



Gelegenheidstoespraak voorstelling Annalen 2012

Geachte dames en heren, bestuursleden, leden en sympathisanten van de K.O.K.W., en vooral: geachte auteurs. Ik ben bijzonder blij om u vandaag het jaarboek van onze kring te mogen voorstellen.

Staan voor mijn boekenkast met daarin de edities van ons jaarboek sinds 1979, het jaar dat ik – nota bene als 17-jarige – lid werd van dit genootschap, viel mij meteen iets op. Ik stelde vast hoe het in al die jaren van medium naar large naar vorig jaar zelfs extra large was geëvolueerd, en zodoende in volume de laatste jaren gaan samenvallen met een aantal van onze vooraanstaande bestuursleden. Voor de Annalen van vorig jaar waren we zelfs geland op 460 bladzijden, weliswaar met de laatste 60 als afzonderlijk boekdeeltje, maar toch... Trop is teveel, in schoon Vlaams gezegd.

Ik stelde toen bij de voorstelling dat de lectuur van dat deel 114 uw armspieren en schoot danig op de proef zou stellen. Dit jaar slanken we af tot net geen 300 bladzijden, waardoor de lectuur iets minder drukkend wordt, waardoor het boekdeel iets goedkoper zal worden in de verzending met de post, en waardoor het ditmaal iets meer zal samenvallen met het smal tot medium van deze zijn eindredacteur. Het regime van Alain Debbaud dus, met mezelf in de rol van weight watcher.

Maar niet zo overdadig betekent daarom niet minder voedzaam. Slanker worden zonder de vertrouwde Wase stem te verliezen, zonder aan kwaliteit en historische scherptediepte in te boeten, daar gaat het ons om. En laat ik daarom aan jullie onze menukaart van dit jaar voorstellen. In de hoop dat we van u, de jury – onze lezers – zelfs met deze Annalen light onze drie sterren mogen behouden. (Tussen haakjes tot Lieven Dehandschutter, toekomstig burgemeester van Sint-Niklaas...: à propos, Lieven, komt er in Sint-Niklaas een schepen van Vlaamse zaken? Ik zou – nu het nog kan – graag mijn voorstelling larderen met onder andere Franse culinaire beeldspraak ...)

1. Wie vorig jaar de voorstelling van deel 114 van de Annalen bijwoonde, herinnert zich de frisse toespraak van schrijfster Leen Huet, juryvoorzitster van de essaywedstrijd rond Wase identiteit, waarvan wij de winnende essays publiceerden. Zij stond met graagte haar toespraak af voor publicatie en wij presenteren ze hier als amuse-gueule...
2. Als eerste voorgerecht serveren we een terrine André van den Bogaerde. Zoals u Jacqueline Kerkhoff, conservator van kasteel Heeswijk – van den Bogaerdes woonplaats na 1830, daarnet hoorde zeggen was hij een opmerkelijke persoonlijkheid: achtereenvolgens burgemeester van Waasmunster, districtscommissaris van het Land van Waas en later van Gent, en in 1830 door koning Willem I benoemd tot gouverneur van Noord-Brabant. De ingrediënten: Om te beginnen laat erevoorzitter Alfred Van der Gucht zijn licht schijnen over de betekenis van deze man voor het Land van Waas; Jacqueline Kerkhoff laat de Vlaming Brabander worden, en de Nederlandse historicus Jacques Baartmans bewerkte voor de Annalen zijn lezing 'André van den Bogaerde, bestuurder tussen vorst en vaderland', die hij uitsprak op een colloquium dat in het kader van de expositie die

vorig jaar in kasteel Heeswijk liep, aan 'deze markante figuur' gewijd werd. Mederedacteur Nico Van Campenhout levert de maïzena en bindt in een inleidend stukje de drie bijdragen tot één geheel.

3. Tijd voor een sorbet. Professor Han Leune was zo goed om een inleidende tekst te schrijven bij zijn publicatie van een kopie van het doopboek van Liefkenshoek van 1622 tot 1706. Zowel het origineel als de originele kopieversie gingen verloren, maar door het vlijtige toedoen van E.H. Jozef De Wilde, regionaal historicus, bestuurslid van de kring en als ook ooit pastoor van Doel allicht geïnteresseerd in buurdorp Liefkenshoek, was al vóór WOII een afschrift van de kopie in de Kring aanwezig.

4. Een tweede voorgerecht, ditmaal op basis van lokale 18^{de}- en 19^{de}-eeuwse producten. Wouter Ronsijn promoveerde vorig jaar aan de Gentse Universiteit tot doctor in de geschiedenis met een studie genaamd "Commerce and the countryside. The role of urban weekly markets in Flemish rural society, 1750-1900." Daarin kwam ook de markt van Sint-Niklaas uitgebreid aan bod. Op mijn verzoek was hij zo goed om zijn bevindingen over Sint-Niklaas te publiceren in de Annalen onder de titel: De donderdagmarkt van Sint-Niklaas 1720-1900, een reconstructie van meer dan anderhalve eeuw prijzen en handelsvolume. Hij onderzoekt de aanvoer van granen, vlas en andere nijverheidsproducten, aardappelen, groenten, fruit, veevoeders zoals haver en bonen, dierlijke producten zoals eieren, boter, maar ook vlees... en baseert zich op de toename of afname van die aanvoer om interessante conclusies te formuleren over de economische ontwikkeling van het Land van Waas in het algemeen en de Sint-Niklase periferie in het bijzonder.

5. De plat de résistance (maar nu wordt mijn culinaire beeldspraak iets moeilijker vol te houden) is een flinke kluit over de oude stedelijke begraafplaats van Lokeren. Kunsthistorica Anne-Mie Havermans is gespecialiseerd in funerair erfgoed en tevens secretaris van vzw Epitaaf, een vereniging die zich inzet voor funerair erfgoed. Ze schreef o.a. teksten voor een boek over de Antwerpse begraafplaats Schoonselhof. In een 135 bladzijden tellende tekst beschrijft ze de historiek van de Lokerse hoofdbegraafplaats en gaat ze dieper in op de historische, iconografische en artistieke waarde van deze locatie. Dit artikel, dat ook aandacht heeft voor architecturale vormgeving van graven, voor grafsymboliek – van kinderengraven tot monumenten voor vooraanstaanden, en voor sculpturen en sculpturale elementen overstijgt in ruime mate het lokale Lokerse niveau, en is evenzeer bruikbaar voor wie begraafplaatsen elders in het Waasland wil bezoeken, bestuderen en beschrijven. Haar studie kan trouwens ook als basis dienen voor een beschermingsprocedure, waarvan ik zelf ook vind dat ze beter vandaag dan morgen kan worden opgestart.

U bent voldaan? Of wou u nog een dessert? Helaas moet ik u melden dat het dessert, in de vorm van de publicatie van Hilaire Liebaut over het Orangisme in het Waasland, in de keuken van de provincie Oost-Vlaanderen is blijven steken. Hopelijk brengt de Sint u een dezer een plaatsvervangend appeltje van Oranje...

Maar geen nood: op 5 maart nodigen we opnieuw uit, voor een dessertbuffet, gezien de omvang van de publicatie op komst. We zetten Hilaire dan de koksmuts op en geven hem en zijn onderzoek de sterren die hun toekomen.

Rest mij om u te danken voor uw aanwezigheid, uw aandacht én uw sympathie voor de Kring. Waarde leden en sympathisanten, dierbare auteurs. Het ga u goed, het ga ons goed. En mogen de Annalen bij u andermaal in de smaak vallen.

Alain Debbaut – 2 december 2012