

---

*Ossenspier met Suikerboonen. Culinaire Anthologie van de Vlaamse Beweging, Antwerpen, L.P. Boon-documentatiecentrum, 2006, 48 pp., ill.* | Vele jaren onderzoek in de archiefcollecties van o.a. AMVC-Letterenhuis, ADVN, SOMA, KADOC-K.U.Leuven en het KUL-studentenarchief leverden een breed beeld op van de wijze waarop bij bijzondere gelegenheden de Vlamingen zich te goed deden aan spijs en drank. Via een zesentwintig alfabetisch geordende trefwoorden lezen wij over het tweetalige blad *La cuisine flamande* uit 1904 en over de vergeefse strijd om de namen van de gerechten in het Nederlands op de spijskaarten te krijgen.

Over het 'pintelieren' in de Vlaamse huizen en op Vlaamse kermissen krijgen we voldoende informatie. Op de Consciencedag in 1912 stond er op de spijskaart "*Ossenspier op zijn baas Ganzendoncks met Kerels van Vlaanderen*". Het zal wel zeer voedzaam geweest zijn. Ossenspier (zwezerik) met suikerbonen (prinsessenbonen) figureerde ook op de diskaart bij het feestmaal ter ere van de onthulling van het Rodenbachstandbeeld op 22 augustus 1909 in "*Rousselare*".

Persoonlijke details ontbreken niet, zoals de

vermelding dat Louis Paul Boon een liefhebber was van bloedworst met appelmoes en dat het gezin Borms in het algemeen sober at, maar vader Borms kreeg tijdens zijn gevangenschap in de jaren 1920 zoveel lekkers toegesonden, dat hij op moest letten niet te dik te worden.

De Nederlandsche Congressen in de 19de eeuw waren *“gereputeerd om hun culinaire afloop”*, maar ook de leden van de Vermeylenkring hielden (en houden?) van goed tafelen. Bij de Verschaevéhulde in 1969 stonden *“Kerelssoep, Ossendraai in tuinweelde uit het Veie Veurne Ambachten Vlaamse taart”* op de spij斯卡art. Mogelijk een kleine genoegdoening, want de maaltijden bij Verschaeve thuis in Alveringem waren niet erg goed. Zijn huishoudster, zo gaat het verhaal, kon niet goed koken.

Minder ruim ging het toe aan het IJzerfront, waar merkwaardig genoeg de soldaten voor een pot confituur meer moesten betalen dan de onderofficieren en officieren. Ook de oostfrontstrijders hadden, na goede maaltijden tijdens hun opleiding, aan het front minder te verteren.

Al lezend drong zich de behoefte aan een vergelijking met het Noorden op. In 2005 verscheen in de *Donum*-reeks van het Historisch Documentatiecentrum voor het Nederlands Protestantisme (1800-heden) het boekje *Wat eten wij vanavond? Protestants!* Hierin is een serie menukaarten opgenomen die horen bij maaltijden gehouden in het protestantse milieu van de Vrije Universiteit in Amsterdam (lustrum diners en promotie diners) en de Anti-Revolutionaire Partij, de politieke partij van de Abraham Kuiper. Onvervalste calvinistische milieus en als zodanig meer bekend om hun hang naar soberheid dan vanwege uitbundig feestvertoon en culinaire genietingen. Toch is dit niet juist. Goede calvinisten zijn bijbelvast en vieren hun vierdagen (Nahum 1:15). De in dit boekje opgenomen spij斯卡arten laten zien dat er stevig getafeld

werd. Het achtste lustrum van de Vrije Universiteit in 1920 werd gevierd met een diner van maar liefst tien gangen. Kaart en spijzen werden in het Nederlands aangeduid. Dat gebeurde niet bij het diner ter gelegenheid van de 65ste verjaardag van G. Puchinger in het Utrechtse hotel restaurant Pays-Bas aan het Janskerkhof (naast de woning waar F.C. Gerretson jaren woonde). De zes gangen staan daar in het Frans vermeld.

Wat wel opvalt is dat na de Tweede Wereldoorlog het aantal gangen op de spij斯卡arten in Noord en Zuid wat minder wordt. Anderzijds zou men kunnen vaststellen dat de kloof die Noord en Zuid scheidt op culinair gebied toch minder groot is dan gedacht.

Kortom *Ossenspijer met Suikerboonen* informeert ons niet alleen over het eten en drinken onder de Vlaamse bewegers, maar het laat ons ook iets zien van de sociale traditie van feestmalen. [Pieter van Hees]