

Beste sympathisanten,

Met onze nieuwsbrief willen we interesse in heemkunde aanwakkeren. Hoe meer mensen deze brief lezen, hoe liever we het hebben. Dus hebben we graag dat u deze brief doorstuurt naar vrienden en geïnteresseerden.

Ons tijdschrift 139 verschijnt volgende maand met een bijdrage over brouwerij **De Reiger**.
Onze tijdschriften liggen ter inzage in de bibliotheek, Jef Van Hoofplein 20, 2530 Boechout.

Een jaarabonnement op het tijdschrift kost amper € 10, te voldoen via rekeningnummer BE97 7331 3711 1449 van heemkundige kring Het Speelhof. Losse tijdschriften zijn verkrijgbaar tegen € 3 per stuk.
Het recentste jaarboek 'Cafés Herbergen Feesten' kost € 18 voor leden, € 20 voor niet-leden.

Bekijk ook eens onze website www.hetspeelhof.be. De **datbank** bevat oude foto's. Je krijgt ook een **gebeurtenis** uit het verleden op de huidige kalenderdag.

Onder *Activiteiten* vind je een overzicht van de vorige jaarboeken die ook nog verkrijgbaar zijn.

Activiteiten

6 geïnteresseerden vroegen heemkundige informatie.

3 voor gegevens over een gebouw/locatie, 3 over organisaties/personen.

Voor de opening van de Sint-Bavoplein en Jef Van Hoofplein vroeg de gemeente advies voor de naamgeving van het stukje groen achter de bibliotheek – het werd Wiebelplein, een naam gekozen door de scholen. We verzorgden een tentoonstelling in de kerk en erfgoedwandelingen tijdens de opening van het Sint-Bavoplein op 22 juni.

30 nov. - dag van de stoemp - geen hutsepot, geen stampot, noch puree, absoluut geen zalfje - van Dale

www.voertaal.nu - 8 feb 2018

Een folkloristisch gerecht, stoemp genaamd - Michaël Vandamme

'Volkse' gerechten die op een lange traditie kunnen terugblikken kennen vaak een eenvoudige basis; het is in deze niet anders. Toch zijn de mogelijkheden die deze simpele combinatie van aardappelen en groenten biedt legio. We werpen een blik op een gerecht dat doorheen de jaren tot het cultureel patrimonium is gaan behoren.

Stoemp dus, daar zullen we het over hebben. En misschien moeten we er onmiddellijk het Van Dale woordenboek maar even bijnemen, kwestie van te bewijzen dat het gerecht wel degelijk bestaat. Twijfelen bij zo een wat bizar klinkend woord is een begrijpelijke reactie. Wat snuisteren, en ja, daar staat het in het derde volume: 'stoemp (de; v) 1(België; informeel) stampot'. Quod erat demonstrandum, toch blijven we ergens op onze honger zitten – vooral spreekwoordelijk dan. Want stoemp op één lijn plaatsen met stampot, het lijkt wat bij de haren getrokken.

Cultureel erfgoed

Stampot komt misschien aardig in de buurt, in werkelijkheid is stoemp zoveel meer. Cultureel erfgoed volgens de meest fervente liefhebbers. En geef ze eens ongelijk. Er bestaat zelfs zoiets als een 'Orde van de stoemp', wat ons bij de folklore met een kwinkslag brengt. In het verlengde hiervan is er zelfs een internationale dag van de stoemp ingevoerd, 30 november. Nu kan men zich suf zoeken over het waarom van deze datum, in werkelijkheid speelde vooral een zeker pragmatisme. De dag valt net tijdens de jaarlijkse week van het Brussels, enkele dagen waarop de focus wordt gelegd op alles wat Brusselse folklore betreft, het dialect op kop. Verder moet men dus niet zoeken, maar deze stoemp-dag brengt ons wel bij een wezenskenmerk. Stoemp mag dan al op en top Vlaams zijn, het gebied in en rond hoofdstad Brussel wordt doorgaans als het epicentrum beschouwd. Zowel historisch als naar de tegenwoordige beleving toe.

Seizoensgerecht

Laten we echter de essentie niet uit het oog verliezen. Erst kommt das Fressen, und dann kommt die Moral, zoals Bertolt Brecht het nogal direct formuleerde. Aardappelen vormen de basis van elke goede stoemp die naam waardig. Deze worden gemengd met een of meerdere groenten: uien, wortelen, prei, spinazie, maar ook broccoli of witloof. Uiteraard wordt het mengsel gekruid en/of gearomatiseerd, doorgaans met nootmuskaat, tijm en laurier; het is eerder een en- dan of-verhaal. Deze waaier aan mogelijkheden is een andere belangrijke eigenschap van wat een goede stoemp kan zijn. Geen stoemp zonder de obligate mix van aardappelen en groenten, maar de vele soorten die men hiervoor kan aanspreken levert het potentieel van ettelijke variaties op. Meer nog: volg de seizoensgroenten op en je maakt op alle tijdstippen van het jaar van stoemp een heus seizoensgerecht.

Evenwichtige verhoudingen

Een belangrijk onderscheid met de klassieke stampot is de grovere structuur van stoemp. Zowel aardappelen als groenten worden voor het koken niet fijn gesneden, maar in grotere stukken verwerkt. Na afloop wordt alles tot één geheel gestampt, stoempen in het Brussels dialect betekent precies stampen, duwen... Wie eraan denkt iets van puree in zijn stoemp te verwerken die, tja, we wikken onze woorden, maar de idee van de doodzonde ligt echt niet zo veraf hoor. Ander punt van verschil zijn de verhoudingen. Waar men in de stampot, zeker in Nederland, vooral de nadruk op de aardappel legt, zal bij een stoemp de verhouding evenwichtiger liggen. In regel wordt een stoemp met een klassieke verse worst, kotelet of gehaktbal geserveerd. En een aardigheid die zeker kinderen zal charmeren: in de stoemp wordt een kuiltje gegraven, wat dan gevuld wordt met jus van het gebakken vlees. Succes verzekerd, bij jong en oud overigens.

Gazet van Lier anno 1842

Kermis van Bouchout

Ter gelegenheid der groote Kermis zal er op Dynsdag eerstkomend, 4 october 1842 ten gehuchte genaemd de Boschhoek, onderhoorigheid der zelfde gemeente, op het uer des middags uitgaen een praeltrein of ommeegang, bestaende uit een reuzenfamilie, triomfwagens, allerlei zinnebeelden te paard in een woord al hetgeene de aendacht der vreemdelingen zal waardig zijn.

De stoet zal ten vijf uere des avonds weder inkomen.

Gazet van Lier anno 1868

deze week had een huwelijk te Bouchout plaats, welkens feest te Edegem gevierd werd, waarbij, zo als men denken kan, dichten en gelukwensen niet ontbraken. Toen allen wegwaren, miste de bruid haren bruidegom. Men ging op zoek doch hij was nergens te vinden, zodat de bruid vol onrust te bed ging. 's Morgens kwam de knecht werken en men verhaalde dit geval: deze ging ernstig op zoek en vond zijnen meester op het hoogste van het huis, op de planken vloer, waar hij bedronken zijnde, zich had te slapen gelegd. Deze ontwaakte hem, waarop hij eenvoudig antwoordde: "Ja, dit is waar, ik wist niet meer dat ik getrouwd was". Men verbeeldde de vreugde der vrouw, toen haren echtgenoot gevonden was.

Nieuws

GvA-19 jul 2019 Zomer van Antwerpen 'Weiland met koeien' verrast bezoekers Park Spoor Noord.
Antwerpen ontdekt weidewereld

Zomer van Antwerpen. Zoals de naam al aangeeft, betreft het hier koeien die vredig staan te grazen en vooral liggen te herkauwen op hun gelegenheidswei. Tot 21 juli kon u in Park Spoor Noord gaan kijken naar Weiland met koeien, een project van theater- en kunstcollectief Captain Boomer voor.

oud Nieuws GvA 19 jul 2019

Postkaart Reigersmolen **circa HONDERD jaar** geleden verraste NIEMAND (*hoekReigersmolenstaat- Berthoutstraat*)



Heemkundige Kring Het Speelhof v.z.w.

www.hetspeelhof.be - hetspeelhof@gmail.com

Voorzitter: François Haverals 03/455.34.29

AMBACHTELIJK GRAAN OOGSTEN

4 Augustus 2019

Vanaf 11uur

Gratis inkom

Boshoek

Boechout

Info:

www.booc.be

Booc_vzw@hotmail.com

tel: 03 455 21 04



BOOC_{vzw}
Boechoutse organisatie oldtimer club

Onze voorzitter, Coi Haverals, zoekend in het archief van Wommelgem, stuitte per toeval op een document met een onbekend wapen van Wommelgem. De kring van Wommelgem heeft hierover onderstaande tekst geschreven.

WOMMELGEM EN ZIJN WAPENSCHILD

Er is reeds heel wat inkt gevloeid over het aan Wommelgem toegekende wapen. Zijn het nu dassen of everzwijnen? Zijn ze zwart of blauw? En is het veld wel van goud? Vragen die momenteel opgelost zijn ... en dan is uiterst verrassend dat wij in ons eigen archief een Wommelgems wapen vinden dat compleet anders is dan het huidige officiële wapen.

Enkele jaren geleden werd er aan ons documentatiecentrum een doos bezorgd met daarin fotokopies van de "Rolle der Eerlyckhyt van Wommelgem". We moeten bekennen dat we de doos zowat uit het oog verloren waren tot onze collega's uit Boechout-Vremde het een en ander kwamen opzoeken in deze doos. Zij maakten ons attent op een bladzijde waarop een wapenschild stond afgebeeld met de naam "Wommelgem 1687".



Het wapen was ons volledig onbekend. De rechterzijde was vrij duidelijk: dit is het wapen van de Van Immerseels, de heren van Wommelgem.

Maar wat met de linkerzijde? Met wat zoekwerk kwamen we bij Engelbert Van Immerseel, Graaf

van Bokhoven (Nl.)¹ en Heer van Wommelgem. Hij was gehuwd met Helena de Montmorency en deze familie voerde een wapen van goud, een kruis van Keel (rood), gekantonneerd van zestien blauwe adelaartjes, in ieder vak vier. Dit geeft een duidelijk beeld: de linkerzijde is gevormd door twee kantonnen met vier adelaartjes. Verder zien we een gedeelte van het rode kruis dat de scheiding op het wapen maakt. De kroon die het wapen tooit is deze van een baron (in 1570 was Bokhoven een baronie dewelke in 1640 tot graafschap verheven werd).

Het Wommelgense wapen uit 1687 verwijst dus duidelijk naar de heren van de heerlijkheid. Toch waren op dit moment Engelbert (†1652) en Helena (†1648) reeds overleden. Zijn zoon Thomas Ignace Van Immerseel was hem opgevolgd en erfde de titels van zijn vader.

In kleur, zonder zij-ornament en baronnenkroon zou het wapen er zo kunnen uitgezien hebben:



Een bedenking bij deze: waarom heeft men in 1840 het wapen gekozen van een familie (de Neuff) die in de loop der tijden slechts een korte tijd met Wommelgem verbonden was? Daar waar de "Van Immerseels" eeuwenlang de "Heren van Wommelgem" waren. Niemand die het ons kan vertellen.

*Werkten mee aan dit nummer:
de Raad van Bestuur, Herman Meeus.*

¹ Bokhoven: een dorp gelegen in Noord Brabant langs de Maas en afhankelijk van 's Hertogenbosch