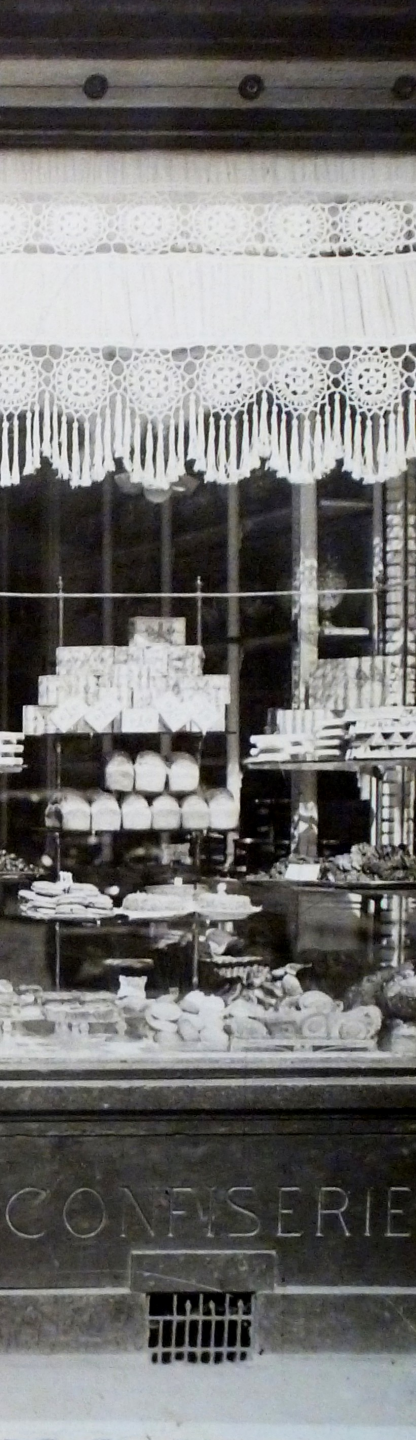


WAT ETEN WE ?

-

LEKKERNIJEN





## Thuis

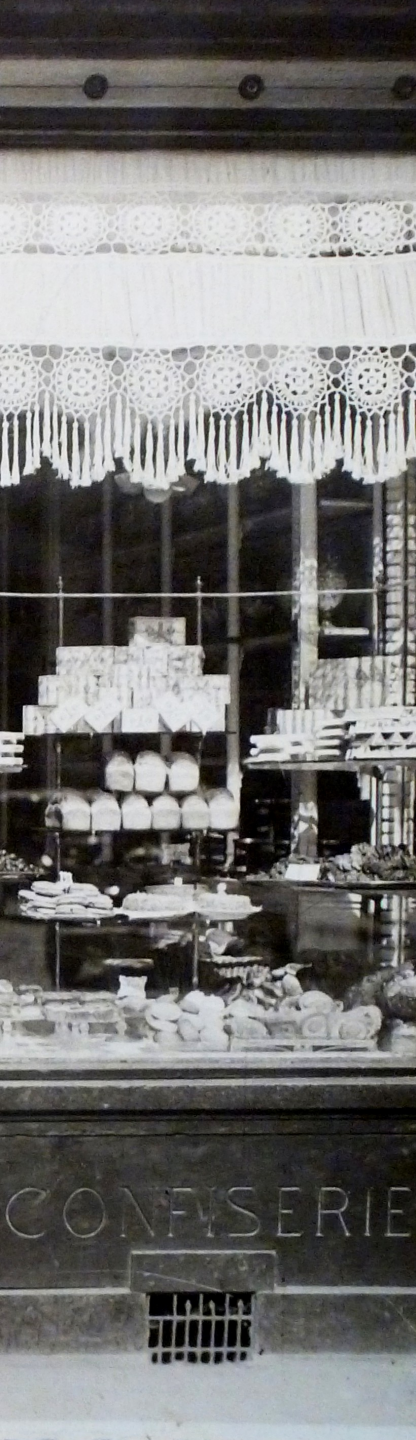
In de 19e eeuw verwerkt de huisvrouw in bescheiden gezinnen vaak de restjes om er tal van lekkers mee te maken en zo het dagelijkse leven op te fleuren. Wentelteefjes, ook wel “gewonnen brood” genoemd, wordt gemaakt van sneden brood die in een mengeling van melk en geklopt ei worden gedompeld, vervolgens in de pan worden gebakken en dan met bruine suiker worden bestrooid. Witte suiker is in die tijd nog niet betaalbaar.

Het aanbod aan zoete gerechten is nu zeer gevarieerd, maar ze vormen nog steeds een van de meest geliefde mogelijkheden om kinderen, familieleden en vrienden plezier te doen. Ze leiden gegarandeerd tot een feestmoment en maken deel uit van de herinneringen aan de kinderjaren.

Een inwonster van Tourcoing herinnert zich nog de specialiteiten van haar grootmoeder, die van Belgische origine was: *“Ik herinner me nog de specialiteit van mijn grootmoeder: pasta met suiker. Eigenlijk wel grappig, pasta met witte of bruine suiker [...]. En ze maakte ook suikertaart.”* Dorothee, 66 jaar, gepensioneerd.

Een andere getuigenis gaat over de geur van karamel die in de keuken hing: *“Bij mijn oma woonde een soort gezelschapsdame of poetsvrouw en zij maakte karamel op de plaat van het steenkoolfornuis; wat rook dat lekker.”* Thomas, 67 jaar, gepensioneerd.





## Lekkernijen om te delen

Ter gelegenheid van een feest worden kleine taartjes en ander lekkers geschonken. De namen aan weerszijden van de Frans-Belgische grens mogen dan al verschillen, toch zijn er vele gelijkenissen in de tradities en die bewijzen dat ze van dezelfde herkomst zijn.

### *December*

Ter gelegenheid van sinterklaas, feest dat op 6 december wordt gevierd, wordt in België, Nederland, Duitsland en het noorden van Frankrijk speculoos geschonken. Deze kruidenkoeken stellen traditiegetrouw de heilige bisschop Sinterklaas voor. Geleidelijk aan worden ook andere figuren en uiteenlopende religieuze en wereldlijke onderwerpen voorgesteld, zoals blijkt uit de collectie houten bakvormen van het Bakkerijmuseum van Veurne, in België; sommige dateren zelfs van de 17e en 18e eeuw. In Tourcoing deelt Sinterklaas, vergezeld van zijn ezel, op straat kruidenkoeken met zijn afbeelding uit aan de kinderen.

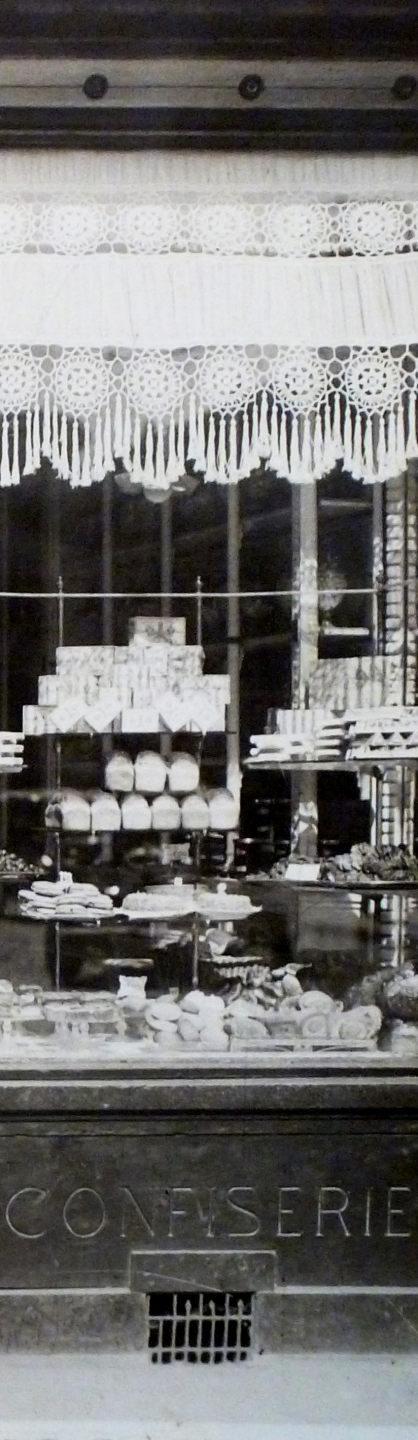
“Coquilles” of “cramiques” zijn brioches met krenten waarvan de kinderen op kerstochtend kunnen smullen. Wellicht komt “coquille” van het Vlaamse “koek”. In België worden deze koeken “vollaards” genoemd en zijn ze getooid met een kleurrijk schijfje, een “patacon”. Ook in de scholen worden op het einde van het jaar “coquilles” en snoepjes uitgedeeld.

### *Januari en februari*

Met wafels worden aan de familie de gelukwensen voor het nieuwe jaar overgebracht. In sommige families wordt deze traditie nog voortgezet: *“Toen ik jong was, bakten we met Nieuwjaar wafels en die brachten we dan naar de familie om iedereen een gelukkig nieuwjaar te wensen. De jongeren bezoeken de ouderen. We gingen heel de familie af en als we bij de mensen aankwamen, kregen we koffie en nieuwjaarswafels.”* Thomas, 67 jaar.

Ook de “craquelins”, kleine droge koekjes, maken deel uit van een ritueel feest. Ze worden rijkelijk uitgedeeld aan de kinderen. In de kroegen gelden ze op maandag van halfvasten als prijzen die uitgedeeld worden aan de leden van recreatieverenigingen. Deze koekjes zijn nog steeds een regionale specialiteit, die bij de bakkers in het Franse Nord te koop zijn.





*Speculoosvormen, 18e eeuw, hout, coll. Bakkerijmuseum van Veurne (België).*

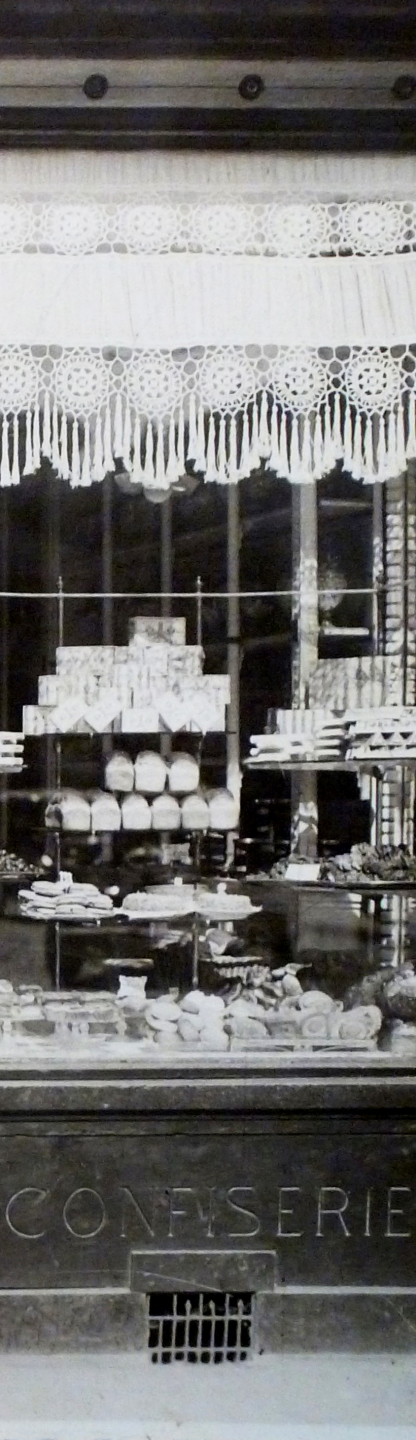
Heel vaak krijgt speculoos de vorm van Sinterklaas. In protestantse families in België en Nederland wordt hij door burgerlijke figuren, religieuze taferelen of dieren vervangen. De traditie wil dat man en vrouw voor sinterklaas elkaar een speculoos in de vorm van man en vrouw schenken.



*Patacons, eind 19e eeuw, beschilderd gips, coll. Bakkerijmuseum van Veurne (België).*

In de 16e eeuw is de “patacon” een Spaanse munt waarmee kerstbroodjes – “vollaards” – worden versierd. Later worden deze munten vervangen door een medaillon van gips, getooid met taferelen in felle kleuren. Nu hebben etiketten van marsepein, suiker of chocolade hun plaats ingenomen.





*Details van wafelbakkvormen, 16e eeuw, koper, coll. Bakkerijmuseum van Veurne (België).*

De niet-figuratieve motieven op deze bakkvormen doen vermoeden dat ze uit de 16e eeuw dateren. Pas vanaf de 18e eeuw worden wafelvormen immers met figuratieve motieven – mensen, dieren, religieuze taferelen – getooid.



*Wafelijzers, 19e – 20e eeuw, gietijzer, coll. C.H.L.*

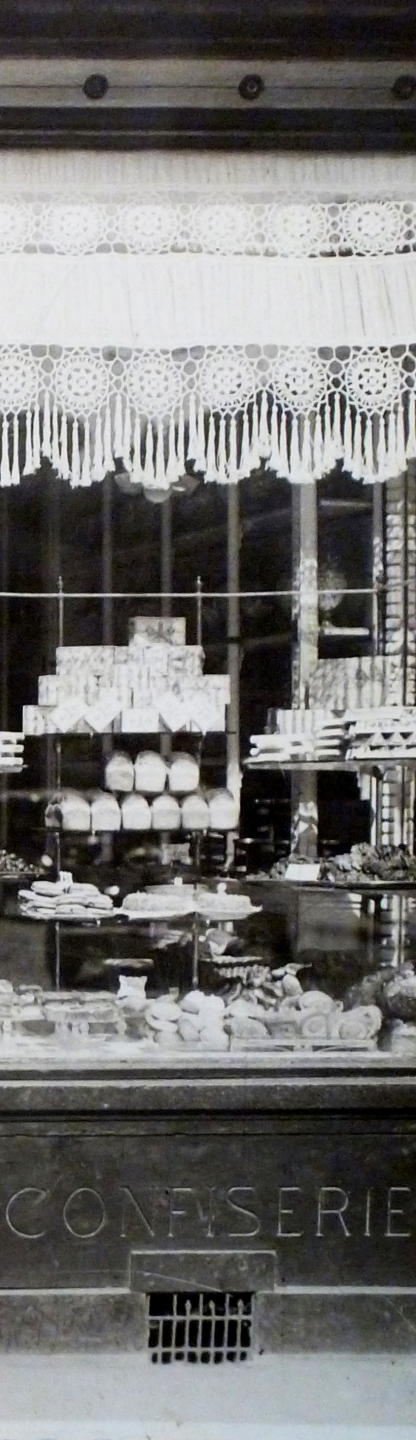
Deze bakkvormen worden van smeedijzer en later van gietijzer gemaakt en dienen om er droge wafels mee te bakken. Deze vormen worden “strinjes” of “étrennes” genoemd. Sommige motieven doen aan de zon of het ontwaken van de natuur denken: een goed gevulde mand, een vogel op een tak met fruit.



## Snoepgoed en specialiteiten

De 20e eeuw wordt gekenmerkt door een opmerkelijke stijging van de suikerconsumptie op wereldschaal. In de stadscentra komen er almaar meer banketbakers en snoepwinkels bij. Na de Tweede Wereldoorlog zijn er in Le Nord ongeveer 200. In Tourcoing vervaardigt de in 1887 opgerichte chocoladefabriek Saint-Jacques haar eigen lekkers: *“Zwitserse, Engelse en Russische gevulde pralines, karamelsnoepjes, noga, winegum, pralines van fijne chocolade en steeds weer nieuwe dingen.”* Reclame van chocoladefabriek Saint-Jacques.

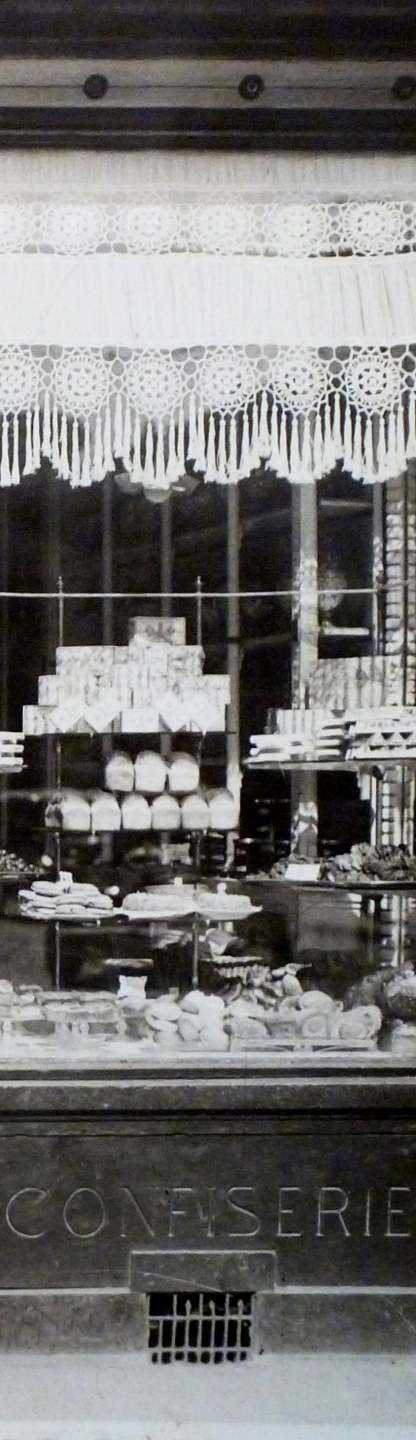
Sommige ketens staan nog steeds te goeder naam en faam bekend en verkopen lokale specialiteiten, zoals *“craquelins”*, *“couques aux roguins”* (krentenbroodjes) en *“galettes russes”* (koekjes gevuld met mokkacrème), waarvoor ze bekendstaan.



*Winkelraam van banketbakker Emile Gilloen in Tourcoing, midden 20e eeuw, foto, coll. C.H.L.*

*“In Tourcoing ging iedereen zijn ‘galette russe’ (specialiteit van Tourcoing) halen bij Gilloen, of elders, want er waren verschillende scholen, maar ik denk toch dat die van Gilloen het meest gewaardeerd werden. Zelf ging ik er elke middag één halen. Thomas, 67 jaar, gepensioneerd.*





FABRE-VASSAS Claudine, *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX<sup>ème</sup>-XX<sup>ème</sup> siècle)*, Catalogue d'exposition (Centre des cultures régionales de Midi-Pyrénées, Toulouse, 13 décembre 1983 – 8 janvier 1984), Toulouse, CCR, 1983.

MESSIANT Jacques, *Carnavals : [fifres, tambours et cymbales,...]*, Lille, La voix du Nord, 2002.

PIERRARD Pierre, *La vie quotidienne dans le Nord au XIX<sup>e</sup> siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976.



Tourcoing  
La Créative



Centre d'Histoire Locale  
de Tourcoing

