nieuws

Turkse migratiestroom bracht kebab bij de Belgen

nieuws

Omdat het precies 50 jaar geleden is dat de eerste Turkse werknemers in België arriveerden, ging het Centrum Agrarische Geschiedenis na hoe de nieuwe cultuur die deze grootscheepse migratie met zich meebracht, zich vermengde met de Belgische eetcultuur. Eén van de resultaten daarvan kennen we vandaag nog steeds: kebab met mayonaise. In het gelijknamige boek kom je er alles over te weten.

19 MAART 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:14

Lees meer over:
culinair



Omdat het precies 50 jaar geleden is dat de eerste Turkse werknemers in België arriveerden, ging het Centrum Agrarische Geschiedenis na hoe de nieuwe cultuur die deze grootscheepse migratie met zich meebracht, zich vermengde met de Belgische eetcultuur. Eén van de resultaten daarvan kennen we vandaag nog steeds: kebab met mayonaise. In het gelijknamige boek kom je er alles over te weten.
In de jaren 1960 leidde de zoektocht naar goedkope en laaggeschoolde arbeiders om in de mijnen en andere zware industrieën te werken tot een grote migratiestroom. Eerst kwamen de arbeiders nog uit nabijgelegen landen, maar al gauw werden buitenlandse gastarbeiders aangetrokken via regeringsakkoorden met verder afgelegen landen. Zo ook met Turkije. De Turkse gastarbeiders deden voorzal zwaar fysiek werk en leefden samen in migrantenbuurten.

Turkije is een uitgestrekt land dat zowel in Europa als in Azië ligt. Mede hierdoor beschikt het over een uitgebreide keuken met invloeden uit verschillende culturen. Iedere streek heeft er zijn eigen specialiteiten. De talrijke vleesgerechten zijn onder te verdelen in twee grote groepen: stoofpotten en kebabs. Onder kebab vallen alle bereidingen met gegrild vlees.

Aangezien typische Turkse producten en ingrediënten in België niet te verkrijgen waren, besloten een aantal Turken ze in te voeren en te verkopen in een eigen zaak. Stilaan deden namen als kebab, pita en shoarma intrede in het Belgische straatbeeld. Ze werden door elkaar gebruikt om hetzelfde oosters getinte gerecht van een broodje met vlees en groenten aan te duiden. Meestal gaat het om rundvlees, kip, kalkoen, lams- of schapenvlees. Maar in België wordt ook wel eens goedkoper varkensvlees gebruikt.

Maar dat is niet de enige invloed die de Turkse kebabcultuur in België ondervond. Zo worden in Turkije opvallend minder verschillende soorten groenten geserveerd bij een kebab. Rode en witte kool, worteltjes, komkommer of augurken zijn typische Belgische invloeden. Ook het aanbod van sauzen uit onze frietkotcultuur heeft zijn intrede gedaan in de kebabcultuur. In Turkije

wordt meestal alleen citroen of yoghurt toegevoegd aan het gerecht, terwijl je er bij ons zowat elke saus kan bij eten.

Maar de grootste invloed van onze frietkotcultuur op de Turkse kebab zijn de frietjes zelf. Frietjes zijn vandaag niet meer weg te denken uit de kebabzaken. Elke zaak heeft wel een frietketel. Opnieuw voegden kebabuitbaters dit toe aan hun assortiment op vraag van de klanten zelf die frietjes bij de maaltijd wilden. Het is zelfs zover gekomen dat in de grote, toeristische steden van Turkije meer en meer frietjes bij de kebab worden geserveerd.

Het verhaal in de erfgoeddatabank Het Virtuele Land is grotendeels gebaseerd op de bestaande publicatie ‘Kebab met mayonaise’ van de Erfgoedcel Mijn-Erfgoed. De cel werd in 2007 opgericht om een duurzaam erfgoedbeleid uit te werken in samenwerking met de lokale besturen en andere actoren in de erfgoedsector, en dit voor de zes mijngemeenten van Limburg: As, Beringen, Genk, Heusden-Zolder, Houthalen-Helchteren en Maasmechelen.
Meer informatie: Kebab met mayonaise

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