderen. Soms gebeurt het per lustrum waarop, na uitgebreid tafelen, nog altijd kan gediscussieerd worden over politiek en religie of gekaart bij een “witteke”...

Onze huwelijksverjaardagen zijn niet onopgemerkt voorbijgegaan. Wij hebben gevierd dat wij tien jaar gehuwd waren en dit met koffie en taart en, natuurlijk, een goed glas. Ons zilveren jubileum hebben wij met de kinderen gevierd in een restaurant. Toen wij 45 jaar gehuwd waren, stelde mijn vrouw voor om dat al te vieren "om zeker te zijn". Wij zijn toen gaan eten met de kinderen en hebben broers en zussen ook uitgenodigd.

VLAAMS-BRABANT NEDERLANDS LIMBURG

Traditioneel wordt de koperen bruiloft (12,5 jaar) gevierd. Familie en vrienden (van vroeger) worden uitgenodigd. Koffie en taart komen op tafel maar ook andere hapjes en zelfs een buffet is niet uitgesloten.

De viering van de zilveren bruiloft (25 jaar) is uitgebreider. Meestal is er een mis, dan volgen diner, receptie en avondfeest (met koud/warm buffet). Tijdens het feest 's avonds zijn er snacks maar wordt ook koffie met vlaai geserveerd.

De gasten op een zilveren bruiloft zijn, naast de eigen familie, ook vrienden van vroeger en burens.

Robijnen, gouden en diamanten bruiloftsvieringen volgen eveneens het stramien van het huwelijksfeest.

De kinderen organiseren de bruiloftsvieringen na het zilveren jubileum maar de ouders betalen.

De kinderen nodigen natuurlijk ook zelf gasten uit.

BELGISCH LIMBURG

Bij ons zilveren jubileum had de kokkin een koud buffet klaargemaakt. 's Avonds waren er nog taart en boterhammen met kipkap.

Mijn 25ste huwelijksverjaardag hebben we thuis gevierd. 's Avonds werd iedereen uit de buurt uitgenodigd om kleine hapjes te eten: toast met vis en beleg zoals américain, wijn en gâteau. Mijn drie zussen hadden de voorbereidingen op zich genomen.

Toen de schoonouders 50 jaar getrouwd waren, is dat ook uitgebreid gevierd. De menukaarten werden zelf gemaakt en geschreven (vaak met de hand). Het menu:

- zeevruchtencocktail;
- rondsgebraad, groentekrans, aardappelen;
- ijsroom;
- aspergeroomsoep;
- parelhoentjes, druiven, kroketten;
- koffie, gebak.



Nederlands Limburg, zilveren bruiloft, 1959



Belgisch Limburg



Zeuk de 10 versjille !!!

Nederlands Limburg, jaren 1990

De 25ste huwelijksverjaardag van de ouders hebben we in een feestzaal gevierd. Het eten bestond uit: aperitief, voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert.

Gouden bruiloften, of feesten als de mensen 60 jaar getrouwd zijn, zijn meestal wat duurder. Dat is logisch: die mensen hebben kunnen sparen, hun kinderen bezitten al wat geld... Als ze samenleggen, lukt het wel. Dus dat mag al een hele chique ijstaart zijn (bijvoorbeeld een heel mooie korf met bloemen, met marsepein). De menu's zijn doorgaans ook specialer: fijnere soep, duurder vlees. De zaal zit dan ook meestal vol omdat op dat ogenblik de familie al groter is, met kleinkinderen.

NOORD-BRABANT

Het 25-jarig huwelijk van mijn ouders is thuis gevierd. Er werd uitgebreid gegeten met luxe dingen als beschuiten, krentenmik en goede ham.

Slechts jubilea als 25, 40 en 50 werden gevierd. Bij het 25-jarig huwelijk was het drie dagen feest. De eerste dag voor de kinderen, de tweede dag voor de buurt, de derde dag voor de neven en nichten.

Onze huwelijksverjaardagen hebben wij altijd gevierd. Het eten en drinken bij ons 12,5-jarig huwelijk bestonden uit hapjes en drankjes (veel bier). De 40-jarige bruiloft is groots gevierd, net als de bruiloft. Andere huwelijksverjaardagen van kleinschalig op koffie tot groots in een zaaltje.

Het 25-jarig jubileum van onze ouders werd thuis gevierd. Het verliep ongeveer op dezelfde manier als hun trouw. Diner in een kleinere groep en later ook neven en nichten uitgenodigd voor het feestje. Daar waren dan pinda's en koffie met gebak van de bakker. Onze eigen huwelijksdatum is ook altijd jaarlijks een speciale dag geweest voor het gezin. Meestal is dat een dagje uit of barbecue. Ons 12,5-jarig huwelijk is in een zaal gevierd. Het eten bestond uit een koffietafel met warm vlees erbij. Ons 25-jarig huwelijk hebben we thuis gevierd. Er was een kok die zorgde dat alles bijtijds op tafel kwam, voor de koffietafel overdag en een koud buffet 's avonds. Een deel van het eten werd zelfs besteld, wat erg luxe was.

Vroeger werd een zilveren jubileum kleinschalig thuis gevierd, nu grootschalig buitenshuis.

Ons 25-jarig jubileum is in een café gevierd. Ons 40-jarig huwelijk is in het boerenbondsmuseum gevierd. Het 50-jarig jubileum is ook weer in een restaurant gevierd.

De maaltijd kon gewoon door iedereen van de menukaart besteld worden, zoals dat nu ook werkt in restaurants.



suikerbonen
beschuit met muisjes

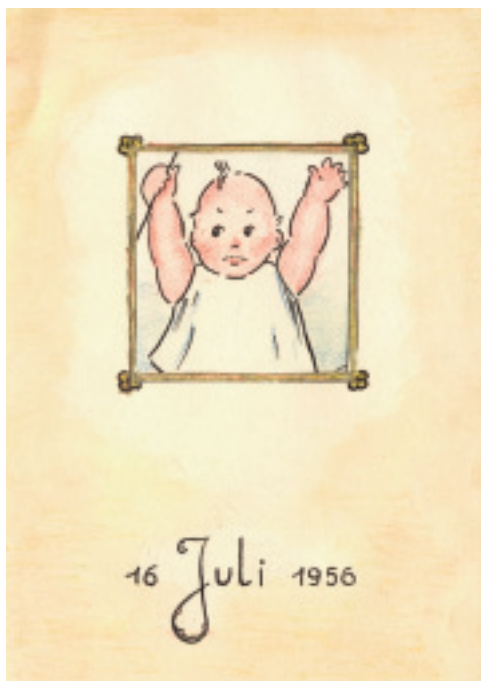
EEN SMAKELIJK PROJECT OVER EETGEWOONTEN BIJ SLEUTELMOMENTEN IN HET LEVEN

Overgangsrituelen & eetcultuur in verandering

HET VOORLIGGENDE BOEK HAD EN HEEFT NIET DE PRETENTIE OM EEN DIEPGRAVENDE, WETENSCHAPPELIJKE ANALYSE TE BRENGEN VAN DE EVOLUERENDE EETGEWOONTEN BIJ SLEUTELMOMENTEN NA 1920 IN DE VIER REGIO'S. DAARVOOR IS HET AANTAL AFGENOMEN INTERVIEWS EN DE REPRESENTATIVITEIT ERVAN TE BEPERKT. NIETTEMIN KUNNEN TOCH EEN AANTAL GROTE TRENDS WORDEN UITGETEKEND. ER KAN WORDEN GEWEZEN OP ONTWIKKELINGEN DIE IN DE VIER ONDERZOCHE GEBIEDEN MIN OF MEER IDENTIEK EN PARALLEL VERLOPEN. MAAR ER WAREN EN ZIJN UITERAARD OOK VERSCHILLEN, AL LIJKEN DIE MINDER OPVALLEND TE ZIJN DAN VAAK WORDT GEDACHT.

DE SLEUTELMOMENTEN ÉÉN VOOR ÉÉN

De betekenis en de concrete invulling van de sleutelmomenten zijn de voorbije eeuw grondig veranderd en dat onder invloed van allerlei factoren, in de eerste plaats de toegenomen welvaart, de voortschrijdende secularisering en de toenemende druk op geloof en kerkpraktijk om te moderniseren. Ondanks de scherpe terugval van de deelname aan de zondagsmis bleven de gekende rites de passage populair. Gedurende de voorbije eeuw zijn ze bijna allemaal gebleven. Nog altijd worden de geboorte en de doop van een kind gevierd, is er flink veel aandacht voor de eerste communie en, in Vlaanderen, voor de plechtige communie (of alternatieven zoals het vrijzinnige Lentefeest), wordt er uitgebreid getrouwd en is er bij een begrafenis steeds een koffietafel. Meer nog: er duiken nieuwe sleutelmomenten op, of al eerder bestaande krijgen meer aandacht. Zo worden huwelijksverjaardagen steeds meer gevierd. Er is tevens de groeiende populariteit van vrijgezellenavonden...



Hageland, 1956

GEBOORTE

Geboortes en bijhorende rituelen ondergingen een gevoelige evolutie tijdens de voorbije eeuw. Vóór de Tweede Wereldoorlog werd een baby meestal thuis geboren en al dezelfde dag of hooguit na een paar dagen in de plaatselijke kerk gedoopt. Wanneer dat niet gebeurde en het kindje stierf, zou het immers in “het voorgeborchte der hel” komen. De kraamvisite bleef beperkt en de geboorte of doop ging slechts gepaard met een beperkt “feest”. Ouders, meter, peter en eventueel de vroedvrouw waren aanwezig. Op het menu stonden meestal boterhammen en broodjes maar ook zoete lekkernijen kwamen op tafel.

Vanaf de jaren 1940-1950 werden in Vlaanderen baby's doorgaans in het ziekenhuis (ook wel “moederhuis” genoemd) geboren. De moeder verbleef er verschillende dagen. In Nederland werden en worden meer baby's thuis geboren (ongeveer 35% in 2003). Vlaamse baby's worden vanaf dan in het moederhuis gedoopt; bezoekers met een drankje en een hapje in de kamer van de moeder ontvangen. Tegenwoordig verblijft een moeder nog slechts kort in het ziekenhuis en vindt de doop vaak pas enkele maanden later plaats. Dat kan dan gekoppeld worden aan een flink doopfeest, of bijvoorbeeld een “babyborrel”, een fenomeen dat in Vlaanderen en Nederland op steeds meer bijval kan rekenen sedert de late jaren 1990. Los van de doop worden dan op één dag al de familieleden en vrienden ontvangen voor een groots feest. Het begrip “babyborrel” dient zeker heel ruim geïnterpreteerd want een koud buffet of een broodmaaltijd vormen het minimum aan “begeleiding” van die borrel.

Vlamingen vieren een geboorte traditioneel met doopsuiker, een gebruik dat waarschijnlijk eerst ingang vond in de stad en pas later op het platteland. Aanvankelijk waren de bonen wit, verpakt in doosjes, na de Tweede Wereldoorlog kregen ze allerlei kleuren. Geboortes in Nederland zijn onafscheidelijk verbonden met beschuit met muisjes. Ondanks de klaarblijkelijke verschillen hebben beide gebruiken meer met elkaar gemeen dan meestal gedacht. Zowel de muisjes als de bonen impliceren inderdaad

vruchtbaarheid en het zoete dat nu eenmaal inherent is aan nieuw leven. De jongste twee decennia duiken ook andere geschenkjes op: nootjes, gedroogde vruchten, smarties, flesjes gevuld met jenever of een andere alcoholische drank, een speelgoedje voor de kinderen, enz.

COMMUNIES

De communiefeesten kenden in vergelijking met de gebruiken rond de geboorte een grotere verandering tijdens de twintigste eeuw, vooral vanaf de jaren 1950-1960.

Tijdens het Interbellum werden eerste en plechtige communie niet altijd op dezelfde grootse manier gevierd, terwijl dat later tijdelijk wel het geval was. Wanneer bovendien de materiële situatie het niet toeliet, was een communiedag voor jongeren uit het Hageland en Borgloon bijna een gewone dag. In Nederland en met name Noord-Brabant en Limburg koos men doorgaans wel voor een groots opgezet feest, met een uitgebreide koffietafel en/of warme maaltijd. Globaal echter was de communie in heel de periode, waar financieel mogelijk, een belangrijk sleutelelement en dat uitte zich in de geschenken, de typische kledij en het feestmenu.

Het eten werd, naarmate de twintigste eeuw vorderde, steeds uitgebreider en gevarieerder, met dikwijls een centrale plaats in Vlaanderen voor het ijslam. Niet voor niets werd het feest ter gelegenheid van de communie wel eens smalend een mini-huwelijksfeest genoemd. In de loop der jaren nam ook het aantal gasten toe. De geschenken evolueerden van vooral religieuze en praktische cadeaus (zoals een paternoster of rozenkrans, een inktpot en een zilveren servetring) naar meer wereldse zaken zoals een fiets. Het geven van geld kwam ook steeds meer voor.

De laatste decennia van de eeuw gaven evenwel een kentering te zien in Nederland. Terwijl in Vlaanderen zowel eerste als plechtige communie belangrijke feesten bleven voor jongeren, familie en kennissen, boette de plechtige communie sterk aan belang in bij de Nederlandse gelovigen om vervolgens quasi te verdwijnen. Het vormsel bleef nog wel bestaan maar werd eerder een “formaliteit” en slechts zelden gevierd met een echt “feest”. Wat alvast overal gebeurde, was de uitbesteding van het feest. Meer en meer kwamen all-in formules (locatie en eten) die de professionele horeca aanbood, in trek. Niettemin vallen vooral de laatste jaren “dissidente” geluiden waar te nemen. Het prijskaartje van dergelijke eetfestijnen zorgt er inderdaad voor dat meer en meer ouders voor een (meer of minder klassieke) viering thuis kiezen.



Belgisch Limburg, 1935



Noord-Brabant, 1948

VERLOVING EN HUWELIJK

Verlovingsfeesten kwamen vroeger nauwelijks voor en ook vandaag zijn ze nog niet echt algemeen gebruikelijk. Ze worden dan meestal in beperkte familiekring georganiseerd. Vrijgezellenavonden zijn eveneens een recent fenomeen en hebben niet zelden een studentikoos karakter.

Vrijwel alle respondenten noemden het huwelijksfeest een hoogtepunt in hun leven. Zowel vroeger als nu werd dat uitgebreid gevierd. Toch trad de

voorbijee eeuw een opmerkelijke evolutie op. Lange tijd was een huwelijk een typisch familiefeest, waarbij soms ook de burennauw betrokken waren. Vandaag vieren ook vrienden, kennissen en collega's mee. Voorheen draaide de familie van de bruid helemaal alleen voor de kosten op en werd het feest daar gehouden. Na de Tweede Wereldoorlog neemt ook de familie van de bruidegom haar (financiële) verantwoordelijkheid. Verder vermeldden sommige respondenten dat vroeger het huwelijksfeest volledig of in grote mate door de ouders werd geregeld, terwijl nu het jonge koppel zowat alles bepaalt en in orde brengt. Werd vroeger het feest vooral thuis, overdag en in de vooravond gevierd, nu gebeurt dat hoofdzakelijk in een feestzaal en is het een typisch avond- en zelfs nachtgebeuren. Dat vertaalt zich bijvoorbeeld in het tijdstip van het voornaamste eten: het is niet abnormaal dat tijdens een huwelijksfeest pas omstreeks middernacht het buffet wordt aangesneden. Het lijkt bovendien dat het eten zelf in de jongste decennia een beetje aan belang heeft moeten inboeten. Waar vroeger de genodigden vooral uitkeken naar het feesteten en de rijkelijk vloeiende dranken (er werd lang niet elke dag uitgebreid en gevarieerd gegeten), is dat vandaag misschien wel de ambiance. En daarvoor moet een meestal ingehuurde diskjockey zorgen.



Noord-Brabant,
zilveren bruiloft, 1934

HUWELIJKSVERJAARDAG

Huwelijksverjaardagen worden vaker dan voorheen gevierd. Vroeger was bijna alleen de vijftigste huwelijksverjaardag een reden om te feesten. En dat kwam slechts heel af en toe in een gemeente voor. Maar het dorp of gehucht stond dan wel op stelten en in sommige regio's (bijv. in Noord-Brabant) werd dan drie dagen lang feest gevierd. De burennamen kwamen in het getouw en versierden het huis van het jubilerende echtpaar. De fanfare rukte uit en een stoet trok door het dorp. Tegenwoordig vieren mensen meer huwelijksverjaardagen; soms door een etentje met het eigen gezin (thuis of recent in een restaurant), soms door een grootschaliger feest. Belangrijke feesten waren en blijven zilveren (25 jaar), robijnen (40), gouden (50) en diamanten (60) bruiloft, maar ook tinnen (6 1/4) en koperen (12 1/2) worden nu dikwijls gevierd. Het is niet eens uitzonderlijk dat elk

huwelijkslustrum nog wat extra aandacht krijgt. Het lijkt wel of elke gelegenheid wordt aangegrepen om het samen zijn te vieren. En inderdaad, je weet maar nooit...

BEGRAFENIS

Het karakter en de betekenis van begrafenissen is relatief ongewijzigd gebleven de voorbije decennia. Nog steeds worden begrafenissen gevolgd door een zogenaamde koffietafel. Hierin kwam niet echt veel verandering, al is de variatie wel toegenomen. Vandaag is er meer dan alleen wittebrood en kaas. Er zijn sandwiches, broodjes en koeken. Daarna volgen soms gebak en taart (in Noord-Brabant niet bijvoorbeeld). De soorten vlaai of "gâteau" veranderden uiteraard ook de voorbije decennia. Vroeger kwam bijvoorbeeld in Borgloon zwartepruimenvlaai meer voor dan vandaag. Maar al bij al bleef de evolutie beperkt, zeker in Vlaanderen. Niet zelden vertelden Vlaamse respondenten dat de begrafenismaaltijd zeker geen "feest" mocht zijn. In Noord-Brabant had men daar minder moeite mee. De soms wel zeer luxueuze en uitgebreide Brabantse koffietafels en de benaming "begrafenist" zijn daar het beste bewijs van.

NOORD-BRABANT

DE BRABANTSE KOFFIETAFEL

De feestelijke Brabantse koffietafel, zoals we die nu kennen, is ontstaan uit de zeer sobere koffiemaaltijd die men nuttigde na afloop van een begrafenis. Tijdens de begrafenisplechtigheid zelf waren enkele buurvrouwen druk doende in het sterfhuis om alles enigszins op te ruimen. De stank van de dood werd zo goed en zo kwaad als het kon verdreven en tevens maakten zij de koffietafel klaar. Na de begrafenis begaf iedereen zich namelijk terug naar het sterfhuis om onder het genot van een eenvoudige koffietafel de ceremonie af te sluiten. De dragers zaten geregeld apart in een hoek van de kamer. Vaak aten zij eerder of later dan de overige gasten en soms kregen zij ook nog de restjes.

In de meest eenvoudige vorm verscheen niet meer dan koffie, kaas en brood op tafel. Wat opvalt, is de centrale betekenis die de functionaliteit van de maaltijd innam en nog steeds inneemt. Begravenissen behoorden samen met huwelijksfeesten tot de weinige momenten dat bezoekers van verre kwamen. Doordat men per fiets of te voet kwam, betekende een begrafenis voor bezoekers veelal een lange heenreis, die bovendien nuchter moest worden afgelegd in verband met de begrafenis. Het eenvoudige en vooral stevige eten na de begrafenis gaf de bezoekers een volle maag en voldoende energie voor de lange terugreis. 'Op de kaas gaan' en 'op de kees gaan' zijn bekende uitdrukkingen die men gebruikte om aan te duiden dat men een begrafenis had. Daarnaast was ook de sociale functie van de maaltijd heel belangrijk. Veelal zagen mensen elkaar sinds lange tijd weer eens een keertje. Er werd vaak lang gegeten, gedronken en nagepraat voordat men de thuisreis aanvaardde. Velen spreken in Brabant dan ook wel over het 'begravenisfeest'.

Afhankelijk van de weelde, of beter gezegd van de armoede waarin men leefde, was er bij de kaas witte mik of roggebrood. Ondanks het eenvoudige karakter van de maaltijd golden kaas en witte mik in die tijd als een luxe die niet dagelijks gebruikelijk was bij de plattelandsbevolking in Noord-Brabant. "Witte mik meeje kees, dat was alles." Deze uitspraak geeft aan dat de samenstelling van de maaltijd eenvoudig was, maar dat de ingrediënten een luxe konden zijn. De eenvoudige samenstelling van de koffietafel vormde overigens geen belemmering voor de presentatie. Door creatief knutselen werd de maaltijd of aankleding toch op een prachtige wijze gepresenteerd. Dat blijkt wel uit de repen kaas die om en om opgestapeld aangeboden werden. Zo kon iedereen een stuk brood en een stuk kaas pakken om 'uit het vuistje' te eten. Het borreltje kwam ter afsluiting ook nogal eens ter tafel en bij een luxere koffietafel ontbraken bonbons en rookwaar ook niet. De status en luxe van een koffietafel werden soms als volgt beschreven: 'groot boerenbelucht, tien pond kaas'. De hoeveelheid kaas gaf aan hoe luxe een tafel was en verschaft status: hoe meer kaas, hoe luxer de maaltijd en hoe hoger de status van de (familie van de) overledene. Zoetigheid kwam niet vaak op tafel bij de



Noord-Brabant,
Brabantse koffietafel,
jaren 1950

NOORD-BRABANT

plattelandsbevolking. Voor boeren en arbeiders was suiker in de koffie al een luxe. Voor middenstanders en notabelen was dit al gebruikelijker. Zij hadden naast kaas en brood ook regelmatig vlees en zoetigheid als onderdeel van de koffietafel.

Voor na de Tweede Wereldoorlog en tijdens de Wederopbouw breidt de tafel zich snel uit. De gewoontes van luxe en diversiteit, die onder elite gebruikelijk waren, worden langzaam door alle klassen overgenomen. In willekeurige volgorde verschijnen onder meer verschillende soorten vleeswaren, broodsoorten, zoetigheid, rookwaren en dranken op tafel. Eerst bestaat het

vlees nog uit spek, ham en zult. Later wordt dit uitgebreid met alle denkbare vleeswaren, zoals we die nu ook kennen. Zo worden fri-candeau, rookvlees, rosbeef en salami populair bij koffietafels. Een volgende stap is de toevoeging van warme gerechten als een kop soep, een kroket, warm vlees of zelfs een varkenshaasje met champignonsaus. Glazen met sigaretten zijn in het laatste decennium van de twintigste eeuw niet meer op tafel te zien. Men wordt zich bewust van de schadelijke gevolgen van roken. Langzaam krijgt de koffietafel steeds meer het huidige karakter. En steeds vaker wordt de maaltijd geserveerd bij feestelijkheden als verjaardagen, bruiloften en jubilea. Bij Brabantse begrafenissen blijft de koffietafel altijd een prominente plaats innemen. Dit in tegenstelling tot de later opgekomen crematies, waarbij veelal slechts sprake is van koffie met een plak cake of een gesmeerd broodje. Dit laatste geldt overigens ook voor veel begrafenissen in de rest van Nederland.



Noord-Brabant, 1983

Overlijden en de dood hebben de afgelopen decennia in Noord-Brabant de omgekeerde weg bewandeld als zwangerschap en geboorte. Zwangerschap en geboorte kwamen steeds verder uit de taboesfeer los en werden uitbundiger en feestelijker gevierd. Overlijden daarentegen is in de loop van de twintigste eeuw steeds verder uit het openbare dagelijkse leven verdwenen. Alles wat vroeger door de buurt werd geregeld, kan uitbesteed worden aan professionele uitvaartorganisaties, inclusief het standaard doodsprentje.

Niet alleen breidt de koffietafel zich voor iedereen steeds verder uit met (luxere) vleeswaren, zoetigheid, soep en andere warme gerechten. Ook wordt de koffietafel, die van oudsher thuis klaargemaakt en genuttigd wordt, steeds vaker uitbesteed en buitenshuis georganiseerd in het plaatselijke café. Ook tegenwoordig is de koffietafel bij Brabantse begrafenissen nog altijd heel gebruikelijk. De broodjes worden tegenwoordig wel vaker vooraf gesmeerd en belegd. De laatste jaren wordt vaak een onderscheid gemaakt naar mensen die wel en mensen die niet uitgenodigd zijn voor de koffietafel. Met een klein kaartje dat bij de rouwkaart gevoegd is wordt dit kenbaar gemaakt. Volgens de generatie die voor 1950 geboren is, is de koffietafel van groot belang voor de gezelligheid en het toch ietwat feestelijke karakter van de Brabantse begrafenis. Crematies, die vaak wat killer zijn, doen volgens hen afbreuk aan de Brabantse gemoedelijkheid.

NOORD-BRABANT

DE LIMBURGSE KOFFIETAFEL

*Nadat de overledene is begraven wordt de genodigde een begrafenismaal of koffietafel aangeboden. Tot in het tijdsge-
wricht van Vaticanum II gebeurde dit bijna altijd thuis. Daarbij dient men te bedenken dat dit gebruik mede zijn oorsprong
vindt in het gegeven dat katholieken vanaf middernacht nuchter dienden te blijven. De Nederlands Limburgse koffietafel
was heel wat soberder dan sommige auteurs beschrijven.*

*Aangezien een deel van de familie soms een paar uur moest lopen en men voor Vaticanum II nuchter ter kerke ging, was
de aloude Limburgse koffietafel functioneel. Deze bestond uit zelfgebakken witbrood, krenten- of rozijnenbrood, suiker-
brood of 'kluntjesmik' en mogelijk zachte witte broodjes belegd met ham, droge worst en kaas. Daarbij werd koffie en
thee gedronken. In Zuid-Limburg was vanouds daarbij ook vaak een stuk vlaai aanwezig. Na de koffietafel kreeg men
vaak ook iets sterkers.*

*Een uitvaartdienst is ook nog steeds bij het overgrote deel van de overledenen gebruikelijk. Inmiddels wordt niet ieder-
een meer begraven. Een aanzienlijk deel van de overledenen wordt inderdaad gecremeerd. Vanaf de jaren zestig zijn dood
en overlijden steeds meer uit de samenleving verbannen. Overledenen worden niet meer thuis opgebaard, maar in een
mortuarium. De rol van de 'naobere' wordt overgenomen door de begrafenisondernemer en de doodgraver. De overlede-
ne wordt vaak met een begrafenisauto vanuit het mortuarium direct naar de kerk gebracht. Na de uitvaartdienst wordt
de overledene naar zijn graf of naar het crematorium begeleid.*

*De moderne koffietafel steunt evenwel nog op de traditie. Er is niettemin een verschil ontstaan tussen de koffietafel die
na een begrafenis wordt gegeven en de uitgekleden versie daarvan in het crematorium. De moderne koffietafel in de zaal
nabij de kerk kent naast wit- en bruinbrood, krentenbollen, zachte en harde broodjes. Het beleg is nog steeds veelal ham,
droge worst en kaas. Nog steeds wordt koffie en thee erbij gedronken. De vlaai die in Zuid-Limburg als vanouds bij deze
koffietafel aanwezig was, zien we inmiddels ook vaker in het noorden van de provincie. Nog steeds krijgt men na de kof-
fietafel iets sterkers aangeboden. De koffietafel in de zaal duurt nogal eens lang. De koffietafel in het crematorium kent
in het algemeen een veel beperktere keuze. Daar biedt men in het algemeen alleen zachte broodjes met het traditionele
beleg aan. Verder is er koffie of thee. Deze koffietafel duurt maar kort, want de ruimte is vervolgens nodig voor mensen
die een andere overledene begeleiden.*

DE IDENTITEIT VAN DE FEESTEN



Nederlands Limburg,
jaren 1960

Het karakter van de feesten en de bijhorende eetgewoontes zijn uiteraard in de loop der jaren behoorlijk veranderd. Een paar rode draden vallen daarbij op: zo is de religieuze dimensie steeds meer naar de achtergrond verdwenen. De plaats van het feestgebeuren is verschoven van thuis naar een feestzaal of restaurant. Parallel hiermee werd ook steeds meer een beroep gedaan op een professionele kok. In zekere zin trad dus een commercialisering en professionalisering op van de feestelijkheden, zelfs van de bijhorende animatie. Bovendien nam het aantal genodigden toe en werd het eten gevarieerder en luxueuzer. Het traditionele feestmaal, een patroon dat in sommige gevallen al decennialang meeging en waarover een sociale consensus bestond, onderging (zij het zeer geleidelijk) een gedaantewisseling, hoewel de kern misschien ongewijzigd gebleven is. De toegenomen welvaart sinds de silver fifties en vooral golden sixties zal hieraan zeker niet vreemd zijn geweest.

RELIGIE EN GELOOF MINDER BELANGRIJK

Met uitzondering van verjaardag en nieuwjaar zijn (zowat) alle grote feesten gekoppeld aan een religieus moment: Kerstmis, Pasen, doop, communie, huwelijk, begrafenis. Dat was vroeger zo en dat is tegenwoordig nauwelijks anders. Wanneer bijvoorbeeld het kerkelijk en het burgerlijk huwelijk niet op dezelfde dag worden afgesloten, omschrijft men de kerkelijke plechtigheid nog steeds als het “echte” huwelijk. Die dag wordt het echte, het grote feest gehouden, terwijl de dag van het burgerlijke huwelijk hooguit goed is voor een beperkt etentje met ouders, broers, zussen en getuigen. Niettemin is het belang van religieuze zingeving tijdens de feesten versneld afgenomen vanaf de jaren 1950-1960, zeg maar na het Tweede Vaticaans Concilie. Vroeger kende ongeveer elk feest zijn eigen religieuze ogenblik: zo begon men meestal met een mis of minstens een gebed. Nu is dat sterk verminderd, al is het zeker niet helemaal verdwenen. De misviering is er meestal nog wel en daarenboven zijn er families die bijvoorbeeld tijdens een communiefeest een gebedsmoment inlassen. Globaal genomen heeft er zich een ontwikkeling doorgezet van kerkfeest en collectief gebeuren naar persoonlijk feest. De ware betekenis van de religieuze rites is, in het feestvieren na het ritueel zelf, sterk naar de achtergrond verdwenen. Het feest en de randanimatie an sich zijn nu veel belangrijker. Religieuze getinte cadeautjes verdwenen; geschenken zijn nu functioneel (zie bijvoorbeeld het gebruik van geboorte- en huwelijkslijsten) en bovenal leuk.

VIEREN EN FEESTEN OP LOCATIE

Gedurende de voorbije eeuw is de locatie van de feesten veranderd. Aanvankelijk werden zowat alle feesten thuis gehouden, zeker op het platteland en in gewone gezinnen. Restaurantbezoek was slechts (en dan nog af en toe) weggelegd voor de plaatselijke notabelen en de burgerij. Toch waren de huizen toen niet veel groter dan vandaag, maar als het moest werden de meubels buiten geplaatst of werd de schuur opgeruimd. Bovendien was het aantal feestgangers kleiner. Vanaf de jaren 1960-1970, in de ene regio al vroeger dan de andere en in de stad sneller dan op het platteland, manifesteerde zich een trend om elders te feesten. Meestal was dat in een nabijgelegen zaal, eigendom van de parochie, een lokale vereniging of van een traiteur of restau-

ranthouder. Voor bepaalde feesten is deze verschuiving niet volledig: sommige communiefeesten vinden nog steeds thuis plaats. Voor andere feesten is de verschuiving bijna compleet: bijna niemand viert nog een huwelijk in het eigen huis. Ook de koffietafel na een begrafenis vindt zelden of nooit thuis plaats. En ook de overledene ligt tegenwoordig zelden of nooit nog in het eigen huis opgebaard. Al is er vandaag in Nederland een duidelijke trend in omgekeerde richting aanwezig en zijn er aanzetten daartoe in Vlaanderen. Kleinere feestjes kunnen nog thuis worden georganiseerd, maar zijn de voorbije decennia ook meer en meer verschoven naar restaurants. Maar een omgekeerde beweging komt in sommige gevallen ook voor. Een aantal gezinnen opteert om de communiefeesten van hun kinderen thuis te organiseren en zelf te koken. Een tijdlang werd een doop in het ziekenhuis gevierd; nu gebeurt dat af en toe weer thuis. Vergeten wij in dit verband niet dat in Nederland het thuis bevallen nog frequent gebeurt, waardoor geboorte en doop bij uitstek meer intieme gebeurtenissen zijn. De evolutie in Vlaanderen is op dat vlak heel verschillend, hoewel de loskoppeling van geboorte en doop andere mogelijkheden openlaat.



Hageland,
eerste helft 20ste eeuw

PROFESSIONALISERING EN COMMERCIALISERING

De feesten bij sleutelmomenten zijn de voorbije eeuw duidelijk geëvolueerd richting professionalisering en commercialisering. Gedurende het Interbellum en kort na de Tweede Wereldoorlog werden sommige eetfeesten door de familie volledig zelf verzorgd: grootmoeder, moeder, een tante of een ander familielid bereidde(n) het feestmaal. In andere gevallen huurden de feestvierders iemand in (meestal een kokkin, ook wel een “kook” genoemd). Het uitbesteden van het koken is de voorbije decennia alsmaar toegenomen; zo is het tegenwoordig bijna ondenkbaar dat een huwelijksmaal nog door de jonggetrouwden of hun ouders wordt bereid. Vanaf omstreeks 1960 begon men steeds vaker een beroep te doen op een traiteur of cateraar, dat wil zeggen een professioneel iemand of bedrijf die in principe in eigen keuken en met eigen materiaal voor het eten zorgde. Tegelijkertijd nam de zogenoemde informele hulp af. Terwijl vroeger voor menig feest een welwillende tante of buurvrouw werd ingeschakeld

(die op haar beurt, indien ze zelf een feest had, ook weer op anderen een beroep deed), komt dit tegenwoordig nog nauwelijks voor. Dat vertaalt zich ook onder meer in de keuze van de gerechten en ingrediënten. Wanneer familieleden of kooksters voor het eten zorgden, werden producten van eigen kweek en teelt dikwijls gebruikt. Niettemin luidt het aantrekken van een “professionele” kookster ook vaak het einde in van de pure zelfvoorziening en maken nieuwe ingrediënten en gerechten hun opwachting. Indien mensen zelf nog een feestmaaltijd bereiden, gaat nogal eens de voorkeur uit naar gerechten die gemakkelijk een dag van tevoren kunnen worden klaargemaakt. Pasta’s zijn hiervan het mooiste voorbeeld, of een barbecue. Wanneer een traiteur of cateraar wordt ingeschakeld, verschijnen dikwijls “speciale” of niet-alledaagse gerechten op het menu. Opmerkelijk is ook dat deze professional vaak een aantal varianten aanbiedt, waardoor de prijs de vorm van het feest gaat bepalen. Zo kan je kiezen voor een afhaalbuffet of bediening aan tafel, wat vaak gevoelig in prijs scheelt.



Nederlands Limburg, jaren 1960

KOOKSTERS



Nederlands Limburg, 1953

Koken en kunnen koken waren aan het begin van de twintigste eeuw niet zo vanzelfsprekend als dat nu is. Gebrek aan tijd, middelen en een opleiding betekenden voor velen dat het bereiden van een fatsoenlijke maaltijd een hele klus was. Als je bovendien als arbeidersgezin alleen de beschikking had over aardappelen, viel er ook weinig te koken. Na de crisis in de jaren dertig en vlak na de oorlog is daar met de toenemende mogelijkheden voor meisjes om de huishoudschool te volgen en met een licht stijgende welvaart wel verandering in gekomen. Maar de verfijnde keuken behoorde absoluut niet tot de kennis van de gemiddelde huisvrouw. Toch wilde men bij speciale gelegenheden zoals bruiloften en communiefeesten wel eens iets bijzonders eten. Restaurants bestonden, zeker op het platteland, nog nauwelijks. Dus bleef er één optie over, het inhuren van een kookster. Ook bij priesterfeesten werden kooksters vaak ingehuurd.

Kooksters waren veelal vrouwen die op jonge leeftijd gingen dienen bij vooraanstaande families. Tijdens hun werkzaamheden, 'learning on the job' zoals we nu zouden zeggen, leerden ze verfijnde maaltijden te bereiden. Bovendien leerden ze voor grote groepen te koken. Wanneer het dienen tot een einde kwam, bijvoorbeeld omdat ze een eigen gezinnetje stichtten, waren haar vaardigheden erg gewild en kon ze aan de slag als kookster.

Bij de planning van een feestmaaltijd werd er door de feestvierders en de kookster overlegd over de gerechten, de benodigde ingrediënten en de prijs. Meestal zorgden degenen die het feest gaven zelf voor de ingrediënten en ook voor hulp in de keuken. Meisjes uit de buurt waren vaak graag bereid om te komen helpen en zodoende één en ander mee te krijgen van het feestgedruis. Bij grotere gezelschappen was een kookster daags van tevoren al druk doende met de voorbereidingen en was ze ook de hele dag van het feest in touw. Sommige kooksters brachten ook eigen servies, bestek en kookgerei mee omdat dergelijke zaken in de meeste gezinnen niet voorhanden waren.

Op een gemiddeld feest waar kooksters werden ingehuurd, met name bij huwelijken, werd enorm veel gegeten. 's Ochtends na de mis werd begonnen met een ontbijt met allerhande hapjes. Blinde vinken, in gerookte ham en varkensvlees gerolde eieren, gebakken levertjes, kalfslapjes en allerhande brood. Rond het middaguur werden koffie, thee en gebak geserveerd. Tegen drie uur 's middags ving het diner aan. Daar werd begonnen met hors d'oeuvre. Bijvoorbeeld gevulde tomaatjes met ham en ei of garnalen. Vervolgens kwam er soep op tafel. Ossenstaartsoep, bouillonsoep en zelfs schildpaddensoep. Tussengerechten bestonden uit onder andere rundertong, zwezerik of gerookte tong. Het hoofdgerecht kende vele varianten. Denk aan zaken als reerug, verschillende soorten vis, kalfsoesters met truffels of kalfsfricandeau. Uiteraard ging het hoofdgerecht vergezeld van de wereld aan groenten, vruchten en sausjes. Als dessert werden er bavaois, diverse soorten pudding en confetti ijs geserveerd. Ook was het niet ongevoel om appeltaart na de maaltijd te eten. Drinken tijdens het eten werd nauwelijks gedaan, laat staan dat er stil werd gestaan bij de verschillende soorten wijnen die de gerechten zouden moeten begeleiden. Slechts in elitekringen was het gebruikelijk om wijn te drinken. Fabrikanten, geestelijken, notarissen en doktoren behoorden tot de happy few die zich wijn konden veroorloven.



Noord-Brabant, 1948

Het inhuren van kooksters is tot ver in de jaren vijftig in zwang geweest. Daarna zijn ze met de snel toenemende welvaart vervangen door restaurantbezoek en professionele catering.

BELGISCH LIMBURG

UIT HET ZWARE LEVEN VAN EEN KOOKSTER

“De groepen waarvoor ik gekookt heb, varieerden van veertig tot honderd vijftig genodigden. Wij waren meestal met drie in de keuken en twee of drie anderen dienden op en wasten af. Meestal wisten degenen die het feest gaven al wat zij wilden voor eten, soms deden wij voorstellen en mochten zij thuis nog eens nadenken; ik had alvast thuis honderden menu’s als suggesties.

Het bespreken van een huwelijksfeest gebeurde meestal een tweetal maanden vooraf; voor een plechtige communie moest dat soms al een jaar bij voorbaat gebeuren omdat er heel veel feesten waren op dezelfde datum (bijv. Heer Hemelvaart). Ik zorgde gewoonlijk voor het vlees, ik had namelijk een goede beenhouwer die mij altijd kwaliteit garandeerde. Ook de likeuren “deed ik” van bij een vaste leverancier die mij een procentje gunde; voor de rest zorgden de organisatoren van het feest zelf.

De namiddag van de dag vóór het feest konden wij al beginnen met bepaalde gerechten: wij maakten de kroketten, de rijsttap voor de “Fabiolaschotel”. Tegen de avond was de bouillon voor de soep getrokken, die werd dan gezeefd en de dag zelf moest er alleen nog maar room bij. Eenmaal heb ik iets speciaals moeten maken, nl. kreeftensoep. Ik had die nog nooit bereid, dus kreeg ik hulp van de vrouw des huizes. Kreeft uit blik (een heel goed merk!) ging in de bouillon, samen met kip die nadien in de bouillon werd opgediend. De dag voordien werden ‘s middags of ‘s avonds ook al de zaal en de tafels gezet.

De ochtend van het feest zelf, waren wij er al om 8 u. Bij een huwelijk was er iets na 11 u immers al receptie en vlak daarop volgde het feestmaal. Tussen 14 en 22 u waren er vijf of zes gangen, dus dan diende heel hard te worden door-gewerkt; wel hielpen gasten soms zelf de tafels af te ruimen.

Eenmaal het avondfeest begon, werd de “kipkap” met mosterd op de tafel gezet. Tegen 24 u kwamen er meestal heel wat vragen voor een goede sterke kop koffie (eventueel met room). Omstreeks 1-2 u was het feest dan voor ons afgelopen, de gasten vierden meestal nog een stuk langer door.

De volgende dag stonden dan heel vaak mensen die het feest georganiseerd hadden met (veel) overschot aan de deur...”

GENODIGDEN

Het valt op dat met de jaren het aantal deelnemers van een feest aanzienlijk is toegenomen. Huwelijksfeesten met tweehonderd gasten of meer zijn vandaag geen uitzondering. De eigen welvaart en identiteit werden en worden niet alleen geëtaleerd via de kledij en de feestlocatie, maar ook via de samenstelling van het menu en de gastenlijst. Zoals we al signaleerden, werden in de

loop der jaren de familiebanden zwakker. Dat vertaalt zich ook in de keuze van de genodigden. Terwijl vroeger bijna uitsluitend familieleden en hooguit enkele goede vrienden werden gevraagd, bestaan de feestvierders nu voor een flink gedeelte uit niet-familieleden. Dat kunnen vrienden zijn, of leden van een sportclub of andere vereniging, maar ook collega's en zelfs professionele relaties. Ook vrienden van ma en pa vinden hun weg naar het feest (maar nauwelijks of niet in Nederland). Sommige, vooral oudere respondenten klagen over het teloorgaan van de nauwe verbondenheid met de familie. Zij vinden moderne feesten minder intiem dan vroeger, toen de deelnemers voornamelijk familieleden waren, waarvan sommigen elkaar zeker niet dagelijks zagen. Bij een feest kwam nog eens heel de familie bijeen; niet alleen op feesten naar aanleiding van de sleutelmomenten maar bijvoorbeeld ook tijdens de plaatselijke kermis. Het was immers gebruikelijk dat de familie op bezoek ging bij een familielid in wiens dorp de kermis werd gehouden.



Noord-Brabant, 1948

ETEN OF VIEREN

Als we de evolutie van de menukaarten bekijken, zien we een sterke verandering. Vroeger bestond een feest vooral uit veel en lekker eten. Een moderne mens vraagt zich af hoe men zoveel eten opkreeg. Met een menu uit de jaren dertig vult men vandaag twee, of zelfs drie, feesten. Maar vroeger verrichtte de meerderheid van de bevolking meer lichamelijke arbeid dan tegenwoordig, zodat men meer calorieën kon verstouwen. Bovendien was een feest de enige gelegenheid om bijzondere dingen te eten en die kans liet men zich niet ontglippen. Nu kunnen we bij wijze van spreken elke dag speciale dingen eten. Een bijkomend element hield in dat men vroeger nuchter naar de kerk ging, waardoor de feestvierders daarna extra hongerig waren. Dat vertaalde zich niet alleen in de hoeveelheid eten, maar ook in het karakter van het feest. In een modern feest is het eten nog wel belangrijk maar zeker niet meer het enige element; voor velen komt het al lang niet meer op de eerste plaats. Vroeger werd er doorgaans alleen overdag en in de vooravond gefeest. Nu beginnen veel feesten in de latere namiddag of zelfs 's avonds en kunnen ze tot 's morgens vroeg duren. Het buffet (met onder meer desserts en kaas) moet ervoor zorgen dat de feestvierders de nacht goed doorkomen. Op sommige trouwfeesten komen vrienden pas als het dessertbuffet wordt geopend. Van hen wordt vooral verwacht dat ze sfeer en gezelligheid brengen. Misschien wel de grootste verandering is de structuur die het huwelijksfeest ondergaan heeft. Vroeger werd het vaak gedurende twee dagen gevierd, nu worden alle gasten op een halve dag en tijdens een lange nacht ontvangen.



Nederlands Limburg,
jaren 1990

Op het vlak van gezelligheid en animatie is er de voorbije decennia ook een hele weg afgelegd. Grappen werden altijd al op een feest verteld. Het opvoeren van sketches of liedjes zingen tijdens bijvoorbeeld een huwelijksfeest was en is vaste prik. Vanaf de jaren zeventig werden diskjockeys ingehuurd, die vooral grootschalige feesten moesten opvrolijken. Steeds vaker werd er gekozen voor live muziek (in Nederland is dat bijna een must). Dat kon een schlagerzanger zijn, een lawaaierige rockact of een covergroep die er de sfeer moest inbrengen.

EENVORMIGHEID EN MODERNITEIT OP TAFEL

Wat op tafel kwam, is flink veranderd. Het valt op dat tegenwoordig de variatie behoorlijk groot is, terwijl vroeger veel menu's er ongeveer identiek uitzagen, zeker in dezelfde streek. Al zegt eenzelfde benaming natuurlijk niets over de bereidingswijze. De geringere beschikbaarheid van levensmiddelen werkte dat uiteraard in de hand. De seizoens- en grondgebondenheid waren toen groter en de zelfvoorziening verklaart de rest van het verhaal. Maar ook de sociale acceptatie om af te wijken van het gangbare patroon was waarschijnlijk beperkter dan vandaag. Vernieuwingen sijpelden dus maar langzaam door, vooral in meer perifeer gelegen regio's en dorpen. Nieuwigheden kwamen vooral van de stad en van meer gegoede sociale groepen zoals de burgerij. Zo verwees men graag naar de 'betere keuken' van Brussel, Leuven, 's-Hertogenbosch, Maastricht of een andere stad in de buurt. Een traiteur pakte ermee uit dat hij in Brussel het "vak had geleerd", en sommigen kozen graag voor een menu "zoals bij de burgerij". De kooksters, die vaak een verleden als dienstmeid en/of keukenmeid hadden bij de gegoede stand, speelden hier graag op in. Hun impact bij de wijzigingen van het menu kan in bepaalde periodes nauwelijks overschat worden.

Een uitgebreide warme feestmaaltijd werd tijdens het Interbellum opgediend bij de belangrijkste sleutelmomenten (communie, huwelijk), wanneer de materiële situatie het toeliet. Vaak volgde die op een al of niet uitgebreide broodmaaltijd, zeker als het feestgezelschap nuchter naar de mis was gegaan. Bij de meeste respondenten kwam er dan met het diner gewoon "goei eten" op tafel. Het ging om een - soms ietwat betere - versie van de zondagse maaltijd. De feestelijkheden openden meestal met soep. Populair in Noord-Brabant was een heldere soep getrokken van runderbouillon. In Vlaanderen waren groentesoepen en roomsoepen op basis van tomaten of champignons zeer in trek. Soms was er ook een voorgerecht: een hors d'oeuvre, huzarensalade of "koude schotel".

Het tussengerecht was dikwijls vol-au-vent, koninginnehapje of huwelijksbootje (in Vlaanderen), een pasteitje met kalfsvlees of champignons in Noord-Brabant.

Het hoofdgerecht bestond uit aardappelen, vlees en een selectie van groenten (de zogenoemde "groentenkrans" in Vlaanderen). Opvallend verschil tussen Vlaanderen en Nederland lijkt de bereiding van de aardappelen. In Nederland ging het om gekookte (of in zeldzame gevallen puree), in Vlaanderen werd al snel geopteerd voor gebakken vormen of kroketten. Een centrale plaats in de hoofdschotel werd ingenomen door vlees. Boeren- en arbeidersgezinnen kozen tot voor de jaren 1950 dikwijls voor varkensvlees en in mindere mate voor rosbief. Wie het zich kon veroorloven zette rundvlees (bijvoorbeeld runderhaas) of kalfsvlees op tafel. Erwtten, wortelen, asperges, bonen, bloemkool waren de begeleidende groenten. Bijna alles kwam uit eigen kweek. En ook het dessert werd zelf gemaakt: rijstap met bruine suiker, een of andere pudding, taarten met allerhande fruit. In meer gegoede gezinnen was het feesteten luxueuzer, gevarieerder en uitgebreider. Klassiekers daar waren zwezeriken, rundertong, gevogelte, wild, vis en exotisch fruit.



Hageland, huwelijksfeest,
1955

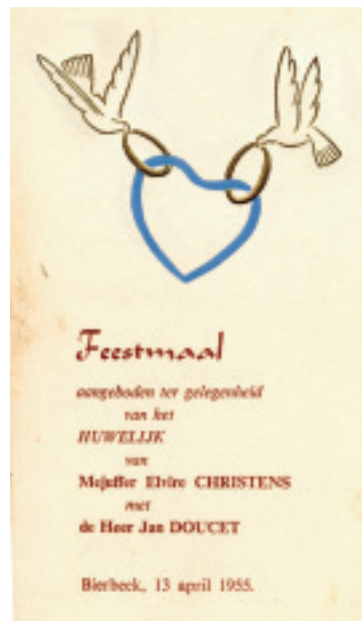
De jaren 1950-1960 vormden een belangrijke breuk op sociaal, economisch en cultureel vlak. En dus ook wat eet- en feestgebruiken betreft. De toegenomen welvaart en mobiliteit weerspiegelden zich ook op het bord. Kip groeide gedurende enkele decennia uit tot het feestgerecht bij uitstek voor de gewone man: soms gewoon met appelmoes of vruchtencompote, in Vlaanderen soms opgediend als vidé of vol-au-vent in een (afhankelijk van de gelegenheid) huwelijks- of communiebootje.

Sommige feestgerechten uit de jaren 1950-1970 zijn een beetje uit de mode geraakt: vidé, ossentong, rosbeef of kip. Wat niet belet dat minivids als hapjes geserveerd kunnen worden. Globaal behoren zij nu allemaal tot onze dagelijkse keuken. Nieuwe gerechten kwamen in de plaats: pasta's (gemakkelijk een dag van te voren klaar te maken), rijst, wild, exotisch fruit

en exotische groenten als broccoli en courgettes. Ook ijs belandde sinds de jaren zestig systematisch op een feesttafel; de opkomst van de diepvriezer is daar niet vreemd aan. Andere desserts zoals pudding en rijstpap verdwenen of zijn slechts één van de vele keuzemogelijkheden binnen een dessertbuffet. Wat wel bleef zijn uiteraard de taarten, vlaaien en gâteaux. Vanaf de jaren 1950-1960 verscheen ook meer en meer vis op de feesttafel, als voorgerecht (garnalen, kreeft) of als hoofdgerecht (tongfilet, zalm, tarbot). Vis kon dan beter worden bewaard, de aanvoer was ook op het platteland groter en de prijs daalde.

Bij de samenstelling van de feestdis wordt ook steeds meer aandacht geschonken aan gezondheidsaspecten. Vooral tijdens kleinere feesten, zoals etentjes met het gezin naar aanleiding van een huwelijksverjaardag, wordt erop gelet dat men niet te vet eet en het cholesterolgehalte niet de hoogte injaagt. Ook voor vegetariërs en veganisten is er steeds meer begrip. Verder is de houding tegenover tabak gevoelig veranderd in de jongste decennia. Was het tot de jaren 1980 normaal dat men gasten met een ruim gamma rookwaren ontving dat werd opgesteld in glazen, nu is dat bijna ondenkbaar.

In hoeverre markeren landsgrenzen evenwel verschillen inzake eetgewoonten? Er blijven natuurlijk vaak verschillen inzake feestgewoonten en recente evoluties benadrukken die zelfs nog. Het meest in het oogspringende voorbeeld is natuurlijk het quasi verdwijnen van het plechtige communiefeest in Nederland, terwijl dit een uitgesproken feestgebeurtenis blijft in Vlaanderen. Vanzelfsprekend heeft de internationalisering en daarmee gepaard gaande homogenisering van voedsel en eetcultuur heel wat "grenzen" gesloopt. Anderzijds blijft evenwel de traditie doorwerken en blijven er verschillen. Die traditie kan ook eerder van recen-



Hageland, huwelijksfeest, 1955

te datum zijn maar daardoor niet minder beïnvloeden. Denken wij maar even aan de Indische (Indonesische) invloeden die de Nederlandse (feest)keuken ondergaan heeft en die onbekend zijn in Vlaanderen. Anderzijds kan het dan weer zijn dat bijv. de Mediterrane keuken de Vlaamse feesttraditie in bepaalde regio's sterk beïnvloed heeft. Grenzen zouden dus best wel eens helemaal anders kunnen liggen...

DRANK

Hier stellen wij een merkwaardige evolutie vast. Opmerkelijk is dat alcoholische dranken slechts een ondergeschikte rol speelden bij feestelijkheden in Noord-Brabant in de jaren 1930 tot en met 1950: het drankbestrijdingsoffensief van de eerste decennia van de twintigste eeuw had duidelijk effect gesorteerd, vandaar dat men toen van een enkel borreltje al vrolijk werd! Enerzijds was er de doorbraak van frisdranken: limonade (al vóór de oorlog) en cola (na de oorlog) voor de kinderen. Anderzijds kende bier een interessante evolutie. Aanvankelijk was dat een normale feestdrank. Vanaf de jaren 1950-1960 belandden wijn, schuimwijn en soms champagne ook op de gewone tafel en verloor bier aan belangstelling. De "professionalisering" van het feestgebeuren en de toegenomen mobiliteit verklaren het succes van de wijn. Maar vanaf de jaren 1990 begon bier en dan vaak een streekbier aan een nieuwe opmars. Het gunstigere imago, gekoppeld aan nieuwe marketingstrategieën, van de Belgische streek- of speciaalbieren zal daaraan niet vreemd geweest zijn. Vandaag is ook een receptie met champagne niet uitzonderlijk meer.

SLOTBESCHOUWING



Noord-Brabant,
groots buurtfeest
gouden bruiloft, 1955

zeer eenvoudig. Soep, aardappelen, wat groenten, een stuk vlees (apart bereid en geserveerd!) en een dessert waren toen al een waar feest.

Oude gebruiken en tradities kwamen na de Tweede Wereldoorlog meer en meer onder druk te staan. De silver fifties en golden sixties brachten Vlaanderen en Nederland snel een ongekende materiële welvaart. Er was een toenemende mobiliteit op fysiek, sociaal en cultureel vlak. Moderne transport- en communicatiemiddelen (auto, vliegtuig, televisie, telefoon, internet) zorgden voor een enorme verruiming van de persoonlijke leefwereld. Tevens stimuleerden nieuwe maatschappijbeelden de democratisering van bijvoorbeeld het onderwijs en de emancipatie van de vrouw. De invloed van de kerk nam sterk af, wat zich ook vertaalde in het karakter van de sleutelmomenten. Het religieuze aspect verdween naar de achtergrond. De klassieke menu-ingrediënten van soepen, groentes, aardappelen, vlees en nagerechten werden ingewisseld voor allerlei nieuwe (dikwijls vreemde) varianten. En ook tal van alternatieve vormen van bereiding en presentatie zoals buffet, gourmet, barbecue en fondue bepalen vaker wat de feestgangers eten. In sommige gevallen worden complete feestavonden zelfs aangekleed rond een specifieke (eet)cultuur zoals de Griekse, Italiaanse of Mexicaanse keuken. Wat natuurlijk een themafeest op Breugheliaanse wijze niet uitsluit. De opkomst van de multiculturele samenleving, in de ene regio al verder gevorderd dan in de andere, is hier zeker niet vreemd aan.

Gedurende de eerste helft van de twintigste eeuw was het leven op het platteland in Vlaanderen en Nederland relatief eenvoudig en overzichtelijk. Regels (veelal ongeschreven) en opvattingen van familie, buurt en kerk stonden centraal bij de invulling en vormgeving van het dagelijkse leven. Zelfvoorziening en conserveren waren van groot belang in de eenvoudige eetcultuur en dat niet alleen bij boeren. Spaarzaamheid en functionaliteit vierden hoogtij. De geringe welvaart en mobiliteit maakten niet alleen dat het aanbod van levensmiddelen klein was, maar ook dat de leefwereld van de mensen beperkt was. De onderlinge verbondenheid en afhankelijkheid waren toen allicht wel groter. Familieleden en buren boden dikwijls hulp, ook bij de meeste sleutelmomenten. De feestelijke gebeurtenissen kenden weinig veranderingen vóór de jaren 1940-1950. Vandaag beschouwen we de toenmalige feesttafel (zeker bij de “gewone man”) als



Nederlands Limburg

INDISCHE GEMERTENAREN

In Noord-Brabant woont een groep Indische Nederlanders die in de naoorlogse periode naar Nederland gekomen zijn. In de herfst van 1950 kwamen zij per boot aan in Nederland en in 1951 kregen zij Gemert als woonplaats aangewezen. In de straat waar de Indiërs een huis kregen, werd door de indeling rekening gehouden met integratie: twee huizen met Gemertenaren, twee huizen met Indiërs, twee huizen met Gemertenaren... Wennen was het in het begin zeker. Zo dachten de Indische immigranten dat alle bomen zonder bladeren dood waren. En ook waren de eerste confrontaties met kou en sneeuw, de dagelijkse Hollandse kost en de hoge mate van zelfvoorziening een vreemde gewaarwording. Hollandse kost kenden ze al gedeeltelijk, doordat Nederlands-Indië een Nederlandse kolonie was en doordat er veel Nederlandse militairen gelegerd waren. Toch werd de dagelijkse rijst in de eerste maanden erg gemist en was het vooral wennen aan groentes als spruiten en witlof. De Gemertenaren moesten natuurlijk ook wennen. De eerste confrontatie met kleurlingen ging gepaard met opmerkingen als: "kindje heeft zich niet gewassen" en "kindje heeft een pyjama aan". Dat laatste verwees naar de trainingspakken die de Indische mensen bij aankomst van de Nederlandse overheid gekregen hadden tegen de kou. Daarnaast sloten ze ramen en deuren wanneer de barbecue bij de Indische burens aangestoken werd. Na wat aftasten over en weer kwam de gewenning. Indische mensen legden net als andere Brabanders een moestuin aan achter het huis en Gemertenaren leerden dat vlees van de barbecue lekker kan zijn en niet alleen stinkt.

Maar welke tradities en eetgewoonten hebben de Indische immigranten rondom de sleutelmomenten? Houden ze vast aan Oosterse gebruiken, nemen ze Brabantse gewoonten over of combineren ze elementen?

De eetcultuur rondom de feestelijkheden is heel belangrijk in de Oosterse cultuur. Er wordt veel waarde gehecht aan bijgeloof en speciale betekenissen. Zo worden altijd zeven of meer gerechten bij de rijsttafel gemaakt om het geluk te bevorderen. De rijsttafel wordt overigens bij iedere feestelijke gelegenheid klaargemaakt. De huisvrouw bereidt de maaltijd en het eigen huis dient als feestlocatie. Met uitzondering van overlijden, waarbij natuurlijk geen feestrijst gegeten wordt, is gele rijst de basis van iedere feestelijke maaltijd. Gele rijst (nasi koening) was door de kleur speciaal en werd ook wel door de Indische bevolking 'feestrijst' genoemd. Daarbij worden vele verschillende gerechten gemaakt van vlees en groentes, die bij voorkeur allemaal een andere kleur hebben. Verschillende kleuren maken het immers extra feestelijk. Komkommer, rode peper en omelet ontbreken zelden en op de barbecue wordt vlees (vooral saté) klaargemaakt. Men hecht veel waarde aan het gebruik van kruiden waarmee gemakkelijk de gekleurde gerechten gemaakt kunnen worden. Toen de toko (=winkel) zijn intrede in Nederland nog niet had gedaan, werden de kruiden in grote hoeveelheden vanuit Azië verscheept. Naast de rijsttafel is een belangrijke plaats ingeruimd voor de zogenoemde liflafjes. Dit zijn snacks of kleine hapjes tussendoor. Deze staan gedurende het grootste deel van de dag op tafel en vooral 's avonds na de rijsttafel wordt hier gulzig van gegeten. Enkele typische liflafjes zijn: loempia, bapao, lumpur, pangsit, risoles en pastei. De huiskamer, die zonder uitzondering als eetlocatie dient, verandert in de loop van de dag evenzo gemakkelijk in een danszaal of slaapvertrek.

NOORD-BRABANT

Naarmate de Indische Gemertenaren langer in Nederland wonen, gaan ze ook meer en meer Brabantse aspecten van het feesten overnemen. Zo gaan geboortes tegenwoordig gepaard met zowel beschuit met muisjes als rijsttafel en is het bij een begrafenis niet ongevoen dat eerst een koffietafel wordt gehouden om vervolgens thuis in kleinere kring een rijsttafel te nuttigen. Dit heeft mede te maken met de kinderen van de eerste generatie immigranten die opgroeien met en tussen de Brabanders en hun gewoonten. Wel moet opgemerkt worden dat de Indische gebruiken bij dagelijks eten meer zijn losgelaten dan de Indische gebruiken bij feestelijkheden. De huiskamer als feestlocatie wordt vaker ingewisseld voor een zaaltje of horeca-etablisement. Wanneer er nog wel een rijsttafel thuis wordt gegeten, heeft deze vaak het karakter van een 'American party'. Iedereen maakt één of meer gerechten klaar en neemt deze mee. Uiteraard is ook de samenstelling van het gezelschap waarin gefeest wordt, met de jaren steeds multicultureler geworden.



Hageland, einde 19de eeuw

Suikerbonen en beschuut met muisjes is een smakelijk project, waarvan de onderzoeksmogelijkheden zeker nog niet uitgeput zijn. Een verdere uitbreiding en verdieping van het thema is mogelijk en zelfs wenselijk. Voorliggend boek biedt slechts een eerste, voorlopige aanzet tot een gedegen en gedetailleerde studie van de veranderende eetgewoonten bij sleutelmomenten in Vlaanderen en Nederland tijdens de voorbije eeuw en het begin van deze eeuw. We hopen in de nabije toekomst meer mensen te interviewen, in Noord-Brabant, het Hageland, Nederlands- en Belgisch Limburg om onze huidige bevindingen te staven en verder te onderbouwen. Maar evenzeer interessant zou zijn om het onderzoek uit te breiden naar andere regio's in Vlaanderen en Nederland. Of dieper in te zoomen op enkele specifieke kenmerken. Zoals de invloed van de stad en de burgerijcultuur op de eetgewoonten op het platteland. Of de invloed van culinaire adviezen uitgaande van kookboeken en -magazines, damestijdschriften, kookcursussen, onderwijs, etc. Of de specifieke rol die eerst kooksters en later traiteurs, cateraars en andere professionals hebben gespeeld. Kortom, dit boek is zeker niet het eindpunt van ons onderzoek!



Hageland, eerste helft 20ste eeuw

BIBLIOGRAFIE

Academie voor de streekgebonden gastronomie, *Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen: 20ste Jaargang (2002) nummer 1* en *Van grauwe pastinaak tot rode peen: Jaargang 2001 nummer 4*.

W.J. Alberts, *Geschiedenis van de beide Limburgen. Deel I + II*. Assen, 1974.

Asjoburo Boekproducties, *Brabantse Pot: Van poempaai pap en preiprol, Brabantse streekgerechten en wetenswaardigheden*. Baarn 2000 en 2004.

R. Burggraave, M. Cloet, K. Dobbelaere en L. Leijssen (red.), *Levensritelen. Het huwelijk*. Leuven, 2000.

J. Collen. *Lekker Limburg. Historische recepten met hedendaagse ingrediënten*. Antwerpen, 1994.

S. Daems. *Het hart van Haspengouw*. Leuven, 1992.

A. Davidson, *Food history comes of age*. Amsterdam, 2003.

R.D. de Haas, *Enkele reis Indië - Gemert. De vestiging en integratie van Indische Nederlanders in de Noord-Brabantse gemeente Gemert. Pagina 103-127 ('De geur van sambal en boerenkool')*. Gemert, 2001.

D. De Keyser, *Madame est servie. Leven in dienst van adel en burgerij*. Leuven 1995.

T. Dekker, H. Roodenburg en G. Rooijackers (red.), *Volkscultuur. Een inleiding in de Nederlandse etnologie*. Nijmegen, 2000.

K.P.C. de Leeuw, "Veranderende gebruiken rond levenscyclus en primaire behoeften", in H.F.J.M. van den Eerenbeemt (red.), *Geschiedenis van Noord-Brabant*. Amsterdam en Meppel, 1996-1997, 257-275.

B. De Wever en P. François, *Gestemd verleden. Mondelinge geschiedenis als praktijk*. Brussel, 2003.

P. Diriken. *Geogids Borgloon*. Sint-Truiden, 1984.

K. Dobbelaere, L. Leijssen en M. Cloet (red.), *Levensrituelen. Het vormsel*. Leuven, 1991.

J. Frère, (bewerking J. Venken). *Volkskunde in Limburg*. Gent, 1992.

Heemkundekring Molenheide, *Gilze en Rijen tussen 1900 en 2000 Deel3, 21^e jaargang, juli 2000*.

Heinsbroek en Rang, *Voeding in de Peel 1900-1914: mogelijkheden van het interview als onderzoeksmethode*. Doctoraalscriptie Wageningen, 1985.

L. Indestegee en H. Clerinx (red.). *Lapjesproef voor drie zussen. 100 artikelen over volkscultuur in Limburg*. Hasselt, 2004.

M. Jacobs en P. Scholliers, *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*. Brussel, 2002.

J. Jobse-van Putten, *Van pekelvat tot diepvrieskist*. Amsterdam, 1989.

J. Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam, Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*. Nijmegen, 1995.

L. Leijssen, M. Cloet en K. Dobbelaere (red.), *Levensrituelen. Geboorte en doopsel*. Leuven, 1996.

I. Montijn, *Leven op stand 1890-1940*. Amsterdam 2003.

C. de Mooij en A. de Vos (red.), *'s-Hertogenbosch binnenskamers: aspecten van stedelijke woon- en leefcultuur 1650-1850*. Zwolle, 1999.

Nederlands Centrum voor Volkscultuur, *De gestampde pot: eetcultuur in Nederland*. Utrecht, 1992.

E. Niesten, J. Raymaekers en Y. Segers, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten, Onze keuken in de 20ste eeuw*. Leuven, 2002.

E. Niesten, J. Raymaekers, Y. Segers en B. Woestenborghs, *België kookt!, De eeuw van Cauderlier 1830-1930*. Leuven, 2004.

N. Paesen (red.). *Dat bestond vroeger niet...: getuigenissen over het dagelijks leven in Limburg 1900-1940*. Borgloon-Rijkel, 1994.

P. Scholliers, *Arm en Rijk aan tafel, Tweehonderd jaar eetcultuur in België*. Berchem, 1993.

P. Scholliers, *Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the middle ages*. Oxford, 2001.

Y. Segers, "Nutrition and living standards in industrializing Belgium, 1846-1913", *Food & History*, 2, 2004, 153-178.

Y. Segers, "Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons Kookboek, 1920-2000", *Appetite*, 45, 2005, 4-14.

P. Spapens, I. Strouken en M. Willemsen, *Tilburgs Kookbuukske*. Utrecht, 1997.

I. Strouken, *Beschuit met muisjes en andere gebruiken rond geboorte*. Utrecht/Antwerpen, 1991.

I. Strouken, *Bruidssuikers & Wittebroodsweken, Gebruiken rond het huwelijk*. Utrecht/Antwerpen, 1993.

I. Strouken en P. Spapens (red.), *Wat de pot schaft, De geschiedenis van de dagelijkse maaltijd*. Utrecht, 1999.

S. Top, "Een kwarteeuw (1975-2000) volkskundige enquêtes aan de Katholieke Universiteit Leuven", *Volkskundige Kroniek*, 8, 2000, 5-34.

P.J.H. Ubachs. *Handboek voor de geschiedenis van Limburg*. Hilversum, 2000.

B. van Dam, *Oud-Brabants dorpsleven. Wonen en werken op het Brabantse platteland*. Eindhoven, 1972.

P. Van den Eeckhout, "Eten en gegeten worden. Historici en consumptiegeschiedenis in België", *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis* 3 (2002) 373-390.

R.P.W.J.M. van der Heijden en G.M. de Heus, "Eetcultuur en gebruiken tijdens de algemene feestdagen. Eten en drinken in het Geuldal 1900-1940, III", in *Historische en Heemkundige Studies in en rond het Geuldal. Jaarboek 1999*. Valkenburg, 1999, 65-154.

M. Van Dijk en W. Peeters, "Algemene karakterschets van Vlaams-Brabant. Eenheid en verscheidenheid", in J. De Maeyer en P. Heyrman (red.), *Geuren en kleuren. Een sociale en economische geschiedenis van Vlaams-Brabant, 19de en 20ste eeuw*. Leuven, 2001, 21-37.

A. van Gennep, *Les rites de passage: étude systématique de rites*. Parijs-Den Haag, 1969 (1ste druk 1909).

A.H. van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland (1840-1990) 'Een historisch-sociologische studie'*. Amsterdam, 1990.

E. Vliebergh en R. Ulens, *Het Hageland: zijne plattelandsche bevolking in de XIXe eeuw. Bijdrage tot de studie der economische en sociale geschiedenis*. Brussel, 1921.

F. Wallenburg, *De Nederlandse eetcultuur, een twee-generatiestudie naar gebruiken rondom de warme maaltijd in Nederlandse gezinnen*. Doctoraalscriptie: Wageningen, 1994.



Nederlands Limburg,
eerste helft 20ste eeuw

ILLUSTRATIES: BRONNEN

Belgisch Limburg, privé-archieven: nrs.

7, 11, 12, 18, 29, 53, 55, 57, 58, 59, 75, 76, 78, 80, 84, 88, 96, 97, 100, 101, 105, 106, 113

Nederlands Limburg, privé-archief en archief Stichting Nostalnu: nrs.

3, 4, 8, 14, 22, 25, 41, 43, 49, 50, 51, 62, 68, 69, 79, 82, 92, 94, 95, 98, 102, 114, 121, 123, 127, 131, 134

Noord-Brabant, privé-archieven: nrs.

10, 15, 28, 30, 31, 32, 52, 66, 71, 73, 85, 87, 91, 104, 108, 110, 112, 116, 119, 120, 124, 125

Noord-Brabant, verzameling Stadsarchief 's-Hertogenbosch: nrs.

6, 74, 117, 118, 126, 130

Noord-Brabant, verzameling Universiteit Tilburg (Brabant Collectie): nrs.

2, 86, 111

Noord-Brabant, verzameling BHIC: nrs.

16, 77, 109

Hageland, privé archieven: nrs.

1, 5, 9, 13, 17, 19, 20, 21, 23, 24, 26, 27, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 54, 56, 60, 61, 63, 64, 65, 67, 70, 72, 81, 83, 89, 90, 93, 99, 103, 107, 115, 122, 128, 129, 132, 133

VERKLARING VAN ENKELE CULINAIRE TERMEN

bavarois: mousse

bitterkoekjespudding: vanillepudding met amandelkoekjes

chipolatapudding: vanillepudding met gekonfijte vruchten

crème Madrilène: Madrileense consommé (onder meer met bouillon en tomaten)

degustatiebieren: speciale, meestal meer alcoholhoudende bieren

fricandeau: varkensgebraad

gâteau: slagroomtaart, crèmetaart

ijslam: ijsdessert in de vorm van een lammetje met vruchtenstroop binnenin ("het bloed")

kipkap: (varkens)vlees in gelei

korfje: pasteigebakje

kroketten: aardappelkroketten

Orloffgebraad: gevuld varkensgebraad

oxtail Mimosa: heldere ossenstaartbouillon met (lente)groenten

pens: (bloed)worst

pièce montée: taart met "verdiepingen"

macronopzat: taart in laagjes

pistolet: hard broodje

sandwich: zacht broodje

schuimwijn: mousserende wijn

selder: selderij

tutti frutti: compote van gekookte, gedroogde vruchten (pruimen, appels en abrikozen)

velouté: roomsoep

vidé: pasteitje met kippenragout, champignons en gehaktballetjes

(varianties mogelijk, ook in benamingen zoals "koninginnehapje", "huwelijksbootje" ...)

witteke: jenever

NOTITIES

NOTITIES

COLOFON

Suikerbonen en beschuit met muisjes is een smakelijk project over eetgewoonten bij sleutelmomenten in het leven zoals geboorte, communie, huwelijk en dood. Uitgangspunt zijn talrijke interviews met inwoners uit Noord-Brabant, Vlaams-Brabant, Belgisch Limburg en Nederlands Limburg. Behalve in dit boek staan de resultaten ook centraal in tal van publieksactiviteiten.

Voor meer informatie zie <http://www.vlaamsbrabant.be/suikerbonen>

Aan dit boek werkten mee:

Noord-Brabant

Arnoud-Jan Bijsterveld
Arjen van Ulden
Simon de Wijs

Belgisch Limburg

Herman Clerinx
Luk Indesteege
Laure Messiaen
Raf Schepers

Vlaams-Brabant

Eddie Niesten
Jan Raymaekers
Yves Segers

Nederlands Limburg

Rob van der Heijde

Redactie

Arnoud-Jan Bijsterveld
Eddie Niesten
Yves Segers
Iris Steen

Vormgeving

Kris Smets

Concept en Eindredactie

Eddie Niesten (Centrum voor Agrarische Geschiedenis)

Evenals:

Boerenbondsmuseum Gemert
Brabants Bureau voor Toerisme
Centrum voor Agrarische Geschiedenis, Leuven
Heemkundevereniging "Schijndel"
Koninklijke Horeca Nederland afd. Schijndel
Leerstoel Cultuur in Brabant, VUT
Limburgs Volkskundig Genootschap
Museum De Locht, Melderslo
Museum Jan Heestershuis Schijndel
Nederlands Centrum voor Volkscultuur
Provinciaal Openluchtmuseum Bokrijk
Provincie Vlaams-Brabant (projectcoördinatie)
STER Schijndel
Stichting Brabantse Regionale Geschiedbeoefening
Stichting Limerle, Meerlo
Stichting Nostalnu, Susteren
Stichting Streekproducten Vlaams-Brabant
Stichting Volkskunde Leerstoel Brabants Heem
Volkskunde Vlaanderen vzw
VVV Hageland / IGO Leuven

Project met financiële steun
van de Europese Unie



wettelijk depot D/2005/8495/11