

ZO GOED
SMAAKT



IMMATERIEEL

ERFGOED.BE



Vlaanderen
verbeelding werkt



WERKPLAATS
IMMATERIEEL
ERFGOED

OP BEZOEK BIJ FRITUUR LUC & AN IN AARSCHOT

Eén van de vier beelden van de communicatie-campagne "zo goed voelt immaterieel erfgoed" zet de Belgische frietkotcultuur in de kijker. Voor de fotoshoot gaan Bas Bogaerts, onze huisfotograaf, en ik (redacteur) samen met doorgewinterde friturist Eddie Cooremans op bezoek bij de frituur van Luc en An.



Op een stralende vrijdag in maart trek ik met de trein naar Aarschot. Als we rond 11 uur aankomen, opent Luc De Ryck net de gordijnen van zijn 'barakske'. Niet dat zijn dag nu nog maar begint: de friteuses zijn al gloeiend heet, want al om 9 uur 's begon hij met het voorbakken van zijn frieten. De heerlijke frietgeur dringt onze neuzen binnen. Het zal dan ook niet lang duren voor de rest van Aarschot dit geroken heeft en de eerste klanten al staan aan te schuiven. Drie uur lang is het 'vollenbak' doorwerken voor Luc en zijn partner An.

Luc had niet meteen de ambitie om fotomodel te worden, maar wil maar al te graag boegbeeld worden dit heerlijk stukje immaterieel erfgoed. Terwijl Bas aan de slag gaat om de perfecte foto van de

friturist in actie te trekken, nemen Eddie en ik plaats rond een grote tipzak frietjes om de wondere wereld van de frietkotcultuur in te duiken.

Eddie is dé frietspecialist bij uitstek. In de jaren 80 en 90 had hij zelf een frituur, daarna verkocht hij frietketels, aardappelschilmachines, gaf hij les aan beginnende frituristen bij Syntra. Na zijn pensioen schreef hij het boek "van aardappel tot friet", richtte hij met Eddy van Belle een frietmuseum op en trekt hij zelfs de wereld rond om voor de Vlaamse overheid op allerlei evenementen frieten te bakken en te promoten. Eddie is spraakwaterval en praat vol passie over zijn stukje immaterieel erfgoed.

"De frituur vindt zijn oorsprong in de

Foto
Campagnebeeld van Luc De Ryck (achtergrond) en Eddie Cooremans (voorgond)

Foto

Eddie kan geen week zonder frietjes. Hij is dol op de frietjes van Luc die nog "echte bintjes" gebruikt. Zelf had hij 17 jaar lang een frituur in Humbeek.



negentiende eeuw toen op Belgische kermissen de eerste mobiele frietverkopers kwamen. Nu willen mensen allemaal foodtrucks, maar dé echte pioniers daarvan zijn eigenlijk de frituristen. Inmiddels is er geen stad of dorp in België meer zonder frietkot.”

Is jouw liefde voor friet ook op de kermis ontstaan?

“Ja, toen ik klein was bestonden er in mijn buurt nog geen echt frietkoten. Op 300 meter van ons ouderlijk huis woonde wel een 'forain'. Die had een prachtig versierd kraam, mijn zus en ik waren daar écht van onder de indruk. Hij verkocht frietjes én snoep, zo ging dat toen nog, en als hij op

"De erkenning als immaterieel erfgoed is echt belangrijk geweest voor de friturist."

een kermis in de buurt stond, dan mochten wij daar eens langsgaan. Ergens denk ik dat hij mij toen al wat geprikkeld heeft om later mijn eigen frituur te beginnen.”

Heb je toen besloten dat je dat je na je studies een frituur wilde beginnen?

“Nee, het is allemaal vrij laat en een beetje toevallig begonnen. Tot mijn 28e was ik gewoon paswerker. Eigenlijk ben ik

er door mijn hobby, de voetbal, ingerold. Ik voetbalde bij Merchtem en om de zoveel maanden deden wij eens een feestje. En omdat mijn vader aardappelboer was, bakte ik daar telkens frietjes. Maar, het bleef niet bij de evenementen van de voetbalploeg, op den duur vroegen ook de kaatsploeg en de bloedgevers of ik voor lekkere, verse frieten wilde zorgen. En zo was ik elk weekend al ergens frietjes aan het bakken. Toen er toevallig een 'barakske' vrijkwam in Humbeek heb ik daarop geboden. En niet veel later hadden mijn vrouw en ik een goed draaiend frietkot. De eerste dag dat we open gingen waren we volledig uitverkocht! 18 jaar zouden we in de frituur staan.”

Je hebt dan zeker heel wat zien veranderen in die lange tijd?

“Zeker. Eerst en vooral ons frietkot zelf. Het 'barakske' dat wij toen hadden, dat kan je je niet meer voorstellen. 't Had veel charme, maar eigenlijk waren het een paar in elkaar geslagen planken. Wij stonden echt op straat en voor de mensen was dat eigenlijk niet zo veilig. Na vijf jaar

kwam de commissaris daarom zeggen dat we ons 'kotteke' moesten sluiten, we hadden een jaar om iets nieuw te zoeken. Gelukkig kwam het café er tegenover vrij en hebben we dat omgebouwd tot een frituur. Een luxe was dat! Er kon zelfs 20 man zitten. In ons 'barakske' daar hadden we zelfs geen verwarming. Als het een koude winter was, dan bevroor onze pekelharing.” (lacht)

Pekelharing? Dat vind je ook niet meer in een frituur vandaag!

“Dat is waar. Vroeger waren er veel fijne producten. Pekelharing, bifi-worstjes, escargots, eieren, 'cornichons', ... Wij hadden het allemaal in ons frituur. Al die frituursnacks die je hier bij Luc ziet, in het begin bestond dat niet in België. Het enige wat wij toen hadden was een 'satéke', een boulet, een cervela en curryworsten. En dat was toen zelfs nog een zeldzaamheid, dat kwam overgewaaid uit Nederland. Maar we moesten mee hé. De mensen, vooral de jeugd, vroeg erachter. Typisch immaterieel erfgoed, dat is altijd in verandering, aan het evolueren.” (lacht)

De Belgische frietkotchoudture is inderdaad erkend door de Vlaamse Overheid als immaterieel erfgoed. Heeft die erkenning iets veranderd voor de frituren?

“Ik heb het gevoel van wel, het heeft de frituren een boost gegeven. ‘t Wordt veel meer gezien als een vakmanschap, dat is geweldig! Want ja, hoe je het ook draait of keert, wij leveren in geen tijd een volledige maaltijd. Dat is toch straf! En de mensen hebben ook ingezien dat het sociale aspect van frituren belangrijk is. Een frietkot brengt mensen samen. Van een trucker tot een bankdirecteur of een schooljuffrouw, iedereen zie je hier passeren.”

“Luc en An zitten hier al 22 jaar.” (fluistert) “Hoor je de mensen hier babbelen? Dat is de grootste sociale controle die er bestaat! In een frietkot wordt alles verteld. Dat is zoals bij de ‘coiffeur’, maar hier kan je tegelijk nog eens heerlijk eten. Daarnaast zal Luc ook alles zien wat er in de straat rondom gebeurt. Zeker bij zo’n ‘barakse’. Als iemand iets aan ‘t doen is dat niet mag, dan zien wij dat. Zelf zag ik eens iemand over ‘t straat lopen met allemaal sparringen die hij ergens had gestolen.”

De politiek zou eigenlijk moet investeren in meer frietkoten. (knipoog)

“Dat is zeker. De burgemeester moet een vergunning voorzien. Frietkotjes moeten vaak wijken voor parking of andere gebouwen. Maar de gemeente zou veel fierder moeten zijn op die frietkoten. Mijn slogan is: een ‘barakse’ in elke gemeente - schrijft dat maar op. België was vroeger één groot frietkot. Nu is dat serieus verminderd.”

Zijn er effectief minder frietkoten dan vroeger?

“Het aantal frituren in België blijft vrij stabiel. Er zijn er zo’n 5500 in België, waarvan 500 in Brussel, 1300 in Wallonië en de rest in Vlaanderen. Daarvan heb ik er misschien honderden helpen opstarten. Nadat mijn frituur gesloten was, heb ik 20 jaar les gegeven aan beginnende frituristen. Ik ging die jongens dan helpen: hun frituur inrichten, zeggen welke aardappelen ze moesten gebruiken, ... Het is geen vak dat doorgegeven wordt van vader op zoon, dus die scholing is belangrijk. Bij Syntra zie je dan ook echt gepassioneerde mensen. Mensen die de stiel goed willen leren. Want, frieten bakken ziet er misschien gemakkelijk uit, het is dat helemaal niet”.

Je leert nieuwe frituristen eigenlijk de perfecte frieten bakken?

“Ja. Een goede friet is zacht vanbinnen en krokant aan de buitenkant. De smaak van de friet wordt beïnvloed door veel factoren. Of je plantaardig of dierlijk vet gebruikt.

Hoelang je de frieten voorbakt. Of je er zout op doet of niet. Maar, het grote geheim zijn bintjes. Eigenlijk is het simpel: met een goede patat heb je goede frieten. Luc hier, die gebruikt nog bintjes. Maar hij is helaas één van de weinigen.”

Bintjes, is dat een aardappelsort?

“Ja, een echte ‘frietpatat’, die bepaalt de smaak. Zelf had ik dikke frieten, van goede bintjes. Dan kwamen ze van Vilvoorde of zelfs van van Mechelen om

"Mijn slogan is: een 'barakse' in elke gemeente. De politiek zou meer moeten investeren en trots zijn op zijn frituren. Dat is de grootste sociale controle die er bestaat!"



Foto

Luc bakt zijn frieten telkens twee keer. Het voorbakken doet hij al om 9.00 uur 's ochtends.

Foto

An is al jarenlang de trouwe
compagnon en partner van Luc.
Al 24 jaar staan ze samen in hun
frituur.

van mijn frieten te proeven. In mijn frieten zat veel puree, ze waren ongelooflijk smeuiġ. Maar, met andere soorten, een Challenger of een Victoria, kan je nooit zo'n goede frieten bakken, want daar zit die smaak niet in! Helaas worden ze steeds minder gepland door de boeren omdat ze minder opbrengen: industriële aardappelen hebben twee keer zoveel grondopbrengst. Wij proberen er nu voor te zorgen dat de boeren beter betaald worden. Want, zolang we die aardappelen hebben, kunnen we goede frietjes voorzien. Eigenlijk ben ik zo bezig met borgen, de échte Belgische friet een toekomst te geven”.

Wat maakt de Belgische friet nu eigenlijk zo uniek?

“Dé Belgische friet bestaat eigenlijk niet. Elke frituur heeft een andere smaak. De ene bakt ze wat langer, de andere heeft wat minder vet in zijn pot; dat maakt allemaal een verschil. En dat is het leuke aan onze frituren. Iedereen heeft iets anders! Andere snacks, ander vet, andere stoofvleessaus, de patron is anders. De diversiteit, dat is belangrijk! En dat vind je niet in het buitenland. Daar zijn het vaak fastfoodketens en die moeten net overal hetzelfde zijn”.

En nu wil je dat de hele wereld de Belgische friet leert kennen?

“Zeker. In Brugge hielp ik mee aan de realisatie van een frietmuseum. Dat is het enige in de wereld! Heel mijn verzameling zit daar en daar ben ik heel fier op! Ik schonk mijn collectie oude frietketels - waarvan één werkte op kolen -, frietstrijmachines, postkaarten en uithangborden. En... eigenlijk heb ik zoveel staan dat ik nog een museum kan starten! Een museum in Brussel zou fantastisch zijn. De friet promoten is mijn levensdoel. Ik ben bezig met de



geschiedenis, het verzamelen, het inventariseren, ... Ik zou geen week zonder frietjes kunnen, daarvoor ben ik er te hard mee bezig. Voor aardappel- en frietfederaties Navefri, Belgapom en voor de VLAM reis ik nu de wereld rond. Ik bakte al frieten van Milaan tot Bangkok”.

We ronden het gesprek af, wanneer plotsklaps Eddie luidkeels door het frietkot roept: “Luc heeft de beste frieten omdat hij bintjes gebruikt”. Een uitspraak die (letterlijk) op luid applaus wordt onthaald. “Luc heeft de beste frieten”, wordt er onmiddellijk gescandeerd. “Ik kom speciaal van Olen naar hier om te eten”, klinkt het bevestigend. “Het bintje verbind je”, roept iemand creatief. “Als de prijzen maar niet opslaan nu Luc binnenkort met zijn hoofd op de posters in de stations prijkt”, lacht Eddie. En alweer is hij vertrokken voor een lang gesprek met de mensen in de frituur. Het staat onmiskenbaar vast: de frietkotcultuur is sociale beleving pur sang.

Zelf krijg ik nog een boulet en

stoofvleessaus geserveerd, eet mijn frietjes op en kan enkel bevestigen: de frieten van Luc en An zijn overheerlijk!

(Redacteur: Jana De Bie)

Dit interview werd gemaakt in kader van de communicatiecampagne "Zo goed voelt immaterieel erfgoed" van Werkplaats immaterieel erfgoed. De campagne loopt tijdens de zomer-maanden van 2023 en wil het begrip "immaterieel erfgoed" bekend maken bij het brede publiek.