

De Blankenbergse vollaard

Au professeur Félix Rousseau, au grand folkloriste namurois, ces quelques pages de folklore flamand, en souvenir d'un millénaire.

L.D.

Nog levendig herinner ik mij mijn verrassing een flink jaar geleden toen ik, sinds enkele dagen te Blankenberge woonachtig, bij een bakker een paar vollaards zag voorliggen, compleet met de nodige patakons.

Mij was alleen bekend dat de patakon in Vlaanderen geheel uitgestorven was. Zo was het mij voorgekomen te Gent en had ik vernomen uit de weinige vakliteratuur over het onderwerp. Het gehele geval boeide mij voldoende om nog eens wat over het onderwerp bekend was, op te sporen. En er dan ter plaatse op af te gaan om te vernemen hoe het er geschiedt. Een gelukkige ontmoeting met de grote folklorist uit het Naamse, Prof. Rousseau, bracht de conversatie op het onderwerp, en meteen was ik de voornaamste publikatie over vollaards en patakons rijker. Want waar bij ons de patakon geheel aan het verdwijnen is⁽¹⁾, groeit sinds vele jaren in Wallonië de belangstelling met het jaar. Zo blijkt uit de enquête door Prof. M.A. Arnould gehouden in het jaar 1952⁽²⁾.

Alle folkloristen zijn het er over eens dat de vollaard (met of zonder patakon) een van de oudste, zoniet de zuiverste uiting is van het vlaamse volksleven. Op het eerste internationaal congres van volkskunst, in 1928 te Praag gehouden, werd één plaat op 5 over België aan de patakon gewijd. In geen der naburige landen kent men iets dergelijks.

Over het ontstaan van de vollaard of patakon heeft men geen inlichtingen. De oudste tot hiertoe bekende voorstelling vindt men bij Pieter Breughel in zijn 'Kinderspelen' van het Museum voor Schone Kunsten te Wenen, wat ons toch al vier eeuwen terug voert. Naar alle waarschijnlijkheid werd van oudsher gelegenheidsgebak voortgebracht bij de grote feesten van het kerkelijk jaar en zou het ijdel zijn een datum te willen aanbrengen op dergelijk verschijnsel. Niet meer dan de vraag naar de oorsprong heeft de betekenis der benamingen voldaar (vollaard) en patakon een voldoende antwoord ge-

- (1) J. Pieters, De Patacons of Schildekens onzer Nieuwjaarskoeken, in *Ars Folklorica Belgica*, o.l.v. P. De Keyser, Antwerpen, 1949, 107-148. Rijk geïllustreerd. Zie over het verdwijnen vooral blz. 132-138. Vriend Baert heeft trouwens voor Arnould de totale verdwijning vastgesteld ten jare 1954. Mogen wij hem eens te Blankenberge verwachten met Sinterklaas?
- (2) Maurice-A. Arnould, *Les Gâteaux de Noël et leur Décoration en Hainaut* in 'Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne', VII, nrs. 73-76, Luik, 1954, 74 blz. geïllustreerd.

kregen. Werd een geldstuk (patakon of andere munt) in het potaarde-schijfje geborgen om het geschenk waardevoller te maken, of werd het oorspronkelijk muntstuk vervangen door een plaasteren schild?

Stelt de vollaard met zijn patakon op het algemeen plan nog een reeks problemen, dan doet men er best aan, regionaal nog eens na te gaan wat er over verteld wordt en geweten is: zodoende groeit misschien de belangstelling opnieuw en wordt het dreigend gevaar van algemene verdwijning afgeweerd.

Typisch is bvb. dat toen we in de Heemkundige Kring van Blankenberge een korte voorstelling hielden van ons probleem, de belangstelling groot genoeg was om de algemene sympathie gaande te houden, en een paar inlichtingen (twee!) bij te winnen, terwijl wij anderzijds moesten vernemen dat een bakker te Wenduine er mede ophield omdat zijn vollaards even goed aftrok vonden zonder als met 'ingels'. Want te Blankenberge, te Wenduine, te Knokke is de benaming patakon totaal onbekend, alleen kent men er *ingels* of *stenen* (naar ons opviel werd er bij kerkgaande lui bij voorkeur *ingel* gebruikt).

En daarmee stelt zich het probleem van de feestgelegenheid waarop de vollaard geschonken werd.

Vrijwel algemeen wordt de vollaard in Vlaanderen bij gelegenheid van Kerstmis en Nieuwjaar geschonken. M. Arnould heeft bewezen dat de waalse vollaard (*cougnou*) niet kan voortkomen uit het latijn *cunae* 'wieg', vandaar wiegekind, busselkind. En inderdaad, de voorstelling is vrijwel anthropomorfisch, zoals duidelijk blijkt uit Fig. 1. In dat verband zou de betekenis wèl geklopt hebben: ter herinnering aan het kindeke Jezus wordt een busselkind in koekebrood geschonken. De Waalse bakkers zijn daar zozeer in opgegaan dat zij een kindeke in fondant op hun cougnous aanbrenge, met gekookte abrikozen (de beste lijm, verzekerde ons een bakker). In dat geval zou de vollaard zelf het wiegie voorstellen en de steen, later vervangen door de fondant, het Jezuskindje.

In Vlaanderen echter, en zowel in het Waasland als in het Kortrijkse, wordt de vollaard bij voorkeur niet Nieuwjaar geschonken door peter en meter aan hun petekind. De liefde van de grootouders werd dan ook door de kleinen getoetst en bepaald naar de afmetingen van de vollaard en de postuurkes erop, want de bakkers hadden intussen een afzet gevonden voor het overgebleven suikergoed van Kerstdag. Fier als gieters stapten de kinderen de straat over met hun monumentale vollaards (uit peperkoek), en hun genoegen werd enkel gemilderd bij het zien van een ander kind dat een nog groter



Fig. 1. *De Blankenbergse vollaard. Type van 'grote vollaard', met een grote patakon in het midden en een kleine op ieder uiteinde. Kleinere vollaards hebben alleen één centrale patakon, die ook al aan het verkleinen is.*

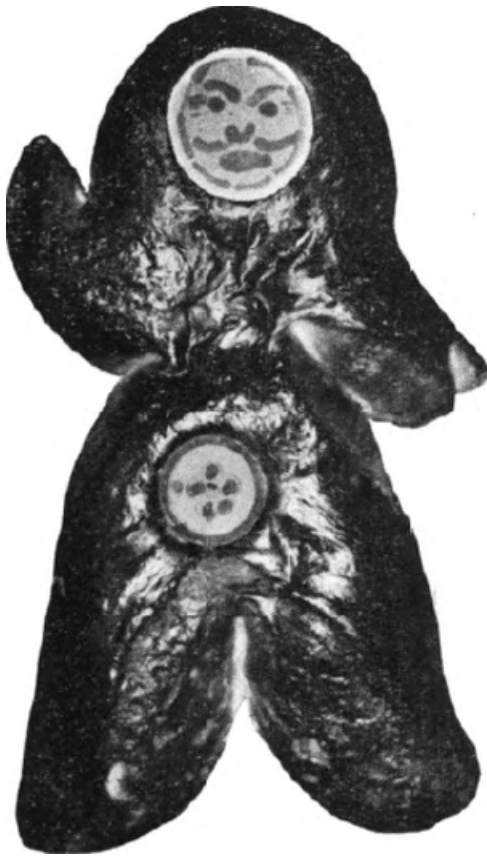


Fig. 2. Een ventekop. De patakons met onregelmatige vorm van het hoofd zijn niet meer te vinden.

geval torste. Zo werd ons uiteen gedaan door iemand die het in zijn jeugd, vóór 1914, meegemaakt had te Kortrijk.

Om nu van Kortrijk naar Blankenberge terug te keren, daar is het weer een andere geschiedenis. Men kent er alleen de vollaard met *Sinterklaas*: de leerlingen der lagere klassen krijgen er een op school van de grote Sint en verder zou geen rechtgeaard Blankenbergenaar een Sinterklaas-geschenk als volledig beschouwen, ontbrak de vollaard.



Fig. 3. Nog een ventekop. Ook hiervoor zijn de stenen niet meer te vinden.

Naar ons oordeel, en in acht genomen de benaming ‘ingel’ voor de pijparden steen, moet de kerstvollaard er opzij geduwd zijn geworden naar Sinterklaas, dat een meer specifiek kinderfeest is. Wij zien het dan zo: op Kerstdag bracht de Engel Gabriël een vollaard aan het voeteneind van het bed der kleintjes. M. Van Coppenolle heeft trouwens te Brugge en langs de kust (maar voor de kust twijfelen we sterk) de benaming ‘ingeltjies Gabriël’ genoteerd⁽³⁾. Sindsdien heeft de engel andere bezigheden gekregen (waakt hij niet over radio en televisie?) en heeft hij zijn karwei afgestaan aan de steeds meer populair wordende Sint, die toch ook zijn geschenken aanbrengt in het holste van de nacht.

Wat er ook van zij, geen levende Blankenbergenaar heeft

(3) M. Van Coppenolle. Van ingeltjies Gabriël en patakons in West-Vlaanderen (weekblad) 15 juni 1946.

ooit vollaards gekend bij een andere gelegenheid dan het Sinterklaasfeest.

Oorspronkelijk had men die dag niet enkel de vollaard, ook de *ventekop* (zie Fig. 2) was er gekend, soms in uitgebreid familiaal verband, zodat vader, moeder en kroost, hand in hand aan mekaar gebakken, een nogal zware brok werden om door jeugdige magen verwerkt te worden. Ook dieren kende men er (zie Fig. 3), maar sinds vele jaren



Fig. 4. *Vorm in beukenhout, gesneden door bakker F. Bernaert, die zelf zijn patakons goot na de bevrijding (1944) toen zij nog niet opnieuw op de markt waren (73/68 mm).*

zijn de nodige maskers en koppen uit de handel verdwenen en meteen de venten en paarden. Ook in het Ieperse, waar de 'man te peerd' zeer in trek was voor Sint Maarten, leeft hij nog enkel in de herinnering.

Zoals overal kwam de oorlog, in 1940, een brutaal einde stellen aan de Blankenbergse vollaard. Maar, zodra de oorlog gedaan, dook de vollaard weer op.

‘Een Sinterklaai zonder vollaard en is er geen, heeft vader zaliger mij altijd gezegd’, verzekerde ons bakker Bernaert, een van de weinige lokale bakkers, die tot de tweede Blankenbergse generatie behoort (aan de kust lopen ze trouwens nergens dik), en toen is hij, om zijn vader plezier te doen, maar zelf aan het fabriceren van patakons gegaan. Het werd een familieaangelegenheid, zoals het ook geheven is bij de beroepspatakonfabrikanten, waarbij heel het huisgezin de ganse avond doorbracht met schilderen in de komkommertijd. Verschillende procédés heeft hij beproefd en telkens vielen ze tegen: marspeinen ingels, maar die werden bruin onder het bakken; overstreken met glace royale (een soort gesmolten suiker), bleven ze wit, maar dan verdween de tekening en de kleur onder een laag glazuur.

Eindelijk, en in afwachting van betere tijden, maakte bakker Bernaert zijn patakons uit een mengsel van plaaster en bloem, tegen het voortijdig harden van de plaaster. Die deeg werd met de rolstok fijn gerold, dan werd, met een emportepièce (uitsteker) de ronde schijf uitgestoken, de zelfgesneden matrijs erop geduwd (zie Fig. 4) om het relief en dan werd eindelijk geleverd. Om tijd te winnen werd het matrijs soms terzijde gelaten en dadelijk met de vrije hand een eenvoudige tekening aangebracht: bloemen, de zee en andere motieven. Van zodra echter de pijparden patakon weer op de markt kwam, werd het eigen fabrikaat opgegeven, want patakons moeten licht zijn, om niet door de deeg te zakken, en daarom is pijparde noodzakelijk, ook al omdat zij mooi wit blijft onder het bakken.

Vandaar dat de patakon nog uitsluitend gebakken wordt in Henegouwen. Vroeger werd hij zowat overal ter plaatse voortgebracht. J. Pieters identificeerde 13 ateliers: 2 in Brabant (Leuven en Tienen), 3 in Antwerpen (Mechelen, Lier en Turnhout), 5 in Oostvlaanderen wat geen wonder is voor een Oostvlaming (Berlare en Dendermonde, Hamme, Gent, Wetteren en Stekene), 2 in Henegouwen (Mons en Baudour, die nog bestaat), 1 in West-Vlaanderen (Kortrijk). Wat dit Kortrijks atelier betreft, men kan het verklaren door de aanwezigheid van de geschikte grondstof, menen wij. Het was een Willemijns uit het gekende pottenbakkersgeslacht die ze voortbracht.

Voor Gent is het weer wat anders. Daar stak het niet zo nauw met het gewicht: de patakon werd er immers aangebracht op een peperkoek (lekkerkoeke) en die kan al tegen een duwtje. Vandaar dat ze soms serieuze afmetingen aannamen, zo in doorsnee als in dikte, en dat ze een uitgesproken relief kregen. Een oude gentse patakon met een figuur van

St.-Antonius, die als versiering van de Nieuwjaarspeperkoek diende, heeft een doormeter van 10,5 cm en is wel een ½ cm dik. Nu maakt men er nog wel van 11,5 cm maar ge kunt er erwtjes doorblazen.

Al die ateliers in het Vlaamse land zijn echter totaal verdwenen en alleen nog Baudour, Quaregnon en Saint-Ghislain leveren nog de drie bestaande ateliers.

Door toedoen van een bakker uit Quenast (maar die ook de zeelucht verkoos) wordt de Blankenbergse bakkersbond bevoorraad, al kunnen hun bestellingen nooit volledig uitge-

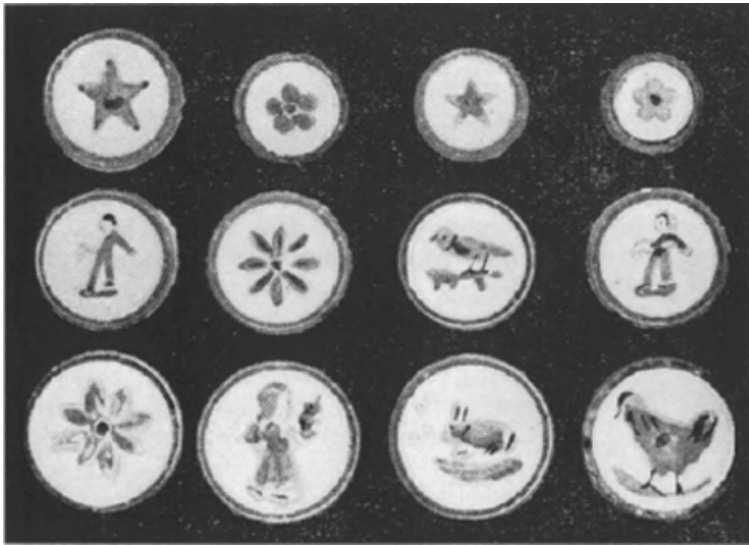


Fig. 5. Meest gebruikelijke patakons te Blankenberge. Gefabriceerd door het atelier Lorrimer te St.-Ghislain.

voerd worden. Zo wordt men ook steeds zuiniger met de patakons op de volgaard. Want traditioneel moest de volgaard beantwoorden aan de uitstekende definitie die wijlen Maurits Van Coppenolle ervan gaf: ‘gebakken uit deeg van koekebrood, zonder korenten, in een eigenaardige vorm: langwerpige met aan elk einde een klein rond broodje; boven op de korst steekt in het middendeel een grote en op ieder uiteinde een kleine patakon’ (zie Fig. 1). Nu echter zijn de patakons aan de uiteinden voorbehouden aan de grotere volgaards en de grote patakons in het midden zijn ook al aan het verkleinen! Trouwens, de patakon aan het gewicht

is ook al niet zo goedkoop (ong. 40 F het kilo), dus een stukje meer dan de deeg, en wie zal dat betalen?

Dat de levering van patakons niet kan gevolgd worden ligt natuurlijk in de schaarsheid der ateliers, waar men niet alleen meer patakons bakt. Maar er is meer. Onder welke invloed men weet het niet, doch de grootwarenhuizen in Brussel zijn aan de verkoop gegaan van kleine vollaards met centrale patakon tegen 5 F stuk, en of die schoven!

Zijn het diezelfde Brusselaars, of de traditie-echte Walen, die de vollaard weer naar een andere plaats op onze kust hebben doen overwaaien? Feit is, dat men voortaan met Kerstmis vollaards kan kopen te Knokke.

De patakons die te Blankenberge verwerkt worden komen allen uit het atelier van Lorrimer te Saint-Ghislain, naar we hebben kunnen afleiden uit de reproducties bij M. Arnould.

De rijke overlevering is, in de keuze der onderwerpen, ook al teloorgegaan: vroeger werden in de ateliers dikwijls motieven verwerkt, men vond een serie ambachten, een reeks bloemen, dieren of wat weet ik al. Ook de aktualiteit werd er al eens behandeld, en een patakon in het Gruuthusemuseum te Brugge is er een goed voorbeeld van. Hier hebben wij een patakon voorhanden naar alle waarschijnlijkheid behorend tot een reeks die het leven van Napoleon afbeeldde, tot met de verheerlijking van zijn zoon. Het behandelde thema is afgekeken van een nogal ruim verspreide gravuur, alleen houdt de adelaar hier nog de wereldbol omklemd, waar hij, in de volksprent, diezelfde aardbol uit verbijstering laat ontglippen aan zijn machtige klauw.

Nu wordt de keuze allengerhand meer en meer beperkt. De afbeelding (Fig. 5) die we brengen geeft al de onderwerpen aan die wij hebben kunnen bij mekaar krijgen, veel van wat eertijds was, is er niet meer bij, en ongelukkig, de geometrische figuur krijgt stilaan de bovenhand. Men ziet, gemeenschapskunst wordt het al langs om minder.

Wat zal er van onze Blankenbergse vollaard geworden?... Wij hopen van niet, maar wij vrezen, dat hij de weg zal opgaan van wat de simpele vreugde was van onze ouders en ook al van ons, de weg der vergetelheid.

Mochten deze lijnen een ietsje bijdragen om de vollaard in leven te houden bij ons, dan zullen wij er nog dikwijls over schrijven.

Blankenberge, 10-1-1960.

L. DANHIEUX