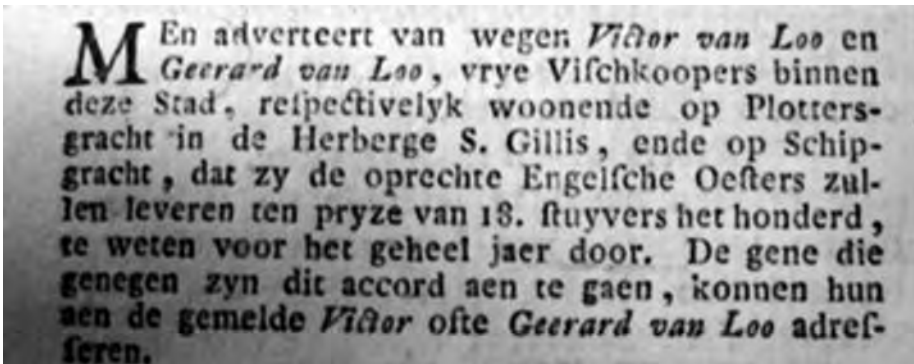


## GEEN OESTERS MET EEN WIJNTJE OP DE KOUTER IN 1788-1790, WEL WAFELS MET PUNCH IN EEN ‘WAEFFEL CABAENE’

Luc Devriese

Voor sommigen onder ons hoort het er bij: op zondagmorgen oesters met een wit wijntje op de Kouter, met de zondagse bloemenmarkt als excuus. Oesters zijn al heel lang te koop in Gent. Een advertentie in de *Gazette van Gent* uit 1767 leert ons dat je (als je geld genoeg had) bij plaatselijke vishandelaars een soort abonnement kon nemen voor uit Engeland geïmporteerde oesters (afb. 1). Vermoedelijk vonden die hun weg naar de Kouter niet. Maar je kon daar wel iets anders snoepen.



Afb. 1. Advertentie voor Engelse oesters in de *Gazette van Gent* 21 sept. 1767 (Stadsarchief Gent).

Dank zij een paar uitzonderlijke documentjes, bewaard gebleven in de verzameling ‘Vliegende Bladen’ van de Ugent bibliotheek, komen we te weten dat je in de late jaren 1700 op de Kouter een (wellicht) smakelijke wafel kon kopen, verorberen en wegspoelen met een warme (?) punch (afb. 2) of iets anders. Alexander Seijs (elders Say) richtte zich in die tijd met een verzoekschrift (afb. 3) tot de ‘edele heeren den hooghbailliu ende schepenen vander Keure’ om ‘reverentelijck’ toelating te vragen tot ‘plaetsen eene hauten cabaene om aldaer te venten (verkopen: vendre) waeffels, punsch etc.’. Een kaba-

Supplicatie van den houtbedientelijken  
alexander deijdt dat hy volgens ordinaire  
op den cauter gemeen daer plaatsen  
lene houtten cabanes ende al daer venten  
waeffels punsch &c. te gonne mit veruegen  
gebuiren onder N. onder, is oofaete

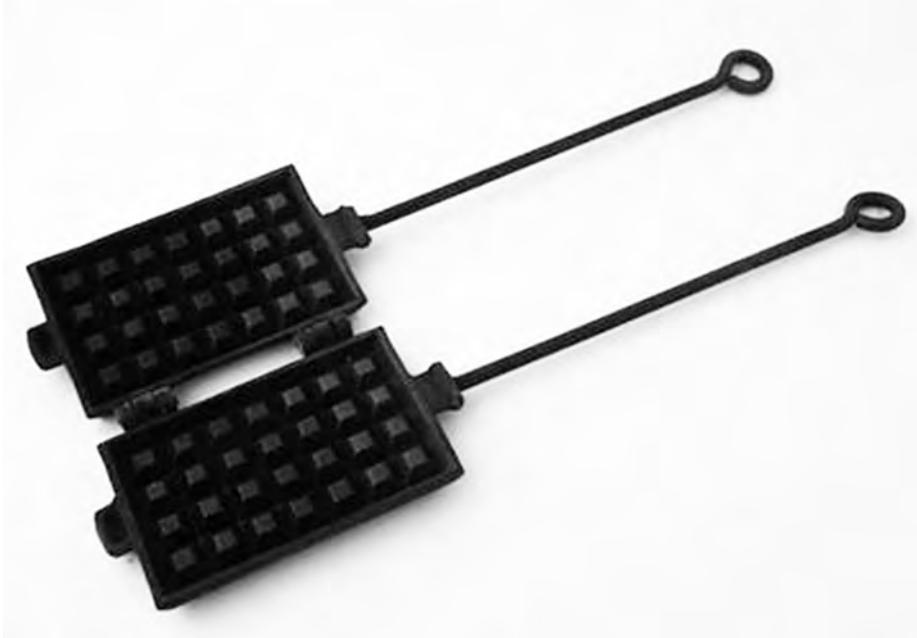
Afb. 2. Aanhef van het verzoekschrift voor het plaatsen van een 'houtten cabane' op de 'cauter' voor het 'venten (van) waeffels punsch & (et cetera: afkorting). Herkomst: Ugent bibliotheek, Ephemera, trefwoord Place d'Armes.

ne of kavane is, volgens de definitie van De Bo een hut uit latten en wissel gevlochten, een armoedig huisje (*Westvlaamsch Idioticon*, 1870-1874, p. 501). Oudere lezers herinneren zich misschien het liedje van Line Renaud 'Ma cabane au Canada'. Denk ook aan 'kabine' en 'kabinet'. Wij zouden zeggen 'barak', maar misschien was die term in de jaren 1700 nog te zeer geassocieerd met zijn militaire origine: behuizing voor soldaten.

De wafel is iets typisch voor onze streken. Het woord is afgeleid van 'web' en van 'weven', wat natuurlijk slaat op de grof- of fijnmazige rib-celstructuur van het gebak (afb. 4 en 5). Franstaligen gebruiken dezelfde term: de 'g' van 'gaufre' is een vorm van 'w': 'waufre', net als bij 'Guillaume – Willem' of 'Gauthier' – Walter'. 'Waufre' was trouwens gebruikelijk in het Noordfrans.

**S** R. G. Banneux op den hoek van de Pouillemerkt  
tot Gend, laet een igelyk weten, als dat hy  
voorzien is van eene partye oprechten goeden ou-  
den Aracq ende Rum over de vyf jaeren in bou-  
teillen, tot ider zyn gerief, in het gros ofte par  
bouteille tot redelyken prys.

Afb. 3. Mocht onze wafelverkoper een of ander exotisch alcoholdrinkje willen gebruiken als basis voor zijn punch, dan kon hij eventueel terecht bij Sieur G. Banneux of een opvolger. (Advertentie uit de Gazette van Gent, 31 dec. 1767, collectie Stadsarchief Gent).



Afb. 4. en 5. Het Huis van Alijn bezit een mooie collectie oude wafelijzers. Hier een grof- en een fijnmazig exemplaar (met dank aan Ellen Ryckx [Huis van Alijn] voor de foto's).



De Engelse woordvormen 'wafer' en 'waffle' werden aan het Nederlands ontleend. Zelfs de Russen haalden hun 'váflja' uit onze kontreien.

Het woord 'wafel' komt al heel vroeg voor in Vlaamse geschriften. Het kon zelfs een beroep aanduiden: de 'wavelare', de wafelbakker (in 1281), zo geeft

het *Etymologisch Woordenboek van het Nederlands* aan (Amsterdam University Press, 2009). Voor één keer ligt de toeristische sector niet al te veel: de wafel is wel degelijk een specialiteit van de Nederlanden. Niet enkel van België: je kan ook in bv. Amsterdam een fel gesuikerde lokale variant kopen, die heel anders smaakt dan wij gewoon zijn, maar even traditioneel is. Het kon natuurlijk niet anders of het stedelijk chauvinisme ging zich daarmee bemoeien. Geen probleem... als dat lekker spul oplevert! Je hebt Luikse wafels, gaufres de Liège, gesuikerd, ruitvormig of ovaal, en Brusselse wafels, lichter en rechthoekig. ‘Brussels’ omdat het typische kermiskraam voor wafels en appelbeignets met veel spiegels en veel wit, daar gecreëerd werd door de familie Consael. Zo wordt het toch beschreven in een boekje van Jan Gheysens (Tielt, 2006, pp. 112) *Brusselse wafels en andere heerlijkheden*. Daar mag wel een groot vraagteken bij gezet worden. De welbekende Gentse meesterkok Cauderlier (1812-1887) beschrijft Brusselse wafels al veel vroeger in zijn *Gebakken en confituren / La pâtisserie et les confitures*, eerste uitgave in 1874. In de ‘nieuwe verbeterde’ uitgave uit 1910 (Hoste, Gent) vinden we ze naast ‘Vlaamsche wafels’. Deze laatste bevatten iets minder boter, maar wel biergist. We vinden er geen Luikse wafels, wel ‘wafels met room, gerezene wafels, Provençaalsche wafels’ (met olijfolie), ‘koekebakken (galettes couquebacques)’ en ‘fijne wafelkens’ (galettes fines)’.

De toelating voor de verkoop op de Kouter zal allicht vlot gegeven zijn, want het was iets dat onze wafelbakker ‘volgens ordinaire’ deed. Hoe zouden de wafels van Seijs gesmaakt hebben? Wellicht veel minder zoet dan de suikerwafels die je overal kan kopen. Je kan eens proberen met een van de twee wafelrecepten die de Gentse ‘Kok - Almanach’ voor 1775 ten beste gaf. Daniël Lievois bezorgde een becommentarieerde heruitgave van dit kostelijke boekje in ons zusterijdschrift *Van Mensen en Dingen*, jg. 12, 2014 nr. 3 (p. 53). We nemen de recepten hier over.

### **Om wafelen op eene bijzondere wijze te backen**

‘Men doet een pond van het beste tarwen meel in eenen pot, giet’er een pond en half gesmolten boter by, klopt het wel door een, dan doet men een paar handvollen amandelen, twaelf kleyne geklopte eireren, eenen leepel of twee goeden gist, note-muscaet en een weynig zout daer by, eyndelyk ook eene pin-te lauwe zoetemelk, en wel geklopt zynde, zet het weg om te ryzen; wel gerezen zynde, bakt men die na gewoonte en zet-ze tegen het vuer, dan blyven zy hard en smaeken zeer lekker.’

### **(Wafelen) op eene andere wyze**

‘Men neemt een pond tarwen meel, vier eyeren, een half pond gesmolten boter, twaelf aard-appelen fyn geraspt, of gekokt en fyn gevreven, eenen leepel of twee vol gist en een maetjen brandewyn, klopt dit alles wel dooreen, en wel gerezen zynde, giet men, als men aen het backen gaet, een glas koud water daer in, en bakt ze na gewoonte.’

Misschien kan er iemand met commercieel talent een dergelijke ‘Gentse’ wafel op de markt brengen? Het is natuurlijk opletten geblazen met wat er in toeristische hot spots aangeboden wordt: de wafelvariante van de eenheidsworst (als we ons deze culinair gewaagde vergelijking mogen permitteren). Marc Sleen, Madam Pheip en heel de bende van Nero kijkt grinnikend toe vanuit de Striphemel... wees er zeker van!