



UITDELING VAN DE DERTHIENKOECK IN HET GROOT BEGIJNHOF VAN LEUVEN

Op **6 januari**, de dertiende dag na Kerstmis ('Dertiendag'), viert het Leuvense Groot Begijnhof het feest van Driekoningen op bijzondere wijze, in aansluiting bij een lange traditie. Op die dag, of omtrent, delen we de zogenoemde '**derthienkoeck**' uit onder bewoners, medewerkers, vrienden en sympathisanten van dit woonerf van de KU Leuven. Het gebruik van driekoningenkoeken is wijdverspreid, maar de derthienkoeck van Leuven is uniek, zowel onder de bestaande begijnhoven in de Lage Landen als meer algemeen.

Waar komt de traditie vandaan?

Driekoningen is een christelijke feestdag waarop de kerkgemeenschap het bezoek van drie 'magiërs uit het Oosten' aan de pasgeboren Jezus herdenkt. Het feest baseert zich op een verhaal in het Mattheüsevangelie. De magiërs volgen een ster die hen de weg wijst naar Bethlehem, waar ze het 'goddelijke' kind vinden. Het Bijbelverhaal sprak eeuwenlang tot de verbeelding van Europese kunstenaars, die de magiërs als koningen voorstelden. Het leidde ook tot het ontstaan van allerlei volkse gebruiken. Onder meer bereidde men tot in de tweede helft van de 20ste eeuw bij die gelegenheid op veel plaatsen in België in gezinsverband een speciaal gebak, de '**koningskoek**' of '**bonenkoek**'. Wie de ingebakken boon in de koek aantrof, was koning(in) op Driekoningenavond.

In het **Leuvense Groot Begijnhof** gaf het feest vroeger aanleiding tot allerlei vermakelijkheden, de '**Ceuninxfeesten**', waarbij lekker eten niet ontbrak. De '**Infirmerie**' – vandaag de 'Faculty Club' van de universiteit – **deelde op Derthienavond (5 januari) de derthienkoeken uit aan alle begijnen van het hof**. Destijds waren er vier soorten van deze speciale suikerkoek, die overeenstemden met vier statuten binnen en buiten het begijnhof. Elke ontvanger kreeg een koek die bij hun status hoorde.

We lezen daarover het volgende in de **oude documenten** (Algemeen Rijksarchief Brussel, Bourguignon, nr. 3477):

"De derthienkoecken voor de heren [= de priesters van het hof] en oversten en aen den landdecken, de rentmeester, advocaet en andere moeten wegghen elck dreij pont ende die speijse is wat besonders ...

De dienstkoecken [= voor de begijnen die een dienst op het hof waarnamen] wegghen elck twee pont, de ghemeijnte koecken [= voor de leden van de gemeenschap] elck een pont en half, ... de proefdochterskoecken [= de novicen] elck dreij vierendeelen.

Item den abt van Vlierebeek gheeft men een dobbelen koeck.

Item men draegt oock als dan aen men heer pastoor 10 ellen lijnwaet van 20 st."

Ook het **recept** is bewaard gebleven:

"Het cruijt voor de overste koecken:

Eerst 5 potten seroop

Item een half pont canneel

Item anderhalf virendeel noten

Item een virendeel nagelen

Item een half pont colliander saet

Item een half pont anijs (?) saet

Item een half virendeel peper

Item een half virendeel gimber"

In de rand van het archiefstuk staat **een latere notitie**:

"Men heeft inden jaar 1716 voor deerste mael in ider backsel gebruijckt 3 pinten smaut en sijn ieder veul beter gekeurt als te vorent als men geen smaut in de coecken en gebruijckte."

De derthienkoeck is vermoedelijk in onbruik geraakt vanaf de overname van het begijnhof door de 'Openbare Onderstand' (vandaag: OCMW), toen de begijnen een eerder verborgen leven moesten leiden te midden van andere stedelingen. **De traditie is eind van de jaren 1960 nieuw leven ingeblazen**, toen de KU Leuven eigenaar werd van het Groot Begijnhof en dit werelderfgoed omvormde tot woonerf voor de universitaire gemeenschap. W.A. Olyslager, de eerste directeur (1968-1981), voerde de uitdeling van de derthienkoecken weer in en zijn opvolger Bernard Denys (1981-1999) gaf het gebruik een sterke sociale inbedding.

Wat betekent de traditie vandaag?

Vandaag wordt slechts één soort derthienkoeck gebakken en zonder onderscheid tussen personen uitgedeeld onder begijnhofbewoners en medewerkers, ondersteunende universiteitsdiensten, vrienden en sympathisanten.

Bakker Benny Swinnen uit Hoegaarden bereidt elk jaar de koeken met liefde en vakkennis op basis van zijn **interpretatie van het oude recept**, met telkens nieuwe accenten, die de smaak verfijnen. Hoewel mensen soms vragen om de koek tegen betaling te ontvangen, gaan we daar nooit op in. De derthienkoeck zit niet in het commerciële circuit en wordt exclusief voor het Groot Begijnhof gebakken in een 400-tal stuks.

De bedeling gebeurde tot 2018 aan huis. Doordat nogal wat bewoners afwezig zijn in de kerstperiode voerden we in 2019 een andere verdeelwijze in. Wie een derthienkoeck wenst, tekent in en komt de koek persoonlijk ophalen in de Kerckecamer van het begijnhof. Het is een goede gelegenheid om elkaar te ontmoeten. Voor externe ontvangers drukt de koek onze erkentelijkheid uit voor hun ondersteuning van het woonerf, maar evenzeer hun verbondenheid met de begijnhofgemeenschap en zijn lange geschiedenis van spiritualiteit, rust en solidariteit. De mondelinge en schriftelijke reacties van bewoners en anderen vertellen ons hoezeer men deze traditie apprecieert.

Beeld: © Marc Vervenne | Mand met derthienkoecken



INZENDER

Marc Vervenne



LOCATIE

Groot Begijnhof 94
3000 Leuven



PERIODE

Rond 6 januari



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken



TREFWOORD

#feest #sociaal gebruik #eten