

Newsletter MoMuse 4

Contenu

Avant-propos	p. 2
Nouvelles du Musée	p. 3
Un peu d'histoire – <i>L'église Saint-Jean Baptiste, un des monuments emblématiques de Molenbeek-Saint-Jean</i>	p. 4
Qui peut nous renseigner sur – <i>Les bouchers ambulants</i>	p. 7
Une page de folklore local – <i>Les fêtes qui suivent Noël</i>	p. 9
Un objet sous le projecteur – <i>Le croc de batelier</i>	p. 13
Dans votre assiette – <i>Tarte au riz</i>	p. 15
La parole aux archives – <i>Le diplôme octroyant ses armes à la comune de Molenbeek-Saint-Jean</i>	p. 19
Bibliographie	p. 22
Colophon	p. 23

Chères lectrices, chers lecteurs,

Avant tout, l'équipe du MoMuse vous souhaite une Bonne Année 2013 et vous présente ses meilleurs vœux de santé, de bonheur et de prospérité. Chaque début d'année est une occasion privilégiée de s'arrêter un instant, de jeter un regard en arrière sur l'année écoulée et un autre en avant, avec quelques bonnes résolutions à l'esprit.

Porter un regard sur le passé, c'est bien entendu un exercice naturel et permanent dans un musée d'Histoire. Mais nous faisons bien plus que cela. Nous tâchons de saisir le passé sous quelque forme que ce soit. Nous réunissons photos, films, objets, témoignages, chansons, documents de toutes sortes et les conservons pour le présent et le futur. Nous étudions l'histoire de la commune et de ses habitants et offrons le fruit de nos recherches au public. Notre mission, en 2013 aussi, est de rendre l'Histoire tangible et attrayante pour tout un chacun. Quand cela réussit, l'Histoire devient une clé de compréhension de nous-mêmes et du monde qui nous entoure, ainsi qu'une source de respect de la différence.

Afin de relever ce défi, nous avons besoin de vous. Nous remercions donc chaleureusement toutes celles et tous ceux qui ont apporté, en 2012, leur pierre à l'édifice, les donateurs et les prêteurs, les nombreuses personnes qui nous racontent souvenirs et anecdotes, les visiteurs de notre exposition temporaire et tous ceux qui nous ont soutenus et encouragés.

En 2013, nous souhaitons rapprocher encore davantage l'histoire de Molenbeek de ses habitants et de ses visiteurs. Nous poursuivons la réalisation de notre exposition permanente et l'extension de nos collections. Nous assurons la bonne conservation des pièces qui nous sont confiées et continuons leur inventariage, tâches dans l'ombre et pourtant indispensables. Enfin, nous préparons deux expositions temporaires, l'une en avril, dans le cadre de l'« Erfgoeddag », l'autre en septembre, à l'occasion des « Journées du Patrimoine ». Soyez au rendez-vous !

L'équipe du MoMuse.



Carte de vœux envoyée de Molenbeek-Saint-Jean, 1926

(Coll. MoMuse, P 2012.0044)

Nouvelles du Musée

Exposition "A la recherche DU moment"

Un regard, un moment, puis « click », une image est fixée.

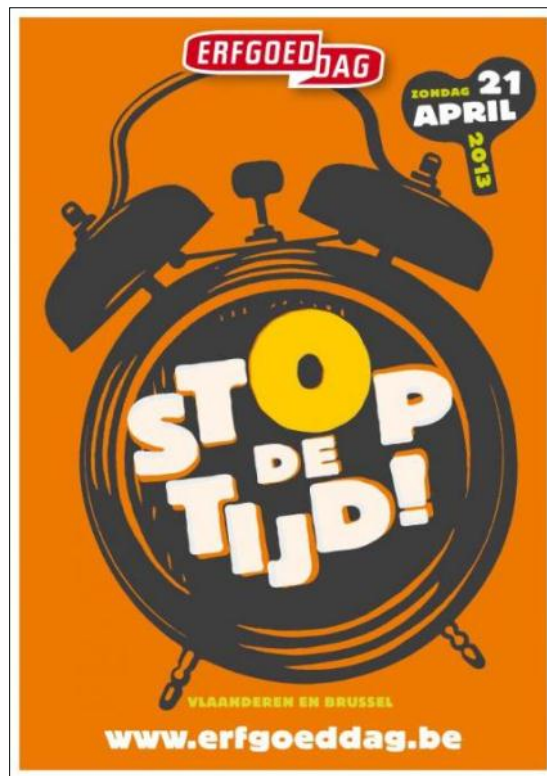
Quelqu'un vient de prendre une photo pour une raison bien précise. Mais que veulent bien nous dire des images prises dans le passé ?

Aux archives, nous trouvons des traces du passé, des traces des gens et de choses.

Et si l'on reliait les images aux archives ? Cela permettrait de porter un regard contemporain sur le passé et de découvrir bien des histoires.

Le 21 avril 2013, le MoMuse et les Archives communales participent ensemble à l'« Erfgoeddag » (Journée du Patrimoine). Ce sera le coup d'envoi d'une exposition itinérante qui n'oubliera pas les enfants. Des ateliers aussi actifs qu'instructifs seront destinés à l'attention de ces derniers.

Plus d'informations dans notre prochaine Newsletter, mais reprenez déjà la date s'il vous plaît.



Dons au Musée

La collection s'est agrandie grâce à de nouveaux dons. M. Dirk Deblieck a offert une ancienne version du « Jeu de l'Oie » intitulée « Le tour de Belgique ». Par ailleurs, la cure de la paroisse Saint-Jean-Baptiste a offert d'anciens clichés de photos locales.



Détail du jeu de l'oie
(Coll. MoMuse, V 2013.0001)

Un peu d'Histoire

L'église Saint-Jean-Baptiste, un des monuments emblématiques de Molenbeek-Saint-Jean

Reinout De Prez

Depuis l'origine des villes, les tours déterminent leur silhouette. Elles sont un symbole de pouvoir et de prestige social. Au Moyen-Age, les clochers d'église illustrent le pouvoir omniprésent de l'Eglise à cette époque. L'actuelle église Saint-Jean-Baptiste a été construite entre 1930 et 1932, à une époque où le pouvoir de l'Eglise était moins fort. Indépendamment de cela, cet édifice est une véritable merveille architecturale avec une tour blanche et élancée qui est d'autant plus impressionnante qu'elle atteint une hauteur de 68 mètres, bien visible du haut de la ville de Bruxelles.

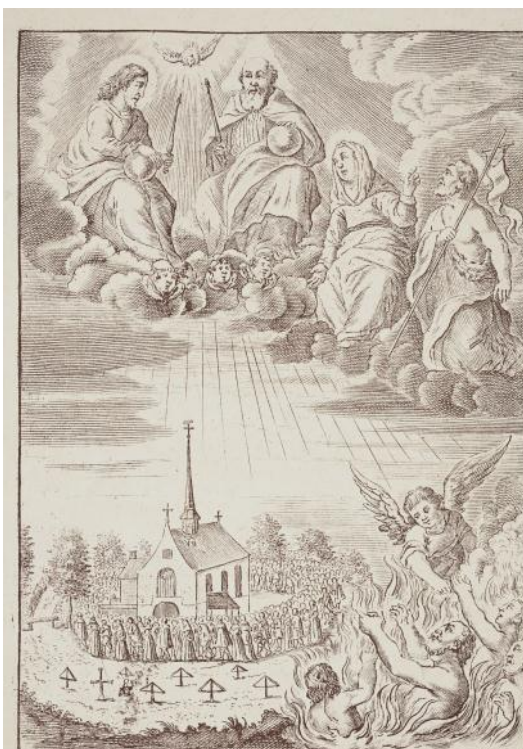
L'endroit occupé par l'église est depuis longtemps un lieu de vénération. On attribuait des propriétés médicinales à une source d'eau qui se trouvait à proximité. C'était le culte de Sainte Gertrude. Après la christianisation de nos régions, des églises y ont été successivement construites, toutes dédiées à Saint-Jean-Baptiste. Où et quand ces premières églises ont été construites n'est pas clairement déterminé.

Ce dont on est certain, c'est que l'église qui datait de l'époque médiévale tardive a été démolie en 1578. C'était la période des guerres de religion entre Protestants et Catholiques, Bruxelles étant d'ailleurs entre 1577 et 1585 sous domination calviniste. Mais dans les siècles qui suivent différentes églises se succèdent encore à Molenbeek.

En 1834, une église tout à fait simple et modeste est construite. Mais dès le début du 20^e siècle, celle-ci ne répond déjà plus aux besoins de la commune et de la paroisse, Molenbeek ayant connu une explosion démographique.



Eglise Saint-Jean-Baptiste, 2e moitié 20 siècle
(Coll. MoMuse F 2011.0066)



*Door het Ghebet van die hier comt tot S. Jan van Molenbeke
Sier Crachtich Wille Gods en S. Jan alle Ghelouighe Siden vosen Ghedichtich*

Gravure de Chemnitz avec l'image de l'église Saint-Jean-Baptiste de 1596.
(Coll. Cabinet d'Estampes, Bibliothèque Royale Albert Ier)



La nouvelle et l'ancienne églises, côte à côte, 1932.
(Coll. MoMuse, P 2010.0014)

De plus, l'édifice souffre de problèmes d'humidité. Les frais de construction d'une nouvelle église étant estimés à 9 millions de francs belges, ce budget s'est avéré trop lourd pour les faibles moyens de la fabrique d'église. Assez étonnamment, c'est donc l'administration communale laïque, libérale et socialiste, sous la présidence du Bourgmestre Louis Mettewie, qui, quelques années plus tard, intervient comme maître d'œuvre dans la construction du nouveau bâtiment.

Le projet est confié à l'architecte Joseph Diongre. Auparavant, ce dernier avait déjà démontré ses compétences au travers d'autres constructions à Molenbeek (par exemple : la cité Diongre, la cour Saint-Lazare, et d'autres logements sociaux pour ouvriers). Un peu plus tard, il construira, Place Flagey à Ixelles, le bâtiment remarquable de l'Institut National de Radiodiffusion (INR).

La ligne de conduite pour la nouvelle église Saint Jean-Baptiste est simple, Diongre doit construire au meilleur prix. Afin de mener sa tâche à bien, il utilise de nouvelles techniques et de nouveaux matériaux, à savoir, le béton armé et des pièces préfabriquées. Ainsi, l'église est construite en un temps record – en 15 mois seulement - et pour un budget qui se limite à 5 millions de francs belges .

Le plan très moderne de Diongre et l'utilisation de nouvelles techniques dans l'exécution sont bien accueillis parmi ses contemporains des années 1930. Des revues spécialisées, telles que *La Technique des Travaux*, *Le Document*, *Bâtir*, ... ne tarissent pas d'éloges sur la modernité du projet de Diongre. Les commentateurs le félicitent de ne pas avoir fait le choix d'une construction dans un style 'neo' plutôt convenue. La revue *Clarté* a même écrit : « Le Conseil de Fabrique méditait de la remplacer, sans doute par quelque édifice sagement ogival (...). L'argent manquait, par bonheur : qui donc a dit que l'architecture serait sauvée par la pauvreté ? »



Eglise Saint-Jean-Baptiste, années 1960
(Coll. MoMuse, F 2011.0063)

L'église Saint-Jean-Baptiste de Molenbeek est la première en région bruxelloise à être construite en béton armé. Le premier édifice religieux pour lequel des éléments en béton avaient été employés, est l'église Saint-Jean-de-Montmartre à Paris. Dans l'église de Molenbeek, c'est la structure qui est faite de béton armé. Ce matériel nouveau et novateur, apparu peu avant la Première Guerre mondiale, a surtout été utilisé dans la construction de bâtiments industriels, car il améliorait leur portance et leur protection contre des incendies. La nécessité de réaliser une construction bon marché a également influencé le choix de Diongremont à utiliser le béton armé. Enfin, le recours à des fenêtres préfabriquées – les claustras – s'inscrit dans la même logique. L'extérieur de l'église, décoré avec de la pierre blanche de Brainvilliers, est très sobre. L'élément qui attire le regard est la grande verrière en forme de croix qui domine la façade principale de l'église. Plusieurs bas-reliefs montrant le baptême de Jésus et les attributs des quatre Evangélistes animent cette façade.

En entrant dans l'église, le visiteur découvre un monde rempli de lumière et de couleurs. En regardant l'extérieur assez austère, on ne peut soupçonner que l'intérieur de l'église est tellement vivant. La première chose qui attire le regard, ce sont les arcs paraboliques. Grâce à l'usage du béton armé, ces arcs peuvent couvrir de grands espaces. Avec leur 23 m de hauteur, ils créent l'impression d'une église presque volante. Mais ce sont surtout les magnifiques vitraux dus au maître verrier Fernand Crickx qui donnent à cet espace son cachet et son caractère.

Décidément, l'église de Saint-Jean-Baptiste vaut le détour et mérite la visite !



Vues de l'intérieur de l'église
Foto's Lieven Soete (2012)



Qui peut nous renseigner sur

Les bouchers ambulants

Reinout De Prez

Au moment d'inventorier la photo ci-dessous, nous avons scruté cette image unique de la collection du MoMuse et remarqué un certain nombre de particularités. Peut-être que nos lecteurs peuvent nous aider à mieux comprendre ce que l'image nous montre. A commencer par la localisation précise du lieu photographié, sachant qu'une note au dos mentionne le Quai de Mariemont.



« In de nul » - un boucher ambulant (1^{ère} moitié du 20^e siècle).
(Coll. MoMuse, F 2011.0099)

La charrette tirée par un chien semble être celle d'un boucher ambulant. Or, jusqu'à présent, nous ne connaissons que des marchands ambulants de lait et de beurre, par exemple, mais pas de viande ou de charcuterie.

Sur un panneau se voit l'inscription en partie énigmatique : « in de nul / si frotte / kip kap / Chez Pieca ». La mention « kip kap » fait clairement référence à une préparation de viande.

Kip kap (on trouve également la graphie kip-kap) est une préparation comparable à la tête pressée appelée « huufflakke » à Gand. Elle est faite à base de restes de viande de porc (tête, oreilles et de bas morceaux). Il s'agit, à l'origine, de ne rien jeter de ce qui peut être consommé. Des épices et des morceaux de cornichons donnent le goût, et la gelatine tient le tout ensemble. D'ordinaire, le kip kap est servi sur une tartine beurrée et agrémenté de moutarde. Certains le mangent avec une sauce à base de cerveau (!), de mayonnaise au citron et de persil.

Autrefois, presque tous les habitants des campagnes possédaient un porc et préparaient eux-mêmes du kip kap après l'abattage de la bête. Les bouchers quant à eux se chargeaient de l'abattage pour le compte des citadins qui n'abattaient pas eux-mêmes. Le boucher, tel que nous le connaissons actuellement, apparaît seulement vers 1900. Auparavant, ce dernier n'a pas de magasin mais seulement un atelier où il préparait sa marchandise selon les commandes qu'il livrait ensuite à domicile ou que le client venait chercher chez lui.

Revenons à la photo. A l'entrée, nous voyons deux personnes un panier en main, probablement dans l'attente de réceptionner la marchandise du boucher. A droite, un homme exhibe un grand couteau. Serait-ce le boucher ? Par ailleurs, nous voyons dans la vitrine des chaussures et formes à chaussures, c'est -à-dire que nous la scène se passe devant une cordonnerie. Enfin, un autre élément intrigant est une grande étoile visible entre l'entrée et la vitrine dont nous ignorons la signification.

Voilà des questions telles que nous nous les posons souvent au cours du travail d'inventoriage de nos pièces de collection. Peut-être pouvez-vous nous aider à y trouver l'une ou l'autre réponse. Auriez-vous des souvenirs d'anciennes boucheries et de leurs méthodes de travail ? Aujourd'hui, le boucher ressemble de plus en plus à un traiteur où l'on trouve bien davantage que de la viande. Mais comment se présentait et comment fonctionnait une boucherie à l'ancienne ?

Pour finir, qu'en est-il de l'étoile sur la façade ? Était-elle purement décorative ou avait-elle une signification plus précise ?

Une page de folklore local

Les fêtes qui suivent Noël

Petra Vandermeiren

L'année nouvelle a commencé. Nous venons de fêter Noël, une des fêtes les plus importantes du calendrier chrétien. A son tour, Noël est suivie de trois autres fêtes, à savoir l'Epiphanie, le baptême de Jésus et la Chandeleur. L'Epiphanie, qui a lieu le 6 janvier, rappelle la visite que les Rois Mages ont rendue à Jésus nouveau-né dans sa crèche à Bethléem. Comme cadeau au Nouveau Roi, ils ont apporté de la myrrhe, de l'encens et de l'or. Ce jour-là, selon la coutume, des enfants se déguisent en Melchior, Gaspard et Balthazar, portent une étoile lumineuse et parcourent les rues. Ils vont de porte à porte et reçoivent, en échange de leur chanson, quelques friandises ou une pièce d'argent. Une chanson est encore connue aujourd'hui (surtout une tradition flamande) :

Driekoningen, driekoningen,

geef mij een nieuwe hoed

Mijnen oude is versleten

Mijn moeder mag het niet weten

Mijn vader heeft het geld

al op de rooster geteld.

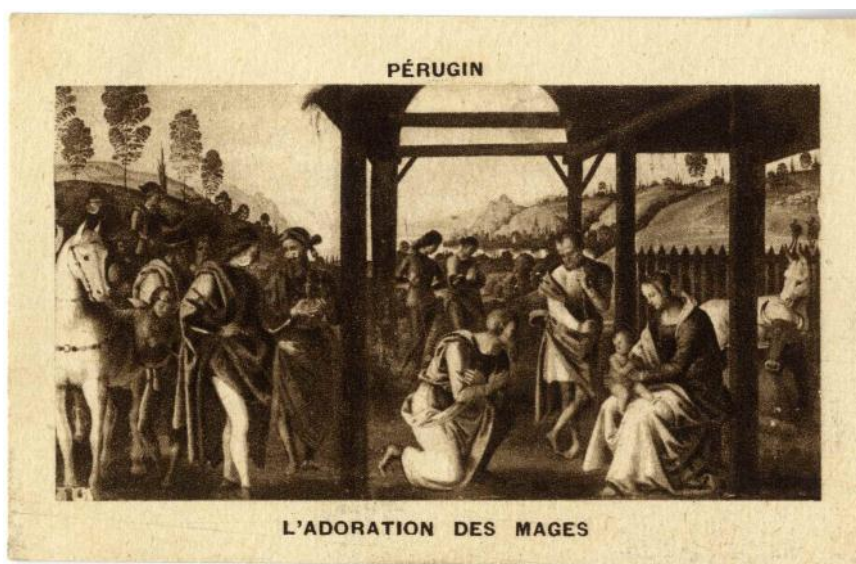


Image pieuse avec reproduction du tableau « L'Adoration des Mages » par le Pérugin, 20^e siècle
(Coll. MoMuse, D 2013.0003)

Le 6 janvier, on trouve dans les boulangeries la traditionnelle galette des rois faite à base de pâte feuilletée et de frangipane. Elle contient une fève (en porcelaine ou en plastique) et est accompagnée d'une couronne en papier. La tradition veut que la tarte soit partagée par la famille. Celui qui trouve la fève dans son morceau de galette est le roi ou la reine du jour. Mme J. Dardenne, née en 1927 à Molenbeek-Saint-Jean, nous apprend que, dans son enfance, elle ne sortait pas chanter dans la rue, mais qu'elle mangeait bien la galette des rois. Cette tarte aux amendes était préparée à domicile par la gouvernante qui y cachait une figurine en porcelaine. Chez elle aussi, celui qui trouvait la figurine était le roi ou la reine du jour. Elle a également entendu parler de la coutume de demander à un enfant de se placer en dessous de la table et d'indiquer l'ordre de distribution des morceaux de tarte. C'était une manière d'empêcher toute tricherie.

Une autre Molenbeekoise, Mme M.-L. Huygens (°1928), se souvient d'avoir fêté l'Epiphanie à la maison avec une galette des rois achetée à la boulangerie mais plutôt après la Seconde Guerre mondiale. Avant et surtout pendant la guerre, ses parents n'avaient pas les moyens de se permettre l'achat de cette pâtisserie. Les rationnements d'alimentation pendant la Seconde Guerre mondiale y étaient aussi pour quelque chose. Mme Huygens non plus ne chantait pas dans la rue, mais se souvient d'autres enfants, habillés comme les Rois Mages et munis d'une étoile fixée sur un bâton, qui allaient d'une maison à l'autre chanter une chanson pour un sou.

De nos jours, dans notre pays, de moins en moins d'enfants perpétuent ces coutumes.

L'Epiphanie est aussi le moment où les personnes qui ont placé une crèche sous le sapin de Noël, y ajoutent les figurines des Rois Mages. Avant le 6 janvier, ces derniers sont encore en voyage...

Enfin, le 6 janvier sonne le glas du sapin de Noël. Après l'Epiphanie, sa disparition devient inéluctable. Dans certaines communes, des feux de sapins de Noël sont encore organisés, mais cette coutume est également en recul.

La deuxième fête qui suit Noël est celle du baptême de Jésus. Elle tombe le deuxième dimanche après l'Epiphanie. Ce jour-là rappelle aux croyants que Jésus, déjà homme adulte, est baptisé dans le Jourdain par Saint Jean-Baptiste. Jean, un prédicateur qui comptait de nombreux partisans, baptisait dans le Jourdain ceux qui avaient des remords de leurs péchés. Le baptême avait pour signification de se laver, donc de se libérer de ses péchés, et de recevoir ainsi l'absolution et la grâce de Dieu.

D'après le Nouveau Testament, Jésus s'est rendu au Jourdain, afin d'être baptisé par Jean. Or, Jean trouvait, au contraire, qu'il appartenait à Jésus de le baptiser lui. Cependant, devant l'insistance de Jésus, Jean a accompli l'acte demandé. Lorsque Jésus baptisé est sorti de l'eau, le ciel s'est ouvert, le Saint Esprit est descendu sous la forme d'une colombe et une voix a résonné du ciel disant : « Ceci est mon fils bien-aimé, en lui je trouve la joie. »



Image pieuse. Le baptême du Christ par Saint Jean-Baptiste, avec prière, début 19^e siècle

(Coll. MoMuse, D 2013.0002)

Malgré tout, Saint Jean-Baptiste, le saint patron de la commune de Molenbeek, n'est pas fêté ce jour-là, car c'est Jésus qui en est l'essence. La fête de son baptême fait partie d'un ensemble de trois qui évoquent la « reconnaissance de Jésus ». Les deux autres fêtes étant « La présentation au Temple » et « Les Noces de Cana ».

Néanmoins, le baptême du Christ est capital pour la tradition qui évoque Saint Jean-Baptiste. En premier lieu, ce geste lui vaut son deuxième nom, ce qui le distingue de Saint Jean l'Évangéliste. Signalons que, dans la culture populaire, comme le rappelle Maurissen, Saint-Jean-Baptiste est également appelé Saint-Jean-sans-tête, car il a été décapité. L'église principale de Molenbeek et le parvis portent son nom officiel. Enfin, sur la façade principale de l'église figure une scène, merveilleusement sculptée, du baptême de Jésus. Ce bas-relief situé au-dessus de l'entrée principale, a été réalisé par Albert Aebly.



Bas-relief par Albert Aebly. Le baptême du Christ, Eglise Saint-Jean-Baptiste de Molenbeek-Saint-Jean. Photo Emmanuel Francq (2013).

Au milieu de la scène, on voit Jésus les mains croisées sur la poitrine. Ce geste peut être observé encore aujourd'hui lorsque des adultes se font baptiser par immersion totale dans un lac par exemple. Les mains croisées sur la poitrine sont donc un geste signifiant l'abandon complet de soi.

A gauche, est placé un ange. Il fait référence à l'aspect sacré du baptême.

A droite, figure Saint Jean-Baptiste vêtu d'un tissu rugueux et tenant une coquille dans la main droite. Cette coquille, qui peut à la fois représenter une coquille de Saint-Jacques ou une coquille de bénitier (Tridacné Géant). La première fait référence à Saint Jacques et au pèlerinage vers la ville de Santiago de Compostella, en Espagne. La seconde est un mollusque qui produit des coquilles de grande taille. Ces dernières étaient autrefois utilisées comme fonts baptismaux ou à la place d'un bénitier. Vous verrez fréquemment, lorsque vous entrez dans une église, que le bénitier prend la forme d'une coquille.

Enfin, le fleuve Jourdain est représenté, sur le bas-relief, par des vagues stylisées à l'arrière-plan.

Signalons au passage que Saint Jean-Baptiste est également mentionné dans le Coran, mais sous le nom de Yahya. Par les musulmans, il est considéré comme un prophète majeur.

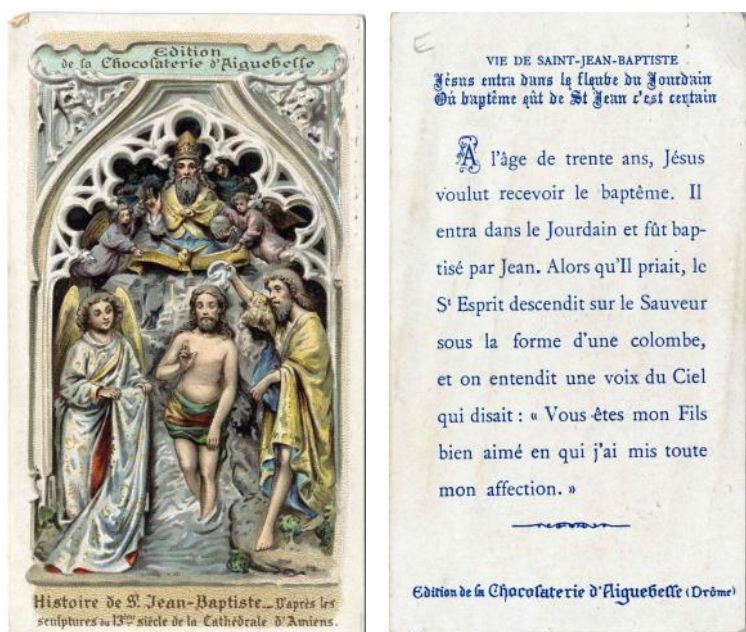


Image pieuse. Le baptême du Christ par Saint Jean-Baptiste. Recto et verso du chromo édité par la « Chocolaterie d'Aiguebelle », début 20^e siècle
(Coll. MoMuse, D 2013.0001)

Jusqu'il y a peu, Saint Jean-Baptiste était un personnage bien connu ce dont une vaste iconographie populaire témoigne. Voyez, par exemple, le chromo ci-contre, édité par la « Chocolaterie d'Aiguebelle » dans la série « la vie de Saint-Jean-Baptiste ». A remarquer qu'il s'agit à la fois d'une image pieuse et d'un objet publicitaire à collectionner en achetant du chocolat !

La Chandeleur – « Maria Lichtmis » en néerlandais – est la dernière fête que nous abordons. Si la traditionnelle consommation de crêpes le soir du 2 février est toujours en vogue, tout le monde ne connaît pas la signification religieuse de la fête. Pour les catholiques, il s'agit de la « Purification de la Vierge » et de la « Présentation du Christ au Temple ».

Déjà selon l'antique loi juive, une femme devait être purifiée après avoir donné naissance à un enfant. Ceci se faisait par un sacrifice au temple. L'offrande avait lieu 40 jours après la naissance d'un garçon et 80 jours après la naissance d'une fille. La Chandeleur, fêtée 40 jours après Noël, a par conséquent lieu le 2 février. Encore dans les années 1960, il était habituel dans des milieux catholiques pratiquants qu'une femme se rende dans les 9 jours suivant la naissance de son enfant à l'église. Pratiquement, la mère, le nouveau-né dans les bras, attendait le prêtre au fond de l'église. Celui-ci l'accompagnait vers l'autel de Sainte Marie. Une bougie en main, elle se rendait à l'autel où elle présentait une offrande en signe de gratitude de la naissance d'un nouveau-né en bonne santé.

Ces pratiques peuvent nous paraître étranges, mais il faut les voir dans l'esprit du temps. Jadis, un enfant était baptisé immédiatement après sa naissance, car la mortalité infantile était beaucoup plus élevée qu'aujourd'hui, et dans la vision chrétienne, un enfant non baptisé ne pouvait entrer au ciel. Or, souvent, la mère affaiblie par la naissance n'était pas présente lors du baptême de son enfant, seulement le père et les parrains. Le retour d'une mère à l'église peut donc être considéré, entre autres, comme une contribution de la mère au baptême de son enfant. Ceci étant, les opinions sur cet office religieux appelé « messe des relevailles » divergent. La Chandeleur est également le jour de la consécration de l'enfant à Dieu. D'après la légende, le vieillard Siméon a approché Marie et Joseph leur disant que Jésus est « la lumière du monde ». La bénédiction de cierges et une procession qui ont lieu le jour de la Chandeleur font référence à cette expression.

Un objet sous le projecteur

Le croc de batelier

Petra Vandermeiren

Cet objet, un croc de batelier, vient d'être offert par M. Thierry Vleminckx, batelier domicilié à Molenbeek-Saint-Jean. Lui-même le désigne, en néerlandais, sous les termes « schoorhaak » et « bootshaak » ou encore « schoorboom ».

D'après le Musée de la Pêche à Oostduinkerke, un « bootshaak » est fiché sur un bout de bois et sert soit à rapprocher un bateau d'un quai, par exemple, soit à l'en écarter, soit à maintenir un bateau à sa place.

Les usages du croc de batelier sont par conséquent multiples. Du temps où la rive molenbeekoise du Canal de Charleroi était encore un plan incliné en terre, le croc servait à tenir les péniches à distance. Par ailleurs, il faut garder à l'esprit que le baquet de Charleroi, une péniche spécialement conçue pour le Canal de Charleroi, était un bateau fort instable lorsqu'il n'était pas chargé. Le croc de batelier servait donc à le maintenir dans une position stable. L'amarrage à l'aide du croc était déjà pratiqué au Moyen-Age où les rives inclinées se rencontraient partout sur les cours d'eau navigables. D'anciens crocs perdus y sont parfois encore trouvés.



L'un des deux crocs de batelier offerts par M. Thierry Vleminckx
(Coll. MoMuse, V 2013.0002).
Photo Michaël Clemeur (2013)

Le croc de batelier complet est composé de deux parties. La partie métallique est formée par un crochet à deux bras dont la forme varie selon le modèle. La partie en bois est une tige dont la longueur peut atteindre 6 mètres.

Le croc ci-contre mesure 40 cm de haut et 23 cm de distance entre les pointes de deux bras. L'ouverture du bas (non visible ici) possède un diamètre de 10 cm.

Le cas échéant, le croc de batelier peut servir de perche pour guider ou manœuvrer un bateau. Une application de ce principe du temps de la navigation sur la Senne est décrite par ir. N. Hilgers dans son ouvrage sur le port de Bruxelles et son canal vers l'Escaut. Sous le règne de Philippe Le Bon (1396–1467), la Senne a été dotée de barrages équipés de « portes » qui permettaient de faire suffisamment monter le niveau d'eau, afin que des bateaux de 20 à 30 tonnes de chargement puissent passer. Lorsque le niveau d'eau désiré était atteint, les portes du barrage s'ouvraient et le flot d'eau emportait le navire jusqu'au barrage suivant. Ainsi, la descente de la Senne était relativement facile, mais les bateaux flottaient comme des radeaux. Les bateliers se servaient donc du croc pour guider leur embarcation !

Lorsqu'un bateau s'était échoué, le croc de batelier servait pour le remettre à flot. Un dernier usage connu du croc était le sauvetage de personnes tombées dans l'eau. L'opération était cependant très périlleuse, car les pointes du croc risquaient de blesser la personne en danger ! Mais quand on n'a pas le choix...

Bref, le croc de batelier est un outil de la plus grande importance dans l'exercice du métier de batelier. Encore aujourd'hui, il fait partie de l'équipement de base bien que sa forme ait évolué.



Péniche amarrée avec, à l'avant, un croc de batelier
(Coll. MoMuse, P 2011.0034)



Péniche amarrée avec, à l'avant, un croc de batelier, 1^{ère} moitié du 20^e siècle
(Coll. MoMuse, P 2010.0219)

Dans votre assiette

La tarte au riz

Petra Vandermeiren



Boulangerie P. Haneca—Van Campenhout à Molenbeek-Saint-Jean.
(Coll. MoMuse, P 2010.0005)

Ce mois-ci, la rubrique « Dans votre assiette » vous emmène, pour commencer, vers la Chaussée de Ninove. Au numéro 88, se trouvait la boulangerie P. Haneca-Van Campenhout. La grande vitrine remplie de gourmandises soigneusement empilées est belle et remarquable. Au-dessus de la grande porte, une pancarte vante les marchandises : « A la Renommée de Tartes au Riz et au Flan – Boulangerie Pâtisserie Epicerie Bières & Liqueurs ».

Aujourd'hui, on trouve le riz au lait et la tarte au riz sur toutes les tables, mais pendant longtemps, ils étaient réservés aux plus aisés d'entre nous. Pas tant pour le riz en lui-même, mais pour l'ensemble des autres ingrédients, comme le sucre, le lait, les œufs et le safran.

Vers 5000 avant Jésus-Christ, la culture du riz était déjà pratiquée sur le continent asiatique. A l'instar du froment, du seigle, du millet, de l'orge et de l'épeautre, le riz est une céréale qui fait partie de la famille des graminées. En général, le public croit que le riz ne se cultive que sur des sols bien humides, mais de fait, il pousse également sur des sols assez secs. Cependant, la culture humide permet de récolter trois fois par an. Par ailleurs, cultiver du riz dans l'eau exige une technique subtile d'aération, d'irrigation et d'évacuation de l'eau. Là où le froment et le seigle jouaient un rôle très important dans le modèle d'alimentation du monde occidental, le riz jouait ce même rôle pour la partie asiatique du monde.

Il existe plusieurs types de riz, comme le long grain et le grain court, chacun avec ses spécificités dans le monde culinaire et qui s'expriment dans des préparations régionales typiques.

Bien que le riz soit importé dans l'Antiquité déjà, depuis les régions du pourtour de l'océan Indien vers l'Europe, son impact n'était pas le même qu'aujourd'hui. Au Moyen-Age, l'approvisionnement en riz se faisait par les ports du Levant. Les Arabes l'ont importé en Espagne, d'où il commençait son voyage jusque chez nous.

En Europe occidentale, on considérait le riz comme une nourriture de secours en temps de disette. Néanmoins, petit à petit, le riz entre dans notre vie quotidienne, dans les préparations au lait et dans les desserts, par exemple. Ainsi, le riz au lait aurait été importé par les Espagnols dans nos régions pendant leur domination entre 1549 et 1713.

Dès le 15^e siècle, la culture du riz se développe dans l'Italie actuelle. Sa culture est adoptée par les grands seigneurs féodaux et provoque un bouleversement dans le monde agricole, où se forme un véritable prolétariat agricole. La vie des travailleurs du riz est lourde et pénible, et ce jusque dans la première moitié du 20^e siècle ! Il est à noter que l'Italie est, actuellement, le plus grand producteur de riz d'Europe.

Dès le 17^e siècle, le riz arrive aussi dans le Nouveau Monde par l'actuelle Caroline du Nord, qui était, à l'époque, une colonie anglaise. La légende raconte qu'un bateau chargé d'une cargaison de riz, y avait échoué. Pour remercier la population locale venue en aide à l'équipage, le capitaine du bateau leur aurait offert des sacs de riz. C'est ainsi que la riziculture aurait démarré en Amérique.

On retrouve ce riz « Caroline » dans les livres de cuisine de la première moitié du 20^e siècle. En 1936, Mme A. Moerman, directrice d'école professionnelle, rend hommage à cette variété de riz dans son « Livre pratique de cuisine ».

Vers la fin du 19^e siècle, l'alimentation ouvrière s'améliore. Grâce à l'augmentation du pouvoir d'achat, le sucre, à côté d'autres produits d'origine animale, s'ajoute au menu. En outre, du fait que l'alimentation de base représente une grande partie du budget familial, le menu devient plus varié à partir des années 1920. S'y ajoutent des biscuits, du chocolat et différents desserts. Même la crise des années 1930 ne peut empêcher les Bruxellois à acheter moins de friandises.

Cependant, pendant longtemps, les tartes et autres desserts restent réservés, pour une grande partie de la population, aux fêtes et aux repas du dimanche. Plus tard, viendront aussi les anniversaires.

Dans son livre « Ce qu'il faut savoir pour bien tenir son ménage » (1925), Mme Belime-Laugier, met en évidence l'importance de préparer soi-même des desserts considérant que les gens iraient trop souvent chez le boulanger et que, par conséquent, les bonnes recettes transmises de mère à fille se perdraient.

Elle critique fortement les produits utilisés par les boulangers. D'après elle, ces derniers utilisent trop souvent de la graisse au lieu de beurre, des jaunes d'œufs livrés en gros, au lieu d'œufs frais, etc... A ses yeux, la pâtisserie n'est pas un produit de luxe : « Les douceurs fournissent au corps d'excellents aliments, comme goût et valeur nutritive... ». La future femme au foyer doit connaître un minimum de recettes de desserts. Ici on pense, bien sûr, aux crêpes, aux tartes aux fruits, mais aussi à la tarte au riz.

La femme au foyer est donc incitée à faire elle-même des tartes. Bien que cela se fasse depuis longtemps à la maison, on trouve déjà des tartes au riz chez les boulangers avant la Seconde Guerre mondiale. Des pâtisseries plus raffinées s'achetaient seulement chez le pâtissier. Le don de Madame Marie-Jeanne Vuyghe, fille de parents boulangers établis à la Rue du Niveau, contient, entre autres, deux cuillères spécialement utilisées pour battre le riz au lait, ainsi qu'un moule à gâteaux.



Cuillère en bois pour touiller le riz au lait, en provenance de l'ancienne boulangerie Vuyghe, Rue du Niveau (Coll. MoMuse, V 2010.0087)

Mme Moerman quant à elle, dans son livre de cuisine édité à Bruxelles, distingue le gâteau de riz et la tarte au riz. Voici sa recette pour une bonne tarte au riz :

Pour l' appareil de gâteau:

Laver et égoutter 250 gr. de riz; mettre dans la casserole; mouiller avec 1 1/2 l de lait; ajouter une petite gousse de vanille, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 3/4 heure—Ajouter du sucre à volonté.

Après cuisson, y mélanger, hors du feu, 2 ou 3 jaunes d'œuf et le blanc battu en neige.

Pour la pâte:

Pétrir 200 gr. de farine tamisée et une pincée de sel avec 1 décil. d'eau. Tourner cette pâte en boule. L'étendre au rouleau, sur la table saupoudrée de farine; poser dessus 150 gr. de beurre et replier la pâte comme une serviette, de façon à y enfermer le beurre. Donner ensuite 2 ou 3 tours, comme pour le « feuilletage ».

Tapiser la platine à tarte, beurrée à froid, avec la pâte. Verser dedans le riz au lait. Glisser au four assez chaud et laisser bien colorer la croûte et dorer le riz. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre fin tamisé.



Un moule à tarte de la boulangerie Vuyghe (Coll. MoMuse, V 2010.0079)

Voici, enfin, une trouvaille qui mérite d'être racontée :

Pendant mes recherches sur les tartes au riz, j'ai trouvé, dans un livre de cuisine de la collection du MoMuse, une annonce de l'année 1950 pour le film italien « Riso Amaro » du réalisateur Giuseppe Santis.



Annonce pour le film "Riso Amaro" dans le Cinema ABC à la Porte de Namur, 1950
(Coll. MoMuse, I 2010.0077)

L'histoire du film, sorti en 1948, se déroule dans l'immédiat après-guerre. La plaine du Pô avec ses vastes champs de riz sert de décor. Les ouvrières agricoles venues, de tous les coins du pays, aider à la « récolte du risotto » au mois de mai, forment un élément essentiel du film. Le titre « riso amaro » ou « riz amer » en français, fait référence au travail pénible de la riziculture. Ainsi, un aspect important de la vie quotidienne de l'Italie d'après-guerre est magistralement mis en scène. Les rôles principaux sont tenus par Vittorio Gassman et Doris Dowling, mais beaucoup de spectateurs ont été impressionnés par Silvana Mangano, ancienne « Miss Roma ».

La parole aux archives

Le diplôme octroyant ses armes à la commune de Molenbeek-Saint-Jean

Quentin Bilquez



Le diplôme octroyant ses armes à la commune de Molenbeek-Saint-Jean, par Leopold I, 1839.

(Coll. Archives Communales de Molenbeek-Saint-Jean)

Un des plus vieux documents que conserve à ce jour la commune de Molenbeek-Saint-Jean, avec sans doute les registres de l'état civil de la période française, est très probablement le diplôme accordant à la commune ses armoiries, datant de 1839.

Ces armoiries sont celles que nous connaissons toujours aujourd'hui ; elles figurent une représentation de Saint Jean-Baptiste portant une oriflamme de la main droite et posant sa main gauche sur ce qui semblerait être un mouton, le tout d'or (jaune) sur fond azur (bleu).

Ce diplôme confirme une situation déjà existante sous le régime néerlandais. En effet, lorsque l'on consulte les registres de l'état civil pour la période 1815-1830, le saint figure déjà sur le sceau communal. Cela est confirmé par la délibération du conseil communal du 26 mars 1838, dont voici un extrait :

« M. le président donne ensuite lecture de l'arrêté Royal du 25 avril 1818 par lequel le Conseil Municipal a été autorisé à faire usage des dites armoiries et cela avec remise du droit.

Considérant que de temps immémorial [sic], la Commune s'est servie de ces armoiries consistant dans l'emprunt de Saint Jean Baptiste [sic] Patron de l'endroit et qu'en la privant de la faveur de s'en servir par continuation, c'est la priver d'un privilège auquel les habitants [sic] attachent même de l'importance ».



Impression du sceau communal, 1830
(Coll. Archives Communales de Molenbeek-Saint-Jean)



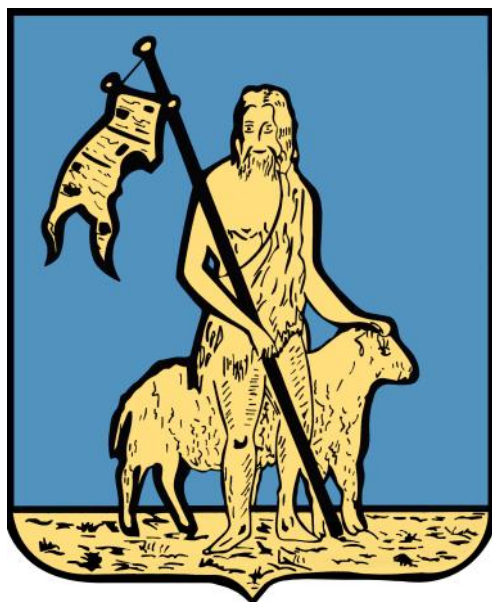
Détail du diplôme de 1839
(Coll. Archives Communales de Molenbeek-Saint-Jean)

Mais, comme le laisse entendre la fin de l'extrait ci-dessus, il ne faut pas attendre le régime néerlandais et encore moins le diplôme de 1839 pour que Saint Jean-Baptiste devienne le symbole de Molenbeek. Sous l'Ancien Régime déjà, on trouve le saint sur le sceau de Molenbeek. Les Archives Générales du Royaume conservent, en effet, une série de sceaux molenbeekoïses remontant au Moyen-Âge, où figure, entre autres, Saint Jean-Baptiste.

Une remarque quant au statut de Molenbeek sous l'Ancien Régime. Bien qu'il existe des sceaux spécifiques à l'entité de Molenbeek, notre commune n'était pas autonome administrativement parlant et ne bénéficiait, au sein du Duché de Brabant, d'aucune autonomie communale à l'instar de Bruxelles ou Louvain. Molenbeek dépend depuis sans doute la fin du 13^e siècle jusqu'à l'invasion française de 1795, de ce qu'on appelait la « Cuve de Bruxelles ». La « cuve », ou « cuye » en néerlandais, était l'aire d'influence administrative qu'avait la ville de Bruxelles sur un certain nombre de hameaux ou villages environnants. Bruxelles pouvait par exemple percevoir des droits et des taxes sur l'ensemble des entités faisant partie de la cuve.

Il faudra attendre 1795 et l'occupation française de nos régions pour que Molenbeek-Saint-Jean devienne une commune autonome. Mais sous la période française, Saint Jean-Baptiste n'apparaît plus sur le sceau communal. Influencées par le régime laïque de la jeune République, les autorités lui préfèrent une allégorie de cette dernière, ou encore une couronne de laurier entourant le nom du département de la Dyle (future province du Brabant), puis encore un aigle couronné sous la période impériale.

Ce sont donc les autorités néerlandaises qui permettent à Molenbeek-Saint-Jean de faire à nouveau figurer le saint sur ses armoiries. Il est intéressant de remarquer que tant le sceau de l'époque néerlandaise que les armoiries accordées par Léopold I^{er} en 1839 présentent les mêmes particularités. Comme nous l'avons précédemment indiqué, le saint est représenté portant une oriflamme et est accompagné d'un mouton. Pourtant l'iconographie traditionnelle de Saint Jean-Baptiste ne fait pas apparaître ces attributs. S'il est effectivement représenté régulièrement avec un animal, il s'agit en réalité d'un agneau représentant le Christ et dont il évoque le sacrifice. Il faut rappeler que, selon la tradition, c'est Saint Jean-Baptiste qui annonce l'arrivée de Jésus et qui le baptise sur les bords du Jourdain. En ce qui concerne l'oriflamme, elle ne fait pas non plus partie de l'iconographie traditionnelle du saint qu'on retrouvera plutôt porter une croix.



L' actuel logo communal



Carte postale avec un exemple de Saint-Jean-Baptiste avec l'agneau et l'oriflamme
(Coll. MoMuse, P 2012.0053)

Une interprétation possible de la présence de l'oriflamme est le fait qu'elle ait pu être confondue dans diverses représentations avec un phylactère où était inscrite la mention : « Ecce Agnus Dei », c'est-à-dire « voici l'agneau de Dieu », rappelant la prédication de Jean-Baptiste.

Quoi qu'il en soit et au-delà de ces particularités, les armoiries accordées à Molenbeek-Saint-Jean en 1839 par le roi Léopold I^{er}, sont toujours celles que la commune utilise aujourd'hui, prenant racine dans une tradition qui remonte au Moyen-Age.

Bibliographie

Un peu d'histoire - L'église Saint-Jean-Baptiste, un des monuments emblématiques de Molenbeek-Saint-Jean

- *Engineering Erfgoed. 150 jaar structuurinnovatie in Brussel. Verslag van de studiedag van 7 juni 2011, georganiseerd door de VUB, de ULB en het CIVA.* Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, Bestuur Ruimtelijke Ordening en Huisvesting, Brussel, 2011.
- Maurissen, Antoon-Willem. *Bijdrage tot de geschiedenis van Sint-Jans-Molenbeek.* Baeté, Puurs, 1980.
- *L'Ancienne église Saint-Jean-Baptiste à Molenbeek-Saint-Jean* In Clarté, revue d'art décoratif, 1933, 1.

Qui peut nous renseigner sur... - Les bouchers ambulants

- www.vlaamswwoordenboek.be

Une page de folklore - Les jours qui suivent Noël

- Interview madame J.Dardenne
- Interview madame M.-L. Huygens
- Interview J.P. De Meulder, ancien doyen de Molenbeek-Saint-Jean et Koekelberg
- Maurissen, Antoon-Willem. *Bijdrage tot de geschiedenis van Sint-Jans-Molenbeek.* Baeté, Puurs, 1980.

Un objet sous le projecteur—le croc de batelier

- Ir. N. Hilgers. *De haven van Brussel en haar industrieel zeekanaal naar de Schelde* in Water, nr. 21, maart april 1985.
- www.navigomuseum.be

Dans votre assiette—La tarte au riz

- Mme Belime-Laugier. *Ce qu'il faut savoir pour bien tenir son ménage*, Paris, 1925.
- Mme A. Moerman. *Livre pratique de cuisine*, Brussel, 1936.
- Fernand Braudel. *Beschaving, economie en kapitalisme (15de-18de e).* De structuur van het dagelijkse leven, Amsterdam, 1987.
- Peter Scholliers. *Arm en rijk aan tafel*, Brussel, 1993.

Colophon

Rédaction:

Quentin Bilquez

Reinout De Prez

Petra Vandermeiren



MoMuse
Rue Mommaerts 2A
1080 Molenbeek-Saint-Jean
T: 02 414 17 52
e-mail: info@momuse.be
web-site: www.momuse.be

Si vous ne souhaitez plus recevoir la newsletter, faites-nous signe s'il vous plaît.