

Spijskaart.

3 Maart 1889

Zeeuwsche oesters.

Hoendersoep.

Kalm met vischjessaus.

Ossenharst met lentegroenten..

Zwezers met truffelsaus.

Gentsche sleepasperges..

Keebout met jagerdons..

Fazanten met fruitmoes.

Antwerpsche vleeschgeleiring.

Salaad.

Brugsch gebak.

Vlaamsche ijzroom..

Fruit..

^ Op deze menukaart van Edward Coremans passeert als het ware heel Vlaanderen de revue in de benamingen van de gerechten. [Antwerpen, Letterenhuis]

BIJDRAGE

LEENDERT ACKE

BLAUWVOET OP HET BORD

FEESTELIJKE MENUKAARTEN IN DE VLAAMSE BEWEGING (1879-1976)

INLEIDING¹

Voedsel kan iemands identiteit bepalen. Culinair schrijver Jean Anthelme Brillat-Savarin vatte het halverwege de negentiende eeuw samen in de vaak geciteerde zin: “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es”.² Anders gezegd: “je bent wat je eet”, en dat geldt zowel voor individuele als collectieve identiteiten. Via hun keuzes op vlak van koken en eten kunnen mensen zich inpassen in bepaalde tradities of aansluiten bij bepaalde groepen. Nationale keukens zijn daar een specifiek, maar veelvoorkomend voorbeeld van. Door middel van een reeks gerechten, ingrediënten en bereidingswijzen kan een natie zich presenteren aan zowel de buitenwereld als de eigen bevolking. Of die welbepaalde keuken ook effectief vaak gegeten wordt door de inwoners, maakt weinig uit. Het gaat bij nationale keukens namelijk niet om de optelsom van wat dagelijks op 's lands borden verschijnt, maar wel om het idee dat iedereen zich met dezelfde culinaire tradities kan of zou moeten vereenzelvigen.³

— 1 Deze bijdrage is gebaseerd op een selectie van het onderzoek in: L. Acke, *Vlaanderen op de kaart: Voedsel en nationale identiteit binnen de Vlaamse Beweging (1890-1990)*, KU Leuven, Onderzoekseenheid Geschiedenis, onuitgegeven masterproef, 2020.

2 J.A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour*, Paris, 1848, p. IX.

3 A.K. Smith, *National Cuisines*, in: J.M. Pilcher (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, 2012, pp. 445-449.

Veel nationale keukens zijn in de negentiende eeuw ontstaan, als een van de vele manieren om een nationale identiteit te construeren. Europese landen als Frankrijk en Duitsland hechtten veel belang aan de ogenschijnlijk lange traditie van hun keukens. Kleinere en jongere naties volgden graag de Franse en Duitse voorbeelden, eerder dan hun eigen culinaire traditie in de verf te zetten. Op die manier moesten die landen zich kunnen 'ontwikkelen' naar het voorbeeld van de grootmachten.⁴ Voor België was dat aanvankelijk niet anders. Terwijl sinds 1830 een nationaal gevoel gecreëerd werd rond onder meer kunst en literatuur, koos de Belgische burgerij op culinair vlak resoluut voor het ongeëvenaarde aanzien van de Franse gastronomie. Internationale allure primeerde op de eventuele creatie van een Belgische keuken. Pas vanaf 1900 en zeker na de Eerste Wereldoorlog kwam daar verandering in. De Belgische elite begon dan langzaam uit te pakken met een eigen nationale keuken, die bovendien ook internationaal sterk gewaardeerd werd. Zowel de nationalistische reflex na de Eerste Wereldoorlog als een verhoogde appreciatie voor lokale specialiteiten in de dominante Franse keuken lagen aan de basis daarvan.⁵ De opkomst van de Belgische keuken wordt vooral op menukaarten vastgesteld. Voor de beschrijving van gerechten begon men vanaf de vroege twintigste eeuw steeds meer verwijzingen naar België te gebruiken. Dat gebeurde in restaurants, maar ook bijvoorbeeld op Wereldtentoonstellingen. Zo werden op de Wereldtentoonstelling van 1910 bier en chocolade als 'typisch Belgisch' gepromoot. Dat was daarvoor nooit gebeurd.⁶

Hoewel menukaarten maar weinig deel uitmaken van historisch onderzoek, bieden ze een inzicht in bepaalde eetculturen en zelfs in natievormende processen, zoals in het geval van de Belgische keuken. Dat doet de vraag rijzen wat menukaarten kunnen leren over andere geleidingen van de samenleving. Met wat voor keukens vereenzelvigden flaminganten zich bijvoorbeeld: de Franse, de Belgische, of toch een soort Vlaamse keuken die daar los van stond? Sijpelde hun ideologie door tot op menukaarten? Maakte de flamingantische eetcultuur op dat vlak een evolutie door, net als de Belgische? Het zijn allemaal vragen die betrekking hebben op een voorlopig onderbelicht aspect van de Vlaamse beweging. Deze bijdrage wil daar een antwoord op bieden.

4 H. Notaker, *En contrepoint, l'identité nationale à travers les livres de cuisine du XIXe siècle*, in: M. Bruegel & B. Lauriou (eds.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, 2002, pp. 139-149.

5 P. Scholliers, *L'invention d'une cuisine belge: restaurants et sentiments nationaux dans un jeune État, 1830-1930*, in: M. Bruegel & B. Lauriou (eds.), *Histoire et identités alimentaires en Europe [...]*, pp. 151-164; P. Scholliers & A. Geyzen, *Upgrading the Local: Belgian Cuisine in Global Waves*, in: *Gastronomica*, jg. 10, 2010, nr. 2, pp. 51-52.

6 P. Scholliers, *Brusselse restaurants in de negentiende en twintigste eeuw. Over koks, eters, schrijvers en luxe: Franse dominantie en Belgische respons*, in: M. Jacobs & P. Scholliers (eds.), *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, pp. 71-76; N. Teughels, *Food at the 1910 Brussels Exhibition: Spaces of Consumption and the Articulation of National Identity*, in: N. Teughels & P. Scholliers (eds.), *A Taste of Progress: Food at the International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Surrey-Burlington, 2015, pp. 170-180.

Daarom werden negenenvertig menukaarten geselecteerd uit de periode tussen 1879 en 1976, gelijkmatig verdeeld in de tijd. Dertig kaarten worden bewaard in het Letterenhuis, zestien in het ADVN | Archief voor nationale bewegingen en drie in het FelixArchief, telkens in Antwerpen. Doorgaans maken de menukaarten deel uit van de ruimere collectie van een bepaalde organisatie of persoon. Dat kan de opsteller van de kaart zijn, maar sommigen hielden ook kaarten bij van feesten waar ze te gast waren geweest. Om voor elke kaart een duidelijke band met de Vlaamse beweging te garanderen, werden ruwweg twee criteria gehanteerd. Enerzijds zijn er kaarten van gelegenheden die op zich flamingantisch van aard waren, zoals Guldensporenslagherdenkingen. Daarbij lag de politieke oriëntatie dus voor de hand. Anderzijds zijn er feesten die georganiseerd werden door flamingantische personen of organisaties. Dat hoeven daarom niet per se politiek geladen evenementen te zijn, want ook de menu's van bijvoorbeeld huwelijksfeesten, verjaardagen of zelfs communiefeesten blijken soms interessante Vlaamsgezinde aspecten te bevatten. Het bronnenoverzicht *Een kwestie van smaak* van Diane 's Heeren diende als een bruikbaar beginpunt voor de selectie.⁷ Tot slot dient opgemerkt te worden dat de opstellers of bewaarders van de menukaarten vrijwel allemaal afkomstig waren uit de hogere sociale lagen van de Vlaamse beweging. Het bronnencorpus biedt dus vooral een blik op de eetcultuur van de elite.

Deze bijdrage zal op drie niveaus onderzoeken of menukaarten uit de Vlaamse beweging natievormende elementen bevatten: de geografische verwijzingen in de benaming van de gerechten, het taalgebruik op de menu's en de versiering van de kaarten. Het is net door oog te hebben voor zowel de praktische als de esthetische functie van menukaarten dat de verschillende aspecten van een al dan niet flamingantische eetcultuur tot uiting kunnen komen.

Daarbij wordt de relatie tussen de opsteller van de kaart en de uiteindelijke gast weliswaar slechts in één richting belicht. Hoewel geografische verwijzingen, taalgebruik en versieringen de intenties van de flamingantische elites kunnen blootleggen, kan er weinig uit afgeleid worden over de kant van de 'ontvangers': de aanwezigen op het eetmaal. De kans bestaat dat de menukaarten uit dit onderzoek voor hen eerder uitingen waren van 'banaal nationalisme', zoals beschreven door Michael Billig.⁸ In ordinaire praktijken zoals eten en feesten definiëren en herdefiniëren zij voortdurend de natie, zonder zich noodzakelijk bewust te zijn van de doelgericht Vlaamsgezinde keuzes op de kaart. Centraal staan dus de intenties van de organisatoren, niet het eventuele welslagen aan de zijde van de gasten.

— 7 D. 's Heeren, *Een kwestie van smaak. Menu's, kookboeken en culinaire archivalia. Catalogus bij de gelijknamige tentoonstelling 26 november 1994 – 25 maart 1995*, Antwerpen, 1995.

8 M. Billig, *Banal Nationalism*, London-Thousand Oaks-New Delhi, 1995, pp. 5-12.

“BRUSSELSCH KIEKENS” EN “VLAANDERSE HAM”: BINNENLANDSE VERWIJZINGEN

Menukaarten van de Vlaamse beweging bevatten heel wat geografische verwijzingen in de namen van de gerechten. Die tonen de verbanden die de opsteller van de kaart wilde leggen tussen een bepaald gerecht en een bepaalde streek. Dat betekent nog niet dat de producten of de precieze bereidingswijzen daadwerkelijk daar hun herkomst hadden. De vraag is niet waar het voedsel echt vandaan kwam, maar wel waarmee het geassocieerd werd. Er was een grote variatie aan geografische verwijzingen, telkens met andere redenen om net die associaties op het menu te zetten. In deze paragraaf worden de binnenlandse verwijzingen behandeld, in de volgende de buitenlandse.

Met binnenlandse verwijzingen wordt België bedoeld, niet zozeer Vlaanderen, al wordt snel duidelijk dat dat op de onderzochte menukaarten weinig verschil maakte. Van de tweeëndertig binnenlandse verwijzingen verwijzen er slechts twee niet naar Vlaanderen of Vlaamse steden of streken. Het gaat dan om ‘Ardense hesp’ en ‘Ardense forel’.⁹ Voor de rest werd dus nergens een verwijzing naar Wallonië gemaakt. Of dat bewuste uitsluiting was of eerder toeval, is moeilijk te zeggen, maar het is in ieder geval een opmerkelijke vaststelling. Dertig verwijzingen naar Vlaanderen, inclusief Vlaamse steden of streken, is eigenlijk een laag aantal, ermee rekening houdende dat er negenenveertig kaarten onderzocht werden en er soms tot vijftien gerechten op een kaart stonden. Uiteindelijk bevatte meer dan de helft van de kaarten zelfs geen enkele binnenlandse verwijzing. Van een grote en algemeen toegepaste strategische promotie van Vlaamse gerechten was dus geen sprake.

De periodisering van die verwijzingen is wel opvallend. Het zwaartepunt ervan lag in de late negentiende eeuw, terwijl er in de eerste helft van de twintigste eeuw net relatief weinig binnenlandse verwijzingen waren. Het meest sprekende voorbeeld is een menukaart uit 1889 uit het archief van Vlaamsgezind politicus Edward Coremans, waarvan de gelegenheid jammer genoeg onbekend is. Onder de gerechten zijn Gentse asperges, Antwerpse vleesgelei, Brugs gebak en Vlaams ijs te vinden, alsof de gasten een reis door het land maakten.¹⁰ Voor de opkomst van de Belgische keuken werd net het omgekeerde vastgesteld: in de negentiende eeuw waren er weinig verwijzingen naar België, het hoogtepunt kwam pas in de vroege twintigste eeuw.¹¹ Het is mogelijk dat flaminganten bewust andere accenten legden op hun menukaarten en afzagen van al te veel binnenlandse verwijzingen op een moment dat dat bij de Belgische bur-

— 9 Letterenhuis, Archief van Edward Dujardin, D 89/I, map 5: menukaart van het feestmaal van het Davidsfonds, 3 juni 1879; Letterenhuis, Archief van Adolf Herckenrath, H 525/215: menukaart van het feestmaal t.g.v. het eeuwfeest van *Dietsche Warande en Belfort*, 1955.

10 Letterenhuis, Archief van Edward Coremans, C 358: menukaart van een onbekende gelegenheid, 1889.

11 P. Scholliers & A. Geuzen, *Upgrading the Local [...]*, pp. 51-52.

gerij gebruikelijk werd. Eerder onderzoek toonde overigens al aan dat het uitpakken met de Belgische keuken zich niet overal even prominent manifesteerde.¹²

Er zijn in essentie twee redenen te onderscheiden waarom opstellers van menu's Vlaamse verwijzingen in hun gerechten zetten. Om te beginnen hadden sommige culinaire benamingen nu eenmaal een zeker aanzien vergaard. Het beste voorbeeld daarvan is Brusselse kip, dat goed was voor bijna een derde van de binnenlandse verwijzingen, soms onder de noemer 'Brabantse' of 'Mechelse kip'. Van de late negentiende eeuw tot de jaren 1960 was die kip, afkomstig van kwekerijen uit het Brusselse, een luxeproduct dat op feesttafels zeker niet mocht ontbreken.¹³ De feestcultuur van de Vlaamse beweging volgde op dat vlak dus naadloos de heersende gewoontes. Het opnemen van Brusselse kip op de menukaart was wellicht dus geen teken van Vlaamse, Brusselse of Belgische trots, maar wel een manier om uit te pakken met een gerenommeerde klassieker.

Dat valt niet te zeggen over heel wat andere verwijzingen. Sommige associaties tussen gerecht en stad of streek waren allesbehalve gebruikelijk en lijken dus eerder voort te komen uit de creativiteit van de gastheer of de restaurantuitbater. Zo valt het op dat de termen 'Vlaams' of 'op z'n Vlaams' telkens bij andere producten of gerechten werden toegevoegd: patrijs, fazant, ham, erwten, ijsroom, saus of gewoon 'garnituur'. In tegenstelling tot de befaamde Brusselse kip, stonden die gerechten doorgaans niet als 'Vlaams' bekend. In die gevallen lijkt de verwijzing naar Vlaanderen met andere woorden wel een bewuste, ideologisch geïnspireerde keuze. De organisator kon op die manier een persoonlijke, Vlaamse touch geven aan het eten.

Daarnaast verwezen sommige gerechten niet naar Vlaanderen als geheel, maar wel naar steden of streken, van de Kempen tot Oostende. In het oog springen twee menukaarten uit de verzameling van schrijver Stijn Streuvels. De ene is voor een kerstmaal uit 1945, de andere voor een "*Feestelicke maelyt*" ter ere van Streuvels uit 1953, waarvan de kaart opgesteld is in een pseudomiddelnederlands. Vier keer wordt op die kaarten de nadruk gelegd op de lokale oorsprong van de producten. Brusselse kip werd geserveerd met "*Avelgemsche knollen*", als dessert at men "*allerhande fruit van Ingooigem en elders*", de groenten op de 'middeleeuwse' kaart kwamen "*uut onse gaerden*" en als afsluiter dronk men koffie van "*Védéka, in de contreye seer befaemt*".¹⁴ Met dat laatste werd Vandekerckhove bedoeld, een van oorsprong Avelgemse koffiebranderij. Die menu's zijn de enige waarop duidelijk niet voor de bekendste steden en streken van Vlaanderen gekozen werd, maar wel voor lokale gemeentes en zelfs de

¹² P. Scholliers, *L'invention d'une cuisine belge [...]*, p. 165.

¹³ J. Raymaekers, *België feest: een geschiedenis van Bourgondisch tafelen*, Leuven, 2005, pp. 126-131.

¹⁴ Letterenhuis, Archief van Stijn Streuvels, S 935: menukaart van een kerstmaal, 1945, en menukaart van een feestmaal ter ere van Streuvels, 1953.

eigen tuin. Het is wellicht niet toevallig dat de auteur in diezelfde periode de dorpen Heule, Avelgem en Ingoogem gebruikte als titels voor zijn autobiografische werken.¹⁵ Mogelijk speelden de menu's daarop in. Of Streuvels ze zelf heeft opgesteld, is evenwel minder duidelijk. Zeker het feest ter ere van hemzelf is waarschijnlijk door anderen georganiseerd. In ieder geval gaven beide kaarten blijk van een duidelijke trots voor de geboortestreek, iets wat natuurlijk extra opvalt omdat zoiets op de andere menukaarten ontbrak.

Al bij al zijn de binnenlandse verwijzingen op menukaarten van de Vlaamse beweging vooral interessant vanwege hun uitzonderlijkheid. Ze kwamen niet zo vaak voor en in veel gevallen kunnen ze ook niet ontegensprekelijk als duidelijke uitingen van flamingantisme bestempeld worden. Net daarom is het natuurlijk opvallend wanneer op een feest van Coremans vier verwijzingen naar Vlaanderen op één kaart staan, of wanneer Streuvels pronkte met het voedsel uit zijn eigen streek. Er waren dus zeker Vlaamsgezinden die 'Vlaanderen' een plaats gaven in de feestelijke eetcultuur, maar dat gebeurde vooral op beperkte schaal en op individueel initiatief.

“NORMANDISCHE TONGENFILEETJES” EN “ROMEINSCHE PUNCH”: BUITENLANDSE VERWIJZINGEN

Prominenter was het uitpakken met een keuken van internationale allure. In dit onderzoek bevatten de menukaarten vijftig verwijzingen naar het buitenland, tegenover de tweëndertig naar het binnenland. Bovendien waren ze gelijker verspreid, zowel over de verschillende kaarten als in de tijd. In elke periode lag het aantal hoger dan dat van de verwijzingen naar Vlaanderen. De variatie is groot: gerechten werden verbonden aan landen als Noorwegen en IJsland, steden als Orléans en Praag en regio's als Normandië en Californië. Ook de Rijn en het adjectief 'overzees' moesten op een buitenlandse herkomst of invloed wijzen.

Hoewel de Vlaamse beweging zich vaak anti-Frans positioneerde, waren Franse gerechten er wel met voorsprong het best op tafel vertegenwoordigd. Veel gerechten verwezen naar Franse steden of streken, zij het nooit naar het land op z'n geheel. Dat lag in lijn met hoe de Franse keuken in de negentiende en twintigste eeuw in elkaar zat: een viering van regionale specialiteiten.¹⁶ Dat die keuken zo aanwezig was op feesten van de Vlaamse beweging, hoeft niet te verbazen. Frankrijk domineerde namelijk de culinaire wereld en ook wie in België iets met aanzien wilde serveren, koos

¹⁵ S. Streuvels, *Heule*, Kortrijk, 1942; S. Streuvels, *Avelghem*, Tielt-Antwerpen, 1946; S. Streuvels, *Ingoyghem 1904-1914*, Kortrijk-Brugge, 1951; S. Streuvels, *Ingoyghem II 1914-1940*, Brugge, 1957.

¹⁶ J. Csergo, *L'émergence des cuisines régionales*, in: J.-L. Flandrin & M. Montanari (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, pp. 824-834.

doorgaans voor Franse gerechten. De elites van de Vlaamse beweging weken nooit resoluut van die gewoontes af. Vlaamsgezindheid leidde dus allerminst tot een afwijzing van de Franse gastronomie.

Niet enkel het aantal verwijzingen naar Frankrijk lag relatief hoog, ook die naar het buitenland in het algemeen. Daarbij ging het eveneens vaak om klassiekers: bij zaken als Noorse kreeft of maderasaus is niet zozeer de associatie met Noorwegen of Portugal van tel, als wel de faam die aan die termen verbonden was. Dergelijke gerechten verschenen in zekere zin dus om dezelfde reden op tafel als Brusselse kip: het waren nu eenmaal klassiekers. Toch zijn er ook voorbeelden die blijk gaven van meer originaliteit, waarbij de benaming geen bekend begrip was, maar wellicht een creatie van de opsteller van het menu. Wel is het in die gevallen vaak zo goed als onmogelijk om de beweegredenen daarachter bloot te leggen. Waarom men bijvoorbeeld net bij het Willemsfonds in 1902 *“selderij op z’n Spaans”* at of waarom August Vermeylen *“kreeft glacé Miami”* voorgeschoteld kreeg op zijn verjaardag in 1932, is nu eenmaal moeilijk te verklaren.¹⁷ Meer nog, het is vaak niet eens geweten wat de gerechten precies inhielden.

Vast staat dat de bovenste laag van de Vlaamse beweging op vlak van geografische verwijzingen nauwelijks anders was dan de Belgische burgerij: de internationaal gerenommeerde keuken kreeg voorrang op eigen Belgische, dan wel Vlaamse, gerechten. In de regel werd de gangbare feestelijke eetcultuur gevolgd, een culinaire knipoog naar Vlaanderen was de uitzondering. Wie daarentegen verder kijkt dan de gerechten zelf, merkt al gauw dat er op verschillende andere manieren wel werd bijgedragen aan de Vlaamse zaak. Soms gebeurde dat impliciet, soms heel expliciet. Die bijdragen werden enerzijds gearticuleerd door een specifieke omgang met taal, anderzijds door de versieringen en andere toevoegingen, zoals zal blijken uit de volgende paragrafen.

——— 17 Letterenhuis, Archief van het Willemsfonds, W 709: menukaart van het feestmaal van het Willemsfonds, 1902; Letterenhuis, Archief van Adolf Herckenrath, H 525/215: menukaart van een feestmaal voor August Vermeylen, 1932.

Tabel met de geografische verwijzingen in de menukaarten, per periode van ongeveer twee decennia

	# binnenlandse verwijzingen	# buitenlandse verwijzingen	# menukaarten	# binnenlandse verwijzingen per menukaart	# buitenlandse verwijzingen per menukaart
1879-1900	13	16	9	1,44	1,78
1901-1920	3	14	11	0,27	1,27
1921-1940	4	8	10	0,40	0,80
1941-1960	10	11	13	0,77	0,85
1961-1976	2	1	4	0,50	0,25
onbekend	0	0	2	0,00	0,00
totaal	32	50	49		

“IN DECENT NEDERLANDS”: HET BELANG VAN TAAL OP HET MENU

Dat alle menukaarten uit de Vlaamse beweging in het Nederlands opgesteld zijn, is geen grote verrassing, maar dat stond wel in schril contrast met wat gebruikelijk was. Gezien de Franse dominantie van de keuken, was ook het culinair jargon uitgesproken Frans, op menukaarten van veel Belgische hotels en restaurants zelfs tot ver in de twintigste eeuw.¹⁸ Ook Nederlandstalige kookboeken voor een breder publiek bevatten aanvankelijk recepten en suggestiemenu's die doordrongen waren van het Frans. In *Het Nationaal kookboek voor Vlaamsche vrouwen* van omstreeks 1908 is er sprake van *déjeuners*, *diners* en *soupers*, van *pommes gratinées*, *consommé* en *tasse* en *quartier de chevreuil*. De auteur geeft als verklaring: “Deze [menu's] zijn in de Fransche taal gesteld, daar zij gewoonlijk in die taal op de menukaart voorkomen”.¹⁹ In de Vlaamse beweging werd die gewoonte duidelijk niet gevolgd, ondanks het veelvuldig serveren van Franse gerechten.

— 18 Ossenspiet met Suikerboonen, *Culinaire Anthologie van de Vlaamse Beweging*, Lier, 2006, p. 19.

19 A.G.L. Westenberg, *Nationaal kookboek voor Vlaamsche vrouwen*, Leuven-Mechelen-Gent, s.d., p. 249.

Dat betekende natuurlijk wel dat de Franse benamingen vertaald moesten worden. De manier waarop dat gebeurde, varieerde nogal. Veel woorden waren vrij eenvoudig te vertalen, maar een term zoals *ris de veau* (kalfszwezerik) vereiste wat meer creativiteit. In enkele gevallen werd gekozen voor het anatomisch weinig correcte 'ossenspier'. Ook voor de vaak geserveerde *bouchées à la reine* (koninginnenhapjes) werden verschillende begrippen gebruikt, zoals 'koninklijke kruimelbottekens' en 'korstgebakjes'. Enkele opvallend letterlijke vertalingen waren 'melkverkjes' voor *cochon de lait* (speenvarken), 'duizendbladkoek' voor een *mille-feuille* en 'Witte-Vrouwenijs' voor een *dame blanche*.

Toch kan meestal niet gezegd worden dat men echt puristisch te werk ging; daarvoor bleven er nog te veel onvertaalde keukentermen over. Wie aanvankelijk wel Franse taalinvloeden resoluut leek af te wijzen, was Guido Gezelle. In een brief aan Hilaire Allaëys uit 1898 beschreef hij de vertaling die hij van een feestmenu had gemaakt voor het tijdschrift *Ons Leven*. Gezelle had het niet over soep, truffels of zwezeriken, maar over 'wellinge', 'eerdnoten' en 'soezels'. Gezoden of gekookte zalm werd 'zalmzo', gebraden rund 'runderbra'. Het dessert 'pimpernotengebak' was waarschijnlijk amandelgebak. Dat sommige termen niet echt ingeburgerd waren of misschien zelfs door Gezelle zelf verzonnen, blijkt uit het feit dat hij het nodig vond om in de brief een verklaring toe te voegen.²⁰

Gezelle kreeg met zijn puristische menukaart weinig navolging. Een halve eeuw later werd met zo'n taalpurisme bovendien de draak gestoken op een huldigungsfeest van letterkundeprofessor Frank Baur. Op een menu uit 1948 staan in de linker kolom de gerechten opgesteld "*in de Vateliaanse taal*", oftewel het Frans. Die term verwees naar de zeventiende-eeuwse Franse chef François Vatel. In het midden stond hetzelfde menu "*in decent Nederlands*" en rechts kon men de versie "*voor verstokte puristen*" lezen. Die laatste versie was duidelijk satirisch bedoeld: *turbot à l'Américaine* werd bijvoorbeeld 'Nieuwe-wereldse griet' in plaats van 'tarbot op zijn Amerikaans'. Een *bombe glacée* was een 'diepgekoelde bom' en *le moka* werd 'Arabisch vocht'. De boodschap is niet antiflamingantisch, maar wel antipuristisch: wie denkt al het Frans uit het Nederlands te kunnen zuiveren, zal zich tot kromme, weinig uitnodigende constructies moeten wenden.²¹

Puristisch of niet, door middel van menukaarten gebruikte en verspreidde de Vlaamse beweging al vanaf de late negentiende eeuw een Nederlands culinair jargon, in een periode waarin dat niet vanzelfsprekend was. Er werd aangetoond dat het Nederlands

——— 20 Letterenhuis, Archief van Hilaire Allaëys, G 3633/B: Guido Gezelle aan Hilaire Allaëys, ca. februari 1898. De betekenis van de wat ongewone termen werd gevonden in: R.F. Lissens (ed.), *Gezelle-briefwisseling. 1: verzameling Archief en Museum voor het Vlaamse Cultuurleven Antwerpen*, Antwerpen, 1970, pp. 22-23.

21 Letterenhuis, Archief van Stijn Streuvels, S 935: menukaart van een huldiging van Frank Baur, 1948.



^ Bij de onthulling van het standbeeld van Albrecht Rodenbach in Roeselare stond 'ossenspier met suikerboonen' op het menu. Het was nog wat zoeken naar een vertaling van 'ris de veau', ofwel kalfszwezerik. [ADV, VFAL 2124]

even geschikt was om over eten te communiceren, zelfs over de Franse gastronomie. Volgens *Ossenspier met Suikerboonen*, *Culinaire Anthologie van de Vlaamse Beweging* was die vernederlandsing van keukentermen een bewust streven van onder meer het Davidsfonds en het Willemsfonds.²²

Daarnaast werden de mogelijkheden van het Nederlands ook verkend door er op de kaarten op een poëtische of speelse manier mee om te gaan. Sommige organisatoren gebruikten rijm, woordspelingen, humor of verwijzingen naar de gasten in de beschrijving van de gerechten. Vaak was dat gewoon ludiek bedoeld, zonder flamingantische bedoelingen. Dat blijkt bijvoorbeeld uit de vaste formuleringen die sommige restaurants gebruikten, ongeacht de voorkeuren of ideologie van hun klanten. Daarnaast zijn er een paar voorbeelden waar de creatieve omgang met taal wel specifiek aan het feest – en dus aan de Vlaamsgezinde context – aangepast was. Op de Conscience-Dag in 1912 in Halle zat het menu bijvoorbeeld vol verwijzingen naar titels uit Hendrik Conscience's oeuvre, van "*ossenspiere op zijn Baas Ganzendoncks met Kerels van Vlaanderen*" tot "*kiekens voor Bavo en Lieveken met salade uit het slangenbosch*".²³ De menukaart was dus een originele manier om zijn literair werk – in volgorde van publicatie nog wel – in de verf te zetten.²⁴

Op zijn vijftigste verjaardag kreeg Frans Van Cauwelaert dan weer een spij斯卡art voor zijn neus vol ludieke verwijzingen naar hemzelf, zijn vrienden, partijgenoten en politieke tegenstrevers. Eén daarvan was het volgende rijmpje: "*Joinvilsche tongen: goed voor Parlementairen, Helden van de tong, en wat Fransch... hebben ze geiren*". Het was natuurlijk geen zware politieke uitspraak, maar het toont aan dat op een relatief privaat feest zoals een verjaardag het politieke eveneens aanwezig was.²⁵ Tot slot ging ook de eerder vermelde menukaart van Streuvels in het pseudomiddelnederlands op een creatieve manier om met de beschrijving van gerechten. Het was een literaire uitdaging om het Nederlands van eeuwen geleden te imiteren, bepaalde termen te hertalen en daarbovenop alles in een rijmschema te gieten.²⁶ De Vlaamse beweging kon op haar menukaarten dus duidelijk maken dat het Nederlands zowel geschikt was voor het spreken over gastronomie, als talrijke kansen bood voor literaire creativiteit, zoals humor, ironie, poëzie en woordspelingen.

22 *Ossenspier met Suikerboonen* [...], pp. 45-46.

23 H. Conscience, *Baas Ganzendonck*, Antwerpen, 1850; H. Conscience, *Bavo en Lieveken: geschiedenis van twee werkmanskinderen*, Antwerpen, 1865; H. Conscience, *De kerels van Vlaanderen*, Brussel, 1870; H. Conscience, *De duivel uit het slangenbosch*, Brussel, 1883.

24 Letterenhuis, Archief van Hendrik Conscience, C 34: menukaart van de Conscience-Dag in Halle, 1912.

25 Letterenhuis, Archief van Frans Van Cauwelaert, C 1954: menukaart van het feest t.g.v. de vijftigste verjaardag van Van Cauwelaert, 1930.

26 Letterenhuis, Archief van Stijn Streuvels, S 935: menukaart van een feestmaal ter ere van Streuvels, 1953.

LEUZEN, LIEDEREN EN BLAUWVOETEN

De meest expliciete uitingen van Vlaamsgezindheid zijn terug te vinden in de 'omkadering' van sommige menukaarten, meer bepaald de aanwezigheid van leuzen, muziek en symbolen. Op een viertal kaarten, alle van voor de Eerste Wereldoorlog, prijken leuzen in verband met de erkenning van de Vlaamse taal. Die voorbeelden blonken niet zozeer uit in kwantiteit, maar wel in duidelijkheid: het maakte van de menukaarten haast politieke pamfletten. Toen Edward Coremans bijvoorbeeld vijftwintig jaar in het parlement zat in 1893, stond er op de menukaart: "*In Vlaanderen Vlaamsch*", "*Vlaamsch in het Leger*", "*Vlaamsch in de Gerechtshoven*" en "*Vlaamsch in het Onderwijs*".²⁷ Toen Max Rooses in 1912 Commandeur in de Leopoldsorde werd, stond er heel gelijkaardig: "*In Vlaanderen Vlaamsch*", "*Klauwaart en geus! Spreekt uw taal!*" en "*Geen rijker kroon dan eigen schoon*".²⁸ In dat soort gevallen sloot de versiering van de kaart dus goed aan bij het politiek karakter van de feesten. Na de Eerste Wereldoorlog verdween dat gebruik echter snel. Misschien vond men een dergelijke pamflettaire stijl niet langer geschikt voor een feestelijke menukaart, of misschien zat de veroordeling van het activisme of later de geleidelijke inwilliging van een aantal taaleisen er voor iets tussen.

Vaak was een flamingantisch muzikaal programma aan de leuzen gekoppeld. Menukaart en programmaboekje werden zo één. Op de honderdste geboortedag van Hendrik Conscience stonden bijvoorbeeld verschillende gasten geprogrammeerd die over zijn literair werk zouden spreken, waarna *De Vlaamse Leeuw* en twee andere Vlaamse lofliederen gezongen werden. De tekst stond mee op de menukaart, wat erop wijst dat het volk verzocht werd mee te doen.²⁹ Ook op twee feesten van Max Rooses liet de muziek met titels als *Mijn moederspraak* en *Ons vaderland* weinig aan de verbeelding over. De Harelbeekse componist Peter Benoit, die veel belang hechtte aan Vlaamse volksliederen en aan muziekonderwijs in het Nederlands,

- > De 'blauwvoeten uit IJsland' die geserveerd werden op de plechtige communie van Lutgardis Dosfel zijn een uiterst merkwaardige verschijning op de menukaart. [ADV, VGBC 5]

— 27 Letterenhuis, Archief van Edward Coremans, C 358: menukaart van het feest t.g.v. 25 jaar volksvertegenwoordiger, 1893.

28 Letterenhuis, Archief van Max Rooses, R 704: menukaart van het feest voor de benoeming van Rooses als Commandeur in de Leopoldsorde, 1912.

29 Letterenhuis, Archief van Hendrik Conscience, C 34: menukaart van het feest voor de honderdste geboortedag van Conscience, 1912.

SPUSKAART



ter gelegenheid der
Plechtige H. Communie van
Lutgardis Dössel
Voorgerecht

Lentesoep

Ossenspier met hovenierschotel

Zong in kardinaalsaus

Brabantsche kicken met sla

Blaauwsoeten uit Ysland

Tronkgebak

Fruit - Moka - Vagerecht

1-6-36

speelde in beide programma's een belangrijke rol.³⁰ Sommige Vlaamsgezinden kozen er dus bewust voor muziek in te zetten als een middel om het aanzien en het gebruik van het Nederlands in de kunsten te promoten, ook op ogenschijnlijk apolitieke media zoals menukaarten.

Wat symbolen betreft, valt het gebruik van de blauwvoet het meest op. Die vogel uit het gelijknamige lied van Albrecht Rodenbach, stond niet op een groot aantal menukaarten, maar wel vier keer op een compleet andere manier. Tweemaal werd de blauwvoet bij een duidelijk flamingantische gelegenheid op de kaart afgebeeld: bij de onthulling van het standbeeld van Rodenbach in Roeselare in 1909 en bij de onthulling van een oriëntatieplaat van de Vlaamse Toeristenbond op de IJzertoren in 1969.³¹ De andere twee gevallen waren echter feesten in de privésfeer. Op een ongedateerd huwelijksfeest van een zekere Paula Sonck en Konstantijn Van Buggenhout stond er een blauwvoet afgebeeld op de voorkant van het menu. Hoewel het geen politiek feest was, wilde het koppel blijkbaar wel een flamingantisch symbool op de kaart.³² Het meest opvallende en toch wat tegenstrijdige voorbeeld was te vinden op de plechtige communie van Lutgardis Dosfel, dochter van Lodewijk Dosfel en Angela Tysmans, in 1936. De kaart werd bewaard door Cyriel Verschaeve. Dit keer stond de blauwvoet opmerkelijk genoeg als gerecht op het menu. De organisator koos er dus expliciet voor een andere vogelsoort als 'blauwvoet' te omschrijven, wat op onmiskenbaar flamingantische bedoelingen zou moeten wijzen. Toch is er enige dubbelzinnigheid te merken: het gerecht werd namelijk omschreven als 'blauwvoeten uit IJsland'. Men ging dus zover dat men een flamingantisch symbool in het menu verwerkte, maar combineerde dat dan om onduidelijke redenen met een verwijzing naar het verre IJsland. De communie van Lutgardis Dosfel was zodoende een uiterst merkwaardig voorval waarbij het private en het politieke, en het Vlaamse en het uitheemse met elkaar vervlochten raakten.³³ In ieder geval maakt het, net als de vele andere voorbeelden, duidelijk dat een menukaart meer was dan een aankondiging van de gerechten.

— 30 Letterenhuis, Archief van Max Rooses, R 704: menukaarten van het feest voor de benoeming van Rooses als Ridder in de Leopoldsorde, 1892, en als Commandeur in de Leopoldsorde, 1912; J. Dewilde, Benoit, Peter, 24 september 2021, op: www.svm.be/content/benoit-peter.

31 ADVN, VFAL2124: menukaart van het feest t.g.v. de onthulling van het standbeeld van Albrecht Rodenbach in Roeselare, 22 augustus 1909; ADVN, VGBY73: menukaart van het feest bij de onthulling van de VTB-plaat, 1969.

32 ADVN, VGBB47: menukaart van het huwelijksfeest van Paula Sonck en Konstantijn Van Buggenhout, s.d.

33 ADVN, VGBC5: menukaart van het plechtige communiefeest van Lutgardis Dosfel, 1936.

BESLUIT

De Vlaamse beweging hield zich in de late negentiende en twintigste eeuw niet bezig met het installeren van een Vlaamse keuken of zelfs het promoten van een bepaald 'typisch Vlaams' gerecht. Op feesten van flaminganten en Vlaamsgezinde organisaties verschenen vooral de klassiekers op het bord: gerechten met internationaal aanzien, vaak Frans. Gerechten die naar Vlaanderen verwezen, verschenen zeker op sommige feesttafels, maar dat was duidelijk afhankelijk van keuzes die de organisator maakte. In sommige gevallen legde die bewust een band tussen Vlaanderen en een gerecht, op eigen initiatief en zonder precedenten. Hoe interessant ook, die alleenstaande gevallen zijn niet voldoende om te concluderen dat de Vlaamse beweging, of zelfs maar een deel ervan, actief en consequent voedsel gebruikte voor nationalistische doeleinden.

Toch waren de menukaarten van die feesten geen apolitieke media. Taal, omkadering en versiering droegen soms bij tot de promotie van bepaalde Vlaamsgezinde ideeën. Dat gebeurde zowel op politieke en publieke gelegenheden, als op privéfeesten. Op de menukaarten werden de capaciteiten van de Nederlandse taal in de verf gezet, zowel om over de Franse gastronomie te communiceren als om op een creatieve, virtuoze of humoristische wijze gerechten aan te kondigen. Zo verspreidde zich een Nederlands culinair jargon, zelfs al bleef de invloed van de Franse keuken gedurende de hele twintigste eeuw aanwezig. Nog ontegensprekelijker flamingantisch waren de leuzen, liederen en symbolen op sommige menukaarten. Ze kondigden niet gewoon de gangen aan die de gasten mochten verwachten, maar herinnerden hen ook aan duidelijke eisen als: *"In Vlaanderen Vlaamsch"*.

Hoewel menukaarten natuurlijk verre van de belangrijkste bouwstenen waren voor Vlaamse natievorming, hebben ze Vlaanderen en het flamingantisme wel een plaats gegeven in een erg alledaagse praktijk, namelijk eten en feesten. Net door die banaliteit is de aandacht voor de band tussen voedsel en Vlaams - of Belgisch - nationalisme al bij al beperkt gebleven. Er kan op dat vlak dus nog wel wat onderzoek gebeuren. Zo waren menukaarten natuurlijk niet de enige culinaire media. Ook kookboeken bijvoorbeeld zijn nog maar weinig vanuit een nationalistisch perspectief onderzocht. Daarnaast is er de massale vererfgoeding van culinaire tradities, die begon in de tweede helft van de twintigste eeuw en eigenlijk doorloopt tot op vandaag. De hoogdagen van die vererfgoeding, die de band tussen voedsel en nationale, regionale of zelfs heel lokale identiteiten in onze huidige samenleving verankerd heeft, vielen grotendeels buiten het bestek van deze bijdrage. Daarom wil het een aanzet zijn tot verder onderzoek naar de relatie tussen voedsel en nationale identiteit in Vlaanderen. Het zal misschien altijd gissen blijven waarom Lutgardis Dörfel op haar plechtige communie 'blauwvoeten uit IJsland' op haar bord kreeg, maar er valt wel nog veel te ontdekken over de eetcultuur van de Vlaamse beweging.