

*een niet-wetenschappelijke,  
niet-ideologische,  
niet-exhaustieve,  
niet-definitieve,  
niet-geniete,  
niet-geïllustreerde en daardoor al bij al  
niet al te dure  
encyclopedie van onze grandeur in kleine dingen*

# DE VLAAMSE CANON

*Een aanzet tot*

---



BORGERHOFF  
& LAMBERIGTS

Geert Stadeus &  
Stijn Van der Stockt

# INHOUD

## A

Aardappelen.....	15
Allochtonen.....	16
Amai.....	18
Ambiorix.....	18
Andalouse.....	19
Anseele, Edward.....	21
Antwerp Six.....	23
Aperitief.....	25
Artevelde, Jacob van.....	26
Asperges.....	27

## B

Baelden, Eugenie.....	33
Terlinck-	
Bakschieten.....	35
Beatrijs.....	36
Beiaard.....	38
Belforten.....	39
Ben Chikha.....	40
Chokri en Zouzou	
Berkhof, Aster.....	42
Beurs.....	43
Blank.....	45
Blaute, Jean.....	45
Bob, Nonkel.....	46
Boterhammen.....	47
Bokkenrijders.....	49
Boon, Louis Paul.....	50
Boudewijn I.....	52

Boudewijn II.....	54
Boukhriss Terkessidis.....	55
Danira	
Bourgondiërs.....	56
Brabo.....	58
Breendonk, fort van.....	59
Brel, Jacques.....	60
Bruegel, Pieter-de Oude.....	62
Brusselmans, Herman.....	65
Bultinck, John.....	66
Buurt Informatie.....	68
Netwerk	
BV.....	70

## C

Capiau, Walter.....	75
Carnaval.....	76
Check check check.....	78
Christy, Ann.....	80
Claus, Hugo.....	81
Clijsters, Kim.....	83
Conscience, Hendrik.....	84
Containerpark.....	84
Cyclocross.....	86
Cyriel Verschaevestraat.....	87

## D

Daens, Adolf.....	93
Dansaert-Vlaming.....	95
Danscafé.....	96

Decap-orgel.....	98
dEUS.....	99
Dierendonck, Hendrik.....	100
Duivels, Rode.....	101
Dulle Griet.....	103

## E

Egidiuslied.....	107
Elsschot, Willem.....	108
‘En goed van eten?’.....	110
Ensor, James.....	111
Esterella, La.....	112
Eternit.....	113
Eyck, Jan van.....	115

## F

Faciliteitengemeente.....	121
F.C. De Kampioenen.....	123
Festivals.....	125
Furniturenwinkel.....	127
Frontbeweging.....	129

## G

Garage.....	135
Garnaalvissers.....	136
Gaston en Leo.....	138
Geeraerts, Jef.....	140
Geuze.....	143
Gezelle, Guido.....	144
Goedendag.....	146
Goesting.....	147
Goethem, Nicole Van.....	148
Gooris, Sam.....	150

Grignard, Ferre.....	151
Groen, Dora van der.....	152
Groenewoud.....	153
Raymond van het	
Guldensporenslag.....	155

## H

Haciënda.....	161
Hardwerkend.....	162
Hedendaagse Dans.....	164
Heilig Bloedprocessie.....	165
Hemmerechts, Kristien.....	167
Herman-Michielsens.....	169
Lucienne	
Human interest.....	170

## I

IJzertoren.....	177
Ingeborg.....	179

## J

Jahjah, Dyab Abou.....	185
Janssen Pharmaceutica.....	188
Jommeke.....	190

## K

Kiekeboe, Marcel.....	195
Knotwilg.....	196
Koterij.....	197
Klei, Vlaamse.....	198
Krakelingen.....	199

Kreuners, De.....201  
Krulbol.....202

## L

Lanoye, Tom.....207  
Leeuw, Vlaamse.....208  
Lemaître, Georges.....210  
Lernout & Hauspie.....211  
Lintbebouwing.....213  
Lotigiers, Helmut.....214  
Lutgardis van Tongeren.....215

## M

Marckx, Paula.....221  
Mercator.....222  
Merci('kes).....224  
Merckx, Eddy.....225  
Mo uit Thuis.....227  
Mosselen.....228

## N

Nahon, Alice.....235  
Nebel, Patrick Marina.....236  
Neefs, Louis.....237  
Nero.....238  
New Beat.....240  
Nonkel Bob.....241

## O

Ons Kookboek.....245  
Oostfronters.....246

Ostaijen, Paul van.....249  
Outer en heerd.....252

## P

Paling in 't groen.....259  
Panamarenko.....260  
Pater Damiaan.....262  
Peeters, Clara.....263  
Permeke, Constant.....264  
Pla, kouwe.....266  
Plantijn-Moretus.....267  
Plantrekkerij.....269  
Préparé.....271  
Probatio pennaë.....272  
Proces Coucke-Goethals...274

## Q

Quisquater, Sergio.....281  
Quiz.....282

## R

Reus.....289  
Rolmops.....290  
Romeo's, De.....291  
Ronde van Vlaanderen.....292  
Ros Beiaard.....294  
Rubens, Peter Paul.....296

## S

Samson & Gert.....303  
Sanseveria.....304

Schild en vriend.....306  
Schoepen, Bobbejaan.....307  
Sleen, Marc.....308  
Sluis.....310  
Socialisten,.....311  
schuld van de  
Spaghetti bolognaise (*sic*)...313  
Spek.....314  
Spiegel Historiael.....315  
Sportvriend, De.....316  
Stevin, Simon.....317  
Stoofvlees.....318  
Suske en Wiske.....320

## T

Tante Terry.....325  
Teerlinc, Levina.....326  
Televisiekoks.....328  
Thielemans, Toots.....328  
Tienerklanken.....330  
Tomate (aux) crevettes...331  
Tura, Will.....332

## U

Uilenspiegel, Tijn.....339  
Urbanus.....340

## V

Vandenbroucke, Frank...347  
Verlooy, Jan Baptist.....349  
Vermeire, Jacques.....351  
Vesalius, Andreas.....352  
Vierkantshoeve.....354

Vlaanderen.....355  
Voortuin.....355  
Vos, Luc De.....357  
Vos, Reynaert de.....358

## W

Wally, Eddy.....363  
Waregem Koerse.....365  
'Wat we zelf doen,  
doen we beter'  
Waterzooi.....367  
Weer, het.....368  
Westvleteren.....370  
Wit.....371  
Witloof.....371  
Witte Brigade.....373  
Wegeniswerken.....375

## X

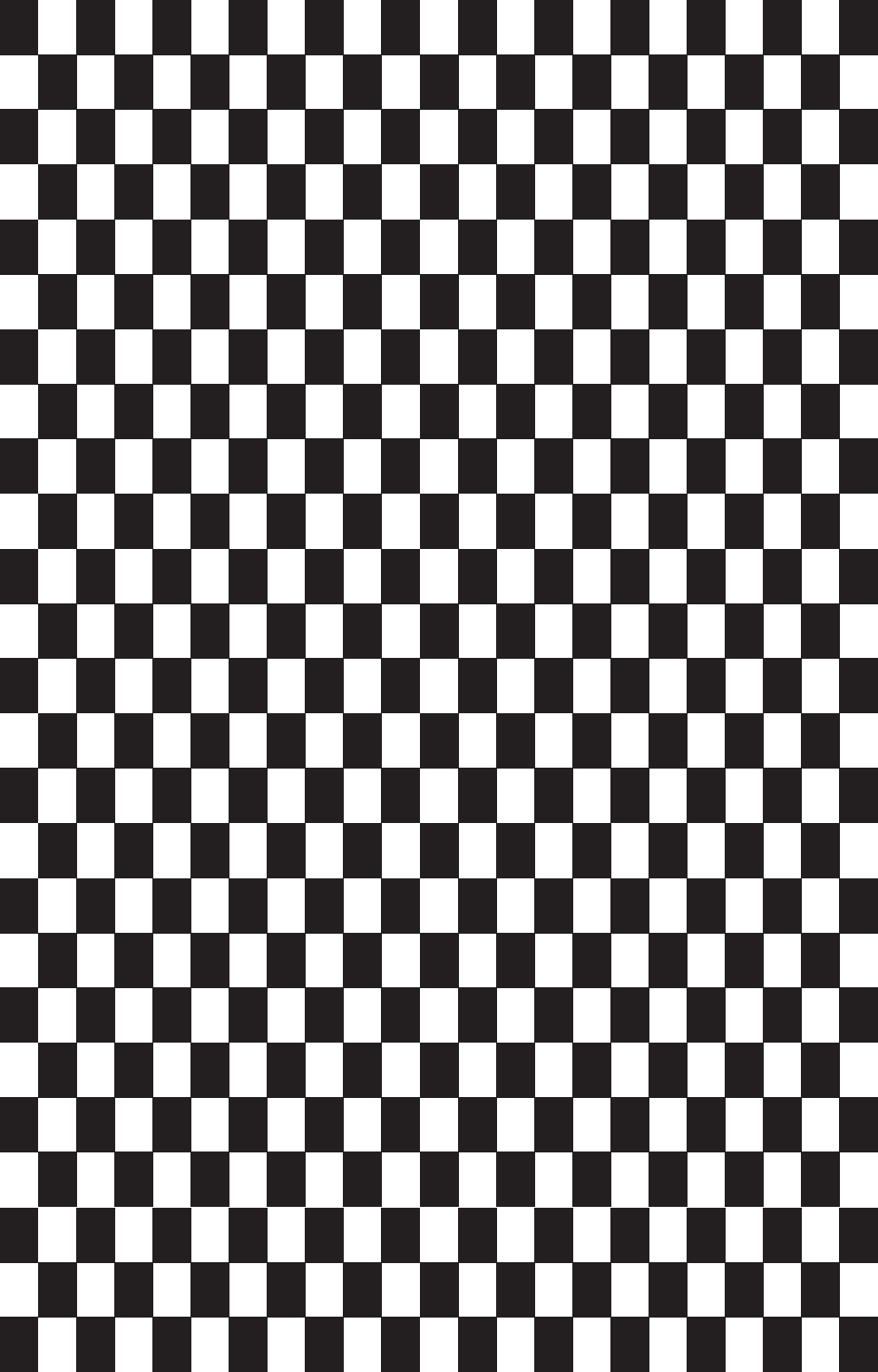
XTC.....381  
XX-ste treinkonvooi.....382

## Y

Yogasnuiver.....389

## Z

Zelfstandige, kleine.....395  
Zilveren Helmen,.....396  
Slag der  
Zwart.....398  
Zwin, het.....398



A



# Aardappelen

*Zet je beste bintje voor.*

Ooit waren Vlamingen de Ieren van het Europese vasteland: lelijk, arm en katholiek, en om de kroostrijke gezinnen te voeden die voortvloeiden uit voornoemde christelijke devotie bestond ons dieet hoofdzakelijk uit goedkope aardappelen. De makkelijk te kweken en uiterst voedzame knol werd in Vlaanderen geïntroduceerd door de Spanjaarden, die het gewas op hun beurt leerden kennen van de Inca's in Peru. Dat is geen indianenverhaal.

In 1588 plantte de Frans-Vlaamse botanicus Carolus Clusius *ne keer* patatten, om het met Willem Vermandere te zeggen, in de Mechelse Kruidtuin. Het waren de allereerste aardappelen in de Lage Landen. Intussen telt Vlaanderen een kleine 500 vierkante kilometer patattenveld (daar rekenen we het voetbalveld van Standard niet bij, want Luik ligt niet in Vlaanderen), wat grofweg overeenstemt met de oppervlakte van het Waasland. Over de vraag welke oppervlakte dan het nuttigste werd aangewend, spreken we ons hier niet uit.

Aangezien van de aardappel alleen de knol geschikt is voor consumptie, en het giftige loof en de bessen de culinaire pioniers uit de zestiende eeuw geregeld ernstig

ziek maakten, stonden boeren aanvankelijk nogal weigerachtig tegenover de teelt van het gewas. Aardappelen werden voornamelijk gekweekt om varkens en heel arme mensen mee te voederen. Het stond dan ook in de sterren geschreven dat de knol zou uitgroeien tot het hoofdbestanddeel van de Vlaamse warme maaltijd.

Lelijk zijn we nog altijd, katholiek iets minder, en de schrijnende armoede hebben we gelukkig grotendeels van ons afgeschud. Maar de loyale aardappel speelt nog steeds een hoofdrol in onze keuken. De gemiddelde Vlaming consumeert elk jaar 24,2 kilogram aardappelen, het equivalent van een kleine patattenzak. Een maateenheid die in Vlaanderen ook bekendstaat als ‘de Felice’.

Wel verruilde de Vlaming, door toegenomen welvaart, globalisering en multiculturele uitwisseling, de pretentieuze patat sinds de tweede helft van de twintigste eeuw steeds meer voor rijst, couscous en pasta. De culinaire pioniers van de eenentwintigste eeuw prijzen nóg exotischere spijzen aan, boekweitpannenkoeken bijvoorbeeld, bulgur of quinoa. Dieetgoeroe Pascale Naessens heeft de arme aardappel zelfs de oorlog verklaard in haar bestsellende kookboekenreeks *Puur Genieten*. Het moet gezegd: die recepten zijn best genietbaar en je hebt er zeker voldoende mee gegeten. Je moet er alleen een flinke portie aardappelen bij maken.

---

## Allochtonen

*Kaste.*

Het woord ‘allochtoon’ is gevormd op basis van de Griekse woorden *allos* (anders) en *chtoon* (grond) en betekent dus letterlijk ‘van andere grond’ of ‘uitheems’. Allochtoon is dus zelf allochtoon, wat betekent dat het ook autoloog is, maar het is hier een Vlaamse Canon en geen cursus Algemene Taalkunde, dus dat laatste hoeft u niet te onthouden.

De term werd in 1971 geïntroduceerd door de socioloog Hilda Verwey-Jonker als neutraal alternatief voor de steeds meer dysfemistisch aanvoelende gastarbeiders, buitenlanders en immigranten, die op hun beurt geïntroduceerd zijn als neutraal alternatief voor het, althans in academische kringen, steeds meer dysfemistisch aanvoelende ‘vuile makak’.

Sindsdien vormen allochtonen een kaste die het moeilijker heeft op de arbeids- en huurmarkt, maar makkelijker haar weg vindt naar de gevangenis. Over allochtonen doen veel misverstanden de ronde, maar het hardnekkigste vooroordeel is dat ze met veel zijn: uit enquêtes blijkt dat Vlamingen ervan uitgaan dat maar liefst één op drie van hun medeburgers uit het buitenland komt, terwijl dat in werkelijkheid minder dan één op tien is. En van die allochtonen is het merendeel dan ook nog eens afkomstig uit Nederland en derhalve quasi-autochtoon.

Allochtonen vind je overal, van in de grote steden tot de kleinste dorpen, waar ze vooral opduiken in de Buurt Informatie Netwerken. Enkel in Gent zijn geen allochtonen, aangezien de stad de term in 2013 heeft afgeschaft. Voor deze genocide is de stad nooit veroordeeld geweest.

Bijzonder aan het label ‘allochtoon’ is dat het erfelijk is: ook de kinderen en kleinkinderen van allochtonen blijven allochtonen, wat tot een merkwaardige paradox leidt: je kunt in Vlaanderen namelijk perfect als allochtoon bestempeld worden, ofschoon je geboren bent op Vlaams grondgebied en dus eigenlijk autochtoon bent. Je kunt, net als ondergetekende (Stijn Van der Stockt), in het buitenland geboren zijn, maar toch als rasechte autochtoon gezien worden. Veel hangt blijkbaar af van je huidskleur.

Het is voorlopig onbekend hoeveel generaties je in Vlaanderen moet verblijven om aanspraak te maken op lidmaatschap van de autochtone kaste en de daarmee gepaard gaande maatschappelijke privileges.

Zie ook: *Buurt Informatie Netwerk*

# Amai

*Typisch Vlaams tussenwerpsel.*

‘Amai’ wordt gebruikt om lichte verbazing of ergernis te schetsen. In combinatie met het al even betekenisloze ‘zenne’ is het een uitdrukking van licht misprijzen, of een uiting van je verbazing of ergernis over de rivier die tussen Zinnik en Mechelen stroomt.

‘Amai’ is op zich zo vaag dat het slechts iets betekent wanneer het vergezeld is van een nabepaling, bijvoorbeeld ‘Amai, Dries Van Langenhove is best sympathiek als hij niets racistisch zegt’ of ‘Amai, Annemie Struyf gebruikt wel erg vaak het tussenwerpsel “amai”.’

Etymologisch is ‘amai’ interessant omdat het afstamt van ‘ah mij!’, een uitroep van zelfbeklag die allicht verklaart waarom het in het zelfverzekerde Nederland in onbruik is geraakt, terwijl de weeklacht populairder dan ooit is in het in zelfmedelijden zwelgende Vlaanderen.

Amai, dat moest er even uit.

---

# Ambiorix

*Voormalig minister-president van de Oostkantons.*

Ambiorix was een stamhoofd van de Eburonen, een Kelto-Germaanse stam die het aan de stok kreeg met Julius Caesar tijdens zijn invasie van Gallië. De barbaar legde de Romeinen het vuur aan de schenen, zo schreef de Romeinse veldheer in zijn verslag van de Gallische oorlogen, door een volledig legioen uit te roeien na een hinderlaag in de buurt van de Keuterberg in Nederlands-Limburg.

Volgens Caesar woonden de Eburonen ergens tussen Maas en Rijn, wat van Ambiorix dus een Nederlander of een Waal zou maken. Dat hij desondanks in het pantheon der Vlaamse helden is opgenomen, heeft te maken met het feit dat de vrijheidsstrijder in de negentiende eeuw

werd herontdekt als nationale held van België. In haar zoektocht naar oude glorie en nationale symbolen zag onze prille natie wel iets in een man die zich verzet had tegen indringers uit het zuiden. En aangezien die indringers een Romaanse taal spraken, kon hij met die functieomschrijving nog veel beter gerecupereerd worden als nationale held van Vlaanderen.

Ambiorix kreeg een standbeeld in Tongeren, omdat daar toevallig al een Gallo-Romeins museum stond. Dat had dan weer te maken met het feit dat de Romeinse nederzetting Atuatuca Tungrorum volgens de overlevering gebouwd is op de hoofdstad van de Eburonen, maar dat is allemaal hoogst onzeker. Ook of Ambiorix überhaupt bestaan heeft, is hoogst onzeker. Van de Eburonen is haast niets meer overgebleven. Omdat Julius Caesar zo hard tegen hen tekeering dat zelfs de Romeinen, die toch de gladiatorengevechten hebben uitgevonden, het wat barbaars vonden, moest hij volgens sommigen wel een sluwe antagonist uitvinden en de oude Belgen de dappersten der Galliërs noemen om zo zijn genocidaire campagne in de Lage Landen te verantwoorden.

Tegenwoordig verkoopt de stoere Ebufoon schoenen en is hij in die hoedanigheid de hoofdsponsor van regisseur Erik Van Looy. Ambassadeur worden van een schoenenmerk is blijkbaar de enige manier om als cineast voor een relatief kleine afzetmarkt als Vlaanderen toch op grote voet te leven.

---

# Andalouse

*Vlaamser dan de Costa del Sol.*

Andalouse is een saus en wordt om die reden ook vaak andalousesaus genoemd. Het is een Frans recept op basis van olie, eieren, zout, azijn en tomaten, en de enige reden waarom ze Andalusisch wordt genoemd is omdat ze destijds veel pittiger was dan pakweg mayonaise en tartaar.

Toen Escoffier, een soort Huysentruyt avant la lettre die men ook buiten West-Vlaanderen verstond, het recept in 1903 in zijn standaardwerk opnam, en bleek dat niet alle Fransen van die tijd tabasco of harissa in huis hadden, zorgde hij met paprika voor het hete effect.

Andalouse is dus Frans, maar wat Vlaams is, is de koude andalousesaus die in de jaren zestig werd bedacht voor frituren en mensen die het thuis op hun frieten wilden doen. Het was La William dat hier eerst op kwam, en voor het pittige haalden die de mosterd bij ansjovis en kappertjes. O ja, en ook bij mosterd. Het bedrijf uit Londerzeel liet zich inspireren door het recept voor gazpacho. Dat is een tomatensoep die koud wordt opgediend en dat is geen wonder want ze komt helemaal uit Spanje. (Aha! Andalusie! U heeft 'm.)

Dit alles vond plaats kort nadat de komst van curryworsten in de Belgische frituur het landelijke culinaire leven bruusk overhoop gooide en er paprikachips opdoken bij de kruidenier. Het sloeg in als een bom – een bom gemaakt door de uitvinder van de atoombom op Hiroshima, nadat die twintig jaar later toch wat ontevreden bleef over het resultaat.

De kleur van andalousesaus wordt overigens gemaakt van karamel. Geen idee waarvan de kleur voor karamellen wordt gemaakt. Andalousesaus werd snel populair omdat veel Vlamingen het op hun frieten wilden ter vervanging van mayonaise. Meestal omdat ze op dieet waren én slecht geïnformeerd.

Gedaan was de tijd dat je de menukaart van een frituur op een bierkaartje kon schrijven en daar nog een stukje af kon scheuren voor als een van de tafelpoten wat korter was dan de andere. Frieten werden niet langer verkocht in puntzakjes, waaraan je zo heerlijk authentiek en nostalgisch je vingers kon branden, maar in kartonnen bakjes, eerst groot en klein, daarna voor de slechte verstaanders ook in middelgroot en luxe-, gezins-, groeps- of gewoon vieze-vette-vreetzakformaat.

Het vleesassortiment – bal gehakt, lookworst en stoofvlees – werd uitgebreid met nieuw gerief dat morbide

namen kreeg zoals berenklaauw, lummel, zigeunerstick, mammoet, vuurvreter, eeltkloof, kalkoentepel of de Kinderbox van Samson en Gert. (Disclaimer: voor de inhoud werden geen echte kinderen gebruikt. Zelfs die van Studio 100 kunnen niet alles goed doen.)

Nederlanders en andere nieuwkomers sloegen na de eeuwwisseling aan het radicaliseren en zorgden voor extremistische aanvullingen van het aanbod, zoals het kapsalon. Het kapsalon begon ooit eenvoudig als 'wat even voor de half bewusteloze dronkelap binnenkwam op tafel 4 stond, nadat die klanten zonder afruimen naar buiten waren gestrompeld' maar het is een blijvertje gebleken, terwijl een echt kapsalon opeten beter is voor uw figuur en vast ook lekkerder.

Andalousesaus heeft deze hectische transformatie van het frietkraamwezen overleefd. Zelfs Sergio Herman gebruikt het in zijn Frites Atelier, waar een kapsalon een 'boucherie coiffeuse' zou heten als het er op de kaart stond. Sergio Herman is eigenlijk een nieuwe Vlaming maar hij praat wat raar voor een Antwerpenaar, dus de komende generaties blijven we hem toch een Nederlander noemen. Zoals we die pittige saus uit Londerzeel ook Andalusisch blijven noemen.

---

## Anseele, Edward

*Socialistische magneet en magnaat.*

Edward Anseele, een van de bekendste Belgische politici van rond de vorige eeuwwisseling, die niet alleen zijn kleine gestalte met Napoleon gemeen had, en aan de basis lag van het politieke socialisme in dit land, was een schoenmakerszoon met een pince-nez.

Edward Anseele groeide op in een Gentse familie van progressieve liberalen en was van iets te eenvoudige komaf om kans te maken op een stem in de politiek. Het politieke leven mag toen al wel de liberalen en de



katholieken tegenover elkaar hebben gesteld, dat bleven toch twee uitingen van dezelfde burgerij. Daar kon zelfs een pince-nez niets aan veranderen.

Edward Anseele werd aangetrokken door het socialisme, dat toen vooral uit activisme bestond en leed onder de vele conflicten en meningsverschillen tussen socialistische en communistische lobby's. Hij richtte eerst mee een Vlaamse socialistische partij op, wat later een Belgische, maar het was pas toen hij in 1885 de Belgische Werklieden Partij lanceerde – hij was nog geen 30 – dat het politieke socialisme in België voor het eerst levensvatbaar leek.

Bij een grote staking in de Borinage had Anseele, decennia voor Deliveroo bestond, gratis broden laten leveren aan de stakers en zo gezien dat solidariteit tussen de twee landsdelen broodnodig was om het socialisme politiek op de kaart te krijgen. Toen hij voor het eerst werd verkozen voor het parlement, was dat zelfs als vertegenwoordiger van het arrondissement Luik.

Anseele had weinig geduld met de Vlaamse zaak en gaf in het parlement zijn meeste redevoeringen in het Frans, omdat hij wist dat de Vlaamse parlementsleden dat toch zouden verstaan, maar dat de Waalse volkvertegenwoordigers, zeker zij die niet uit de burgerij voortkwamen, geen Nederlands verstonden. De vernederlandsing van de Gentse universiteit hield hij jaren tegen omdat Vlaamsgezinden in Gent voornamelijk Vlaams-nationalisten waren.

Als 'vader Anseele' het kapitalisme al als de vijand zag, was hij in ieder geval niet te beroerd om die vijand met kapitalistische middelen te lijf te gaan. Eerder dan te strijden tegen het kapitalisme ging hij vooral voor een eerlijke verdeling van de winsten en, op langere termijn, de onteigening van de kapitalisten.

Hij lag mee aan de basis van het enkelvoudig stemrecht voor mannen en bouwde vanuit Gent aan een socialistisch economisch imperium, met een indrukwekkende feestzaal, een ziekenfonds, eigen bedrijven en fabrieken en zelfs een eigen bank, de Bank van de Arbeid, en een weekblad, later dagblad *Vooruit*, dat hij aanvankelijk

vooral als een propagandamedium zag. Het duurde nog jaren eer ook de katholieken geloofden dat arbeiders konden lezen en daar onder meer de *Gazet van Antwerpen* en *Het Volk* tegenover zetten.

In de Eerste Wereldoorlog was hij zo bekend dat de Duitsers hem voorstelden om 'president van België' te worden, iets waar hij feestelijk voor bedankte. Edward Anseele, welbespraakt en vrij brutaal, was razend populair en had nauwelijks vijanden in de politiek, toch niet buiten de socialistische partij. Toen de Bank van de Arbeid in de jaren dertig net zoals veel andere banken op de knieën ging en grote delen van het socialistische imperium meesleurde, werd hij op een zijspoor gezet, zoals het een ex-minister van Spoorwegen betaamt.

Hij kreeg een standbeeld in Gent, dat grotendeels door arbeiders moest worden betaald, en na de herinrichting van het Woodrow Wilsonplein scheelde het geen haar of het was nooit teruggeplaatst. Het duurde tot 2019 eer er een biografie over 'Eedje Anseele' verscheen.

---

## Antwerp Six

*Zes Antwerpenaars met roem om het lijf.*

In Antwerpen maakte de term de *Antwerp Six* aanvankelijk niet veel indruk. Daar was men er immers al enkele eeuwen van overtuigd dat je altijd wel zes willekeurige Antwerpenaars samen op café kon sturen en dat daar als vanzelfsprekend iets boeiends, groots en beroemds uit zou voortkomen. Maar hola, het ging over mode en normaal vielen dan de namen van steden als Parijs en Londen en New York. Bratislava en Antwerpen in veel mindere mate.

Maar kijk, in 1986 werden deze zes namen ineens gemeengoed in de modewereld: Dirk Bikkembergs, Ann Demeulemeester, Walter Van Beirendonck, Dries Van Noten, Dirk Van Saene en Marina Yee. Ondanks die namen, want die vormden een probleem. Toch als

je je collecties samen laat zien op de British Designer Show in Londen. Ja, er was meteen belangstelling voor hun kleren, maar een Engelse agent vond dat hun namen voor Britten moeilijk uit te spreken waren en lanceerde het sextet dan maar als the Antwerp Six. De Zes hadden elkaar leren kennen in de modeopleiding van de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten in Antwerpen, waar ze afstudeerden tussen 1980 en 1982. In 1988 gingen ze elk hun eigen weg.

Walter Van Beirendonck, de oudste, maakte al in 1983 zijn eerste grote collectie en geeft ondertussen les aan de Antwerpse academie. Werk van Van Beirendonck is zowel te zien in kunstgaleries als in Ikea.

Dirk Bikkembergs viel vooral op door zijn link met de voetbalwereld, die in zijn collecties werd weerspiegeld. In 2005 stelde hij zelfs zijn nieuwe collectie voor in het Camp Nou-stadion van FC Barcelona.

Ann Demeulemeester veroverde in 1992 Parijs en creëerde haar eigen merk dat internationaal hoge ogen blijft gooien, ook al zei ze zelf de modewereld vaarwel in 2013. Maar Dries Van Noten, die resoluut voor elegante confectie koos, kende het grootste commerciële succes van de zes, terwijl hij al die tijd het minst in de media kwam.

Marina Yee was altijd al de meest discrete van de Zes en viel vooral op met haar theaterkostuums. Yee verwerkte aanvankelijk veel leer in haar kleren en werd later een van de eerste designers die veel aandacht schonk aan het eco-vriendelijke karakter van haar kleinschalig geproduceerde gamma. Het klimaatmeisje van de Zes, als het ware.

Dirk Van Saene is het buitenbeentje: hij ging al snel voor het interieur ontwerpen en viel ook op met zijn artistieke keramiek. Maar in zijn kunst sprong hij nogal ironisch om met verwijzingen naar de Zes en vooral naar Ann Demeulemeester, en van alle Zes krijgt hij nu waarschijnlijk de minste kerstkaartjes van de andere Vijf.

# Aperitief

*De maaltijd voor de eigenlijke maaltijd.*

Het aperitief is bedoeld om de spijsvertering en speekselproductie aan te wakkeren alvorens men aan de eigenlijke maaltijd begint. De van oorsprong mediterrane traditie om de maag middels een alcoholisch drankje en een licht hapje letterlijk te 'openen' voor de gastronomische genoegens die volgen, is in Vlaanderen echter volledig ontspoord.

In de vaderlandse gastronomie is het alcoholische natje bewaard gebleven, maar is het droogje errond uitgegroeid tot een fingerfoodfestival dat in pakweg Mogadishu drie volwaardige maaltijden zou vervangen. Voor een gezin met acht kinderen. Een goede gastheer of -vrouw herkent men in Vlaanderen immers aan de grootte van de hoorn des overvloeds die hij of zij vóór het eigenlijke feestmaal al op de feestdis kan toveren.

Olijven, minisalami'tjes, kaasblokjes, mozzarellaballetjes met trostomaatjes, gevulde paprika's, zongedroogde tomaten, diverse gevulde bladerdeeggebakjes, minipizza'tjes en stukjes quiche, toast melba met tonijnsla, maïs-crackers om hummus en guacamole op te scheppen, stukjes wrap met geitenkaas, rucola en gerookte zalm, kleine glaasjes met mousseline van rivierkreeft, gelakte kippenboutjes uit de oven, aangevuld met kommetjes chips, pindanoten en de obligate kom gefrituurde snacks à volonté. Dit zijn geen voorbeelden van verschillende aperitiefhappes. Dit is het aperitief in Vlaanderen.

Het spreekt voor zich dat deze flink uit de kluiten gewassen mezze slechts naar binnen gewerkt kan worden wanneer de kelen voldoende gesmeerd zijn. De megalomane waanzin die op tafel staat wordt derhalve doorgespoeld met liters goedkope cava, teneinde de op een burn-out afstevenende spijsvertering en drooggevallen speekselproductie opnieuw wakker te schudden om aan de eigenlijke maaltijd te beginnen. In noodgevallen serveert men tussendoor een shotglaasje Gaviscon.

# Artevelde, Jacob van

*Gents standbeeld met weerhaken.*

In de veertiende eeuw konden de Engelsen en de Fransen elkaar niet luchten en om een meningsverschil over de toekomst van de Franse troon op te lossen, werd de honderdjarigenoorlog opgestart. Dat was een grote afknapper: in die tijd had Engeland drie honderdjarigen en Frankrijk vijf. Alleen de Honderdjarige Oorlog kon raad brengen.

Jacob van Artevelde, een Gentse handelaar, zag zijn lakenhandel ineens storten en ging van pure frustratie in de politiek. Hij werd de grote leider van Gent, sloot bondgenootschappen met andere Vlaamse steden en betrok de wevers, de volders en andere volkse opstandelingen bij het bestuur. Jacob, onder één tweed hoedje met de Engelsen, riep in 1340 op de Gentse Vrijdagmarkt Edward III uit tot koning van Frankrijk. Qua politieke stunt werd dat zelfs niet geëvenaard in 2018 toen, nabij de Gentse Heuvelpoort, Jeff Hoeyberghs voor een weddenschap Fouad Belkacem uitriep tot nieuwe paus, een machtsgreep die in de kiem werd gesmoord tijdens een discussie over wie de tournée générale moest betalen.

De zakenman liet de bevolking intussen nog steeds deelnemen aan het bestuur en werd als een ware volksheld op handen gedragen, tot de indruk ontstond dat hij de Engelse invloed op de Vlaamse contreien in de hand werkte – zo wilde hij dat een zoon van de Engelse koning de graaf van Vlaanderen werd en dat alle draagstoelen en karren voortaan links zouden rijden. Bovendien kregen de wevers en de volders grote ruzie en vonden de eersten dat Jacob de laasten daarbij de hand boven het hoofd hield. Het maatschappelijk overleg stond nog in zijn kinderschoenen, zodat het dispuut ermee eindigde dat een wever Jacob van Artevelde thuis opzocht en hem met een bijl de kop insloeg.

Een paar eeuwen lang dacht niemand nog aan hem, maar vanaf de Belgische onafhankelijkheid werd hij ineens populair, later op een voetstuk geplaatst door zowel prille socialisten als Vlaamse nationalist – elk om

een andere reden. Hij kreeg een indrukwekkend standbeeld op de Vrijdagmarkt, dat door de Gentenaars ‘Tsjok’ wordt genoemd, net als de man zelve.

Eind de jaren negentig van de vorige eeuw werd het twee en een halve meter lange zwaard van het standbeeld gestolen en pas maanden later teruggevonden aan de oever van de Leie. De Gentse duiven trokken zich niets aan van de hele episode, die zaten toch allemaal op zijn gestrekte rechterarm.

---

## Asperges

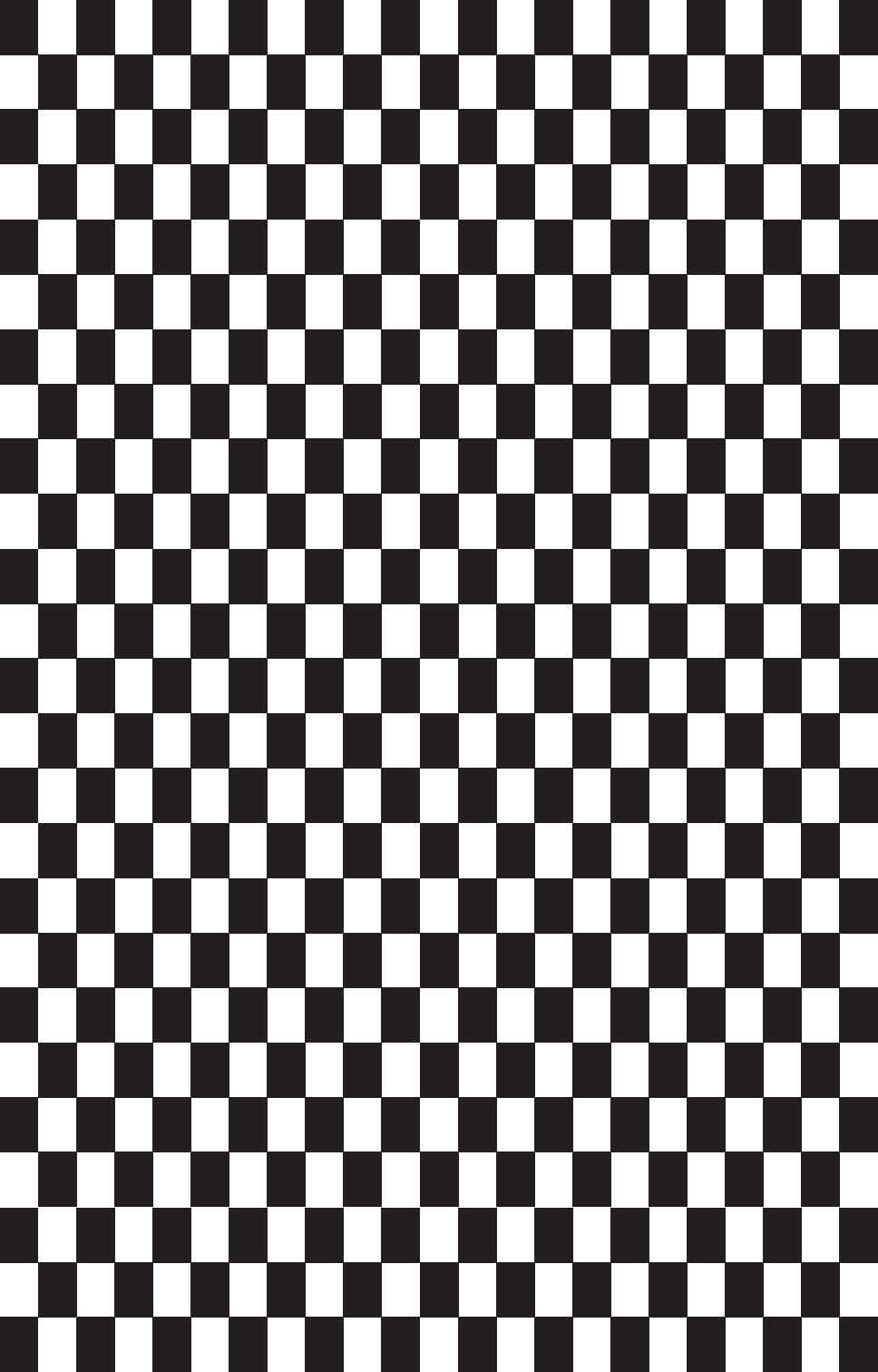
*Limburgs goud.*

Naast mergel en steenkool ligt in de Limburgse ondergrond nog een andere kostbare delfstof besloten: het witte goud dat wij asperges noemen. Deze zogenaamde koningin der groenten wordt jaarlijks geoogst in de lente, nadat het bovengrondse loof is afgestorven in de winter en nieuwe scheuten hun kopje boven de grond trachten te steken. Aangezien asperges groen of paars worden wanneer ze worden blootgesteld aan zonlicht, bedekt men de jonge scheuten in Vlaanderen met een halve meter aarde. Daardoor kan de scheut in diameter en in lengte groeien terwijl ze haar blanke kleur behoudt. Want enkel als ze wit genoeg zijn, gelden ze als Vlaams. Dat is voor asperges niet anders dan voor mensen.

Zonder menselijke ingreep komen asperges dus in allerlei kleuren. Helaas komen ze na consumptie slechts in één geur terug. Dat komt doordat asperges na het nuttigen door het lichaam worden omgezet in zwavelhoudende aromaten, die het lichaam verlaten via de urineweg. Ongeveer de helft van de mensen kan dat ruiken, en dat zou iets met genetica te maken hebben. Dat hebben wetenschappers onderzocht door 7000 mensen aan hun eigen pipi te laten ruiken nadat ze asperges hadden gegeten. Intussen is kanker nog altijd niet opgelost. In ieder

geval, dat asperges vroeger als een afrodisiacum golden, hebben ze eerder aan hun fallische vorm te danken dan aan de geur die ze verspreiden rond de schaamstreek.

Asperges zijn het lekkerst als ze bereid worden op zijn Vlaams, of zoals Vlamingen het liever zeggen, *à la Flamande*: met een hardgekookt eitje, gesnipperde peterselie en een heel pak gesmolten en geklaarde hoeveboter. Weet je wat? Maak daar twee pakken van.



**B**



# Baelden, Eugenie Terlinck-

*Ni dieu, ni maitre d'hotel.*

Deze merkwaardige zakenvrouw bouwde rond de vorige eeuwwisseling twee gerenommeerde hotels aan de kust. Haar ouders waren landbouwers en in 1869 trouwde ze – net negentien – met een jongeman uit een brouwersfamilie, Henri Terlinck.

Het jonge koppel had wel iets te besteden. Ze begonnen samen een brouwerij in Veurne, Brasserie Saint-Georges, en kochten een handvol bestaande cafés in de regio om er hun bier te verkopen. Eugenie was katholiek opgevoed en Henri kwam uit een liberaal nest, maar na hun huwelijk besloten Eugenie en Henri de kinderen vrijzinnig op te voeden en niet naar katholieke scholen te sturen. In het Veurne van de negentiende eeuw won je daarmee geen populariteitspoll. Vanop de preekstoel bulderde de pastoor de gelovigen toe om nooit bier te kopen van de Terlincks.

Als in 1892 een grootgrondbezitter en de kustarchitect Albert Dumont plannen koesteren om in De Panne een strand aan te leggen, doen ze daarvoor een beroep op de horeca-ervaring van Eugenie, wier reputatie ondertussen

veel verder reikte dan Veurne. Ze kwam op het idee een houten blokhut te bouwen op het strand, Le Chalet des Islandais, wat meteen in de broodnodige nieuwe afzetmarkt voor de bieren van Brasserie Saint-Georges voorzag. In De Panne kende niemand de pastoor van Veurne.

Twee jaar later bouwde ze er een hotel naast, Hotel Terlinck. Met haar man had ze toen vooral nog een zakelijke relatie. Henri bleef met de kinderen in Veurne, Eugenie zwaaide de plak in het hotel dat snel een goede reputatie kreeg. Ze ontving haar gasten met stijl en kon met iedereen praten, want op het pensioonaat van Hondchoote had ze Frans geleerd. Het leverde haar de bijnaam 'la mère de La Panne' op.

De eerste jaren was het hotel niet eens zo gemakkelijk bereikbaar, maar met paard en kar liet ze de rijke klanten afhalen aan het spoorwegstation van Adinkerke, in afwachting van de voltooiing van een paardentramlijn. Ze is misschien wel verantwoordelijk voor het eerste West-Vlaamse broodje aap, want het verhaal doet de ronde dat een duin die voor haar gasten het zicht op zee belemmerde, kruiwagen na kruiwagen werd verplaatst door een oude visser.

Eugenie schonk gul kleren aan de meisjes van het weeshuis van de nonnen, maar het wrong bij haar dat de meisjes er werden opgeleid tot nonnen, of ze nu een roeping hadden of niet. Ze hielp de meisjes die om die reden uit het weeshuis wegluchtten, leidde hen op in haar hotel en hielp hen soms als ze een winkel of een pension wilden starten.

In 1903 kochten Henri en Eugenie grond in Koksijde, waar die nog goedkoper was dan in De Panne. Dochter Clary hielp haar moeder nu al jaren en Eugenie vond dat het tijd werd dat zij haar eigen hotel had. Dat kwam er snel op de hoek van de Zeelaan en de dijk, ook met Dumont als architect. Beide hotels kregen welgestelde klanten op logies uit Brussel, Antwerpen, Luik, Duitsland en het noorden van Frankrijk. In De Panne was de Belgische koninklijke familie vaak te gast.

In de duinen tussen De Panne en Koksijde kocht ze enkele vissershuisjes waarin ze een wasserij begon, en liet ze een villa bouwen waar ze haar laatste jaren wilde

doorbrengen. Ze stierf op 14 oktober 1936 en zorgde nog voor één primeur: de eerste burgerlijke begrafenis in Veurne. Koksijde schonk haar naam aan een plein, het Eugenie Terlinckplein. In Veurne herinnert niets nog aan haar. Of aan die pastoor.

## Bakschieten

*Kutspel.*

Vlamingen zijn het gewend dat hun centen in een bodemloze put verdwijnen. Daar valt niets aan te doen, en dan kun je er evengoed een spelletje van maken. Bij het traditionele volksspel bakschieten is het de bedoeling dat je zes stuivers – indertijd was dat je hele hebben en houden – in een gat gooit. Dat gat bevindt zich in het midden van een bak en je moet op twee en een halve meter van die bak gaan staan.

Dat lijkt simpel, maar omdat het gat ongeveer even groot is als de stuiver is het dat niet. Tel daarbij dat dergelijke spelletjes vooral op café werden gespeeld, wat niet bevorderlijk was voor de oog-handcoördinatie, en je eindigt met een heel saaie competitie waarin zowat elke match eindigt op een brilscore.

Om dit euvel te verhelpen werd een systeem van driepunters ingevoerd, wat bakschieten bijna even cool maakt als basket. Een stuiver die in het gat belandt, levert je drie punten op. Als je stuiver op de middellijn eindigt krijg je twee punten, en wie motorisch begaafd genoeg is om de stuiver in de bak te gooien krijgt ook nog één punt. Alleen wie zijn cent naast de bak gooit krijgt een minpunt. Verder ontwikkelt het spel zich volledig zoals de Vlaamse horeca sinds de komst van Tripadvisor: wie de hoogste score heeft, wint.

Het bakschieten is begin twintigste eeuw ontstaan rond Brussel, vermoedelijk bij de groenteboeren die de houten bakken waarin ze de spinazie wasten na het werk