

Rausa



Erfgoedtijdschrift voor Borchtlombeek, O.L.V.-Lombeek, Pamel en Strijtem

Versijnt 10 maal per jaar. Eerste jaargang nr. 2 Roosdaal, maart 2013

Rausa

Erfgoedtijdschrift voor
Borchtlombeek, O.L.V.-
Lombeek, Pamel en
Strijtem

Secretariaat en
verantwoordelijke
uitgever:
Erfgoed Rausa, Varing 40,
1760 Pamel
www.rausa.be

Werkten mee aan dit
nummer:
Luc Van Cauwelaert,
Jan De Mont, Gertjan
Leenders
eindredactie:
Walter Evenepoel

Iedere auteur is
verantwoordelijk voor
haar/zijn bijdragen.

Je kan je gratis abonneren
op de digitale versie van
Rausa door een
eenvoudig bericht te
sturen naar
rausa@skynet.be. Het
tijdschrift is ook in
gedrukte versie
beschikbaar, maar dan
kost een jaarabonnement
€ 20- te storten op
BE 97 8601 1557 2549

©
Zonder voorafgaande
toestemming van Erfgoed Rausa
mag niets uit deze uitgave
worden vervaelvoudigd en/of
openbaar worden gemaakt door
middel van druk, fotokopie of
op welke andere wijze dan ook.

om te beginnen...

Rausa verschijnt tien maal per jaar:

Februari, maart, mei, juni, augustus, oktober, november
en december in digitale versie.

In april wordt Rausa als gedrukte monografie uitgegeven
ter gelegenheid van de Erfgoeddag, in september ter
gelegenheid van de Open Monumentendag.

De digitale nummers zijn gratis. Wie een gedrukte versie
wil kan die aanvragen tegen twee euro per nummer
(exclusief portkosten).

Wie zelf artikels wil schrijven of beeldmateriaal wil
bezorgen is hartelijk welkom. De bijdragen graag
inleveren een maand voor de datum van verschijnen.

Redactieadres: Erfgoed Rausa, Varing 40, 1760 Pamel,
rausa@skynet.be, 054 32 33 64

Inhoud van dit nummer:

Blz. 2	Om te beginnen...
Blz. 3	De voorkant
Blz. 4	Achteromblik
Blz. 6	Rausa actief
Blz. 9	Nu al noteren
Blz. 10	Een adellijk bastion?
Blz. 11	Figuren: Hubert Van Herreweghen
Blz. 15	Uit de schuif van ESDB
Blz. 21	Klap van hier
Blz. 22	Afscheid
Blz. 23	Wat leeft bij de burens
Blz. 24	Uitsmijter

Oproep

Erfgoed Rausa is er voor alle Roosdaalse dorpen. Verhalen,
beelden of publicaties uit Borchtlombeek, Strijtem of Kattem
zouden een verrijking zijn voor ons tijdschrift!

Foto voorpagina:

Oude postkaart, bewerkt door Jan De Mont. Het
verhaal achter deze foto vind je op blz. 24

Gegroet gezellen van de Tijd, die heden
graag naar morgen kijkt door de spiegel van 't verleden,
gij die verheldering of weemoed wilt gaan zoeken
in vergeelde prent en oude boeken,
blijf niet langer met die knagende vragen lopen
wij ontvangen u vanaf vandaag met de armen open.
Voor gij met akten van nonkel Sus de stoof aansteekt
ware 't beter dat gij eerst iemand van Erfgoed Rausa aanspreekt!
Dump toch die oude foto's niet vuilnisbak of mand
gooi niet argeloos dat oude alaam bij het restant.
Breng het naar hier, wij zullen er voor zorgen
dat die spullen betekenis krijgen voor de mens van morgen.
Wij sorteren, bestuderen, decoderen, conserveren,
wij kopiëren en reconstrueren
alle verhalen uit een ver en dicht verleden, stoeten, feesten plechtigheden,
de sociale strijd of 't Roomse leven, wij laten het u herbeleven,
laten doempers, mëttes, bakken, geiten, weer door de straten trekken,
we zullen Frans Van Cauwelaert met zijn valiesje zien vertrekken
of we roepen het gekrijs op van de kinderen aan de waterkant,
drijvend op de buik van de Dikke langs de Denderrand.
Het schoon Bergloemmeks, Staatjems en Poumels dialect
registreren wij digitaal perfect. En met milde ironie en grote objectiviteit
noteren we de capriolen van onze eigen tijd
om het mooi neergeschreven in flitsende bitjes of gedrukt papier
te bewaren voor ons intellectueel plezier.
Welaan dan kloeke mannen, wijze vrouwen, steek de handen uit de mouwen!
Duik in kelders en in krochten waar nooit eerder vorsers zochten,
speur op zolders tussen dozen
laat geen kast onuitgeplozen!
Wil dan spoedig wederkeren
en help alles met zorg en liefde archiveren
zodat onze kleinkinderen, hun dochters en hun zonen
beseffen in wat voor een gezegend oord zij wonen.

W.E.

De ode aan het erfgoed die mooi ingelijst staat op de vorige bladzijde was het sluitstuk van de druk bijgewoonde opening van ons erfgoedlokaal. Maar er gebeurde nog veel meer. Een kort overzicht.

7 februari 2013

Gemeentesecretaris Hendrik Van Houtem overhandigt ons de sleutels van het lokaal in het oud gemeentehuis van O.L.V.-Lombeek, het vroegere PWA-lokaal.

11 februari 2013

De raad van bestuur wurmde zich ijverig door een heel gevulde agenda.

12 februari 2013

Het eerste nummer van ons tijdschrift Rausa werd naar een paar honderd mensen geflitst. In een begeleidende brief werden de mensen uitgenodigd om zich te abonneren. Het resultaat was onverhoopt. Op dit ogenblik staat de teller al flink boven de honderd en nog melden zich dagelijks mensen die het Roosdaals erfgoedblad wel kunnen smaken. Voor de redactie een reden te meer om onze schrijfsels boeiend en attractief te blijven maken.

16 februari 2013

Enkele dapperen nemen het lokaal onder handen: schrobben, schroeven, schikken... Er werd aan alles gedacht, alleen vergaten we een fotoapparaat waarmee we zouden kunnen registreren hoe naarstig en geduldig onze mensen aan de slag gingen. Voor een paar mannen misschien net goed dat er geen beelden zijn die tonen hoe goed zij met dweil en zeemvel overweg kunnen, vrouwlief zou anders op ideeën kunnen komen...

28 februari 2013

We hadden het beloofd: Erfgoed Rausa wil zich inzetten om het gemeentelijk archief te helpen toegankelijk en overzichtelijk maken. Gertjan Leenders verzamelde een ploegje rond zich en dook in de katakomben van het gemeentehuis. Er werd een eerste inventaris gemaakt en een planning uitgewerkt hoe we tijdens volgende sessies te werk zullen gaan.



2 maart 2013

Erfgoed Rausa nodigde de pers uit om uit te bazuinen hoe blij we wel zijn met ons erfgoedlokaal. Ook de leden van de gemeenteraad (die ons dit lokaal ter beschikking stelt) verdienen het om mee te komen klinken met onze vrijwilligers. Het was er behoorlijk druk en gezellig. Voorzitter Luc Van Cauwelaert gaf onder meer toelichting bij de activiteiten die we willen ontwikkelen in ons lokaal, deed een oproep aan alle inwoners van de gemeente om oude documenten en foto's bij ons een onderkomen te geven en hij sprak de hoop uit dat de samenwerking met andere verenigingen en het gemeentebestuur nog verder mag uitgroeien.



Schepen van Cultuur, Johan Van Lierde concludeerde in zijn toespraak dat we in Roosdaal ons best doen om te beantwoorden aan de verwachtingen die de overheid i.v.m. Erfgoed heeft geformuleerd. Op dit gebied is Roosdaal in onze streek een van de voortrekkers geweest. Zo zijn wij zijn een zeer loyale partner van de Erfgoedcel Pajottenland – Zennevallei.

Anderzijds juicht het gemeentebestuur het heel erg toe wanneer er waardevolle initiatieven vanuit de basis groeien. Vrijwilligerswerk is immers een niet te verwaarlozen factor binnen de beleidswerking. De goede werking van Erfgoed Rausa is daar een goed voorbeeld van. "Omdat we het enthousiasme en de inzet van Erfgoed Rausa niet graag zien afremmen, zijn we blij dat we vandaag de vereniging in dit historisch pand een onderdak kunnen aanbieden. Met de vereniging is evenwel overeengekomen dat, indien deze locatie toch een andere bestemming moet krijgen, dat het gemeentebestuur zich ertoe verbindt om voor een degelijk alternatief te zorgen". Zo besloot de schepen zijn betoog.

Secretaris Walter Evenepoel rondde de plechtigheid af met het laudatio dat je op blz. 3 kan lezen. Als elke wens die nadien bij het heffen van het glas bewaarheid wordt, dan ziet de toekomst er goed uit voor Erfgoed Rausa.



(foto's Jacky Delcour)

Niet te missen!!!

Heel wat mensen reserveerden reeds hun zitje voor de Nacht van de geschiedenis op

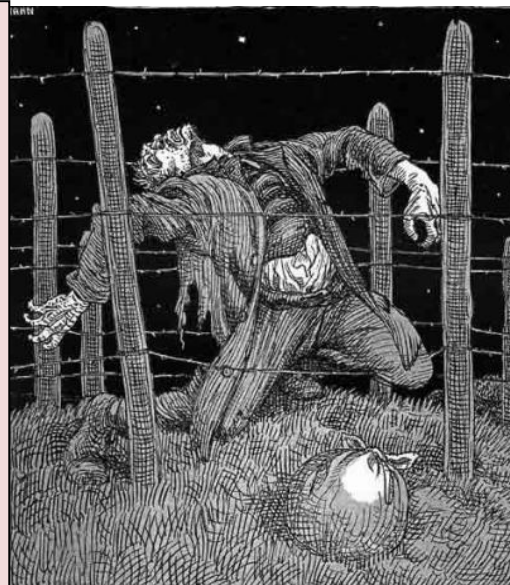
dinsdag 19 maart 2013.

Professor Alex Vanneste vertelt ons die avond alles over

Den Dodendraad

Deze unieke voordracht vindt plaats in de polyvalente zaal van GC Het Koetshuis in Strijtem-Roosdaal . Aanvang om 20 uur. Een organisatie van Erfgoed Rausa en Davidsfonds Roosdaal.

Toegang leden: € 5, niet- leden betalen € 7.



**Zaterdag 6 april 2013,
9:30u tot 12 u.**

Opendeur bij Rausa

Voortaan heten we elke eerste zaterdag van de maand iedereen van harte welkom in ons erfgoedlokaal. Heb je iets te vertellen, heb je wat interessante foto's om in te scannen, wil je wat meer weten over oude publicaties, straatnamen of andere toponiemen, of wil je de handen uit de mouwen steken en een paar uurtjes helpen archiveren, kom dan zeker eens langs in het oud gemeentehuis van O.L.V.-Lombeek (K. Albertstraat, tegenover de kerk). Ook op 4 mei en 1 juni staat de deur open!



Maandag 8 april 2013, 20 uur

Algemene Vergadering van Erfgoed Rausa.

In het eerste nummer van Rausa deden we een oproep om toe te treden tot de Algemene Vergadering van Erfgoed Rausa. De reactie was onverhoopt. Wie inging op ons verzoek krijgt over enkele dagen een uitnodiging in de (digitale) bus om deel te nemen aan de zeer belangrijke bijeenkomst op 8 april. Wie zich vooralsnog geroepen voelt om mee onze erfgoedvereniging uit te bouwen kan zich nog melden op rausa@skynet.be.

ERFGOED DAG

ZONDAG **21**
APRIL
2013



VLAANDEREN EN BRUSSEL

www.erfgoeddag.be

Wie pretendeert een hart te hebben voor erfgoed, die mag niet wegblijven op het belangrijkste erfgoedevenement van het jaar. Wij berichtten in de vorige editie al over het gevarieerde aanbod dat Rausa samen met de Cultuurraad en het gemeentebestuur heeft uitgewerkt voor de erfgoeddag van 21 april in Strijtem. Nog even alles op een rij...

Dichter bij de Tijd

August Van Cauwelaert, Bert Decorte, Hubert Van Herreweghen, Marcel van Nieuwenborgh, Ivo Van Strijtem, Koen Stassijns en Erik Heyman, zeven dichters met een eigen poëtische taal, maar allemaal hebben ze een sterke band met Roosdaal gemeen. Op deze Erfgoeddag worden zij uitgebreid in de schijnwerpers gezet. De foyer van GC Het Koetshuis wordt omgebouwd tot tentoonstellingsruimte met unieke publicaties en beeldmateriaal. Op de poëziezolder kun je een prachtige voorstelling beleven. Concertgitarist Jan Evenepoel omlijst muzikaal, Ivo Van Strijtem leest voor en vertelt, Luc Van Cauwelaert zorgt voor duiding en Lieselotte Evenepoel presenteert. Voorstellingen om 14 en 16 uur.

Plan maar meteen dat je die dag niets anders meer voorziet, want er is nog meer moois:

Om 14, 15 en 16 uur keert Pastoor Cuyllits even weer uit het dodenrijk om je door zijn merkwaardige kerk te leiden.

Wie graag eens de lentegeuren opsnuift kan dat doen langs een parcours dat loopt langs gedenksteden, huizen of landschappen waar de dichters hun inspiratie vonden.

Je kan een folder aanschaffen die je langs deze bijzondere plekken leidt en waarin ook een prettige zoektocht is opgenomen. Misschien win je wel één van de vijf mooie prijzen... dat verneem je als je om 18 uur naar de cafetaria van het Koetshuis komt.

Ook Natuurpunt Roosdaal laat zich niet onbetuigd. In een wandeling langs de Heidestraat maken ze jou vertrouwd met een tot nu toe verborgen stukje paradijs: het Grotenbos.



Om de tentoonstelling op te bouwen en te bemannen (bevrouwen?), de voorstelling vlot te laten verlopen enz. zijn we op zoek naar goede zielen die een handje willen toesteken. Graag een seintje naar Luc Van Cauwelaert archlucvanc@gamil.com, 054 33 37 23



STOP DE TIJD!
zondag 21 april 2013

Het lijkt allemaal nog veraf, maar een agenda is zó vol geslibd. Dus best meteen noteren!

Zaterdag 4 mei 2013

Van 9:30u tot 12u opendeur in ons erfgoedlokaal.

Zondag 12 mei 2013

Erfgoedfilmfestival Platto

Stel je voor! Een heus filmfestival in 'ons' Koetshuis! Toch is het waar! Wat ooit als een initiatief van Gooikenaar André De Leener startte onder de naam *Gouden Hamertje*, is herboren als **Platto**, feest voor erfgoed en film en kan rekenen op de steun van Erfgoedcel Pajottenland/Zennevallei en van de gemeenten Galmaarden, Gooik, Lennik én (uiteraard) Roosdaal. Het festival beleeft op zondag 12 mei al zijn tweede editie in het Koetshuis. Tijdens dit filmfestival staan lokaal erfgoed en de sociale beleving in de schijnwerpers. Iedereen die zich graag laat inspireren door zijn omgeving kan een kortfilm insturen voor dit filmfestival. De inzendingen worden beoordeeld door een professionele jury!

Kom je dus op 12 mei om 9 uur naar het Koetshuis, nestel je in de knusse zetel en geniet!. Geen moordpartijen of waanzinnige achtervolgingen, maar erfgoed op zijn mooist! Proef al eens op www.platto.be of www.facebook.com/plattofestival



Zondag 19 mei 2013

Erfgoed Rausa op de Dag van de Aardbei



Het Provinciaal Proefcentrum voor Kleinfruit 'Pamel' zorgt weer eens voor leven in het dorp. Dit sympathiek evenement is een lust voor alle zintuigen: een overvloed aan smaken, kleuren en geuren. Er wordt meestal ook een aardig stukje gemusiceerd. Dit jaar wordt er zelfs ruimte gemaakt voor erfgoed! Erfgoed Rausa zal in haar stand uitpakken met oude prenten en getuigenissen over de geschiedenis van de aardbeiteelt. Zo geven we de geïnteresseerde bezoeker dus ook nog eens een stukje volkscultuur mee. Overigens zouden we het heel erg op prijs stellen mochten we van onze leden gegevens, foto's of bv. zelfs 'ne kouèker' ter beschikking krijgen om onze tentoonstelling mee te stofferen.

Afspraak dus op 19 mei van 10 tot 18 uur in het PPK. Je vindt nog meer gegevens op

www.dagvande aardbei.be

Een adellijk bastion?

Lezing over adellijke vertegenwoordiging in de Belgische diplomatie, 1840-1940

*Op donderdag **30 mei** komt historicus Gertjan Leenders voor Erfgoed Rausa spreken over een niet zo voor de hand liggend onderwerp: de adel. Er hangt een wat schimmige sfeer rond de laatste vertegenwoordigers van zogenaamde 'tweede stand'. Onze vereniging heeft binnen haar eigen rangen iemand die er met kennis van zaken kan over spreken. Vorig jaar studeerde **Gertjan Leenders** (Poelkbeekstraat) af met een scriptie over de betekenis van de adel in de Belgische diplomatie. Hij is dus de aangewezen man om ons een inkijk te geven in die toch wat aparte kamer op de bovenverdieping in het huis van onze samenleving.*

De wereld van de Belgische adel lijkt soms een mysterieuze wereld. Een wereld vol clichés en misverstanden ook. Zo zouden volgens deze clichés de Belgische edelen ook vandaag nog bijvoorbeeld in kastelen wonen, zeer katholiek zijn, kunnen leven van de rentes op hun vermogen en achter de schermen van de politiek een grote macht uitoefenen. Soms gebeurt het dat dergelijke misverstanden ook de geschiedschrijving binnendringen. Volgens een bijzonder hardnekkig cliché werd bijvoorbeeld de Belgische diplomatie tot ver in de twintigste eeuw door edelen gedomineerd. Is het echter wel juist dat de adel op een dominante manier aanwezig was in Belgische machtscentra in het algemeen en in de Belgische diplomatie in het bijzonder?

Wie waren deze adellijke diplomaten en waarom traden ze toe tot de diplomatie? Wanneer was hun aandeel het grootst en waarom begon het na de Eerste Wereldoorlog geleidelijk aan af te nemen? Ten slotte, gaan we ook na of er in deze "grote geschiedenis" ook een plaats is weggelegd voor ons eigen, lokale Roosdaalse verleden.



Graaf Charles Maximilien de Lalaing (1857-1919), ambassadeur in Londen, 1903-1915

Wij zouden voor deze spreekbeurt voor het eerst graag uitwijken naar 'De Mooie Molen'. Op dit ogenblik kan men ons bij het PWA echter nog niet garanderen dat er op 30 mei al activiteiten kunnen doorgaan. Dat verneem je beslist in het meinumner van Rausa.

Een van de meest boeiende aspecten aan erfgoed is dat je voortdurend geconfronteerd wordt met boeiende figuren. Dat kan een hardwerkende hopboer zijn, een kantkloster, een merkwaardige schepen of een vrolijke Moeder Overste. We gaan in elk nummer, ver of dicht in de tijd, op zoek naar een opmerkelijke figuur uit de Roosdaalse contreien.

Hubert Van Herreweghen

Terugblik op een dorp

Ik moet een jaar of negen geweest zijn toen ik thuis voor het eerst een dichtbundel zag liggen. Het was een heel ander soort boeken dan die kanjers met op de rug het embleem van Reinaart en het Davidsfonds, die netjes achter glas stonden opgesteld in de kast van 'de schoon plaats'. Ik vond het een beetje raar, zo een dun bundeltje, zonder tekeningen of prenten op de omslag en binnenin witte bladen met nauwelijks wat tekst gevuld. Mijn leeservaring beperkte zich toen nog tot het verslinden van de Vlaamse Filmkens die we kregen op school of tot Leopold Vermeirens Rode Ridder die we ontleenden in de bibliotheek van de parochie. Natuurlijk had ik al versjes leren afdreunen bij juffrouw Elza en had ik een vaag vermoeden van wat een *gedicht* zou kunnen zijn, maar toen ik de betekenis achter deze onvolledige zinnen probeerde te achterhalen, wist ik echt niet wat ik er moest van denken. Toen viel mijn oog toevallig op het openingsvers van een gedicht waarboven het exotische woord *Cascais* prijkte:

*Ik sliep nabij een fontein
met mijn hoofd in jong gras
ik droomde dat ik een klein
jongetje in Pamel was.*

Een schokje van opwinding ging door mijn lijf. Hier stond iets over mijn dorp! Ik las en herlas het vers, eerst stil, daarna luidop. Dit was een pinkstermoment!

Al kon ik er met moeite iets aan vastknopen, dit klonk zo mooi dat ik geraakt werd tot in het diepste van mijn ziel. Mijn moeder keek een beetje raar op toen ik haar met het bundeltje opengeslagen op Cascais om uitleg kwam vragen. "Dat is poëzie" zei ze, "en die mijnheer die dat geschreven heeft is Hubert Van Herreweghen. Hij is van Pamel, zijn vader was de *grote meester*. Maar Hubert is dus dichter geworden en ik geloof dat hij nu ook voor de televisie werkt...".

Dat waren natuurlijk stuk voor stuk elementen die indruk maakten op de jonge knaap. Ik vermoed dat mijn moeder zich moet afgevraagd hebben of ik het wel allemaal op een rijtje had in mijn hoofd, toen ze merkte dat ik mijn luttele spaarcenten die ik als misdienaar verdiende, spendeerde aan oude prentkaarten en ... aan de poëziebundels van Hubert Van Herreweghen. Toen we jaren later ook een tweedehands teeveetoestel in huis haalden en op zaterdagavond steevast de onvolprezen BRT-bewerkingen volgden van de romans Van Ernest Claes, zagen we op het einde van de generiek van *Jeroom en Benzamien* of *Wij Heeren Van Zichem* steevast als laatste beeld: *productie Hubert Van Herreweghen*. Het zette mijn held nog maar eens op een hoger trapje van de appreciatie. Hoe ouder ik werd, hoe belangrijker *het woord* werd in mijn leven. De bewondering voor schrijvers en dichters groeide met de dag. Toen onder impuls van Robert Van Isterdael het Davidsfonds begon met het organiseren van een jaarlijkse boekenbeurs, mocht ik het evenement meehelpen opbouwen en kon ik dagenlang rondzwerven in het Walhalla van de literatuur.

Steevast werd daar een hoekje voorbehouden voor poëzie. Uiteraard werd elke nieuwe publicatie van Hubert Van Herreweghen daar aangeboden en kon ik mijn collectie vervolledigen. Met de teksten op de achterflappen volgde ik meteen ook de successen van de meester. Ik las er over de Prijs van de provincie Brabant (1945), de Arthur Merghelynckprijs voor poëzie in 1955 en natuurlijk de Driejaarlijkse Staatsprijs voor Poëzie (1961). Later zou ik (soms op de eerste rij) ook meemaken hoe Hubert de Standaardprijs kreeg in 1985, de Emiel Bernheimprijs in 1997, de Orde van de Vlaamse Leeuw voor zijn bijdrage aan de Vlaamse cultuur in 2003 en de Prijs voor letterkunde van de Vlaamse Provincies voor zijn gehele oeuvre in 2006.

Hubert Van Herreweghen trouwde met een charmant Pamel's meisje, of beter gezegd, met een Poelkse! Bertha Botte en Hubert verhuisden in de vroege jaren vijftig naar Brussel, in een zijstraat van de Ninoofse steenweg, op een kruimelworp van Dilbeek. Ze bouwden er een knappe, modernistische woning, waar zes kinderen een geborgen jeugd genoten. Regelmatig zakten ze met het ganse gezin af naar Pamel.

Af en toe had ik op een of ander literair evenement al eens schroomvol een kort gesprek gehad met de beroemde dichter. Via mijn vriend Willem, de oudste zoon van Hubert, kwam het al eens meer tot een hartelijke ontmoeting en gaandeweg groeide dit uit tot een warme vriendschap.

Toen er binnen onze erfgoedvereniging plannen werden gemaakt om in het kader van de Erfgoeddag 2013 iets te doen rond de dichters die een band hebben met Roosdaal, rijpte meteen ook het idee om in ons tijdschrift onze eminente dichter eens te laten reflecteren over zijn geboortedorp. Het werd geen interview! Dat saaie woord past helemaal niet bij de gemoedelijke babbelen die we hadden op die mooie februaridag.



Een zeldzame zonnestraal viel door de grote venster vanuit de tuin op de smaakvol ingerichte woonkamer. Als een schijnwerper verlichtte ze de grote tafel waarop stapels boeken en bundels lagen te wachten om gelezen te worden. "Het komt er niet meer van" zei Hubert met een zweem van droefheid in zijn stem. "Het gaat ook steeds moeilijker om te onthouden" stelde hij vast. Maar toen hij me even later de tekst citeerde die in een arduinen steen gegrift staat in het kapelletje voor mijn eigen woning aan de Varing, moest ik tot mijn schaamte vaststellen dat hij de tekst beter kende dan ik. In de loop van het gesprek zou nog vaker blijken dat het met dat onthouden nog heel goed meevalt. Niet in het minst bij Bertha, die gevat en met pittige humor zorgde voor aanvullingen en talrijke details.

Ik zei het al, het werd geen gestructureerd interview, maar een wandeling langs enkele mensen en gebeurtenissen uit het dorp waar deze twee knappe mensen 93 jaar geleden werden geboren. Over die geboorte had Hubert overigens een opmerkelijk verhaal: "ik denk niet dat er iemand is die kan zeggen dat hij getrouwd is in de kamer waar hij geboren is". Bij hem was dat dus wel degelijk het geval! Zijn vader Cyriel van Herreweghen, geboren en getogen in Denderhoutem (°1878 - † 1965) trouwde met Delphina Van Den Steen (°1882 - † 1956), ook al uit Denderhoutem. Hij werd hoofdonderwijzer te Pamel en het gezin vond onderdak in een deel van het gemeentehuis. Zijn school lag dus op een paar meter van zijn achterdeur! Verschillende kinderen van het gezin (waaronder Hubert in 1920) zijn geboren in de kamer die later dienst zou doen als bureel van de secretaris en waar dus ook de burgerlijke trouw zou worden voltrokken.



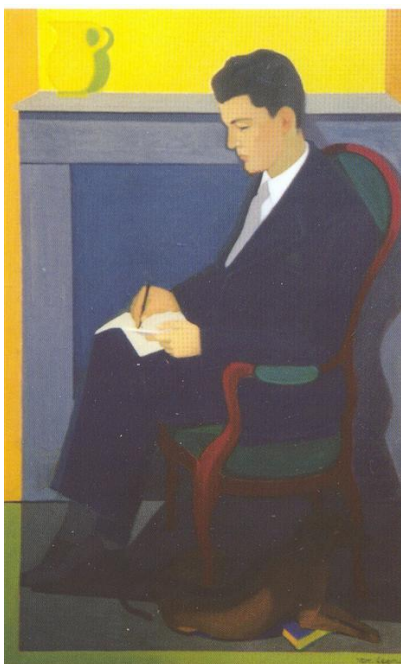
Het oude gemeentehuis van Pamel

De Grote Meester, zoals Cyriel Van Herreweghen genoemd werd, bouwde later een statige woning aan de Gasthuisstraat. Tussen haakjes, ook Leopold, de jongere broer van Cyriel, werd onderwijzer, kwam les geven in Pamel en bouwde naast zijn broer. Toen Hubert zich een jeugd later vanuit de Gasthuisstraat met zijn Poelkse bruid naar het gemeentehuis begaf, werd de trouw dus voltrokken in de kamer waar hij voor het eerst het levenslicht aanschouwde.

Het feit dat beide ouders uit Denderhoutem kwamen, verklaart meteen ook waarom het Pamel van Hubert niet echt is blijven hangen. "Wanneer ik binnen in huis was, dan werd daar niets dan *Aatoems* gesproken, kwam ik buiten om met de vriendjes te spelen, dan moest ik overschakelen op het 'vreemde' *Poumels*". Het Poelks van Bertha daarentegen, is nog zo zuiver als glas. De namen en toenames die ze moeiteloos citeert en de anekdotes die ze vertelt klinken in dit huis vol poëzie als klaterende verzen voor iemand met een hart voor erfgoed. Voor uw dienaar, die een fervent liefhebber is van lambiek en geuze, was het bijvoorbeeld een openbaring te mogen horen dat de ouders van Bertha hun geuze gingen halen bij Tonderes (brouwerij Tondeur), een paar huizen verwijderd van de ouderlijke herberg. Een bewijs temeer dat er in Pamel vroeger ook geuze gemaakt werd! Uit de reeks oude dorpsgenoten die de revue passeerden, komt zeker Remi Barbé, de fietsenmaker naar voor. Remi was de zoon van de legendarische Sus Barbé, de man die de eerste (houten) fiets uit de streek maakte en die misschien nog beter bekend is als de man die samen met zijn vrouw de Dikke van Pamel heeft verzorgd in de laatste jaren van zijn leven. Remi, de zoon dus van Sus, zette de fietsenzaak verder. Hou had zijn atelier uitgebouwd aan de Gootjesstraat. In dat huis was Hubert de kleine prins. Hij mocht er tussen de stalen kaders, de wielen en banden het geschroef en gevijl van Remi gadeslaan. De minzame vakman had een warme sympathie voor het pientere baasje. "Gee mè nekke douè vouèl do, nieë, douè ander, de derde...". Uren en dagen sleet de kleine Van Herreweghen bij zijn goedlachse vriend. Hun band was zo puur dat, toen Remi zijn tweede zoontje werd geboren, het de naam kreeg van de jonge interim-fietsenmaker.

Wij vragen ons af of Hubert Barbé het zelf weet. Zijn zoon Erik, die intussen voor de vierde generatie tweewielers zorgt, moet het hem misschien maar eens gaan vertellen.

Terug nu naar 'onze' Hubert. De studententijd wordt flink overschaduwd door de Tweede Wereldoorlog. Ook Hubert is toen, net als bijna alle leeftijdsgenoten, een tijd op de vlucht geweest. Later kon hij veilig terugkeren en hij zorgde in die benarde tijden toch voor cultureel leven in het dorp. Hij richtte de Vlaamse Toeristenbond op en stampte een toneelvereniging uit de grond. Adelson Wauters, meester Leemans, Gerard (oudere broer van Hubert en later gerenommeerd heemkundige), Yvonne Fieremans, Jozef De Moortel, het waren de Nand Buylen en de Chris Lommies van die tijd, die in hun thuisbasis, de zaal van den Bruinen (of soms ook op verplaatsing), hun dramatische kunsten ten toon spreidden. Een andere jeugdvriend was kunstschilder Maurits Van Saene. De ouders van Maurits hadden een winkeltje met schilder- en behangerief aan de Kaai. Hun vriendschap heeft altijd stand gehouden. De laatste dag van zijn leven heeft Van Saene nog met Hubert gesproken via de telefoon.



Hubert, geschilderd door Maurits Van Saene



© Foto Karel van Herreweghen

Hij was geen gemakkelijk mens, maar tussen ons klikte het" zegt Hubert, terwijl hij naar een ingelijste marine kijkt, een knap werkstuk van Van Saene, zoals er meerdere in de woning van Hubert en Bertha te bewonderen zijn.

Vele andere figuren uit het oude dorp worden even uit de vergetelheid gehaald. Eenvoudige mensen, knappe geesten en arme sloebers, gebouwen, straten, landschappen die verdwenen zijn, maar die in gepolijste verzen gegoten, gevat zijn in de vele onsterfelijke gedichten van onze dichter.

Terwijl ik afscheid neem van Bertha en Hubert, besef ik ten volle wat een voorrecht het was te mogen genieten van de gastvrijheid van twee prachtige mensen, die straks een eeuw wijsheid hebben vergaard en zoveel moois aan hun omgeving hebben teruggegeven.

Op de tentoonstelling in het Koetshuis op 21 april kan het grootste deel van het oeuvre van Hubert Van Herreweghen ingekeken worden. Het gedicht waarmee ik deze bijdrage besluit zal er zeker ook een ereplaats krijgen. (WE)

Trap

Ik zag geen farao ooit schrijden
en geen assyrisch vorst;
en had ik de kans, ik zou ze mijden,
het is al tijd vermorst,
maar toen ik klein was zag ik tegen
het wandtapijt van aarde en lucht,
-Vlaanderen daar nederig neergelegen,
een bosje hier, ginds een gehucht-
de molenaar Rufien van Nuffel
traag, pozende om de derde tree,
over de vinnen en de schubben
aan 't schouwen der Brabantse zee,
de drakenstaart, een trap afdalen
en dubben dan over de wind.
Dat is het leven. En diep ademhalen.
Zag ik hem weer, o was ik weer een kind!



Uit de schuif van Eigen Schoon

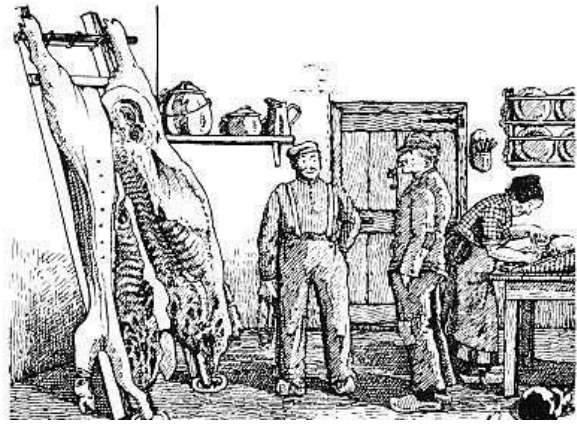
Misschien is de jongste generatie erfgoedvorsers er nog niet echt mee vertrouwd, voor wie al een tijdje in de heemkundige lagen woelt betekent ***Eigen Schoon en De Brabander*** heel wat! Het eerbiedwaardige tijdschrift is al aan zijn 96^{ste} jaargang toe! Initiatiefnemer was destijds de vermaarde historicus Dr. Fil. Jan Lindemans. Een berg goed doorwrocht historisch materiaal werd door eminente geschiedkundigen gepubliceerd. In ons erfgoedlokaal hebben we alle nummers vanaf de vroege jaren vijftig. Wie wil mag eens komen rondneuzen in dit Luilekkerland vol heemkundige delicatessen. Omdat niet iedereen die stap zal zetten, zullen we regelmatig een artikel overnemen in Rausa. Wij danken de vrienden van het Koninklijk Historisch Genootschap van Vlaams-Brabant voor hun toelating. Voor een abonnement of meer informatie kun je terecht bij fransmeskens.esb@scarlet.be.

We steken van wal met een smakelijke tekst van René Mertens uit 1960 (Jg. LII, nr. 5-6, blz. 246-252). We hebben zijn sappige taal grotendeels ongewijzigd overgenomen.

Het varken inzouten

Een varken slachten is voor een boerens mens een werk van aangelegenheid. Een ganse week zitten boer en boerin met de handen vol werk. Eerst beginnen met de voorbereiding tot het slachten. Wat komt daar allemaal bij kijken?

Het varken laten uitvasten, de vleeskuip en het wasvat uit de kelder sleuren, uitschuren en proper maken, kommen en teilen afwassen, zorgen voor proper korenstro, het moeilleberd afkrabben en tenslotte heel de kelder van onder tot boven schoonmaken. Eindelijk is het donderdag en het varken is geslacht. De hespen liggen in de kelder op vers stro. De mantel hangt over de snaarstok. In het wasvat liggen oren en poten, halve varkenskoppen, de licht en het hart te wachten. De slager is vertrokken en buiten is de opkuis gedaan. Maar voor boer noch boerin is er tijd om even uit te blazen. Alles moet worden klaargemaakt voor het inzouten. Na het middagmaal gaan ze onmiddellijk aan de slag. De boerin doet eerst een propere voorschoot aan en haalt dan alles bijeen wat ze nodig heeft om het brood te brijnselen. Een propere kom, het broodmes, de zeef en tenslotte twee of drie witte broden, welke al een paar dagen opzij gelegd zijn. Vers brood deugt niet om te brijnselen. De zeef wordt in de kom gezet. Met het mes snijdt ze profijtig de korst weg rond het kruim, dit breekt ze in brokken en wrijft ze tussen de handen zo fijn mogelijk. Doch dit is onvoldoende, alles wordt nu door de gaatjes van de zeef gewreven en zo bekomt ze fijn gebrijnseld brood dat morgen in de witte pensen zal verwerkt worden. De afgesneden korsten worden buiten gesmeten. De kiekens vliegen er kakelend en uitgehongerd op en de mussen laten op zich niet wachten om bun deel van de kruimels op te pikken. Staat er een koepot te wachten dan worden de korsten er boven opgelegd en laat men ze samen koken met rapen en klein patatten. Zo gaat er niets verloren. Terwijl de boerin in de keuken bezig is, zorgt de boer voor het zware werk. Uit het schuurtje heeft hij de zware beuken vleesblok en de pikkels gehaald.



Alles ligt vol stof en hangt vol spinnenwebben. Met een versleten halve kuisborstel wordt de meeste vuiligheid verwijderd en nu er op los met borstel en heet water tot alles proper is. De boerin komt even helpen om de vleesblok op zijn pikkels te zetten. Samen dragen ze hem in de keuken waar hij naast de keukentafel gezet wordt. Daarna zet de boer de driepikkel of komfoor gereed, zorgt voor stro en hout, want deze moet morgen dienen om de veer op af te smelten. De boerin is ijverig bezig in de keuken. Op de stoofbuis staan de licht en het hart te koken. Teilen voor het gekapt en kommen voor vlees en vet worden afgewassen en klaargezet. Is dat alles gedaan, dan heeft het mens nog juist tijd om de sluitkorf te nemen en naar de kruidenier te lopen. Zwaar beladen keert ze terug met zout, azijn, pensenkruid, kruidnagels en rozijnen. Zo gauw de stal gedaan is, gemolken en gevoederd, wordt alles goed afgesloten en moe en afgetobd gaan ze slapen, want morgen vroeg om vier uur staat de slager weer voor de deur. Om drie uur in de morgen is de boerin al wakker. Ze kotert de boer uit het bed want in de keuken wacht het werk. De kachel wordt aangestoken en de koffie gezet.

De stoof staat vol ketels en kassolen. Ketels voor heet water, een kassool met de halve varkenskoppen, een met oren en poten en een ketel met de licht en het hart. Op het gestelde uur is de slager daar met messen, bijl, en vleesmolen. Vooraleer aan de slag te gaan drinken ze eerst een tas goeie warme koffie. De boerin neemt het kruikje oude klare van het keldergat en schenkt een druppel voor de mannen. Deze klinken op de gezondheid van de boerin en gieten de lekkere drank in een geut naar binnen.

“Het is altijd goed, als men vóór het werk gezegend wordt”, meent de slager. En nu aan 't werk. Terwijl de boer de zware hespen uit de kelder haalt, zet de slager het wasvat op de tafel en giet er een deel zout in. De hespen worden één voor één op de vleesblok gelegd en opgekuist. Met het grote slagmes wordt het overtollige vlees er afgesneden en in een kom geworpen. Het zal straks gemalen worden tot pensenvlees. Het vet komt in een andere kom terecht en zal met de veer worden afgesmolten. De slager legt elke hesp in het zoutvat en wrijft ze langs alle kanten in met zout. Rond het hespenbeen legt hij een laag peper. Dit is nodig want 't is altijd van aan het been dat het bederf begint. De hespen zijn klaar en worden in de vleeskuip gestoken. Deze is op voorhand uitgekuist en drooggemaakt. Als ze niet volledig droog is mag het vlees er niet in. De slager plaatst de hespen dicht bijeen en doet er nog wat zout tussen. De mannen dragen nu de snaarstok met bet overige vlees naar boven. De mantel wordt op de vleesblok gelegd. De slager trekt het mes nog eens duchtig over het staal en begint dan te scheiden. De buik- en nekstukken worden opgesnippeld. De afgesneden stukken zullen straks gebruikt worden als pensenvlees. Het vet komt terecht in een andere kom. De nekstukken of de spiering worden van een gekapt tot karbonaden. Er moet nu gezorgd worden voor het spek. De slager snijdt de stukken schoon gelijk en rolt ze in het zout.

Daarna verdwijnen ze in de vleeskuip. De gaten tussen de hespen worden opgevuld met kleine stukken. De slager giet er nog wat azijn over, dekt dan alles af met een plank van without of met een paar latten en hierop komen een paar zware stenen om het vlees goed vast te leggen. Zo staat de vleeskuip gevuld met hesp en spek. Een grote gerustheid voor de boer want 't is armoe als er geen spek of vet in huis is.

Na zes weken trekt de boer de hespen uit de kuip en laat ze uitdruppen. De boerin heeft gezorgd voor linnen zakken. Daarin worden de hespen opgeborgen. De boer maakt een gaatje bovenaan het hespenbeen en trekt er een stuk touw door. Alles wordt goed afgesloten want de ronkers, grote zwarte vliegen, zijn er op uit om hun eitjes op de hesp te komen leggen. In de zolderbalken boven de keukentafel steken enkele sterke nagels en daaraan worden de hespen gehangen. Dicht hij de hand en klaar voor het gebruik. 's Morgens en 's avonds wordt de hesp aangesproken. Een dikke schelle met een klad mostaard er op en dit met een roggeboterham, dat laat zich eten en geeft sterkte en kracht aan een boer. Bezoekers worden getrakteerd op een snee van de hesp en een boerenboterham met vet. Het spek wordt volgens noodwendigheid uit de brein getrokken. De boer steekt er een haak door en hangt het op een voor de boerin gemakkelijk te bereiken plaats.

Spek heeft een mens alle dagen nodig. Een goeie schelle spek laten afbakken geeft zo een lekker geurend vet, dat onmisbaar is voor 't bereiden van het middageten. Een schelle spek met eieren is iets dat niemand zal laten staan. Rauw spek zo op een boerenkant is voor boeren met een kloeke maag.

Spek is voor alles goed. Klaagt er een kleine over pijn in de keel dan is er geen beter remedie dan spek. De boerin legt hem voor het slapen gaan een schelle spek op de keel en bindt alles goed af met een sjaal. 's Morgens is de brand uit de keel getrokken en is de pijn verdwenen. Bij winterdag als buiten alles is toegesneeuwd, hangt de boer een stukje spek met een koordje aan een tak van een boom en door het keukenvenster ziet hij hoe de kezemusjes er aanhangen en bun buikje vullen. De ruggegraat wordt nu aangepakt. De slager legt de graat op de vleesblok en met forse slagen kapt hij hem in platte stukken of platte karbonaden. Deze ribbekens worden in kommen gestapeld en in de kelder gezet. Men overgiet ze met wat vet en zo kan men ze lang bewaren. De grote stukken vlees zijn nu bewerkt en uit de weg. Het is ondertussen tijd geworden om een tas koffie te drinken, een boterham te eten en de bengels naar school te sturen. En nu begint voor de slager een belangrijk werk: pensen maken. De slaggers zijn beroemd voor de degelijke, smakelijke pensen die ze maken en waarvan zij alleen de geheimen kennen. De slager zijn goede naam en reputatie staan op het spel. Eerst en vooral moet alles klaar gemaakt worden voor de witte pensen. Terwijl de slager de vleesmolen op de vleesblok vastschroeft, haalt de boerin de kom gebrijst brood en de emmer met de dunne snaren uit de kelder. De licht heeft uren aan een stuk staan koken en zal nu wel mals zijn. De slager neemt ze met een visspaan uit de ketel, legt ze op de vleesblok en snijdt ze in stukken. Terwijl de boer draait, stopt hij deze stukken in de opening van de molen en de pensjes vallen in de kom die onder het uiteinde geplaatst is. Dan volgt het andere vlees. Is alles gemalen, dan wordt er peper, zout en vooral pensenkruid in gepaste hoeveelheden aan toegevoegd.

Alles wordt nu ondereen gewerkt en gemengd met het gebrijst brood. Het pensenvlees is klaar. De grove rooster wordt vervangen door een fijnere. Een trechter wordt met de bovenkant aan de molen gezet en met de sluitingsvijs vastgeschroefd. De slager neemt de dunne snaren uit het water, ziet ze nog eens na en schuift dan een snaar over het uiteinde van de trechter. De boer steekt nu met een hand het vlees in de vleesmolen en draait met de andere. Het gemalen vlees komt door de trechter in de snaar en de slager regelt met beide handen de dikte en de goede vorm van de lange pens. De gevulde snaar wordt op de tafel gelegd. De slager neemt ze in 't midden op, duwt het vlees wat opzij en legt een knoop in de snaar. Nu legt hij de twee helften naast elkaar en bepaald met duim en wijsvinger de lengte van de pensen. Telkens wordt er een knoop gelegd tot bij de uiteinden. Het overtollige vlees gaat terug in de molen en de openingen worden afgewerkt. Terwijl de mannen de pensen maken zorgt de boerin voor een grote ketel kokend water. Daarin worden de pensen gekookt. Tussen door gaat de boerin met een priem of stopnaald in de pensen prikken om er het vet te laten uitlopen en te voorkomen dat ze openkassen. De slager is al begonnen alles klaar te maken voor de zwarte pensen. De hoer staat, met tranen in de ogen, ajuin te malen. De boerin heeft de halve varkenskoppen uit het kassool gehaald, legt ze in een kom en begint het vlees van de beenderen te verwijderen. Doch de halve koppen hebben zo lang staan koken dat het vlees zonder moeite van de beentjes valt.

Indien de boerin geen afzonderlijk poseken verlangt van geperste kop, wordt dit vettig vlees vermengd met het gekookte bloed, gemalen ajuin en kruidnagel. De slager kan nu beginnen met het maken van de zwarte pensen. De witte pensen worden met het visspaan uit de ketel geschept en worden vervangen door de zwarte. De gekookte pensen worden in de kelder op proper korenstro gelegd om ze te laten afkoelen. Daarna hangt men ze aan de pensenstok. De boerin zit daar nu met een hele ketel vettige pensensoep. Wat daarmee gedaan? Alles alleen opeten bestaat niet, maar ze weet wel raad. Zo gauw de kleine mannen terug zijn van de school, mogen ze bij de burenen een pot pensensoep dragen. Ze doen dit heel gaarne, met de komplementen van moeder, want daar is nog een zondagse cent mee te verdienen! Stilaan komt er wat meer ruimte in de keuken. Men kan nu beginnen met de opruiming. Eerst en vooral dient het vet te worden gemalen. De krans, de lies en de andere vetafval worden door de vleesmolen gedraaid. En nu maar smelten. Een werkje voor de boer. Vroeger werd het spek en het vet met de bijl in kleine stukken gekapt op de spekplank. Buiten, of in geval van slecht weer, in het ovenkot, steekt hij het komfoor aan. De grote ijzeren vetketel, gewoonlijk was er maar één voor gans de buurte, wordt op het vuur gezet en gevuld met het gemalen vet. Een stapel droog hout ligt klaar om het vuur goed aan gang te houden. Naast het komfoor plaatst hij de vettobbe, legt er een paar withouten latten op, plaatst daarop de zijg en alles wordt nu afgedekt met een propere versleten handdoek of stuk linnen. Met de rieder (roerspaan) of vetstok moet de boer gedurig in het smeltende vet roeren. Dan schept hij met een grote pollepel het hete, gesmolten vet uit de ketel en giet het op het doek.

Het vet loopt in de tobbe en de kooikens blijven boven op het doek liggen. De boer schudt ze terug in de ketel en laat ze nog eens mee afsmelten. Geen onskene vet mag verloren gaan. De bewerking gaat voort tot alles gesmolten is. De kooikens liggen in een kom en terwijl het vet in de tobbe wat opstijft, draagt de boer de kooikens naar binnen waar de slager bijna klaar is om het gekapt of kipkap te maken. Hij heeft het gekookte hart uit de ketel genomen, in stukken gesneden en gemalen. De boerin heeft ondertussen de oren en poten afgepluisd. Oren en poten met rozijnen. De boerin voegt er een deel rozijnen bij, laat alles nog eens koken en schept het dan in een kom. Dit is iets voor de lekkerbekken. Alle afval is nu bijeengebracht. De slager vermengt het met wat ajuin, peper en zout en wat anjelierbladeren, alles wordt opgewarmd, in grote teilen geschept en in de kelder gezet. De boer is het gesmolten vet niet vergeten. Hij doet er nu de gepaste hoeveelheid zout bij en roert alles degelijk om. De beide mannen dragen de zware vettobben in de kelder. Het onderste van de ketel, het vuil vet verzamelt de boer in een afgedankte tas of in een blikken doos. Het zal dienen als smeersel voor kar- en kruiwagenwiel. Hij steekt er een stukje hout in en zet de doos of tas op de muurplaat in het karrekot. Alles is verwerkt en men kan eindelijk beginnen met de opkuis. De bengels zijn teruggekomen van de school en gaan eens kijken in de kelder naar de lekkere dingen die daar staan. De slager heeft echter nog een werkje voor hen. De eerste moet bij de smid de pensenscheer halen om de pensen door te knippen.

De kleine is fier ook iets te mogen doen en rent naar de smid. Deze is een grappenmaker en weet direkt wat er aan de hand is. 'Spoedig steekt hij een paar stenen en een deel oud ijzer in een zak en stuurt er de gefopte bengel mee terug naar huis. Deze ondervindt te laat dat hij door de slager en de smid is beetgenomen. De andere jongen heeft ook mogen meehelpen.

"Begin maar met de snaarstok in te zouten", zegt de slager zonder verpinken. De kleine zet zich vol ijver aan 't werk, doch het gelach van de aanwezigen doet hem rap begrijpen dat hij ook gefopt is. "Dat 's niets", zegt de slager, "wrijft de stok nu maar schoon en draag hem dan op zolder, hij kan daar wachten tot volgende slachting".

De boerin heeft ketels heet water klaar staan op de kachel. Het gerief van de slager komt eerst aan de beurt. De vleesmolen wordt losgemaakt en uiteengenomen. Alles wordt in heet water afgewassen en daarna afgedroogd. De slager pakt alles weer bijeen. Ondertussen schenkt de boerin nog een druppel. De rekening wordt vereffend en de slager stapt het af met een "Bedankt en tot de volgende keer".

Boer en boerin staan voor een berg kommen en gerief die moeten proper gemaakt worden. De keukentafel, het wasvat en de vleesblok moeten grondig ontvet worden. Eens dat gedaan, wacht er nog een aangesmeerde keukenvloer waarop de boerin met heet water en bruine zeep kan beginnen schrobben, tot het zweet haar van de neus drupt.

Eindelijk is het ergste voorbij. De kelder is gevuld. De boer bekijkt alles nog eens met voldoening. Een gevulde vleeskuip, een grote tobbe vet, teilen gekapt, tientallen witte en zwarte pensen. Het is een rijkdom voor zijn gezin.

Hij zal de komende maanden geen droog brood moeten eten. En een echte vetkant, korenbrood met een laag vet of een schelle gekapt met een klad, mostaard, dat is boerenkost.

Als men het varken slacht wordt men kozijn genoemd. De Brabanders houden van kozijnen. De boerin heeft haar volk op voorhand gevraagd voor de penskermis toekomende zondag. Doch eerst moeten de kleine mannen nog een hutsepot of zende wegdragen, eerst en vooral bij mijnheer pastoor, soms ook naar de nonnekes en bij enkele goede vrienden.

In een kommetje legt ze een paar witte en zwarte pensen en wat koteletten en stuurt de kleine mannen daarmee naar elke uitverkorene. Zondag tegen de middag komen de genodigden aan. Het huis is vol lawaai en gelach, want het is penskermis !

De grote tafel is uitgetrokken of de verlengsels zijn er aangezet en met de eerste ronde, pensensoep zoveel men wil, is het stil geworden. Men hoort nog alleen het getik van de lepels op de borden of het geslurp van de ene of andere, die er te gulzig is op losgeslagen. Dan volgen nog: ribbekens met wortels en patatten ; lekker geurende witte en zwarte pensen met appeltrot. Voor de mannen met een grote maag komt nog het speciaal gerecht : oren en poten met rozijnen. Alles wordt overgoten met bier van 't vat en in de namiddag hoort men ze tot op de straat zingen.

En een dikke pens en een snee van 't verken, boerenleven en dat is plezant. Boerenleven en dat is plezant !

René Mertens, 1960.

Prof.Em. **Johan Taeldeman**, een van de belangrijkste dialectologen uit ons taalgebied, tekende ooit de dialectenkaart van de Nederlanden. Daarbij viel op dat de provinciegrenzen niet altijd dialectgrenzen zijn. Zo wordt in de streek van Waregem Oost-Vlaams gesproken terwijl men in het Oost-Vlaamse Maldegem duidelijk een variant van het West-Vlaams spreekt. Limburg is het rijkst aan verschillende dialecten. Het Antwerps is uiteraard, net als het Mechels, het Leuvens en het Brussels, een Brabants dialect. Maar ook het Aalsters en het Ninoofs zijn zuiver Brabantse dialecten! Wat wij hier spreken heeft Taeldeman het **Dender-Pajottenlands** genoemd. Hoewel de echte allochtonen hier soms al het onderscheid horen tussen de verschillende wijken (vb. tussen Poelks en Pamels), toch is de structuur van het Dender-Pajottenlands vrij gelijklopend. Zo zullen ze het evengoed in Wambeek als in Herne verstaan als men zegt:

"k beneket ikke nekke nie" (ik ben het voor een keer eens niet), of **"doetnt? Baën doet' 'n doet"** (*doet hij het, maar neen hij doet het niet*, met de prachtige dubbele ontkenning).

Maar er zijn natuurlijk de heel bijzondere kenmerken van bepaalde dorpen. Een van de beroemdste voorbeelden is het omdraaien van de aa-klank naar een eu-klank in bv. Sint-Katharina Lombeek en Teralfene: **"t es nie wui! Azoe muiger!** (het is niet waar! Zo mager!).

Of het totaal ontbreken van de 'u', de 'ui' en de 'eu' -klank in het Pamels en het Liedekerks.

Daar drijven ze die gewoonte zelfs door als ze Frans spreken. Als een Pamels boerke de weg vraagt naar de Rue des Chartreux, dan vraagt hij naar de **Rie de Sjartree**.

Als men zich afvraagt of hij zijn ei bij had zal men in Liedekerke vragen:

"en ouè en ouè zèn ouè ouègelèk nie bouè?" terwijl men 200 meter verder in Borchtlombeek vraagt:

"en aaên aa zèn aa aëgelèk nie baa?"

In het beschaafd Pamels klinkt het (mompelend met de tanden op elkaar),

"È 'n gout è aldou nie gown è man". In Liedekerke wordt dat, met volle, open mond, duidelijk gearticuleerd:

"È-è n goud è aldour nie gown éé maan'.

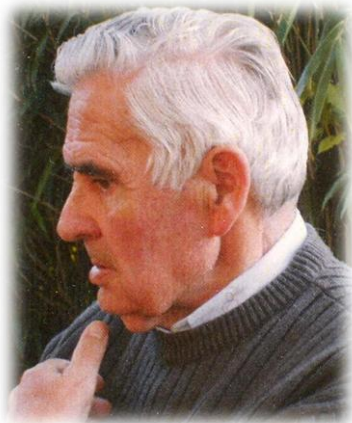
en in Ternat zal men zeggen

"È'n guit è aldui nie guin è muit'.

Voor ons dus allemaal duidelijk waarneembare verschillen. Maar de dame uit Dilzen of de mijnheer uit Langemark zullen dit verschil niet horen. Zij zullen het hebben over enkele opvallende gezamenlijke kenmerken zoals de "tj" in *kinjd, lotj, wenjdt*, het consequent omzetten van *sch* naar *sk* (*een skaa skool -> een rare school*), het inslikken van de e voor een 'n' (we wour'n me vier'n -> we waren met zijn vieren) en het rare spel van de 'r' (een pinjt bie) waar we het in het vorige nummer over hadden. (WE)

Dialect in nood

Onder impuls van professor **Jacques Van Keymeulen**, onvolprezen ijveraar voor het oraal erfgoed in Vlaanderen, werd de voorbije maanden een petitieactie opgestart om in extremis het grote project rond het **Woordenboek van de Vlaamse Dialecten** te redden. De reactie was dermate groot dat de minister van Wetenschap en de Nederlandse Taalunie met subsidies over de brug gekomen zijn. Daardoor kan de redactie gelukkig verder aan de slag. Daarmee hebben we wel nog geen expertisecentrum; de petitie werd dus nog niet afgesloten, men kan nog steeds helpen de druk op de ketel te houden via www.dialecterfgoed.be. Het optekenen, digitaliseren en ontsluiten van taalerfgoed is een reusachtig werk. Professor Van Keymeulen lanceert nu ook een warme oproep naar vrijwilligers. Wanneer je contact opneemt met wvd@ugent.be, zal men je graag een invulfiche doorsturen waarin je kan aangeven op welke manier je kan helpen en hoeveel tijd je er eventueel wil aan besteden. Je kunt alvast rekenen op de dankbaarheid van Prof. dr. Jacques Van Keymeulen, voorzitter Variaties. Koepelorganisatie voor Taalvariatie en Oraal Erfgoed in Vlaanderen.



Afscheid

Elk afscheid doet pijn, wat je ook in het leven gedaan hebt om je verdienstelijk te maken, er zal altijd een gemis zijn. Sommige mensen hebben zich zo ingezet dat de gemeenschap in zijn geheel treurt om het verlies. Mensen die voor het erfgoed in het bijzonder iets hebben betekend, krijgen in deze rubriek een eerbetoon, in de hoop dat we deze kolom niet vaak moeten vullen.

Robert Van Isterdael

Het zal wel kloppen dat niemand onvervangbaar is. Toch laten sommige mensen een leegte na die moeilijk wordt opgevuld. Bij het afscheid van Robert Van Isterdael komt deze overweging pijnlijk naar boven. Al vanaf zijn jeugd was Robert een geïnspireerd organisator. De BJB was in het naoorlogse Pamel een bloeiende vereniging voor jonge kerels. Robert werd er de motor van. Toen hij zich eind jaren vijftig als jonge vader achter de Davidsfondskar ging spannen kreeg die vereniging een nieuw elan. Als secretaris én als voorzitter maakte hij van Davidsfonds Roosdaal de meest richtinggevende en actiefste afdeling uit de streek. Het was Robert Van Isterdael die ervoor zorgde dat Gerard Van Herreweghen voor 't Klokje, het tijdschrift van Davidsfonds Roosdaal zijn beroemde Pamelse toponiemen schreef en zo voor een heemkundig reveille zorgde. Vanaf dat ogenblik was de DF-afdeling in onze gemeente de richtinggevende factor in alles wat met erfgoed te maken had. Zijn verdienste op dit vlak is slechts één een van de vele redenen waarom wij *meester Robert* dankbaar moeten zijn. (WE)

In deze rubriek berichten we over erfgoedverenigingen uit onze regio.

28 maart 2013

Heemkundig Genootschap

Liedekerke: **Leopold II, monster of genie?**

In een belangwekkende lezing gaat Marc De Bie op zoek naar de drijfveren omstreden monarch. Zijn bewind stond, zeker in 'zijn' Congo in het teken van geldgewin. Geweld werd niet geschuwd.

Zijn privé leven stond in het teken van een hoogst ongelukkig huwelijk en een persoonlijk drama: de dood van zijn zoon en opvolger. Hij haatte zijn dochters en stelde alles in het werk om hen te onterven. Legendarische waren zijn escapades - op late leeftijd - in het Parijse nachtleven.

28 maart, 19:30u, CC De Warande Liedekerke



25 april 2013

Dan hebben de nijvere werkers van het Liedekerks Heemkundig genootschap weeral een lezing om naar uit te kijken: Misdaad tijdens het Ancien Regime.

4 mei 2013

Familiekunde, veel meer dan een stamboom!

Op 4 mei vindt in CC Westrand te **Dilbeek** het jaarlijkse congres van Familiekunde Vlaanderen plaats. De organiserende afdeling - FV Regio Dilbeek - opteerde voor het thema 'Familiekunde, veel meer dan een stamboom!' Iedereen wil graag weten hoe zijn of haar verwanten in het dagelijkse leven stonden, waar ze woonden en hoe ze perikelen als oorlogen, misoogsten en epidemieën doorstonden. Het congres op 4 mei wil aantonen hoe interessant de zoektocht naar je familiegeschiedenis kan zijn.

Het is meteen ook een gelegenheid om contacten te leggen met andere genealogen en om de nieuwste genealogische publicaties en software te ontdekken. Daarvoor krijgt u ruimschoots de gelegenheid op de genealogische en heraldische beurs die eveneens plaatsvindt in CC Westrand. U kan er ook kennismaken met archiefinstellingen en met lokale heemkundige kringen. Voor meer informatie en inschrijvingen, kan u terecht op de FV-congreswebsite: <http://fv-congres2013.familiekunde->

Wie is dat toch op de voorpagina?



Dokter Andrieu zat die ochtend aan de keukentafel met een verse kop koffie. Gewoontegetrouw nam hij de post door en fronste de wenkbrauwen toen hij tussen zijn correspondentie deze ansichtkaart zag liggen. In een oogwenk analyseerde hij de afbeelding. De stoïcijnse man betrapte zichzelf op een lichte aandrang tot begeerte. "Mm, een mooi exemplaar" oordeelde hij, floot eens tussen zijn tanden, las de tekst op de achterzijde en lachte gelukzalig . Zonder er verder aandacht aan te besteden stopte hij de postkaart argeloos in een lege sigarenkist.

Diezelfde verwondering overkwam 100 jaar later Jean-François, toen hij uit het bewuste kistje de ansichtkaart diepte. Ze was duidelijk gericht aan zijn grootvader: *Monsieur le Dr. Andrieu, Rue du Cimetière, Ninove*. Zijn verbazing nam nog toe toen hij de in blokletters geschreven tekst onder ogen kreeg:



Gij lieven blonde jongen
 mijn allerbeste spreekmachien ,
 ik denk aan u waar gij ook dwaalt ,
 aan u alleen
 Domino Rose

Hij begon te vermoeden dat er iets vreemds aan de hand was. Zou zijn grootvader, voor wie hij zoveel respect had, een geheime aanbieder gehad hebben? Hij maakte zich deze bedenking omdat hij met zekerheid wist dat dit niet het handschrift van zijn grootmoeder was. Maar hij vroeg zich vooral af wie toch die 'Domino Rose' was.

Toen trok de poststempel zijn aandacht: Ninove 01-04-1912 1 april! Oef, een hele geruststelling! Alleen, wie zich had schuil gehouden achter de schuilnaam Domino Rose zou hij nooit te weten komen.

Maar het beeld van de Duitse ballerina en filmster Gudrun Hildebradt bleef op zijn netvlies gebrand en hij kreeg hetzelfde warme gevoel als zijn grootvader in 1912. Bij het slapen gaan schudde hij zijn hoofdkussen los en liet zich wegzakken in zoete herinneringen. "Die Gedanken sind frei" dacht hij en hij kuste zijn vrouw een goede nacht.

Ook nu prijkt op de laatste bladzijde van Rausa een bijzondere foto, gemaakt door **Victor Evenepoel**, ergens in de eerste helft van de vorige eeuw.

Mijn nieuwe fiets

Welkom in de wereld van de tinnen koekendoos met vergeten foto's, postkaarten bidprentjes en brieven, per toeval gevonden in een schuif, op zolder of in kast van een overleden oom of tante. Vergeelde, wat mysterieuze foto's van mensen die we misschien niet eens kennen maar die allemaal hun eigen verhaal hadden.

Neem nu dit kereltje, fier als een pauw toont hij zijn nieuwe fiets alsof hij wil zeggen: "Kijk eens, dit is een echte jongensfiets, een met een buis, zoals de grote mensen. Is hij niet mooi?" Groot is zijn fiets en zo te zien zeker en vast gekocht 'op de groei'. Men moet zelfs het zadel van de zadelpen nemen en het op de bovenbuis bevestigen. Hij had beslist een stevige aanloop nodig om met zijn korte beentjes in het zadel te kunnen wippen. In mijn verbeelding zie ik hem erg onvast, molenwiekend zijn evenwicht zoekend, langs mij heen fietsen.

Hij lacht een beetje en blijft me aankijken. En dan plots, met het voorwiel tussen twee kasseistenen, pardoes, hals over kop op de harde stenen. Hij zegt niets, maar ik zie zijn geschaafde knie en gescheurde broek. Hij huilt nog net niet (maar zal dat wel doen, eens hij buiten mijn gezichtsveld is) Aaaaah...

Uit de radio klinkt zacht het lied "Hoe sterk is de eenzame fietser" van Boudewijn de Groot. Ik leg de foto voorzichtig terug en sluit zachtjes de tinnen doos. Dag ventje met de fiets op de vaas met de ploem... ploem... ploem...daaaag!

Vroeg of laat krijgt iedereen van ons zo een doos in handen. Geef ons de kans om de inhoud te bekijken, gooi zeker niets weg maar bezorg het aan Erfgoed Rausa. Wij halen mensen en dingen uit hun schuilplaats en brengen ze terug tot leven. Of beste lezer, schrijf je eigen verhaal over die heel bijzondere foto die je toevallig hebt gevonden.

(JDM)

