

Boksen met beren, Fien Spek of krentenmikken. Met het spel *Smoutebollen en kermiskoers* wil Erfgoedcel Mijn-Erfgoed de traditie van de dorpskermis doorgeven aan de nieuwe generatie. **“Want elk jaar verdwijnen er zo’n dertig kermissen.”**



Leerlingen van basisschool Mater Dei in Genk testten vrijdag als eerste het spel uit in de bibliotheek.

FOTO DICK DEMEY

Van haanslaan tot de rups: spel leert kinderen de traditie van de dorpskermis

ERFGOED GENK

Beau Melders en Chris Nelis

Met steun van de Vlaamse Overheid en provincie Limburg ontwikkelde Erfgoedcel Mijn-erfgoed *Smoutebollen en kermiskoers*. Van *Zussen tot As*. Dat vertelt coördinator Leen Roels. “We horen steeds vaker dat dorpskermissen

moeten stoppen, een dertigtal per jaar zelfs. Dus besloten we daar wat mee te doen. Met dit spel brengen we kinderen iets bij over het ontstaan van de *kermis*, de band met het geloof en de evolutie doorheen de jaren.”

Vroeger was het maar twee keer per jaar feest in het dorp en dat was wanneer het kermis was. “De jeugd van nu beseft dat niet meer. Heel het dorp leefde daar maanden naartoe. De kinderen kregen nieuwe kleren, de hele familie kwam samen en het dorp stond op zijn kop. Die traditie verdwijnt de laatste jaren. Niet toevallig moeten de kinderen het in het spel opnemen tegen baron Von Domper, die alle dorpskermissen wil doen

verdwijnen zodat iedereen naar zijn grote kermis komt.”

Vrijen in de rups

Spelenderwijs leren kinderen die oude gebruiken, spelletjes en volksverhalen van elke Limburgse gemeente kennen. “Zo leren ze lokale tradities als het *haanslaan* en het *konijndorsen* in Zussen (Riemst) of oude spelletjes als het vlooienspel en de sjoelbak. Ze ontmoeten volksfiguren als Fien Spek van Beringen, de zwaarlijvige kraamster die met haar draai-bak heel de provincie doorkruiste. Ook zien ze wat er op het bord lag tijdens de dorpskermis: van crijt-koeken, krentenmikken tot bak-kemoezvlaai.”

Al kan het kinderspel wel niet alle lokale tradities bespreken, zoals bijvoorbeeld de preken van de pastoor over kermis. “Die waren vaak vrij plastisch. Tijdens de dorpskermissen werd iedereen vrij losbandig en dan gebeurde er van alles in de danstent, achter de danstent en onder het zeil van de rups waar de pastoor niet mee kon lachen. Of denk maar aan de dronken vechtpartijen in de tent om een meisje.”

Boksen met beren

Vrijdag testten leerlingen van basisschool Mater Dei in Genk als eerste het spel uit. Ze trokken vaak grote ogen over de rariteiten en gevaarlijke attracties die vroe-

ger op de dorpskermis stonden. “In de jaren zestig werd er op de kermis van Hasselt nog gebokst met beren en kangoeroes. Vroeger stonden er ook rariteiten zoals de typische vrouw met de baard of de reus van België. Natuurlijk waren er ook gevaarlijke attracties zoals de *muur des doods* in Leopoldsborg, waar je met een motor circels moest rijden in een arena.” Al die geschiedenis zit vervat in Eugène Vanslingen (77), die zelf deel uitmaakt van het spel. De Lanakenaar stalde meer dan vijftig jaar zijn kraam uit. “Ik ben zevende generatie foorkramer. In mijn hele leven heb ik zowat 2.000 kermissen gedaan. Maar het zijn andere tijden nu, vroeger deed ik er zo’n 39 per jaar, dat kan nu niet meer. Ik vrees een beetje dat de kermissen op termijn zullen verdwijnen, want het wordt steeds moeilijker om opvolging te vinden. Op één dochter na hebben al mijn kinderen wel een kermiskraam.”

→ Het spel is al te ontlenen bij een aantal bibliotheken en spelotheken in Limburg. Leerkrachten kunnen voor hun klas een gratis exemplaar aanvragen via www.kermis-in-limburg.be/kermis spel.

Feifei en Jian verkopen frietjes met sushi

FRIET & SUSHI MAASEIK/AS

Mark Dreesen

Feifei Zhao en haar neef Jian Wang verkopen niet alleen frietjes in hun zaken in Maaseik en As, maar vanaf nu ook friet met sushi. “Het is een volledig nieuw concept”, benadrukt Feifei.

“Ik heb eerst een frituur in As opgestart en ben sinds drie jaar ook in Maaseik actief”, vertelt Feifei. “Naast de traditionele frietjes wilde ik ook graag frietjes serveren samen met sushi. Sushi is een Japans gerecht dat zijn oorsprong in China vindt, waar ik vandaan kom. Daar pekelden ze voedsel om het langer te bewaren. Slim, vonden de Japanners en dus begonnen ze eeuwen geleden met het onder druk fermenteren van vis en rijst in een vat. De rijst krijgt er een lichtzure smaak van en de vis blijft een maand lang vers. Nog later begonnen men azijn toe te voegen, waardoor de rijst niet meer hoefde te fermenteren en de sushi dus snel-

ler klaar was.” Feifei en Jian presenteren hun sushi-gerechten op een bamboematje. “Zes rijstbollen krijgen een afwerking met vlees, vis en groenten”, zegt Jian. “Ik serveer alles op een mooie manier en werk af met avocado en een radijs. Er komt zelfs zalm, tonijn en carpaccio aan te pas. Daarbij volgt dan een dressing van mayonaise of andere sauzen. Frietjes met sushi serveren is een volledig nieuw concept, iemand moet de eerste zijn hè.”

(lacht)
→ Feifei en Jian verkopen frietjes met sushi in hun frituur 't Specialeke aan de Dorpsstraat 10 in As en aan de Weerters-teenweg 94 in Maaseik. Je kan de gerechtjes ook afhalen.



Feifei Zhao en Jian Wang presenteren hun nieuw gerecht: friet en sushi. FOTO MARK DREESEN