

# SAMEN ETEN

## Geschiedenis en kenmerken van de Vlaamse/Belgische keuken

In de Belgische keuken wordt bij voorkeur gebruikgemaakt van regionale en seizoensgebonden ingrediënten. Zo worden de spijskaarten en thuisbereidingen aan de kust door mosselen en vis overheerst, terwijl in de Ardennen vooral wild wordt gebruikt. Bovendien hebben zowel Vlamingen als Walen op hun beurt eigen regionale gerechten ontwikkeld.

De Belg Charles de l'Écluse (1526-1609), ook bekend als Carolus Clusius, speelde een belangrijke rol in de verspreiding van de aardappel in België (en de rest van Europa), die sinds z'n invoering van groot belang is geworden voor de landelijke keuken. Daarnaast zijn andere algemeen geliefde levensmiddelen paling, Noordzeegarnalen, mosselen, wild, worstwaren, ham, witloof en peren. *Moules-frites* (mosselen met friet) geldt als het nationale gerecht van België. De Belgische kunstenaar Marcel Broodthaers verhief dit nationaal gerecht in 1966 tot kunst met zijn werk *Grande Casserole de Moules*. Zeer populair zijn ook de gevogelte- of visstooftpot Waterzooi, paling in 't groen (*anguilles au vert*), en stoofvlees of stoofkarbonade (*carbonade Flamande*). In Vlaanderen kent men verscheidene bekende aspergegerechten, onder andere asperges op zijn Vlaams, gekookte asperges met aardappels, ham, hardgekookte eieren en botersaus. Ook soepen spelen traditioneel een belangrijke rol in de Belgische keuken. Een bijzonderheid is de zoete soep *Truleye*, die koud wordt gegeten met verbrokkelde peperkoeken erin. Er is ook een warme variant met bier, suiker, boter en muskaatnoot.

België staat ook bekend om de Belgische chocolade (vooral de pralines), de Brusselse wafel, de Belgische frieten, de Belgische kazen, alsook het Belgisch bier (waarvan er meer dan 1000 verschillende soorten zijn).

## Een typering van de Vlaamse Streekgastronomie

*Door Jacques Collen, voorzitter Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (© ASG)*

De Vlaamse keuken is, net als de Belgische, een moeilijk te definiëren begrip. Het is geen eenduidig afgelijnd geheel zoals sommige andere keukens dat schijnbaar wel zijn. Bij de Franse of Italiaanse keuken kunnen 'foodies' zich snel een min of meer coherent beeld vormen, maar bij ons is dat heel wat moeilijker. Het is meer een samenspel van diverse kleinere regionale en lokale eetgewoonten. In feite is het een weerspiegeling van onze verscheidene geografische landschappen op een beperkte oppervlakte.

Het is een feit dat de eetcultuur onvermijdelijk mee bepaald wordt door de politieke en sociale situatie in een land. Ook wisselden in de loop van de tijden de grenzen van het grondgebied "Vlaanderen". Bovendien hebben onze landstroken vóór de onafhankelijkheid heel wat vreemde "bezoekers" gekregen. Zo hebben Spanjaarden, Fransen, Oostenrijkers en Nederlanders veel sporen nagelaten in onze culinaire cultuur. Aldus is onze Vlaamse keuken een pure fusionkeuken, alleen realiseren we ons dat niet. Maar het is ook daardoor dat we, meer dan andere keukens, open staan voor nieuwe producten, culinaire trends en vernieuwingen.

## De Vlaamse eetcultuur

De Vlaamse keuken vindt zijn oorsprong in de *stevige kost* van aardappelen, vlees en koolgroenten. Het is de blijvende basis van een rijke familiale keuken.

Hierbij wordt in onze streken bij voorkeur gebruik gemaakt van *regionale en seizoensgebonden ingrediënten*, zodat er op een beperkte oppervlakte toch aanzienlijke regionale verschillen in de keukens bestaan met de ontwikkeling van eigen regionale gerechten. Iedere rechtgeaarde Vlaming kan zonder moeite een aantal *typische bereidingen opnoemen die op een eigen streekgebonden wijze* worden klaargemaakt. Denk maar de diverse varianten om stoofvlees, paling in 't groen, waterzooi, ... te bereiden. Het zijn gerechten die duidelijk geënt zijn op onze eigen Vlaamse roots.

Bovendien komen in de Vlaamse keukens de *groenten veel meer aan bod* dan bv. in de Franse regionale keukens en zelfs dan de Waalse, die meer een vleeskeuken is. Niet verwonderlijk dat men dan ook in de Franse keuken spreekt over een "garniture flamande" als verwijzing naar allerlei groenten als erwten, rode worteltjes, kolen (of spruitjes) en spekstukjes. Hierbij denken we aan onze groentekrans die extra gegarneerd wordt met door spek omwikkelde prinsessenboontjes.

Vele typische Vlaamse bereidingen zijn een *combinatie van vruchten met vlees, gevogelte of wild*: konijn met pruimen, bloedworst met appelmoes of gebraden appelschijfjes, frikadellen met krieken,...

Een ander kenmerk van de Vlaamse keuken is het *gebruik van boter* als bereidingsvetstof. Hierbij de verwijzing dat de Franse volkskeuken veelal een olijfoliekeuken is of dat elders meer dierlijke vetten (smout) gebruikt worden.

Bovendien moeten op onze schotels het hoofdbestanddeel (vlees, vis,...), garnituur, saus en vooral het *vulproduct duidelijk aanwezig* zijn: aardappelen, frieten, ... Het eten van frieten wordt door vele Vlamingen nog altijd beschouwd als een onontbeerlijk bestanddeel in het dieet van de echte levensgenieter. Dit in tegenstelling met bv. Frankrijk waar (stok)brood bij de hoofdschotel een vaste waarde is onze eetcultuur is dat bij onze maaltijden de *soepen* traditioneel een belangrijke rol spelen en dat onze smakelijke gerechten veelal in *grote porties* geserveerd worden.

Dat de Vlaamse kost doorgaans rijk is aan calorieën, heeft ook te maken met het *royale gebruik van sauzen en mayonaise*.

Niet onterecht zijn wij trots op onze *typische producten*. Al generaties lang worden witloof, aardbeien, spruitjes, asperges, varkensvlees, diverse bieren,... (stuk voor stuk prachtige ingrediënten met een authentieke smaken) met veel liefde en toewijding verwerkt tot tal van overheerlijke gerechten. Hierbij is de *bitter-zoet smaakcombinatie* in de keukens altijd al typisch geweest en bittere smaken vind je o.m. terug in bier maar ook donkere chocolade, witloof en asperges hebben een bittere toets.

Verwijzen we hierbij naar 'Eten op zijn Vlaams' van Louis Paul Boon, een verzameling cursiefjes die Boon schreef voor de toenmalige krant Vooruit. Deze 'Boontjes' werden voor de eerste maal gebundeld in 1972 en houden het midden tussen een culinaire roman en een kookboek, enig in zijn soort. Het is een bundel amusante culinaire opstellen, waarbij het er Boon om te doen was de lekkere en typisch Vlaamse gerechten te noteren en op te waarderen vooraleer ze vergeten raakten. Boons keukens is gemakkelijk, sober, maar vooral eerlijk.

Hij pleitte voor eenvoud in de keukens, het bewaren van de bitter-zoet balans en bewees dat je met een minimum aan Vlaamse ingrediënten de lekkerste schotels kan bereiden.

## Is de Vlaamse keuken synoniem van het Bourgondisch genieten?

Er is een uitdrukking die zegt dat het eten in België in de *hoeveelheden* zoals ze in Duitsland gebruikelijk zijn en met de *kwaliteit* zoals men die uit Frankrijk kent, wordt geserveerd. Dit wordt vaak de "*Bourgondische levensstijl*" genoemd. Hoe zou men daartoe komen?

Het is inderdaad een feit dat de hedendaagse keuken van onze streken zeer dicht aanleunt bij de Franse Haute Cuisine, zelfs als een burgerlijke variëteit ervan. Dit is niet zo verwonderlijk als men de Vlaamse rode draad volgt van de culinaire geschiedenis, want in feite liggen de wortels van deze Franse Haute Cuisine in Vlaanderen! Zo weten we dat in de tijd van de Vlaamse primitieven (primitief in de betekenis van vroeg, eerst,...) Vlaanderen een centrum van geld, macht, weelde, cultuur ... was. Hierbij hoorde eveneens de eetcultuur. Via o.m. het huwelijk van Filips de Stoute, hertog van Bourgondië en jongere broer van de Franse koning Karel V, met Margaretha van Male op 19 juni 1369 te Gent, drong de levensstijl en de eetgewoonten van onze gegoede burgerij door tot aan het Franse Hof. Hierbij kan men zeker verwijzen naar de rol van het kasteel van Germolles waar Margaretha van Male vanaf 1380 een Vlaamse modelboerderij uitbouwde die zelfs in 1389 door koning Karel VI werd bezocht. Een van de bekende producten was er de boter, nodig voor de "Vlaamse" bereidingen. Dit botergebruik was trouwens zo typisch dat in 1470 zelfs schimpliederen werden opgetekend die verwezen naar het gebruik van boter door de Vlamingen (1). Ook weten we dat Margaretha van Male peperkoek uit Mechelen liet komen en de oorsprong is van de bekende "pain d'épice de Dijon", e.a. Niet voor niets spreekt men in Frankrijk rond 1250-1310 van "Chateau flament". Het een versterkende kandeelrank op basis van o.m. wijn en eieren, dat ook aan zieken ter versterking werd gegeven en dat tevens de voorloper is van de door ons bekende advocaat. Evenals verwijzend aan het hoge culinaire niveau in Vlaanderen in deze periode zijn de grote feesten uit de Bourgondische tijd. Een toppunt hierbij was wel het gigantisch banket dat graaf Filips de Goede in 1453 te Rijsel hield om fondsen te werven voor een kruistocht en dat bekend kwam te staan als 'het feest van de fazant'. Vandaar dan ook dat o.m. door deze Vlaamse uitstraling tot circa 1600 geen scherpe grenzen (wel regionale verschillen) tussen de eetcultuur van de wereld der gegoeden in West-Europa kan getrokken worden.