



BOERENWORMKRUID EN HET MAKEN VAN DIESTSE KRUIDKOEKEN



Visit Diest - Diestse kruidkoeken

In 1976 werd de Diestse vereniging Confrérie van den Cruydtcoeck opgericht met als doel het behouden en ontsluiten van deze typisch Diestse traditie: het maken van de zogenaamde **kruidkoeken**. Dit is een soort pannenkoek gemaakt met **boerenwormkruid**, ook wel reynvaert of koekenkruid genoemd. Vandaag de dag wordt dit als lekkernij gegeten, maar het gebruik van boerenwormkruid heeft een medische oorsprong. Een van de vroegste vermeldingen vinden we terug in de teksten van Hildegard van Bingen (Duitsland, 1098 – 1179), abdis van het klooster Disibodenberg. Zij schreef teksten over geneeskunde en omschreef boerenwormkruid als middel tegen o.a. blaasontstekingen en parasieten. Daarnaast werkte het kruid ook vochtafdrijvend, werd het gedroogd opgehangen in stallen tegen vloien en luizen, en gebruikt om vlees mee te bewaren. Kruidkundige Remberth Dodoens (Mechelen, 1517 – Leiden, 1585) verwees in 1550 ook naar het Diestse gebruik in zijn teksten:

'In de lente pleeght men van de teere bladerkens van dit cruydt, sooi het erst uyt der aerden komst, en noch mals is, met eyeren koeckskens te maken...'

Het gebruik van boerenwormkruid raakte doorheen de eeuwen verspreid over de lage landen en het groeit nog steeds in heel Europa. Het kruid staat zelfs afgebeeld op het centrale paneel van het Lam Gods (gebroeders Van Eyck, 1432). Toch leeft het gebruik ervan vandaag de dag enkel in Diest voort. Om kruidkoeken te maken, is het noodzakelijk om eerst het boerenwormkruid te verzamelen. Dit koop je niet in de winkel, maar wordt eigenhandig geplukt. Afhankelijk van het weer verschijnen de eerste scheuten **tussen februari en april**. Zoals Dodoens al omschreef, is het belangrijk om enkel de jonge scheuten te plukken. Deze mogen niet hoger zijn dan 10cm vanaf de grond gemeten. Dit komt doordat boerenwormkruid een bepaalde stof bevat, *thujon*, die in te grote hoeveelheden toxisch kan zijn. Zo zou de volgroeide plant ooit gebruikt zijn om abortussen op te wekken. Bij de kleine scheuten is er echter nog geen sprake van gevaar. Vooral de kleine knopjes aan deze scheuten zijn de echte smaakbommetjes. Elke Diestenaar heeft zo wel zijn of haar geheime plekje om het kruid te gaan plukken. Dit vraagt echter wel de nodige voorkennis. Zo bestaan er verschillende lookalikes van boerenwormkruid die rond dezelfde periode uitschieten, namelijk luizenkruid en duizendblad. Vooral de **geur** verraaft de juiste identiteit van de plant. Het leren herkennen van de juiste plant vergt dus wel wat oefening. Het is wel mogelijk om het kruid in te vriezen, zodat er heel het jaar door kruidkoeken gemaakt kunnen worden. Hiervoor vries je best de volledige plant in één stuk in, zo blijft de kleur en de smaak het beste bewaard.

Traditioneel werden de eerste kruidkoeken van de nieuwe oogst gebakken tijdens de jaarlijkse **Begijnhoffeesten in Diest**, telkens in het **tweede weekend van mei**. Symbolisch verbrandde men steeds ook enkele stengels gedroogd kruid, om afscheid te nemen van het oude en het nieuwe te verwelkomen. Hoewel de begijnhoffeesten niet meer georganiseerd worden, is er nog steeds veel vraag naar kruidkoeken en leeft het gebruik nog voort in **familieverband**. Daarnaast kan je tijdens het seizoen ook kruidkoeken vinden bij lokale horecazaken. Het centrale doel van de Confrérie is en blijft dan ook het doorgeven van kennis over de pluk en het bereiden van kruidkoeken, en je kan hen nog steeds inschakelen voor het bakken van kruidkoeken op evenementen.

Één vast **recept** voor kruidkoeken bestaat niet, veel mensen hebben hier een eigen invulling aan gegeven. Sommigen eten het met zout, anderen met kandijnsuiker of siroop, en weer anderen voegen ook paardenbloemblaadjes toe aan het deeg. Volgens Louis Pelgrims, een van de oprichters van de Confrérie van den Cruydtcoeck, eten echte Diestenaars kruidkoeken met zout en mag er ook geen suiker aan het deeg

toegevoegd worden, omdat het zoutige net zo typisch is aan de smaak van kruidkoeken. Dit stamt ook uit de overtuiging dat het zout voor een goede detox zorgde na de lange wintermaanden.

Het maken van kruidkoeken blijft tot op de dag van vandaag een populair gebruik. Ze worden sporadisch in Diest aangeboden, maar de kruidkoek wordt vooral door Diestenaars zelf gebakken. De Confrérie wilt zich blijven inzetten op het verspreiden en levend houden van deze traditie. Daarnaast is er ook de ambitie om een lespakket voor scholen uit te werken. Op die manier blijft het gebruik niet enkel in de privésfeer en kan het nog breder verspreid worden.

**Gebaseerd op de originele tekst van Lore Derboven van Stad Diest*



INZENDER

Maaïke Van den Dries
Confrérie van den Cruydtcoeck
<http://www.diest.be/contact-cultureel-erfgoed-en-musea>



LOCATIE

Diest



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

[#eten](#)



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/f6de7e21-3fdc-4c67-88b9-a0667fc9a3ba>