



BUUNTSIES: CULINAIR ERFGOED IN RONSE



Stadsarchief Ronse - Caroline Merry - Buuntsies bij Buunie. Beeld naar het model van Buuntsiesverkoper Julien De Raedt

Gepofte gezouten erwten werden vroeger in een groot deel van **Oost-Vlaanderen** gesmaakt. Nog steeds worden inwoners van **Oudenaarde** soms met hun bijnaam *'bonenklakkers'* aangeduid, naar het ploffende geluid van de poffende erwten. In **Aalst** spreekt men van het *'kassen'* van *'eirten'*. In **Gent** bestond een variant waarbij erwten werden gebakken in koude olie, de zogenaamde *'kroakemandels'*. Op alle plaatsen wordt de traditie verbonden met **volksfiguren** die de koopwaar met hun typische mand aan de man brachten:

- Camiel De Kerpel (1904-1971) in Aalst,
- Marietje Boone uit Ronse (levensdata onbekend, actief rond 1950) in Oudenaarde en omgeving
- 'kroakemandelwijvekes' Josephine Baeyens (1926-2017) en Antoinette Vandeputte (1934-2005) in Gent.

Tegenwoordig is **enkel in Ronse de traditie van het poffen van erwten nog echt levend**. Al meer dan honderd jaar wordt in Ronse en omgeving **geleurd** met buuntsies in een **rieten mand** in cafés, op kermissen en op evenementen. Julien De Raedt (1906-1988) was de meest iconische verkoper in Ronse. Naast de boontjes (gepofte erwten) verkocht Julien ook nootjes (hazelnoten). In 1993 werd de traditie kortstondig hervat door de familie Mathu. Sinds 2005 worden de buuntsies opnieuw gemaakt door Marnic Torcque. Recent maken ook andere Ronsenaars moderne varianten.

HOE BUUNTSIES MAKEN?

De gedroogde erwten worden aangekocht. De gebruikte erwten zijn gele erwten van de volgende soorten: Edelkrombek (een gele ronde erwt), de Mechelse krombek (een rondzadige rijsterwt), de Wieringererwtjes en witte Urte (deze laatste twee kwamen uit Nederland). De zakken erwten moeten droog en warm worden bewaard.

Het eerste werk is de boontjes zeven en sorteren, vuiligheid en te kleine erwten verwijderen. Daarna moeten de erwten tussen de 20 en de 24 uur in zout water weken. Vervolgens worden ze door een zeefdoek (stramien) gegoten zodat ze kunnen uitlekken. Vroeger werden de erwten daarna in een diepe pot op een roodgloeiende Leuvense stoof gepoft zonder er boter of smout aan toe te voegen. Nu poft Marnic Torcque zijn buuntsies op een gasvuur in een gietijzeren pan. Belangrijk in het proces is dat de erwten voortdurend geroerd en geschud worden. Ze mogen ook niet op elkaar liggen. Ten slotte laat men de geroosterde erwten afkoelen. Er worden zout en kruiden aan toegevoegd: de erwten zijn klaar voor consumptie.

De **bedeling** van de buuntsies wordt gedaan met een mand van wilgentenen (een 'ponder'). De volle mand woog soms tot 32 kilo en werd gedragen met behulp van een brede lederen schouderriem. De gepofte erwten werden vroeger met een houten bakje in de vestzak van de klant gegoten. Later werden ze in tipzakjes verkocht. Tegenwoordig worden de buuntsies meestal vacuüm verpakt zodat ze langer bewaren.

JULIEN DE RAEDT, EEN ICONISCHE BUUNTSIES-VERKOPER IN RONSE

Julien werd op 9 mei 1906 geboren in Ronse in de Kleine Marijve, een arbeiderswijk. In 1918 begon hij in een textiel fabriek te werken. Tijdens de weekends vergezeldde hij zijn vader om buuntsies te verkopen. De buuntsies werden door zijn moeder gepoft. Het verkopen van buuntsies vormde een welkome bijverdienste bij het loon uit de textielarbeid van het gezin.

Toen Julien begon waren er in Ronse meerdere verkopers van buuntsies (gekende namen zijn: Octaaf Schoelinck, zoontsies Galanck uit de Kruisstraat, Pollie Pok, Kanauw, ...). Later verhuisde Julien naar een beluikhuisje in een steegje in het centrum van Ronse: Cité Bara.

Julien bleef buuntsies verkopen tot 1981. De verkoop met een mand werd toen fysiek te zwaar en de activiteit was ook niet meer zo winstgevend als voorheen, door de concurrentie van andere snacks. Julien was tijdens zijn leven een **alom gekend volksfiguur** en bleef na zijn dood het onderwerp van gedichten, beelden en afbeeldingen. Julien kleepte zich bij het verkopen van de buuntsies steeds herkenbaar in hetzelfde **plunje**: een zwarte broek en schoenen, een witte vest en een zwarte baret op het hoofd. In 1976 werd door enkele enthousiaste Ronsenaars een **film** gemaakt om het leven en werk van Julien De Raedt als buuntsieshandelaar te documenteren (zie link). Op 13 september 2015 werd in het stadscentrum van Ronse een **bronzen beeld** onthuld naar het model van Buuntsiesverkoper Julien De Raedt. Het initiatief voor dit standbeeld naast winkelcentrum De Passage kwam van de werkgroep 't Ronssies Geklapt binnen de Ronsese Cultuurraad.

BEHOEDERS VAN DE TRADITIE

Marnic Torcque hervatte de traditie van het bereiden en verkopen van buuntsies in 2005. Marnic Torcque verkoopt de buuntsies in gelijkaardige kledij als Julien De Raedt, inclusief de typische mand.

Recent kwamen er ook andere producenten met een gemoderniseerd product op de markt. De buuntsies zijn te koop in het belevingscentrum Hoge Mote in Ronse en in verschillende cafés en winkels in de stad.

Het werk van Marnic Torcque als buuntsies-bereider en -verkoper werd gefilmd door het VRT-programma 'Iedereen beroemd' op 11 februari 2013.



INZENDER

Marnic Torcque



LOCATIE

9600 Ronse



THEMA

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #eten #ambacht #techniek