



Bast, zult, trip, sneukelen en feest

**Dialectbenamingen voor peul, hoofdkaas/kop,
bloedworst, snoepen en peperkoek**

Evelien Van Renterghem, Veronique De Tier en Jacques Van Keymeulen

Het eerste deel van dit boek illustreert en bespreekt de dialectische variatie die in Vlaanderen bestaat voor vijf begrippen in verband met voeding, namelijk PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN (het werkwoord) en PEPERKOEK. Aan elk van die begrippen wordt een afzonderlijk artikel gewijd, waarin met behulp van een woordkaart uitleg wordt gegeven over de geografische verspreiding en de etymologie van de verschillende dialectwoorden en over de eventuele samenhang ertussen. Elk artikel wordt voorafgegaan door een paar recepten van bekende chef-koks, die we op de volgende bladzijden aan u voorstellen. 'Variatie(s) op je bord!' leert u dus niet alleen iets over de Vlaamse dialectwoorden VOOR PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN en PEPERKOEK, maar zal u ook doen watertanden en misschien zelfs inspireren om zelf plaats te nemen achter het fornuis...

De dialectische gegevens voor de vijf begrippen die hier opgenomen zijn, werden in de eerste plaats verzameld met behulp van een enquête met 45 vragen over allerlei aspecten van voeding, opgesteld door Variaties vzw. Hiervoor werd gebruikgemaakt van enkele vragenlijsten in verband met voeding van het Woordenboek van de Vlaamse Dialecten (WVD), van de aflevering 'Eten en drinken' van het

Woordenboek van de Brabantse Dialecten (WBD) en het Woordenboek van de Limburgse Dialecten (WLD)¹ en van de bundel 'Proeven van dialect' van de Stichting Nederlandse Dialecten (SND)².

De 45 begrippen die in de enquête opgevraagd werden, zijn: VORK, VERGIET, KESKEURIGE ETER, GAAR, SLEEUW (= een oneffen gevoel bij de tanden na het eten van zure vruchten), HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, ZWOERD, REUZEL (= gesmolten varkensvet), KAANTJES, RANZIG (= slecht ruikend en smakend, gezegd van vlees), GEROOKTE HARING, GROENTEN, GLAZEN AARDAPPEL, ERWTJES, PEUL, PEULEN, MOLSLA (= sla van de paardenbloem), WORTEL, WITTE KOOL, WORMSTEKIG, WORM IN EEN VRUCHT, APPELMOES, PIT, VLIES OP GEKOOKTE MELK, PUDDING, KARNEMELK, KARNEMELKPAP, ZUURDESEM, WITTEBROOD, ROGGEBROOD, ROZIJNENBROOD, EEN BOTERHAM SMEREN, PEPERKOEK, PANNENKOEK, SNOEP-GOED, SNOEPEN, DROP, SLAPPE KOFFIE, KOFFIEGRUIS, KALISSEWATER, GLAASJE STERKEDRANK, RESTJE BIER IN EEN GLAS, DRONKEN en VEEL DRINKEN. De voor deze publicatie geselecteerde begrippen, PEUL, HOOFDKAAS/KOP, BLOEDWORST, SNOEPEN en PEPERKOEK, vertonen in Vlaanderen een grote verscheidenheid aan dialectwoorden, die bovendien in duidelijk afgebakende gebieden gebruikt worden.

De vragenlijst werd niet alleen door de lidverenigingen van Variaties vzw onder de leden verspreid, maar werd ook uitgedeeld op de Cultuurmarkt in Antwerpen (augustus 2006) en op het Wetenschapsfeest in Flanders Expo in Gent (oktober 2006). De gegevens voor Frans-Vlaanderen werden mondeling opgevraagd door Roxane Vandenberghe, een redacteur van het WVD. Ten slotte hebben ook enkele mensen de enquête online ingevuld, op de website van Variaties vzw (www.variaties.be). Zo kwamen we in totaal aan 115 ingevulde enquêtes: 40 uit Oost-Vlaanderen, 14 uit West-Vlaanderen, 14 uit Antwerpen, 29 uit Vlaams-Brabant, 15 uit Limburg en 3 uit Frans-Vlaanderen.

Om de geografische verspreiding van de dialectwoorden op de woordkaarten nog aanschouwelijker te maken, werden daarnaast ook nog gegevens verwerkt uit het WBD, het WLD, het WVD en het Woordenboek van de Zeeuwse Dialecten (WZD). Die dialectwoordenboeken hebben namelijk eerder al dezelfde begrippen opgevraagd bij hun informanten (= dialectsprekers die vrijwillig vragenlijsten voor hen invullen). Hierdoor werd het aantal gegevens per begrip aanzienlijk uitgebreid: van 115 naar 1558 voor PEPERKOEK, naar 879 voor SNOEPEN, naar 1922 voor BLOEDWORST, naar

1831 voor HOOFDKAAS/KOP en naar 1547 voor PEUL. Alle gegevens werden ingevoerd in een elektronische database, en met behulp van een karteerprogramma werd vervolgens voor elk van de vijf begrippen een verspreidingskaart getekend. Enkel dialectbenamingen die vier keer of meer door onze informanten werden opgegeven, verschijnen op de kaart en worden in het artikel etymologisch verklaard³. In de meeste gevallen worden er in Vlaanderen dus nog andere dialectwoorden gebruikt dan die opgenomen in het artikel.

Op de dialectkaarten zijn geen provinciegrenzen en steden aangeduid, waardoor u misschien wat moeite kunt hebben om het kaartbeeld te interpreteren. De kaart op de volgende bladzijde met de namen van de provincies en de provinciehoofdsteden kan u helpen om meer inzicht te krijgen in de dialectkaarten.

DE PROVINCIES VAN HET BEVRAAGDE DIALECTGEBIED



Van elk van de vijf verspreidingskaarten werd ten slotte ook een 'sprekende' versie gemaakt. Dat is een digitale woordkaart, waarop u kunt horen hoe een bepaald dialectwoord op een plaats in Vlaanderen wordt uitgesproken, door met de muis in de digitale kaart te klikken. De dialectbenamingen werden op band ingesproken door leden van Variaties vzw en door personeelsleden van de Universiteit Gent (voor de plaatsen waar geen lidverenigingen actief zijn). Zo bestaat er een opname voor de volgende dertig plaatsen: Aalst, Aalter, Axel, Antwerpen, Beringen, Brugge, Brussel, Cadzand, Diksmuide, Eeklo, Gent, Gingelom, Hasselt, Herentals, Kortrijk, Leuven, Maasmechelen, Mechelen, Meeuwen, Mol, Ninove, Oostende, Oudenaarde, Poperinge, Roeselare, Sint-Niklaas, Ternat, Tienen, Turnhout en Veurne.

De sprekende kaarten werden voor het eerst gepresenteerd aan het publiek op 23 november 2006. Dat gebeurde in het Huis van Alijn, d.i. het Museum voor Volkskunde, in Gent naar aanleiding van de 'Week van de Smaak in Vlaanderen'. Nu zijn ze te vinden op de website van Variaties vzw (www.variaties.be). Het loont dus zeker de moeite om eens naar onze website te surfen!

NOTEN:

1. WBD, WLD en WVD zijn drie grote regionale woordenboekprojecten. Het WBD en het WLD gingen van start in 1961 en worden gemaakt aan de universiteiten van Leuven en Nijmegen. Tot het Brabantse dialectgebied behoren de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant en Noord-Brabant, tot het Limburgse de provincies Belgisch- en Nederlands-Limburg. Het WVD ging in 1972 van start en wordt gemaakt aan de Universiteit Gent. Dat woordenboek verzamelt de dialectwoordenschat van Oost-, West-, Frans- en Zeeuws-Vlaanderen. In dialectologisch opzicht slaat Vlaanderen dus niet op 'Nederlandstalig België', maar op de vier bovengenoemde streken. De drie woordenboeken zijn thematisch; de woordenschat wordt dus niet alfabetisch, maar per thema gepubliceerd. Het WBD is voltooid; het WLD is bijna af en het WVD werkt nog een paar jaar verder.

2. De SND werd opgericht in 1990 als een samenwerkingsverband tussen medewerkers van de Nederlandse en Vlaamse universiteiten en wetenschappelijke instellingen waar aan dialectonderzoek gedaan wordt. Het hoofddoel van de SND is het stimuleren van onderzoek naar de dialectsituatie in het Nederlandse taalgebied. De SND organiseert daartoe om de twee jaar een Dialectendag over een bepaald thema. Naar aanleiding daarvan verschijnt ook steeds een Dialectenboek, een bundel artikelen rond het thema van de Dialectendag.

3. Voor de etymologische verklaring werd vooral gebruikgemaakt van Van Dale Groot Woordenboek van de Nederlandse Taal en het Woordenboek der Nederlandse Taal (WNT). Het WNT is een historisch woordenboek dat de Nederlandse woordenschat vanaf 1500 beschrijft. De bewerking van het WNT heeft bijna anderhalve eeuw geduurd; in 1998 werd het woordenboek voltooid. Het volledige werk bestaat uit 43 banden, maar het is tegenwoordig ook elektronisch beschikbaar via de website wnt.inl.nl.

VOORSTELLING CHEF-KOKS



Wout Bru

In enkele jaren tijd maakten Wout Bru en zijn vrouw Suzy van hun 'Le Bistrot d'Éygalières' in de Provence een culinair mekka waar bekend en bemind Frankrijk elkaar ontmoet. Wout en zijn echtgenote zagen de zaak aanvankelijk klein. Na een tijd groeiden ze bijna automatisch van bistro naar restaurant. De eerste Michelin-ster kwam er al snel. Niet alleen was Wout de jongste kok die een ster kreeg, hij was ook de enige buitenlander. Begin 2005 kreeg Wout zijn tweede Michelin-ster. Omdat hij niet alleen voor de rijkere Fransman of toerist wil koken, heeft hij aan de overkant van de straat 'Le petit Bru' geopend, dat wat eenvoudiger en goedkoper is.



Felix Alen

Na zijn loopbaan als kok op het koninklijk paleis te Laken, startte Felix Alen zijn succesvolle traiteurzaak en restaurant 'Hof te Rhode' in Schaffen, bij Diest. Hij schreef verschillende boeken, waaronder 'Koken met Felix Alen', '101 Kookvragen - van appelchips tot zeebarbeel' en 'Felix Alen kookt wild en gevogelte'. Daarnaast was hij al te zien in tal van culinaire tv- en radioprogramma's.



Peter De Clercq

Peter De Clercq is een echte barbecuefreak. Elke dag is deze chef en eigenaar van het restaurant 'Elckerlijc' in Maldegem werkzaam op drie of vier barbecues tegelijk. In de zomer van 2003 werd hij, samen met Peter Van Asbroeck, wereldkampioen barbecueën in het exotische Jamaica. Naast deze topprestatie neemt hij ook deel aan heel wat demonstraties, geeft hij avondcursussen en les in beroepsscholen in België en in het buitenland. Zijn laatste nieuwe barbecueboek kreeg de titel 'Petermolen'.





Peter Coucquyt

Peter Coucquyt is een ancien van de hotelschool Ter Duinen te Koksijde, waar hij ook een jaar hotelmanagement volgde. In 1988 was hij tijdens de weekends actief in het Hof van Cleve, waar hij fulltime aan de slag ging vanaf 1991. Eerst in de zaal en dan in de keuken. Intussen verwierf Peter Coucquyt het diploma van sommelier Sopexa. De klassieke Franse keuken blijft voor Peter steeds de basis. Eind juli 2005 werden de eerste gasten onthaald in het gastronomisch restaurant Kasteel Withof te Brasschaat, waar Peter Coucquyt keukenchef werd.



Truong Thi Quyen

De Vietnamese Truong Thi Quyen was nog een klein meisje toen haar vader als bootvluchteling eerder toevallig in het Oost-Vlaamse Wichelen terechtkwam. Nu is Quyen eigenares van het meest trendy Vietnamese restaurant in het hart van Brussel 'Little Asia' waar je kunt proeven van authentieke Vietnamese gerechten. Fans van kookprogramma's kennen deze innemende dame misschien wel van 1000 Zonnen en Garnalen, Vlaanderen Vakantieland of zelfs De Zevende Dag, waar ze haar enthousiasme en liefde voor het koken al overvloedig tentoonspreidde. Onlangs verscheen ook het boek 'Koken met Quyen'.





PEPERKOEK

Gegrilde mango met peperkoek (Peter De Clercq)

2 grote mango's
4 bollen vanille-ijs
4 sneden peperkoek
100 g honing
50 g hazelnootolie
1 vanillestok
2 steranijs
30 g kandijstroop



Breng de honing aan de kook in een pannetje. Doe de olie, de steranijs en de opengesneden vanillestok erbij en laat één minuut koken. Doe de kandijstroop erbij en haal van het vuur.

Schil de mango's en snij ze middendoor in de lengte tot op de kern, helemaal rond. Begin dan voorzichtig met je mesje rond de kern te snijden. Let op: je moet twee halve stukken bekomen! Leg de stukken mango in de honingsaus (dit mag gerust één dag vooraf).

Leg de gemarineerde mango op het rooster van de grill of barbecue, ongeveer tien minuten. Wrijf de sneden peperkoek in met de rest van de honingsaus. Leg de peperkoek tussen een grillklem en grill eventjes mee op het laatste moment, ongeveer één minuut. Pas op: dit brandt vlug aan!

Dien op met een bolletje vanille-ijs en een takje munt.

Tip: Het is heerlijk om een handje vuurkruiden op de kolen te gooien om een geroosterd aroma in je dessert te krijgen!

Ganzenlever met chapelure van peperkoek (Wout Bru)

2 schijfjes ganzenlever van 1,5 cm dik
1 schijfje peperkoek, gedroogd en in chapelure gemixt
3 vijgen
20 cl wijnazijn
20 cl water
30 g suiker
1 aardappel
1 pijpajuintje
10 cl kalfsfond
klontje boter



Kook de vijgen in de azijn, het water en de suiker. Laat afkoelen, mix de vijgen in een blender en warm ze weer op.

Paneer de ganzenlever met de peperkoek. Bak de gepaneerde ganzenlever in een hete pan met een beetje arachideolie. Haal de ganzenlever uit de pan en deglaceer de pan met een beetje jus van de vijgen (azijn, water en suiker, het kookvocht). Voeg er de kalfsfond bij, laat inkoken en bind met een klont boter.

Snij zeer fijne schijfjes van de aardappel en bak ze in de frituurketel.

Voor de afwerking: trek op het bord een streep met de vijgenpuree en plaats daarop de ganzenlever. Schik op de ganzenlever wat aardappelchips, vermengd met versnipperde pijpajuin. Nappeer de saus errond.



(© Tony Le Duc, uit 'Outdoor Cooking' van Felix Alen)

Duet van Doyennépeer en parfait van peperkoek (Felix Alen)

voor de peren
4 mooie Doyennéperen
½ liter suikersiroop
½ limoen
½ vanillestokje

voor de saus
2 eidooiers
½ dl nootjeslikeur
½ dl witte wijn
50 g suiker

voor de parfait
100 g peperkoek
100 g honing
4 eidooiers
50 g suiker
2,5 dl room

als garnituur
1 blaadje briquedeeg
25 g honing
geschaafde amandelen
bloemsuiker

Meng de suikersiroop met het sap van de limoen en de vanillestok. Kook hierin de geschilde peren. De gaartijd hangt af van de grootte van de peren. Snij de peren in schijfjes en bewaar ze in een beetje siroop.

Klop voor de parfait de eidooiers, 25 g suiker en 50 g honing luchtig op. Maal de peperkoek met de rest van de honing en 1 dl perenkookvocht fijn in de keukenrobot. Klop de room op met de rest van de suiker. Meng het beslag van eidooiers en het peperkoekpapje en spatel voorzichtig de opgeklopte room erdoor. Vul kleine potjes op en steek ze voor minstens acht uur in de diepvries.

Wrijf het briquedeeg in met honing en bak er in een oven van 200° C krokante korstjes van. Rooster in dezelfde oven de amandelschilfertjes. Klop voor het sausje een sabayon met de eidooiers, de suiker, de wijn en de nootjeslikeur.

Presentatie: Schik de peren in diepe borden en leg in het midden een parfaitvormpje. Schik hierop de honingkorstjes en de amandelschilfertjes. Lepel er wat saus bij en bestrooi het geheel met bloemsuiker.

Het verhaal van de peperkoek...

De peperkoek of ontbijtkoek is een zoet broodbeleg, dat vooral bij het ontbijt gegeten wordt. Vaste ingrediënten van de peperkoek zijn bloem, suiker of honing en kruiden.

Hoe lang de peperkoek al bestaat, is niet bekend, maar vast staat dat de zoete koek door de hele geschiedenis heen steeds als iets kostbaars en waardevols werd gezien. Getuige daarvan de zegswijzen *zo duur als peperkoek* ('zeer duur'), *het smaakt als peperkoek* ('het is lekker'), *iets voor zoetekoek opeten* ('iets onaangenaams zonder morren voor lief nemen'). Vóór we de dialectbenamingen bespreken, schetsen we eerst kort de geschiedenis van de peperkoek. Het verhaal en de anekdotes die volgen, zijn grotendeels gebaseerd op de website van Vondelmolen, de grootste producent van peperkoek in België.

In het oude Egypte bakte men al een koek die uit granen, honing en specerijen bestond. Ook de Grieken kenden een honingkoek, die ze aan de goden offerden om hen gunstige stemmen. De Romeinen voegden peper en gedroogd fruit toe aan de koek. Er zijn verschillende legendes die ver-

tellen hoe de peperkoek bij ons terecht kwam. Volgens één daarvan brachten de kruisvaarders die uit Jeruzalem mee naar Europa. In onze streken bakten de kloosterlingen tijdens de middeleeuwen al peperkoek, met granen en honing van bijen die in de kloostertuinen gehouden werden. Men geloofde dat de koek geneeskundige krachten had.

De ontdekkingsreizigers uit de 15^{de} en 16^{de} eeuw brachten nieuwe specerijen naar Europa, die in de peperkoek verwerkt werden. Gedurende vele eeuwen was peperkoek een zeer gewaardeerd geschenk dat aan hoogwaardigheidsbekleders werd aangeboden bij een bezoek. Tijdens de Franse Revolutie zou een meestergast uit Dijon in een bui van grote verliefdheid per vergissing honing in plaats van boter in de koek verwerkt hebben. De bevolking wist de nieuwe koek wel te smaken en Dijon werd bekend voor zijn nieuwe specialiteit. Een ander verhaal is dat Filips de Goede in 1452 de peperkoek in Vlaanderen had leren kennen en van hieruit een peperkoekbakker meenam naar Frankrijk, zodat men ook daar van deze lekkernij kon genieten. Reeds in de 16^{de} eeuw bestond er in Parijs een gespecialiseerde beurs genaamd 'La Foire du pain d'épices'. In Nederland is de provincie Friesland een belangrijk centrum

van ontbijtkoek. In het begin van de 16^{de} eeuw werd er op de markt al ontbijtkoek verkocht aan de gelovigen die de kerk verlieten. In Duitsland werd in de 17^{de} eeuw peperkoek gebakken onder de benaming *Lebkuchen*, een benaming die nog steeds gebruikt wordt.

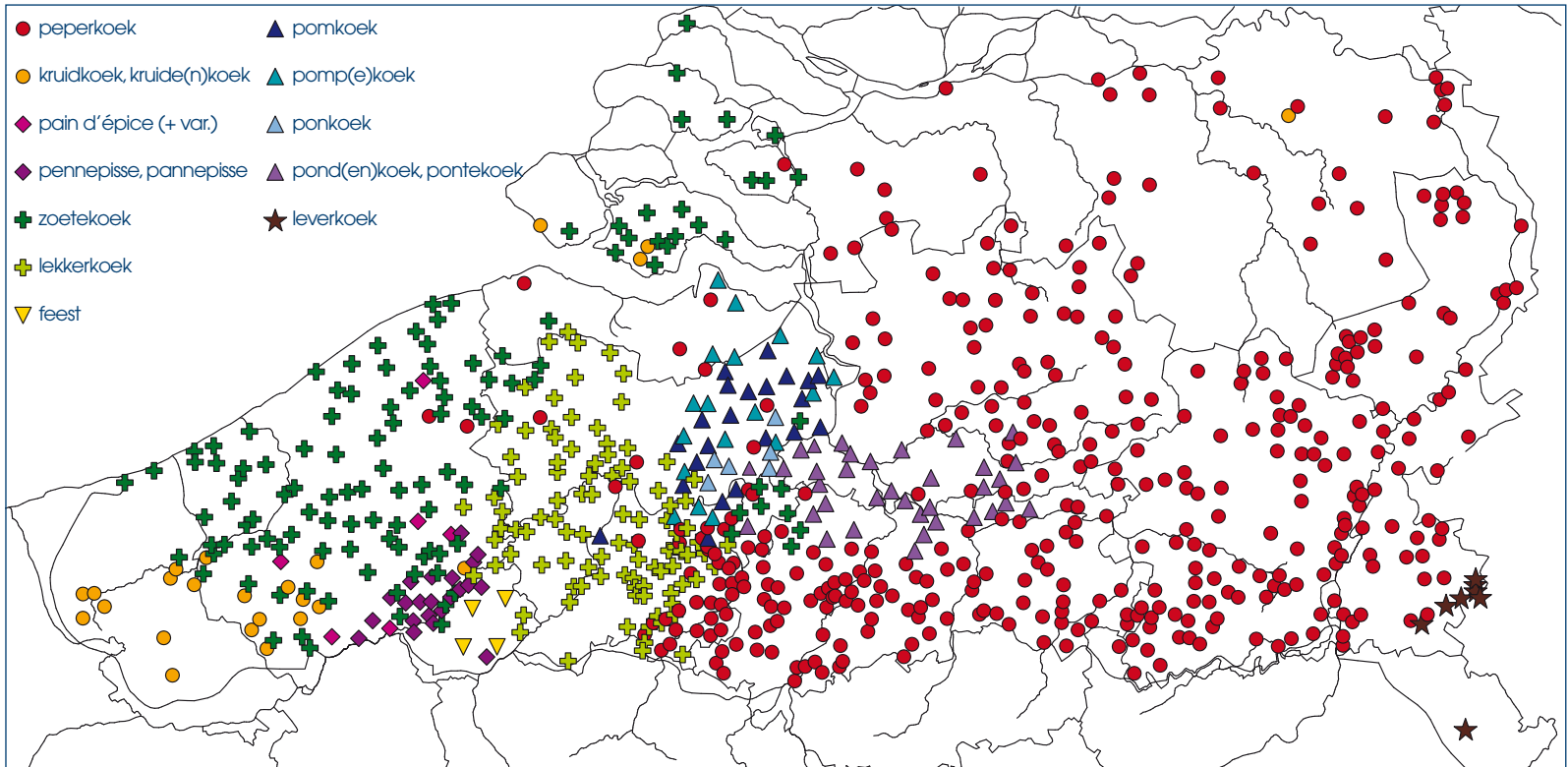
Ook in Vlaanderen was peperkoek sinds de 13^{de} eeuw een zeer gewaardeerde lekkernij. Gent stond bekend voor zijn *lekkerkoek*, waaraan als versiering gekonfijte sinaasappelschilletjes en amandelen werden toegevoegd. Vanuit Gent werd heel wat peperkoek geëxporteerd naar Engeland, waar honing als ingrediënt in peperkoek, op dat ogenblik nog niet bekend was. Ook Brugge, Roeselare en Kortrijk waren belangrijke centra voor de peperkoekproductie. Sinds de 13^{de} eeuw bestond in Ronse het gebruik om de lekkernij jaarlijks te overhandigen aan een zekere Mijnheer van Wattripont, die via een oorkonde de inwoners hun vrijheid had toegekend.

Tijdens de middeleeuwen ontstonden er gilden die bepaalden wie peperkoek mocht bakken, wat de samenstelling van de ingrediënten was en zelfs in welke vorm die gebakken diende te worden. In 1721 werd in Antwerpen via een

verordening bekendgemaakt wie zich de titel van peperkoekbakker mocht toe-eigenen. In 1784 bestonden er alleen in Antwerpen al zestig erkende peperkoekbakkers. In de Kempen was het de gewoonte bij de nieuwjaarsborrel een *schelleke peperkoek* in de herbergen aan te bieden. En in de kerken werd hij uitgedeeld aan de gelovigen die hun paasplicht hadden vervuld. Zowel in Nederland als in België werd op kermissen een wedstrijd 'koekhakken' georganiseerd. Men bakte een speciale platte, taaie koek, die de jongens met bijlen in drie stukken dienden te hakken. De winnaar kreeg als geschenk een lekker stuk *pondkoek*.

Tot de Tweede Wereldoorlog bakten alle bakkers in Vlaanderen op een ambachtelijke wijze hun eigen peperkoek. Nadien werd de productie meer en meer in grote steden, zoals Gent, Verviers, Mechelen, Sint-Niklaas en Dinant ge-centraliseerd. Na de Tweede Wereldoorlog waren er in België nog zo'n 140 peperkoekbakkerijen. Tegenwoordig kent ons land twee industriële bakkerijen die het grootste deel van de peperkoekproductie op zich nemen.

Dialectkaart peperkoek



Dialectbenamingen

◆ PEPERKOEK

Op de dialectkaart valt meteen op dat *peperkoek* het meest gebruikte en wijdst verspreide dialectwoord is voor wat onze noorderburen *ontbijtkoek* noemen. In Vlaanderen gebruikt men dat woord echter weinig of niet. Voor ons is *peperkoek* het standaardtalige woord. Dat lezen we ook in Van Dale, dat *peperkoek* het label 'algemeen Belgisch-Nederlands' toekent. Goossens schrijft in zijn artikel 'Peperkoek' uit 1992: 'De karakterisering van *peperkoek* in de betekenis 'ontbijtkoek, honingkoek, snijkoek' als algemeen Vlaams is op het ogenblik ongetwijfeld juist'. Volgens hem had *peperkoek* in het begin van de twintigste eeuw ook in Nederland de algemene betekenis 'ontbijtkoek', maar heeft het woord daar een betekenis(her)specialisering ondergaan. We zouden de betekenisevolutie van het woord (in Nederland) als volgt kunnen samenvatten: *peperkoek* = 'zoete koek bereid met peper' > (begin 20^{ste} eeuw) *peperkoek* = meer algemeen 'zoete koek bereid met honing (zonder peper)' > (eind 20^{ste} eeuw) *peperkoek* = opnieuw specifiekere 'zoete koek bereid met peper'. Tegenwoordig

gebruikt men in Nederland *peperkoek* dus voor 'een met peper gekruide koek' en *ontbijtkoek* voor de zoete koek zonder peper. Die betekenis(her)specialisering in Nederland heeft er volgens Goossens toe geleid dat het woord *peperkoek* 'in het Zuiden tot belgicisme is afgezakt en tegelijk door zijn veralgemening hier tot Schoon Vlaams is verheven'. Met Schoon Vlaams bedoelt Goossens 'tussentaal', de Vlaamse informele spreektaal die geen dialect is, maar ook geen Algemeen Nederlands. Verderop in Goossens' artikel lezen we dat de Vlaamse standaardisering van de benaming van de ontbijtkoek (d.w.z. het gebruik van één overkoepelende term, nl. *peperkoek*) nog niet voltooid was eind 19^{de} begin 20^{ste} eeuw. *Peperkoek* concurreerde toen nog met *zoetekoek* (zie verder), 'hoewel *peperkoek* op weg was het pleit te winnen'. Er zouden in de eerste helft van de twintigste eeuw dus twee benamingen expansief geweest zijn: 'in sterkere mate *peperkoek*, in mindere mate *zoetekoek*' (Goossens 1992: 107-109).



Op de kaart vinden we *peperkoek* in de provincies Antwerpen, Vlaams-Brabant en Limburg. Ook in Oost- en West-Vlaanderen duiken een paar *peperkoeken* op, maar die zijn waarschijnlijk te wijten aan beïnvloeding door de standaardtaal.

De benaming *peperkoek* is doorzichtig: gemalen peper was de duurste specerij in de bereiding van de oorspronkelijke peperkoek.

◆ KRUIDKOEK – KRUIDE(N)KOEK

In Vlaanderen komen de benamingen *kruidkoek* en *kruide(n)-koek* enkel voor in het zuidwesten van West-Vlaanderen, in de streek rond Ieper en Poperinge. Ook buiten onze landsgrenzen, nl. in Frans-Vlaanderen en op de Zeeuwse eilanden Walcheren en Zuid-Beveland, komt deze term voor: de variant *kruidkoek* vinden we vooral in Frans-Vlaanderen, waar het meestal als *kroekoeke* wordt uitgesproken en in Zeeland, waar men *kruu(t)koeke* zegt. In West-Vlaanderen is de vorm *kruide(n)koek* het populairste. Het wordt er meestal uitgesproken als *kruudekoeke* of *kruunekoeke*.

De Frans-Vlaamse uitspraakvariant met *oe* is bijzonder, omdat de *oe*-klank een relict is uit het Westgermaans. De palatalisatie van *oe* naar *uu* vond plaats in het Oudnederlands, dus nog vóór de overlevering van het Middelnederlands. Andere voorbeelden van woorden met *oe*-relicten, zijn: *boer* (naast *buur*, beide woorden hadden vroeger dezelfde betekenis), *doezelig* (naast *duizelig*), *groezelig* (naast *gruis*) en *stoer* (naast *stuurs*). Op de vraag waarom er in sommige woorden een *oe*-relict te vinden is, vinden we een mogelijk antwoord bij Schönfeld. Hij schrijft: 'Bij sommige van bovengenoemde woorden zal de *oe* zijn behoud mede (of in hoofdzaak) te danken hebben aan de klanknabootsende of klankschilderende kracht.' Het is dus goed mogelijk dat de *oe* in *kroekoeke* bewaard is gebleven doordat ook het tweede lid van de samenstelling de klinker *oe* bevat. In een later stadium ontwikkelde de Middelnederlandse *uu* zich tot de standaardtalige tweeklank *ui*. In de meeste West-Vlaamse en Zeeuwse dialecten spreekt men die *ui*-klank nog steeds uit als *uu*, cf. bijvoorbeeld *uus* (i.p.v. *huis*), *uut* (i.p.v. *uif*) en *kruut* (i.p.v. *kruid*).

Ook de benamingen *kruidkoek* en *kruide(n)koek* zijn doorzichtig. We lezen in het WNT: 'Benaming voor verschillende soorten van koek, met kruidnagelen, peper, kaneel of andere specerijen bereid.'



◆ PAIN D'ÉPICE EN VARIANTEN

Het Franse woord *pain d'épice* en allerlei vormvarianten zijn in ons taalgebied typisch West-Vlaamse dialectbenamingen voor de peperkoek. In geen enkele andere provincie worden ze gebruikt. *Pain d'épice* wordt nooit helemaal op zijn Frans uitgesproken, maar er bestaan verschillende uitspraakvormen, gaande van *pain de pisse* over *pendepisse* tot het uiteindelijk haast onherkenbare *pennepisse*. Die laatste variant is vooral populair in de streek rond de Leie. Doordat de twee delen van de samenstelling *pennepisse* op een doffe *e* eindigen, klinkt het woord bovendien typisch West-Vlaams. In Kortrijk wordt *pennepisse* vaak als *pannepisse* uitgesproken. Men kent er ook *pannepissebrood* en *pannepissevollaard*. Beide woorden slaan op een groot stuk ontbijtkoek in de vorm van een rechthoekig brood (Kortrijks Woordenboek). Een *vollaard* was oorspronkelijk een soort beste wittebrood, dat op feestelijke gelegenheden gegeten werd en was meestal rond van vorm. Pas later kreeg het zijn typische rechthoekige vorm en werd het vooral als kerst- en nieuwjaarsgebak geschonken en gegeten (Viaene: 23-25).

Al deze West-Vlaamse vormvarianten zijn duidelijk ontleend aan *pain d'épice*, de Franse benaming voor de ontbijtkoek. Het benoemingsmotief is hier dus hetzelfde als bij *kruidkoek* en *kruide(n)koek*.

◆ ZOETEKOEK - LEKKERKOEK

Ook *zoetekoek* komt vooral in West-Vlaanderen voor. We vinden de term ook in het noorden van de Denderstreek (waar het als *zietkoek* of *zuutkoek* wordt uitgesproken) en in verschillende Zeeuwse gebieden. Daar kent men ook de uitdrukking *een zoetekoek van een jongen* voor een verwende, flauwe jongen. Volgens Goossens was de benaming *zoetekoek* begin 20^{ste} eeuw expansief in West-Vlaanderen. We lezen: 'Zoetekoek was bezig *kruidekoek*, *pendepis* en *feeste* in het zuiden van West-Vlaanderen te verdringen en zo algemeen West-Vlaams te worden.' (Goossens 1992: 109). De benaming *lekkerkoek* is typisch Oost-Vlaams. We vinden het woord verspreid over de hele provincie, behalve in het Waasland. In Gent zegt men soms ook *lekkerkoekee*.

Uit beide benamingen blijkt de waardering voor de peperkoek, die duidelijk als 'lekker' bestempeld wordt. Het determinans *zoet* in *zoetekoek* slaat waarschijnlijk niet op het gebruik van suiker of honing in de bereiding van de koek, maar betekent gewoon 'aangenaam van smaak, smakelijk, lekker' (WNT). We hebben hier te maken met een verouderde betekenis van het woord *zoet*, die we bijvoorbeeld nog terugvinden in de uitdrukking *zoet smaken*, wat naast 'naar suiker smaken' ook gewoon 'lekker zijn' betekent.

◆ FEEST

In het zuidoosten van West-Vlaanderen spreekt men van *feeste*. Die benaming is ontleend aan de context waarin de peperkoek dikwijls gekocht werd, namelijk op de jaarmarkt of kermis, ook wel *feeste* genaamd (vgl. het Franse *fête*). Vaak werd er van de *feeste* een geschenk meegebracht voor de thuisblijvers, bv. speelgoed of een lekkernij. Het West-Vlaams Idioticon geeft als voorbeeldzin: 'Het meisje kreeg voor *feeste* eene nieuwe muts van zijne moeder'. Een typisch geschenk van de jaarmarkt was een stuk peperkoek, dat dan later zelf ook *feeste* genoemd werd.

De evolutie is dus als volgt: *feeste* (= jaarmarkt) > *feeste* (= geschenk van jaarmarkt) > *feeste* (= peperkoek). Wanneer een woord zijn naam ontleent aan de context waarin het gebruikt wordt, dan noemen we dat metonymische betekenisverschuiving.

◆ PONDKOEK EN VARIANTEN

De benamingen *pomkoek*, *pomp(e)koek* en *ponkoek* (uitspraak: *pongkoek*) komen vooral in het Waasland voor. De vormen *pond(en)koek* en *pontekoek* zijn typisch voor het grensgebied van de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant. Volgens Goossens was *pondkoek* in de tweede helft van de 19^{de} eeuw nog ruimer verspreid in Vlaams-Brabant, maar werd het verdrongen door de benaming *peperkoek*. We lezen: 'De centra waar *pondkoek* door *peperkoek* als het ware wordt platgedrukt, zijn duidelijk te herkennen: Antwerpen in het noorden en (secundair) Leuven en wellicht Brussel in het zuiden.' (Goossens 1992: 109).

Voor *pondkoek* krijgen we in het WNT de verklaring 'Een goedkope soort van stroopkoek die bij het pond verkocht wordt. Vlaams-België ook: pom-, pomp-, ponkoek.' Tegenwoordig worden *pondkoek* en varianten echter gebruikt voor peperkoek in het algemeen. Volgens andere bronnen zou *pondkoek* afgeleid zijn van het Engelse *poundcake*, maar dat lijkt ons minder aannemelijk, omdat voor de bereiding van *poundcake* andere ingrediënten gebruikt worden. Beide soorten gebak ontleen gewoon hun naam aan hetzelfde benoemingsmotief, namelijk de gewichtsmaat pond (= een halve kilo).

Hoewel het erg aannemelijk lijkt om *pomkoek* en *pomp(e)koek* af te leiden uit *pondkoek* is er toch een klankwettig probleem. Het uitvallen van de *d* in de medeklinkergroep *-ndk-* kan wel meer gebeuren; men noemt dat verschijnsel clustervereenvoudiging. Zo zeggen we bijvoorbeeld ook *pozboede* i.p.v. *postboede* en *markt* i.p.v. *markt*. In het geval van *pondkoek* krijgen we door die vereenvoudiging dan *ponkoek*, wat door assimilatie de uitspraak *pongkoek* oplevert. Dat is, zoals uit onze enquête blijkt, inderdaad een vorm die bestaat. De *m* in *pomkoek* is echter moeilijk te verklaren, behalve als het tweede lid van de samenstel-

ling ooit met een *b* of *p* is begonnen, want dan assimileert de *n* tot *m*. Een voorbeeld van *d*-uitstoot + assimilatie van *n* tot *m* vinden we in het standaardtalige *standbeeld*, dat doorgaans als *stambeeld* wordt uitgesproken of in de familienaam *Lambrecht*, die ontstaan is uit *Land-brecht*. Maar waar komt nu die *m* in *pomkoek* vandaan? Een mogelijke verklaring is dat er ooit een woord *pondbrood* (= een brood van een pond) heeft bestaan, dat dan als *pombrood* werd uitgesproken. Naar analogie daarvan, zou dan de benaming *pomkoek* gevormd zijn. Dit blijft echter een hypothese, want we hebben geen schriftelijke bronnen voorhanden waarin sprake is van *pombrood*. Het WNT vermeldt wel *pondboek*, *pondboter*, *pondpapier* en *pondpenning*, allemaal woorden die in aanmerking komen om de vorm *pom*- op te leveren.

◆ LEVERKOEK

In het zuidoosten van Nederlands-Limburg werd de benaming *leverkoek* opgetekend. Waarschijnlijk is deze benaming verwant met *Lebkuchen*, het Duitse woord voor peperkoek. Het determinans *Leb* in *Lebkuchen* heeft niets te maken met *lever*, maar stamt af van het Hoogduitse woord *laib*, dat 'brood' betekent. Tegenwoordig slaat het Duitse *Lebkuchen* vooral op een kruidige, vaak geglazuurde of met chocolade omhulde soort peperkoek die in de kerstperiode gegeten wordt.

◆ ANDERE BENAMINGEN

Een aantal informanten gaf benamingen op die verwijzen naar de ingrediënten van de peperkoek, zoals *honingbrood*, *honingkoek*, *zeemkoek* en *kandijkoek*. *Zeem* is een Oost- en West-Vlaams dialectwoord voor honing. Het sloeg oorspronkelijk op de zogenaamde maagdenhoning, dit is de allerfijnste soort, maar wordt nu voor honing in het algemeen gebruikt.

De benaming *kommiezenhesp* werd twee keer opgetekend in Oost-Vlaanderen. Dit woord staat niet in het WNT, maar we vinden er wel de benaming *kommiesbrood*, met de verklaring 'Het brood (...) dat dagelijks aan militairen wordt uitgedeeld. De naam, ook verkort tot *kommies*, dagteekent uit den tijd dat dit brood werd bereid in militaire bakkerijen en door de commiezen (d.i. een soort van ambtenaar) der magazijnen werd verstrekt'. Waarschijnlijk werd de benaming *kommiezenhesp* spottend gebruikt. De soldaten kregen zelden of nooit vlees ('hesp') bij hun brood, maar misschien wel af en toe een stuk peperkoek, dat ze dan al lachend de naam 'kommiezenhesp' gaven.

De woorden *schel schijt-mij-dood*, *schijtkoek* en *schijtwaslap* ten slotte zijn spottende benamingen, die verwijzen naar de laxerende werking van de ontbijtkoek.



