nieuws

Walen en Vlamingen rond dezelfde eettafel?

nieuws

Zou de tafel nog de laatste band zijn tussen Vlamingen en Walen? Of leunen de bourgondische Walen eerder aan bij de Franse keuken? "Er bestaat eerder een Belgische keuken", verklaart gastronomisch criticus Dirk De Prins in De Standaard. "Ze ontstond in de 18de eeuw toen er zowel in Vlaanderen als in Wallonië grote armoede heerste: stoofpotten, paling in 't groen, zoet-zoute gerechten. Dat zijn bereidingen die je bijvoorbeeld niet terugvindt in de Franse keuken".

16 APRIL 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:37

Zou de tafel nog de laatste band zijn tussen Vlamingen en Walen? Of leunen de bourgondische Walen eerder aan bij de Franse keuken? "Er bestaat eerder een Belgische keuken", verklaart gastronomisch criticus Dirk De Prins in De Standaard. "Ze ontstond in de 18de eeuw toen er zowel in Vlaanderen als in Wallonië grote armoede heerste: stoofpotten, paling in 't groen, zoet-zoute gerechten. Dat zijn bereidingen die je bijvoorbeeld niet terugvindt in de Franse keuken".

De migratie van talrijke Vlamingen naar Wallonïë in de 19de eeuw leidde tot een echte kruisbestuiving tussen de keukens van beide landshelften. "Het land is te klein om echte smaakverschillen te kennen", stelt Eric Boschmans, schrijver van het boek []De smaak van de Belgen[]. "Stoemp met worst heet niet stoemp in Wallonië, maar het wordt er evengoed gegeten". Ook al bestaan er 'subregionale' gerechten, volgens hem bestaat er geen regionale keuken die heel het noorden of heel het zuiden van het land dekt en die volledig genegeerd zou worden door de andere helft.

Dit is vooral waar in Wallonië. "De 'escavêche' uit Virelles wordt niet gegeten in Charleroi", stelt Eric Boschmans vast. Maar 'pistolets' of filet d'anvers, die worden overal gegeten". En toch zijn er in Vlaanderen enkele gerechten die duidelijk de lokale grenzen wel overschrijden en die zich zelfs opwerpen als uithangbord van de regionale gastronomie. Denk maar aan waterzooi of paling in 't groen, die je niet enkel op de kaart vindt in hun stad van oorsprong.

Om het cliché van de Bourgondische Waal eens en voor altijd te begraven, vermeldt Carlo De Pascale, die de vereniging *Mmmmh* oprichtte monkelend dat 'bourgondisch' net het adjectief is dat de Vlaamse chefs maar al te graag gebruiken. Walen eten wel meer authentieke producten. Gerookte hammen en salami's, kleine kazen geproduceerd door landbouwers die nog 'echte kaas' maken, veehouders die de oude varkensrassen in ere houden en op kleine schaal werken. Zowel Vlamingen als Walen dichten de Waalse productie authenticiteit en ambachtelijke waarden toe.
"In Vlaanderen komt de ondernemingsgeest altijd op de eerste plaats, alles moet semi-industrieel zijn", vervolgt Dirk De Prins. "Een atelier is niet goed genoeg, het moet meteen een fabriek zijn. Het ambacht wordt er enkel nog bijgehaald als marketingargument. Mosterd met een herkomstbenaming, kazen, pralines: de boodschap is meer produceren, groeien en exporteren. In Wallonië geldt een heel andere visie. Ze breken zich het hoofd er niet over hoe ze meer zouden kunnen produceren. De kleine brouwerij van Pipaix is nog altijd even klein, na vele decennia. Die van Hoegaarden was ook klein, maar nu maakt ze deel uit van een wereldwijde Inbev".
Het aanbod in de Waalse winkels is ook minder uitgebreid. "Het klopt dat een Vlaamse beenhouwerij een enorme keuze biedt", geeft Philippe Renard toe. "Maar jullie bieden vooral bereide producten aan, zoals bij een traiteur, of vleeswaren die op honderd en één manieren zijn gemarineerd. In Wallonië is het aanbod misschien kleiner, maar de kwaliteit is beter". Een Vlaamse bakker biedt naast een selectie broden ook een heel assortiment taarten, cakes en banketartikelen aan. "Maar bij een Waalse bakker ruik je de heerlijke geur van brood al van ver, terwijl die geur in Vlaanderen verdwenen is", aldus Dirk De Prins.
Toch geeft de Vlaming geeft meer geld uit aan voeding. De jaarlijkse enquête naar het huishoudbudget, uitgevoerd door de FOD Economie, bewijst het: Vlamingen en Walen besteden ongeveer een even groot deel - iets minder dan 20 procent - van hun budget aan voeding, drank en restaurantbezoeken. De Brusselaar hinkt een beetje achterop (18,5 procent). In bedragen uitgedrukt is dat 6.378 euro per jaar voor een Vlaming, 5.785 euro voor een Waal en 5.136 euro voor een Brusselaar. De Vlaamse culinaire wereld is dynamischer. De Vlaming gebruikt zijn 'financiële kracht' zonder twijfel om op restaurant te gaan, een post waarvoor zich een duidelijk verschil aftekent.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada