

Newsletter MoMuse 4

Inhoud

Voorwoord	p 2
Nieuws uit het Museum	p 3
Een stukje geschiedenis – <i>De Sint-Jan de Doperkerk één van de landmarks van Molenbeek</i>	p 4
Wie kan ons meer vertellen over – <i>Slagers aan huis</i>	p 7
Een beetje folklore – <i>In nasleep van Kerstmis</i>	p 9
Een blik op een object - <i>De schoorhaak</i>	p 13
Op je bord – <i>Rijsttaart</i>	p 15
Het archief aan het woord - <i>Toekenning van de wapens aan Sint-Jans-Molenbeek</i>	p 19
Bibliografie	p 22
Colofon	p 23

Beste lezers,

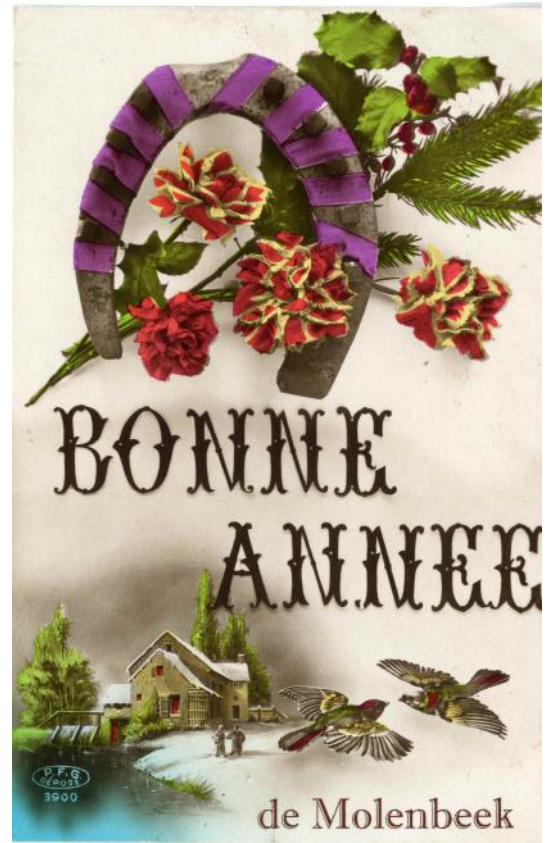
Eerst en vooral wensen we U een gelukkig, gezond en voorspoedig 2013! Het begin van een nieuw jaar is een van die momenten waarbij we even stilstaan bij het leven en bij wat we doen. We blikken terug op het voorbije jaar en met enkele goede voornemens kijken we uit naar wat de toekomst zal brengen.

Terugblikken op het verleden is natuurlijk een van de dingen die we elke dag doen in het museum. Maar we doen meer dan dat. We proberen het verleden, onder welke vorm dan ook, foto's, films, objecten, verhalen, liedjes, documenten, ..., vast te grijpen en zo goed mogelijk te bewaren voor de toekomst. We proberen de geschiedenis van onze gemeente te begrijpen, te interpreteren en te vertellen aan een zo groot mogelijk publiek. Dit is ook in 2013 onze missie: "Geschiedenis tastbaar maken voor iedereen." Dan wordt geschiedenis een waardevol instrument om onszelf en onze leefomgeving beter te begrijpen en respect op te brengen voor het andere.

Dit alles kunnen we niet zonder u, beste lezer. Daarom willen we iedereen van harte bedanken die ons in 2012 geholpen heeft: alle mensen die een schenking of een bruikleen deden aan het museum, de velen die ons verhalen en anekdotes vertelden, die onze tijdelijke tentoonstelling bezochten en iedereen die ons van ver of dichtbij heeft gesteund.

In 2013 willen we nog beter doen en de geschiedenis van Molenbeek nog dichterbij zijn inwoners en bezoekers brengen. We werken verder aan de opbouw van de permanente tentoonstelling, de conservatie en registratie van de collectie, We bereiden ook twee tijdelijke projecten voor. In april werken we mee aan Erfgoeddag en in september aan de Brusselse Open Monumentendagen. Wij hebben er alvast veel goesting in, hopelijk u ook!

Het Museumteam



Wenskaart verstuurd vanuit Molenbeek, 1926
(Coll. MoMuse, P 2012.0044)

Nieuws uit het Museum

Tentoonstelling “Op zoek naar HET moment”

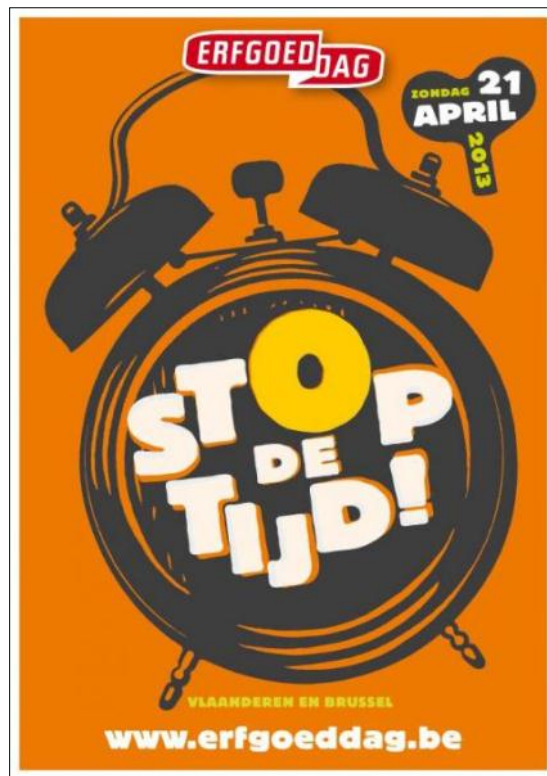
Een moment, een klik, het beeld verstilt. Iemand maakt een foto met een welbepaalde bedoeling. Maar wat vertelt een beeld uit het verleden ons nu?

Het archief, sporen van het verleden, sporen van mensen en dingen.

Wat als we de twee met elkaar verbinden? Een frisse hedendaagse kijk op een moment in het verleden. Een verhaal om te ontdekken.

Op 21 april 2013 nemen het MoMuse en de Gemeentelijke Archieven deel aan de Erfgoeddag. Deze dag is de aftrap van onze rondreizende tentoonstelling, waarbij ook de kinderen niet vergeten worden. Voor hen is er speciaal een leerrijke en vooral doe-rijke workshop voorzien.

Meer informatie volgt nog in onze volgende nieuwsbrief, maar noteer deze datum alvast in jullie agenda.



Schenken aan het Museum

De collectie werd in tussentijd verder uitgebreid met enkele interessante stukken. Van de heer Dirk Deblieck kregen we een oud, papieren ganzenspel “le tour de Belgique”. Daarnaast liepen ook schenkingen binnen van de Pastorij van Sint Jan de Doper.



Detail van het ganzenspel
(Coll. MoMuse, V 2013.0001)

Een stukje geschiedenis

De Sint-Jan de Doperkerk. Eén van de landmarks van Sint-Jans-Molenbeek

Reinout De Prez

Al sinds de oudste steden bepalen torens de skyline van de stad. Ze zijn een symbool van macht en status. De torens van de Middeleeuwse kerken tonen de vroegere almacht van de Kerk. De Sint-Jan de Doperkerk in Sint-Jans-Molenbeek werd gebouwd in 1930-32, een periode waarin de kerk al minder machtig was. Toch is deze kerk een architecturaal pareltje met een indrukwekkende 68 meter hoge, witte, ranke toren die van uit de Brusselse Hoogstad goed te zien is. De plek waar deze kerk staat is al lang een plaats van verering. Er werden geneeskrachtige eigenschappen toegekend aan een waterbron in de buurt. Dit was de cultus rond Sint-Gertrudis. Na de kerstening werden verschillende kerken gebouwd, allen steeds gewijd aan Sint-Jan de Doper. Waar en wanneer welke kerk precies werd gebouwd is niet duidelijk. Wat we zeker weten is dat de Laatmiddeleeuwse kerk die er stond werd afgebroken in 1578. Het was de periode van de godsdienstoorlogen tussen Protestanten en Katholieken en Brussel stond van 1577 tot 1585 onder Calvinistisch bewind. In de daaropvolgende eeuwen worden nog enkele kerken gebouwd en opnieuw afgebroken. In 1834 werd de vorige Sint-Jan de Doperkerk gebouwd. Begin 20^{ste} eeuw was deze dorpskerk niet langer geschikt voor de verstedelijkte gemeente die Molenbeek geworden was. De gemeente kende een ware bevolkingsexplosie en de kerk werd te klein. Bovendien kampte het gebouw met vochtproblemen en werd ze door velen als ronduit lelijk bestempeld. De kosten van de bouw van een nieuwe kerk werden geschat op 9 miljoen frank, te duur voor de armlastige kerkfabriek. Opmerkelijk genoeg was het daarom het socialistische, antiklerikale gemeentebestuur onder leiding van burgemeester Mettewie dat enkele jaren nadien optrad als bouwheer van de nieuwe kerk.

Gravure van Chemnitz met de afbeelding van de Sint-Jan de Doperkerk van 1596.
(Coll. Prentenkabinet, Koninklijke Bibliotheek Albert I)



Sint-Jan de Doperkerk, 2de helft 20ste eeuw
(Coll. MoMuse F 2011.0066)





De nieuwe en de oude Sint-Jan de Doperkerk vredig naast elkaar, 1932.
(Coll. MoMuse, P 2010.0014)

Het project werd toegewezen aan architect Joseph Diongre. Hij had zijn sporen al verdiend door eerdere bouwprojecten in de gemeente (o.m. de Diongrewijk, Sint-Lazarushof en de eerste sociale arbeiderswoningen) en zou kort nadien ook het bekende Flageygebouw voor het Nationaal Instituut voor Radio-omroep (N.I.R.) ontwerpen.

Diongre moest een goedkope kerk kunnen bouwen. Daarom ging hij aan de slag met de nieuwste materialen en technieken: gewapend beton en prefab. Bovendien kon hierdoor de kerk in een recordtempo worden opgetrokken: in amper 15 maand stond ze er! De kosten bedroegen ongeveer 5 miljoen frank.

Het moderne ontwerp van Diongre en het gebruik van moderne technieken voor de uitvoering ervan werden door zijn tijdgenoten in de jaren 1930 bijzonder positief onthaald. Gespecialiseerde publicaties zoals *La Technique des Travaux*, *Le Document*, *Bâtir*, ... waren vol lof over het gedurfde moderne ontwerp van Diongre. Men was blij dat er niet werd gekozen voor een banale constructie in een of andere neo-stijl. Het blad *Clarté* schreef zelfs: "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?" (De kerkfabriek overwoog de oude kerk te vervangen, ongetwijfeld door een braaf (neo) gotisch bouwwerk (...). Het geld ontbrak en gelukkig maar: wie had gedacht dat de architectuur gered zou worden door armoede?)



Sint-Jan de Doperkerk, jaren 1960
(Coll. MoMuse, F 2011.0063)

De Sint-Jan de Doperkerk is de eerste betonnen kerk die in het Brusselse werd gebouwd. Het eerste religieuze bouwwerk waar gebruik gemaakt werd van beton, is de Saint-Jean-de-Montmartrekerk in Parijs (1894). De structuur van de Sint-Jan de Doperkerk bestaat uit gewapend beton. Dit materiaal was erg vernieuwend in de periode net voor de Eerste Wereldoorlog en werd toen voornamelijk gebruikt in industriële constructies. Dit kwam vooral de draagkracht en de brandveiligheid van de gebouwen ten goede. De noodzaak om goedkoop te bouwen deed Diongre besluiten om ook voor deze kerk gewapend beton te gebruiken. De kosten werden verder gedrukt door gebruik te maken van geprefabriceerde claustra ramen.

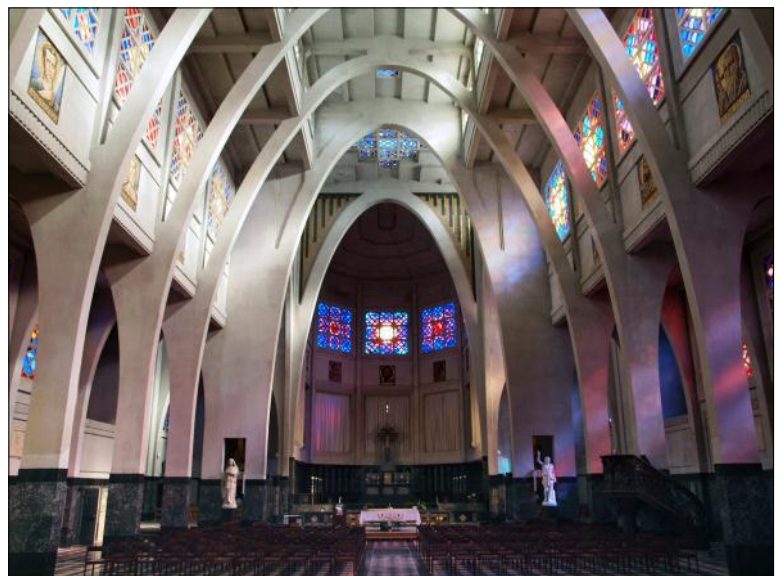
De buitenkant, die bezet is met witgrijze Brainvilliersteen, oogt bijzonder sober. Het grote kruisvormige glasraam in de voorgevel is zowat het enige dat opvalt. Enkele bas-reliëfs die het doopsel van Jezus en de symbolen van de evangelisten voorstellen, verlevendigen de gevel.

De buitenzijde laat niet vermoeden dat het interieur van de kerk zo kleurrijk en vol leven is. Het eerste dat opvalt zijn de parabolische bogen. Door het gebruik van gewapend beton kon met deze bogen een grote ruimte overspannen worden. Met hun 23 meter hoogte lijkt het wel alsof de kerk zweeft. Maar het zijn vooral de prachtige glasramen van Fr. Crickx die de kerk haar bijzondere uitstraling en karakter geven.

Een bezoek meer dan waard!



Zicht op de binnenzijde van de Sint-Jan de Doperkerk
Foto's Lieven Soete (2012)



Wie kan ons meer vertellen over

Slagers aan huis

Reinout De Prez

Toen we onlangs deze foto wilden registreren in ons collectiebeheer en we het beeld aandachtig bekeken vielen ons enkele merkwaardigheden op. Misschien kan u ons helpen dit beeld te verduidelijken? We weten niet waar in Molenbeek deze foto precies is genomen, maar op de achterzijde wordt wel de Mariemontkaai vermeld.



In de nul - slager aan huis, 1ste helft 20ste eeuw
(Coll. MoMuse, F 2011.0099)

Op de voorgrond zien we een kar, getrokken door een hond, vermoedelijk van een vleesverkoper die langskomt aan huis. In Molenbeek hebben we al weet van de huis aan huis verkoop van melk en boter, maar nog niet van de ambulante vleesverkoop.

Op de kar kunnen we duidelijk lezen "In de nul. Si frotte / Kip Kap / Chez Pieca." Op de kar staan manden, maar we kunnen de inhoud niet zien. Thans is het woord *Kip Kap* een duidelijke verwijzing naar vlees.

Kipkap, ook bekend als geperste kop of “huufflakke » (de benaming in Gent), is een bereiding met varkensvlees van de kop, de oren, en andere reststukken van het varken. Het gerecht vindt zijn oorsprong in de noodzaak om niets verloren te laten gaan wanneer een varken werd geslacht. Het wordt op smaak gebracht met kruiden en augurken, en met gelatine gekookt. Het werd en wordt nog steeds best gegeten “als beleg op uw boterham, het best besmeerd met mosterd.” Op sommige plaatsen wordt het ook gegeten met hersensaus. Dit is een saus op basis van hersenen, citroenmayonaise en peterselie.

Op het platteland had vroeger bijna iedereen zijn eigen varken en velen die een varken lieten slachten bereidden hun eigen *kipkap*. Vroeger waren slagers mensen die zich bezighielden met het slachten van het vee en hun diensten ter beschikking stelden van stedelingen die hun dieren niet zelf slachtten. De slager zoals we die nu kennen verschijnt eigenlijk pas vanaf 1900. Steeds minder mensen slachtten hun dieren zelf en men wordt afhankelijk van de slager. Aanvankelijk was er nog geen winkel, enkel een werkplaats. De slager noteerde de bestellingen en leverde aan huis of mensen kwamen de bestelling ophalen. Zo groeide geleidelijk aan de slagerij annex winkel zoals we die nu kennen.

Bij de ingang van het huis staan een man en een vrouw, beiden met een kom in de hand, waarschijnlijk wachtend om de koopwaar van de slager in ontvangst te nemen. Let ook op de man aan het raam die met een mes in de hand wijst naar de vitrine. Zou dit de beenhouwer kunnen zijn? Kijk ook eens binnen in de vitrine: er hangen schoenen en schoenvormen. Wie goed kijkt ziet tussen de deur en het uitstalraam een stervormig motief.

Dit zijn voorbeelden van de vragen die we ons stellen wanneer we foto's of postkaarten registreren in ons collectiebeheer. Wie kan ons helpen hier de vragen te beantwoorden? Wie kan ons iets vertellen over oude slagerijen en hun werkmethoden? Vandaag is de slager bijna veranderd in een delicatessenzaak waar je veel meer kan krijgen dan alleen maar vlees. Maar hoe zag een beenhouwerij er vroeger uit en wat werd er verkocht?

Ten slotte, wat zou het stervormig ornament op de gevel kunnen zijn? Heeft dit een louter decoratieve functie of zit er meer achter?

Een beetje folklore

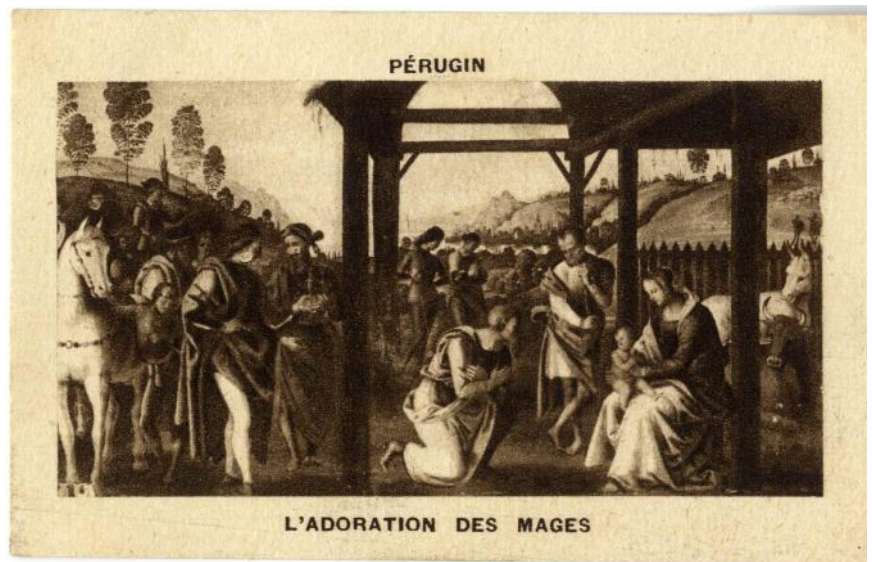
In nasleep van Kerstmis

Petra Vandermeiren

Het nieuwe jaar heeft reeds zijn aanvang genomen. Kerstmis, een van de belangrijkste feesten op de Christelijke kalender, is voorbij. In nasleep ervan worden er in januari en februari nog drie feesten gevierd, namelijk Driekoningen, het Doopsel van Jezus en Maria Lichtmis.

Driekoningen, dat valt op 6 januari, viert de aankomst van de drie Wijzen uit het Oosten bij de stal van Bethlehem. Zij brachten mirre, wierook en goud tot bij de Nieuwe Koning.

Traditioneel trekken kinderen op deze dag, verkleed als Melchior, Caspar en Balthazar en met een lichtende ster in de hand, er op uit. Zij gaan van deur tot deur, waarbij ze in ruil voor een liedje een cent of een snoepje ontvangen. Dit is vooral een Vlaamse traditie.



Iedereen kent wel het bekende liedje:

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.

Devotieprent met een reproductie van "De aanbidding der Wijzen" van Perugino, 20ste eeuw
(Coll. MoMuse, D 2013.0003)

Op deze dag vinden we bij de bakker ook de traditionele Driekoningentaart, een bladerdeeggebak met frangipane, met boon en kroon. Het gebruik wil dat de taart verdeeld wordt over het aantal aanwezigen. Diegene die de boon vindt in zijn stuk, is koning of koningin voor één dag.

Mevrouw J. Dardenne, geboren en getogen in Sint-Jans-Molenbeek vertelt ons dat zij als kind niet naar buiten ging om te zingen, maar dat de Driekoningentaart wel op de tafel kwam. De amandeltaart werd in huis gemaakt door de gouvernante. Zij verstopte hierin een porseleinen figuur. Diegene die het figuurtje vond was koning/koningin van de dag. Zij heeft ook horen vertellen dat er een kind onder de tafel werd geplaatst en die wees dan aan wie welk stuk kreeg. Zo kon er niet vals gespeeld worden.

Mevrouw M.-L.-Huygens vierde Driekoningen bij haar thuis met het traditionele gebak van bij de bakker. Het gebruik dat al geruime tijd in voege is, viel wel stil tijdens Wereldoorlog II. Wat logisch is met alle rantsoeneringen die doorgevoerd werden. Tijdens haar kindertijd konden haar ouders zich echter geen taart veroorloven. Zij deed ook niet mee met het zingen, maar zij herinnert zich wel de kinderen, verkleed als de drie Wijzen met een zelfgemaakte ster op een stok, die later aan haar deur langskwamen om te zingen voor een cent. Elk jaar zijn er wel minder en minder kinderen die rondgaan.

Voor wie de kerststal heeft geplaatst is dit ook de dag dat de beeldjes van de drie Wijzen of magiërs het tafereel vervoegen. Voordien zijn ze volgens de traditie nog onderweg naar de nieuwe Koning. Voor de kerstboom echter heeft het laatste uur geslagen. Na Driekoningen verdwijnt hij onherroepelijk. In sommige gemeenten vindt er in januari nog de kerstboomverbranding plaats. Maar ook dit gebruik is op de terugweg.

Het tweede feest, dat valt op de zondag volgend op Driekoningen, is het Doopsel van Jezus. Op deze dag herdenkt men het gebeuren waar Jezus, als volwassen man, in de Jordaan wordt gedoopt door Johannes de Doper. Johannes die veel aanhang kende, doopte mensen, die berouw hadden van hun zonden, in de Jordaan om zo vergeving en Gods Genade te bekomen. Het onderdompelen in het water heeft een zuiverende betekenis, het "wegwassen van de zonden".

Het verhaal gaat dat Jezus zich naar de Jordaan begeeft om gedoopt te worden door Johannes. Evenwel vindt Johannes dat het eigenlijk Jezus is die hem moet dopen. Toch benadrukt Jezus het belang van zijn doop. Eens Jezus gedoopt is en uit het water komt opende de hemel zich voor hem en zag men de Heilige Geest in de vorm van een duif op hem neerdalen. Toen weerklonk uit de hemel een stem: "Dit is mijn Geliefde Zoon, in hem vind ik vreugde".

Johannes de Doper, thans patroonheilige van de gemeente, wordt op deze dag hier niet speciaal gevierd, omdat Jezus het middelpunt vormt. Het feest kadert in het drieluk van de "erkenning van Jezus", waaronder ook de "Presentatie in de tempel" en de "Bruiloft te Kanaän" valt.



Devotieprent. Het doopsel van Jezus door Johannes de Doper met gebed, begin 19de eeuw
 (Coll. MoMuse, D 2013.0002)

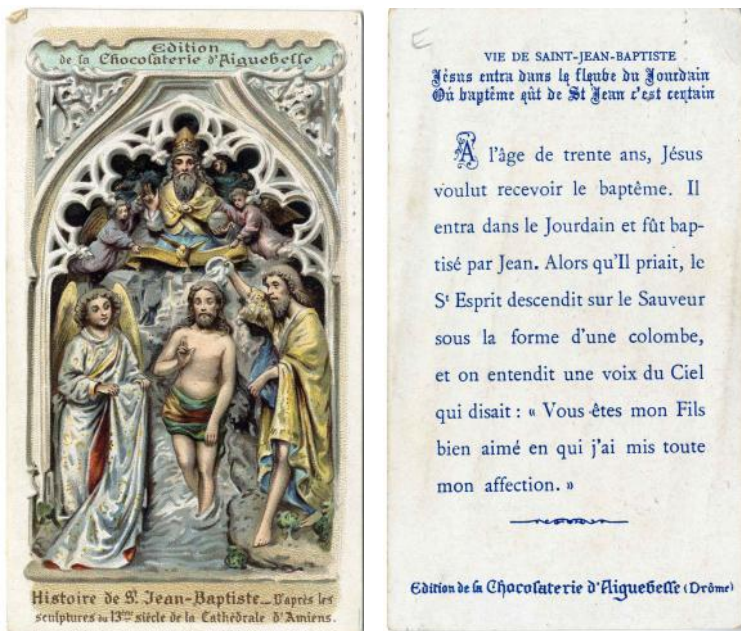
Toch wordt er heel wat belang gehecht aan deze handeling. Ten eerste geeft het aan Johannes zijn naam de Doper. Dit om hem te onderscheiden van Johannes de Evangelist. Alhoewel hij in de volksmond ook Sint-Jan Kop-af werd genoemd, naar het feit dat hij onthoofd werd (Maurissen). Op het Sint-Jan de Dopervoorplein, vindt men de kerk Sint-Jan de Doper met op de gevel een prachtig gebeeldhouwd tafereel van Johannes die Jezus doopt. Het reliëf, dat zich boven de hoofdingang bevindt, werd vervaardigd door Albert Aebly.



Reliëf van Albert Aebly, Het doopsel van Jezus, Sint-Jan de Doperkerk, Sint-Jans-Molenbeek.
Foto Emmanuel Francq (2013)

Men ziet hier Jezus in het midden met gekruiste handen voor de borst. Deze handeling ziet men ook terug bij mensen die gedoopt worden door volledige onderdompeling. De dooper houdt de gedoopte dan vast, dompelt hem volledig onder en helpt hem dan terug recht. Eigenlijk een volledige overgave. Links ziet men de engel, die verwijst naar het Goddelijke van deze doop. Rechts wordt Johannes de Doper, gekleed in ruwe stof, voorgesteld met een schelp in zijn hand. Deze schelp die zowel een Sint-Jacobsschelp als een Doopvontschelp kan voorstellen zijn ook vandaag nog een traditioneel beeld van de doop. De eerste schelp verwijst natuurlijk naar Santiago de Compostella en naar het steeds op weg zijn op Gods pad. De Doopvontschelp is eigenlijk een weekdier dat een enorme schelp kan produceren. Deze werden dan ook gebruikt als doopvont in plaats van het wijwatervat. Wie goed kijkt bij het binnengaan van een kerk, ziet vaak dat het wijwatervat de vorm heeft van deze schelp. De Jordaan wordt hier weergegeven door gestileerde golven op de achtergrond.

Johannes de Doper wordt vermeld in de Koran onder de naam Yahya. Hij wordt hier erkend als profeet.



Devotieprent. Het doopsel van Jezus door Johannes de Doper. Chromo uitgegeven door "Chocolaterie d'Aiguebelle", begin 20ste eeuw. voor- en achterzijde. (Coll. MoMuse, D 2013.0001)

Johannes de Doper was een gekend personage in het dagelijkse leven. Daarvan getuigen heel wat afbeeldingen. Zoals de chromo hiernaast, uitgegeven door de "Chocolaterie d'Aiguebelle", die past in de reeks "het leven van Sint Jan de Doper". Opvallend is dat het hier om een reclameobject gaat, dat mensen konden verzamelen bij aankoop van de chocolade.

Maria Lichtmis is het laatste feest in de rij. Hier worden principieel twee dingen gevierd: de herintreding van Maria in de tempel na de geboorte van Jezus en het opdragen van het kind aan God. Volgens de Joodse Wet moest een vrouw na een bevalling opnieuw gezuiverd worden. Dit gebeurde door een offer te brengen in de tempel. Het offer gebeurde bij de geboorte van een jongen na 40 dagen en voor een meisje na 80 dagen. Maria Lichtmis dat gevierd wordt op 2 februari valt juist 40 dagen na Kerstmis. Het gebruik dat ook bij ons zijn ingang kende, bleef nog in zwang tot de jaren 1960. Het was de gewoonte dat de vrouw binnen de 9 dagen na haar bevalling een "kerkgang" deed. Dit hield in dat de vrouw samen met haar kind achteraan in de kerk wachtte op de priester, die haar dan begeleide naar het altaar van de Heilige Maria. Met een kaars in de hand stapte zij naar het altaar waarbij zij uit dank voor een gezonde zuigeling een donatie aan de kerk deed. Voor ons lijkt dit zeer bizar. Maar men moet dit enerzijds kaderen in de tijdsgeest. Vroeger werd het kind na de geboorte bijna onmiddellijk gedoopt. De kindersterfte lag namelijk veel hoger dan nu en een ongedoopt kind kon niet opgenomen worden in de hemel. De moeder was meestal niet aanwezig op het doopsel, enkel de vader, de doopmeter en dooppeter. Deze kerkgang kan dan ook gezien worden als een bijdrage van de moeder aan het gebeuren. Natuurlijk bestaan over deze kerkgang verschillende meningen.

Het is ook de dag waar het kind wordt opgedragen aan God. Het verhaal gaat dat een oude man, genaamd Simeon, Jozef en Maria benadert en zegt: "Hij is het licht van de nieuwe wereld". Deze uitspraak wordt op Marie LICHTmis dan ook herdacht door een traditionele kaarsenwijding en processie.

Maar veel gekender is de traditionele pannenkoekenbak. Het spreekwoord zegt: "Al is een vrouwtje nog zo arm, op Lichtmis maakt ze haar pannetje warm." Waarbij iedereen aan tafel schoof

Een blik op een object

De schoorhaak

Petra Vandermeiren

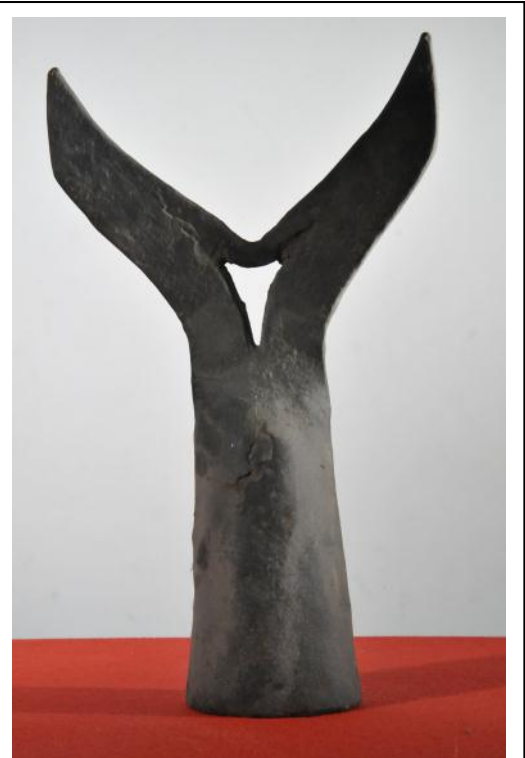
De schoorhaak werd ons geschonken door de heer Vleminckx, schipper te Sint-Jans-Molenbeek. Hij benoemde het object als schoorhaak, maar andere benamingen zoals schoorboom en bootshaak komen ook voor. Deze drie namen hebben al de verklaring voor het object in zich.

Het visserijmuseum Navigo te Oostduinkerke geeft de volgende verklaring: bootshaak, bevestigd op een stuk hout, gebruikt om een vaartuig af te duwen, aan te halen of op zijn plaats te houden.

Er zijn natuurlijk heel wat omstandigheden waar de bootshaak kan gebruikt worden. Zo had het kanaal langs Molenbeekse zijde lang een aarden wal. Boten konden hier niet zo maar aanmeren. De haak kon hier gebruikt worden om het schip recht te houden. Vergeten we hierbij ook niet dat de bak van Charleroi een vrij onstabiel schip was, zeker als het niet geladen was. Deze manier van aanmeren vinden we al terug in de Middeleeuwen, waar schuine rivierwallen zeker geen uitzondering waren. Men vindt dan ook heel wat verloren haken in de oevers.



Aangemeerd schip met vooraan een bootshaak, 1ste helft 20ste eeuw.
(Coll. MoMuse, P 2010.0219)



Schoorhaak
(Coll. MoMuse, V 2013.0002)
Foto Michaël Clemeur (2013)

De schoorhaak bestaat uit twee delen. Een tweearmige, ijzeren haak, die kan wijzigen naargelang het model. En een houten steel, vervaardigd uit dennenhout, die wel 6 meter lang kan zijn.

Deze bootshaak uit de collectie is 40 cm hoog en heeft een dille (waar het hout in schuift) met een diameter van 10 cm. De afstand tussen de twee punten bedraagt 23 cm.

Ook voor het leiden van een schip, werd de haak gebruikt. Een toepassing hiervan vinden we op de Zenne, dat mooi beschreven wordt in "De haven van Brussel en haar industrieel zeekanaal naar de Schelde", door ir. N. Hilgers. Onder Filips de Goede werd besloten om stuwen met afsluitkleppen te installeren op de Zenne om een scheepvaart met watersprongen mogelijk te maken. Men liet het water achter de stuwen stijgen om de schepen met een laadvermogen van 20 tot 30 ton genoeg diepgang te bieden. Bij het gewenste peil werd het water gelost en de schepen werden met de stroom meegevoerd tot aan de volgende stuw. De afvaart was hierdoor vrij makkelijk maar de boten dreven als vlotten op de rivier. Om het vastzitten in de oevers te vermijden, waren de schippers verplicht om het schip te leiden door middel van de bootshaak.



Aangemeerd schip met vooraan een bootshaak.
(Coll. MoMuse, P 2011.0034)

Ook vastzittende schepen konden door middel van bootshaken worden losgetrokken. Een laatste toepassing zou ook het redden van drenkelingen geweest zijn. Hoewel de haak hiervoor eigenlijk niet voor bedoeld was. Met de scherpe punten kon men immers de drenkeling ernstig verwonden. Maar in tijde van nood...

Het object is zoals reeds werd aangetoond van onnoembare waarde voor de schipper en behoort ook nu nog steeds tot de basisuitrusting, maar dan wel in een meer modernere uitvoering.

Op je bord

Rijsttaart

Petra Vandermeiren



Bakkerij P. Haneca—Van Campenhout te Sint-Jans-Molenbeek.
(Coll. MoMuse, P 2010.0005)

Deze maand leidt de rubriek "Op je bord" ons naar de Ninoofsesteenweg in Sint-Jans-Molenbeek. Op het nummer 88 vinden we de bakkerij P. Haneca—Van Campenhout. Opvallend is het grote uitstalraam met heel wat lekkers. Boven de inrijpoort prijzen ze hun waren aan: "A la renommée de tartes au riz et au flan—Boulangerie Pâtisserie Epicerie Bières&Liqueurs".

Rijstpap en rijsttaart zijn nu dagelijkse voedingswaren, maar lange tijd waren ze voorbehouden voor de meer gegoeden onder ons. Niet dadelijk voor het product rijst, maar om de toevoegingen zoals suiker, melk, eieren en saffraan.

Rond 5000 v. Chr. heeft men al rijstteelt op het Aziatisch continent. Rijst is een graansoort net zoals tarwe, rogge, gierst, gerst en spelt en behoort tot de familie van de grassen. In het heersende beeld wordt rijst geteeld op goed bevloeide akkers, maar het groeit ook op relatief droge gronden. Bij de natte rijstcultuur kan men tot drie keer oogsten per jaar. Het telen in water is een uiterst verfijnd spel van beluchting, bevoeiing en afwatering. Waar tarwe en rogge vroeger een belangrijke rol spelen in het voedingspatroon van de Westerse wereld, speelde rijst dezelfde rol voor het Aziatische deel van de wereld. Er bestaan verschillende soorten rijst, zoals o.a. korte en langkorrelige rijst, met elk hun specifieke culinaire toepassingen die zich uiten in streekgebonden specialiteiten.

Alhoewel er sinds de Oudheid rijst uit streken rond de Indische Oceaan werd geïmporteerd naar Europa kende het niet de impact die we vandaag kennen. Tijdens de Middeleeuwen gebeurde de aanvoer via de havens in de Levant. Via de Arabieren komt het Spanje binnen en dringt het verder door naar onze streken. Hier wordt het gezien als noodvoedsel voor in tijden van extreme schaarste. Alhoewel het beetje bij beetje zekere ingang vindt via melkbereidingen en desserts. Rijstpap zou onder andere door de Spanjaarden zijn meegebracht tijdens de Spaanse overheersing van onze streken.

Vanaf de 15de eeuw ontwikkelt de rijstteelt zich in het huidige Italië. De teelt dringt door bij de grootgrondbezitters en men krijgt een ommekeer in het leven van de landbouwer. Zij worden in een keurslijf gedwongen en er vormt zich een agrarisch proletariaat. Het leven in de rijstteelt is zeer zwaar, zelfs nog in de eerste helft van de 20ste eeuw. Opvallend is dat Italië nog steeds de grootste rijstproducent is van Europa.

Vanaf de 17de eeuw krijgen we ook de invoer van rijst vanuit de Noord-Amerikaanse staat Carolina, toen nog een Engelse kolonie. De legende verhaalt dat een boot met een lading rijst kwam vast te liggen voor de kust van Carolina. De kapitein, die de lokale bevolking wou bedanken voor de hulp met het gestrande schip, deelde zakken met rijst uit. De rijstzaden werden geplant en gedijden goed. Deze "Carolina" rijst vinden we ook terug in de kookboeken van de 1ste helft van de 20ste eeuw. Zo prijst mevrouw Moerman A. deze rijstsoort aan in haar kookboek "Livre pratique de cuisine".

Naar het einde van de 19^{de} eeuw komt er een verbetering in het voedingspatroon van de arbeider. Door de stijging van de koopkracht komt ook suiker, naast allerlei dierlijke producten, in zijn bereik. Terwijl lange tijd het basisvoedsel een zeer grote hap uit het gezinsbudget nam, wordt het menu rond 1920 gevarieerder en staat er zelfs zoetheid op zoals koekjes, chocolade en allerhande desserts. Zelfs de crisis van de jaren 1930 kan de Brusselaar niet dwingen om minder zoet te kopen.

Lange tijd blijven taarten en andere desserts voor het overgrote deel van de bevolking wel beperkt tot feesten en soms op zondag. Mettertijd geven ook verjaardagen aanleiding tot het eten van suikerwaren.

In het boek "Ce qu'il faut savoir pour bien tenir son ménage" van mevrouw Belime-Laugier uit 1925 hamert ze op het belang van het zelf maken van desserts. Volgens haar gaan de mensen te vaak naar de bakker en de goede recepten die doorgegeven worden van moeder op dochter gaan verloren. Zij hekelt ook de gebruikte producten in het bakkerswezen. Volgens haar gebruiken zij vaak vet in plaats van boter, in massa aangevoerde eigelen in plaats van verse eieren, enz... Patisserie is volgens haar zeker geen luxe-product: "Het geeft aan het lichaam voedingswaarde en smaak". De toekomstige huisvrouw moet dan ook een minimum aan dessertrecepten kennen. Hieronder vallen pannenkoeken, maar ook fruittaarten en de rijsttaart.

Het valt ook op dat de huisvrouw zelf wordt aangespoord om taarten te bakken. Lange tijd gebeurde dit dan ook thuis. Toch vond men rijsttaarten al voor de oorlog in de bakkerijen. Meer verfijndere patisserie kon men enkel kopen bij de banketbakkers. In de schenking van mevrouw Vuyghe M.-J., wiens ouders een bakkerij hadden in de Waterpasstraat, bevinden zich onder meer twee houten lepels die speciaal gebruikt werden om in de rijstebrij te roeren en bakvormen voor de taart.

Mevrouw Moerman maakt in haar kookboek (uitgegeven te Brussel) het onderscheid tussen rijstgebak en rijsttaart. Hier volgt haar recept voor een goede rijsttaart:

Voor de vulling:

Was 250 gram rijst en laat daarna uitlekken. Giet het daarna in een kookpot. Maak het nat met 1 1/2l melk en voeg een beetje vanille toe. Dek de kookpot af en laat 45 minuten koken op een klein vuur. Voeg suiker toe naar smaak. Na het koken haalt men de kookpot van het vuur en men mengt 2 à 3 eigelen en het opgeklopte eiwit toe aan het mengsel.

Voor het taartdeeg:

Neem 200 gram gezeefde bloem, een snuifje zout en 1 dl water. Kneed alles tot een goed deeg. Rol het deeg open met een deegrol en leg er 150 gram boter op. Vouw het deeg zo toe dat de boter erin opgesloten zit. Rol het dan nog een paar keer uit, zoals bij een bladerdeeg.

Boter de bakvorm in. Rol het deeg open en leg het in de bakvorm. Giet hier de vulling in. Schuif het in een vrij warme oven en laat bakken tot de korst en de vulling goudgeel zien. Haal de taart uit de oven en laat afkoelen op een rooster. Strooi er dan fijne suiker op.

Smakelijk!



Houten lepel om in het rijstbeslag te roeren uit de bakkerij Vuyghe in de Waterpasstraat
(Coll. MoMuse, V 2010.0087)



Bakvorm uit de bakkerij Vuyghe
(Coll. MoMuse, V 2010.0079)

Een weetje voor rond de tafel:

Tijdens mijn zoektocht naar rijsttaarten stootte ik in één van de kookboeken uit onze collectie op onderstaande aankondiging uit 1950 voor de Italiaanse film "Riso Amaro".



Aankondiging voor de film "Riso Amaro" in de Cinema ABC aan de Naamse Poort, 1950
(Coll. MoMuse, I 2010.0077)

De film van regisseur Giuseppe de Santis, verschenen in 1948, speelt zich af net na Wereldoorlog II. Als achtergrond wordt de laagvlakte van de Po gekozen, waar ook de enorme rijstvelden liggen. De Italiaanse vrouwen die van overal naar hier kwamen om in mei mee te helpen aan de "risottopluk" vormen een essentieel onderdeel van de film. De naam "riso amaro" of vertaald bittere rijst legt de nadruk op het zeer zware werk in de rijstteelt. Een belangrijk aspect van het dagelijkse leven in het Italië van net na de oorlog wordt hier op een meesterlijke wijze toegelicht. De hoofdrollen worden vertolkt door Vittorio Gassman en Doris Dowling, maar velen waren onder de indruk van Silvana Mangano, de voormalige miss Roma.

Het archief aan het woord

Toekenning van de wapens aan Sint-Jans-Molenbeek

Quentin Bilquez



Diploma voor het toekennen van de wapens aan de gemeente Sint-Jans-Molenbeek, door Leopold I, 1839.

(Coll. Gemeentelijke Archieven Sint-Jans-Molenbeek)

Een van de oudste documenten die door de gemeente Sint-Jans-Molenbeek wordt bewaard is, afgezien van de registers van de burgerlijke stand uit de Franse periode, het diploma uit 1839 dat aan de gemeente haar wapens toekent. Het zijn dezelfde wapens die we ook vandaag nog kennen: een goudkleurige Sint-Jan de Doper met een vaandel in de rechterhand en de linkerhand rustend op een schaap tegen een azuurblauwe achtergrond.

Dit diploma bevestigt een situatie die al bestond onder het Hollands bewind. De heilige Sint-Jan figureert al in de registers van de burgerlijke stand uit de periode 1815-1830. Dit werd nog eens bevestigd door de beslissing van de gemeenteraad van 26 maart 1838:

« 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 ».

(Dhr. Voorzitter leest vervolgens het KB van 25 april 1818 dat de gemeenteraad toelaat en het recht geeft om van voornoemde wapens gebruik te maken. Overwegende dat de gemeente als sinds mensenheugenis deze wapens voert waarbij gebruik wordt gemaakt van de patroonheilige Sint-Jan de Doper. Dit gebruik is een privilege waar de inwoners veel belang aan hechten.)



Afdruk van de gemeentelijke zegel, 1830
(Coll. Gemeentelijke Archieven Sint-Jans-Molenbeek)



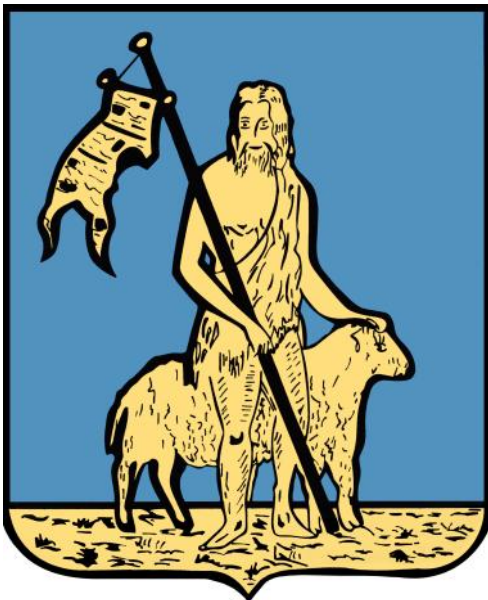
Detail van het diploma uit 1839
(Coll. Gemeentelijke Archieven Sint-Jans-Molenbeek)

Zoals deze passage aantoont is Sint-Jan de Doper reeds voor de Hollandse periode of het diploma van 1839 het symbool van Molenbeek. Al tijdens het Ancien Regime treffen we de heilige aan op het zegel van Molenbeek. Het Algemeen Rijksarchief bewaart een reeks Molenbeekse zegels die teruggaan tot de Middeleeuwen en waarop Sint-Jan wordt afgebeeld.

We gaan even in op het statuut van Molenbeek tijdens het Ancien Regime. Hoewel er voor Molenbeek specifieke zegels bestaan was de gemeente administratief gezien niet autonoom. Hoewel gelegen in het midden van het Hertogdom Brabant had Molenbeek geen gemeentelijke autonomie zoals bijvoorbeeld Brussel of Leuven. In tegendeel, vanaf de XIIIe eeuw tot het begin van de Franse bezetting in 1795 behoorde Molenbeek tot de "Cuype van Brussel." Dit was de administratieve invloed die de stad Brussel uitoefende over een aantal naburige dorpen en gehuchten. Zo kon ze er bijvoorbeeld tol en belasting heffen.

Het is wachten tot 1795 en de Franse overheersing vooraleer Molenbeek zijn autonomie verwerft. Tijdens de Franse periode prijkt Sint-Jan echter niet langer op het gemeentezegel. Beïnvloed door het niet-confessionele regime van de jonge Republiek kiezen de autoriteiten liever voor een allegorie van de Republiek of voor een laurierkrans rond de naam van het Dijle-departement (de latere provincie Brabant). Tijdens de periode van het Franse Keizerrijk wordt gekozen voor een gekroonde adelaar.

Het zijn dus de Nederlanders die aan Sint-Jans-Molenbeek de toestemming geven om opnieuw de heilige als wapen te gebruiken. Opvallend genoeg bevat het zegel tijdens de Hollandse periode en het wapen toegekend door Leopold I in 1839 dezelfde aspecten: vaandel en schaap. Nochtans is er in de traditionele iconografie rond Sint-Jan de Doper geen sprake van deze attributen. Indien hij toch met een dier wordt afgebeeld, dan is dit met een lam dat Christus voorstelt en diens opoffering. Volgens de traditie is het Sint-Jan de Doper die de komst van Jezus aankondigt en hem doopt in de Jordaan. De vaandel maakt geen deel uit van de traditionele beeldvorming rond Sint-Jan. Daar zien we de heilige eerder een kruis dragen. Een verklaring voor het afgebeelde vaandel is misschien te vinden in het feit dat ze misschien is verward met diverse voorstellingen van een tekstbanier met daarin: "Ecce Agnus Dei," "Zie hier het Lam Gods." Een herinnering aan de voorspelling van Sint-Jan.



Het huidige gemeentelijk logo



Postkaart met een voorbeeld van Sint Jan de Doper met lam en tekstbanier
(Coll. MoMuse, P 2012.0053)

Wat er ook van zij, het wapen dat werd toegekend aan Sint-Jans-Molenbeek in 1839 door koning Leopold I is nog steeds het wapen dat ook vandaag nog door de gemeente wordt gebruikt, en waarvan de oorsprong teruggaat tot de Middeleeuwen.

Bibliografie

Een stukje geschiedenis-*De Sint-Jan de Doperkerk. Eén van de landmarks van Sint-Jans-Molenbeek*

- *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.

Wie kan ons iets meer vertellen over - *Slagers aan huis*

- www.vlaamswoordenboek.be

Een beetje folklore - *In nasleep van Kerstmis*

- Interview mevrouw J.Dardenne
- Interview mevrouw M.-L. Huygens
- Interview J.P. De Meulder, voormalig deken van Sint-Jans-Molenbeek en Koekelberg
- Maurissen, Antoon-Willem. *Bijdrage tot de geschiedenis van Sint-Jans-Molenbeek.* Baeté, Puurs, 1980.

Een blik op een object - *De schoorhaak*

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

Op je bord - *Rijsttaart*

- Mme Belime-Laugier. *Ce qu'il faut savoir pour bien tenir son ménage*, Parijs, 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.

Colofon

Redactie:

Quentin Bilquez

Reinout De Prez

Petra Vandermeiren



MoMuse

Mommaertsstraat 2A

1080 Sint-Jans-Molenbeek

T: 02 414 17 52

e-mail: info@momuse.be

web-site: www.momuse.be

Wenst u de nieuwsbrief niet meer te ontvangen. Laat het ons weten.