nieuws

Belgische eetcultuur toegankelijk voor buitenlanders

nieuws

Waarin onderscheiden de Belgen zich culinair van andere landen? Die vraag probeert historicus Peter Scholliers te beantwoorden in 'Food Culture in Belgium'. Hij schreef het boek voor een buitenlands publiek. "Er is wel degelijk een Belgische eetcultuur", luidt zijn conclusie. Van de Belgische keuken zijn de eerste sporen terug te vinden bij de Wereldtentoonstelling in Brussel in 1910. Zestien jaar eerder werden nog wafels en bier, maar geen gerechten aangeprezen tijdens de Wereldtentoonstelling in Antwerpen.

22 NOVEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:06

Waarin onderscheiden de Belgen zich culinair van andere landen? Die vraag probeert historicus Peter Scholliers te beantwoorden in 'Food Culture in Belgium'. Hij schreef het boek voor een buitenlands publiek. "Er is wel degelijk een Belgische eetcultuur", luidt zijn conclusie.

Het Belgische deel van de internationale reeks 'Food culture around the world' is af. Eerder hebben al zo'n vijftien andere landen een aflevering bij elkaar geschreven, waarin ze telkens de typische kenmerken van hun eetcultuur beschrijven. Peter Scholliers, historicus bij de Fost-onderzoeksgroep van de VUB, schreef de bijdrage voor ons land. Hij snuisterde daarvoor in kookboeken en menukaarten van vroeger en nu. Zes vaststellingen springen in het oog.

Om te beginnen, bestaat er geen twijfel over dat de Belgische keuken wel degelijk bestaat. "Wanneer je buitenlandse publicaties over onze restaurants leest, dan is dat vaak positief: redelijk van prijs, grote porties en lekker", zegt Peter Scholliers. "Bijvoorbeeld de Brusselse restaurants pakken graag uit met typisch Belgische gerechten, zoals balletjes in tomatensaus en waterzooi". Van de Belgische keuken vinden we de eerste sporen terug bij de Wereldtentoonstelling in Brussel in 1910. "Even daarvoor, in 1894, vond de Wereldtentoonstelling in Antwerpen plaats. In de communicatie rond dat evenement zie je nog dat de Belgen uitpakken met wafels en bier als typische producten, geen eten of gerechten. In 1910 is dat helemaal anders. De

bezoekers zijn op zoek naar typische Belgische gerechten, en de organisatoren van de Wereldtentoonstelling schuiven enkele gerechten naar voor die voordien thuis in de gezinnen werden gegeten: paling in 't groen, waterzooi, mosselen en noordzeegarnalen. De 'Belgische keuken' was geboren".
De tweede vaststelling is dat de eetcultuur verwantschap vertoont met politiek. "Tot de jaren zeventig vinden we kookboeken terug die zich Belgisch noemen", zegt Scholliers. "Ook daarna bestaan die nog, maar vanaf dan duiken er ook Vlaamse, Waalse en Brusselse kookboeken op. Niet toevallig op het moment dat die identiteiten zich aan het vormen zijn. Eten heeft altijd een rol gespeeld bij identiteitsvorming".
Zo stond tot voor kort op de portaalsite van de federale regering de ontstaansgeschiedenis van het witloof. Dat zou uitgevonden zijn door een boer uit Kortenberg, die in 1830 zijn cichorei verborgen hield voor de Hollandse bezetter, in de kelder onder een doek. Daardoor kwamen er scheuten uit de cichorei, die eetbaar bleken te zijn. Dat was witloof. "We weten niet of het verhaal klopt, maar dat dit net in het jaar van de onafhankelijkheid en tegen de toenmalige vijand gebeurde, is wel heel toevallig".
"Het politieke belang van eten zie je vandaag nog steeds. Zo wisten we van premier Verhofstadt heel goed waar en wat hij at, maar heb je dat van Leterme al gehoord? Hij spreekt daar niet over, om het imago te creëren dat hij hard aan het werken is, en zelfs geen tijd heeft om te eten", stelt Scholliers.
Nog een vaststelling is dat de boterham typisch Belgisch is. "Een boterham is een sneetje brood waar je een laagje boter op smeert en dichtklapt. Dat zie je niet in het buitenland. In Groot-Brittannië heb je de sandwich, wat ook de Nederlanders hebben overgenomen. In Noord-Frankrijk zul je misschien nog boterhammen zien, maar verder kennen onze zuiderburen alleen maar stokbrood. De boterham is bij ons bovendien een belangrijk onderdeel van de maaltijden. Zowel 's morgens als 's avonds eten we boterhammen, met confituur of ander beleg. Voor het avondmaal is dat vaak charcuterie, nog zoiets dat in ons land veel sterker aanwezig is dan in andere landen: de fijne vleeswaren".
Vlees, groenten en aardappelen vormen samen de Heilige Drievuldigheid. "De Belgen zijn altijd grote aardappeleters geweest", zegt Scholliers. "In de negentiende eeuw zijn aardappelen het hoofdbestanddeel van onze maaltijden geworden. We aten toen gemiddeld driehonderd kilo per hoofd per jaar. Wat opvallend is bij de aardappelen, is dat die zowel door arm als rijk werden gegeten. Armen aten aardappelen met een beetje uiensaus of, als ze geluk hadden, met wat spek. De rijken aten het in diverse

bereidingen. Bijvoorbeeld als puree, met melk en eieren toegevoegd - twee dure producten in die tijd".
"In de twintigste eeuw is daar het vlees bij gekomen, met een grote doorbraak in de jaren vijftig en zestig. Sinds de jaren tachtig is de vleesconsumptie licht aan het dalen, maar het type vlees is hetzelfde gebleven: varken, rund en gevogelte. De groenten zijn tegelijk belangrijker geworden. Tot na de Tweede Wereldoorlog waren groenten niet meer dan versiering op het bord. Dat had te maken met een statusverschil in voedsel, dat voortkomt uit de christelijke moraal: hoe verder van de grond, hoe beter. Met andere woorden, wortelen hadden een lagere status dan sla. Een koe had meer aanzien dan een varken".
De Belg eet veel en smakelijk, maar blijft relatief gezond. In vergelijking met andere Europese landen is de gemiddelde body mass index niet slecht. "Twaalf procent van de Belgen is zwaarlijvig", zegt Scholliers. "Dat is meer dan in Frankrijk, Nederland en Italië, die alledrie rond de tien procent zitten. Maar in vergelijking met Duitsland (19 procent) en Groot-Brittannië (24 procent) valt het nog mee. Daar is obesitas een echte ramp".
Nog een laatste vaststelling: de Belg is niet wild van voorverpakte maaltijden. "Het valt op dat de nachtwinkels en de shops aan de tankstations, in heel West-Europa trouwens, steeds meer voorverpakte maaltijden aanbieden. Het maakt het werk in de keuken een stuk efficiënter, en speelt in op de tijdsdruk waaronder mensen staan. Het valt me wel op dat de Belgen daar toch enige afstand van nemen. In Nederland bijvoorbeeld zijn de voorverpakte producten veel populairder", besluit Scholliers.(KS)
Meer informatie: 'Food Culture in Belgium' van Peter Scholliers verschijnt op 30 november. Het wordt uitgegeven door Greenwood Press.

Bron: De Standaard

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