

De Belgische Frietkotcultuur

Uitgebreide beschrijving en historiek

1. Frietjes met mayonaise en ...

Het oudste bekende recept voor frieten staat in het kookboek L 'Economie culinaire (Gent, 1861) en is van de hand van de Gentse meester-kok Philippe Edouard Cauderlier. Oudere, bijvoorbeeld Franse kookboeken vermelden ook al frieten, maar dan in andere vormen zoals schijfjes.

In een frietkot konden klanten oorspronkelijk enkel friet met zout krijgen. De ajuinsaus wordt algemeen aangezien als de oudste frietkotsaus. Het bestond uit dunne slierten gestoofde ui en plat gekookte witte boontjes, wat azijn, een beetje bloem en eventueel een paar lepels geklopte room. Vanaf de jaren 1930 maakten de verschillende sausjes opgang. Na de Tweede Wereldoorlog serveerde zowat elk frietkot frietjes met mayonaise of pickles erbij, of een schep zure mosselen, een hardgekookt ei, een nat worstje, een portie stoofvlees, een droge boulet of een cervela.

Omstreeks 1970 en parallel aan de ontwikkeling van de diepvriesindustrie kwam er een hele nieuwe golf aan producten in de frietkoten en tegenwoordig kunnen de klanten kiezen tussen een enorme variaties aan 'bijproducten' met bijhorende namen als: Ambiorixen, Aperio's, bamischijven, Belcanto's, berenhappen en berenpoten, bermudasticks, Bicky-Burgers, bitterballen, Carrero's, Chickendots, Chix, Chixcorns, en Chickfingers, Crizzly's, Dynamiets, Fishcorns, Gigantico's en Goldwings, Golfers, Haky's en Hotbeefs, kaas-, garnaal- en vleeskroketten, Kipknots, Mammoetworsten en Mexicano's, Sajoera's, Sambala's en Samoerais, schaslicks, Sito-golds, Spablo's en Taco's, Ragoûzi, Vlammenpijpen, vol-au-vent- en goulashkroketten, Vuurvreters, Zigeunersticks..... Wat West-Vlamingen een 'frikandel' noemen, heet in Antwerpen een 'curryworst' en in Limburg een 'lange hamburger' maar voor een Brusselaar is een Frikandel dan weer een boulet...

Ook de hoeveelheid sausjes moet niet onderdoen. Zelfs in het kleinste frietkot kan men een groot aantal bokalen, sausemmers en dispensers vinden met: mayonaise, pickles, tartaar, cocktailsaus, pepersaus, andalouse, bickysaus, saus brasil, zigeunersaus, curry- en tomatenketchup, sauce riche, jagersaus, joppie, tomagrec, brasil, mystery, americain, frikandel, samourai, mammoetsaus, curry, pepersaus, looksaus enz. Deze overvloed aan bijproducten en sausen maakt duidelijk dat het belang van de frituursector veel breder is dan aardappelen alleen. Bovendien ontstonden veel transport- en vleesverwerkende bedrijven alsook sausfabrikanten rond het midden van de 19^e eeuw, wanneer ook de frietkoten opgang maakten.

Horen frietjes in een puntzak of een bakje? Voorstanders van de puntzak verwijzen naar het fijne ouderwetse gevoel, naar het feit dat de friet langer warm blijft maar vooral omdat je lekker je vingers kunt aflikken. Dat is extra genieten, vinden de aanhangers. Fans van het bakje vinden de vieze vingers die je krijgt bij de puntzak not done en zijn geen voorstander van de 'ongecontroleerde sausverdeling' en de 'slechte ventilatie' van de puntzak. Al wordt ook van dat laatste werk gemaakt met een nieuwe 'kubistische' puntzak met ventilatiegaatjes. Bovendien zijn de meningen verdeeld over hoe je de frietjes van 't frituur nu het beste eet: met de vingers of met een klein frietvorkje, in plastic of in hout.

2. Frieten bakken is een kunst

Tot het midden van de vorige eeuw gebeurde het frieten bakken nog in precare omstandigheden. Over het algemeen werd er toen gestookt op kolen. Roet- en asdeeltjes vlogen op en kwamen in het vet terecht. Er waren geen dampkappen beschikbaar en de baktemperatuur op peil houden was een hachelijke zaak. Soms vatte het hele frietkot vuur, een gebeurtenis die op de duur zo gewoon was dat ze niet eens de lokale pers meer haalde. Met de opkomst van butaangas in flessen werd ook de apparatuur aanzienlijk verbeterd. Vandaag beschikt een frietkot over performante en professionele installaties met nauwkeurige thermostaten en reinigingsmechanismen.

Ook de kwaliteit van de aardappelen is grotendeels gestabiliseerd. Het Bintje is de meest populaire aardappelsoort voor de frieten. Voor een goede friet zijn kwaliteitsvolle aardappels nodig met een diameter tussen de 9 en 14 cm. Daaruit worden frietjes gesneden van 9 tot 14 mm breed met een lengte tussen de 5 en de 12 cm, naargelang de regio kan dit wat verschillen. Sommige frituristen en chef-koks zweren bij het frieten grondig spoelen en daarna afdrogen, andere doen dit niet.

Het is ontegensprekelijk een Belgische specialiteit om te werken met rauwe aardappelen. Daarvan is er één oogst per jaar, in september of oktober. In het begin van het seizoen bestaan die nieuwe aardappelen voornamelijk uit zetmeel en water. In de maanden daarna heeft dat zetmeel de neiging om te vormen tot suiker, vooral als de bewaartemperatuur niet optimaal is. Aardappelen met een laag zetmeelgehalte leveren in de frietketel eerder lichtgekleurde frieten op, deze met een hoog suikergehalte zijn donkerder. Het gevolg is dat de frieten bij de nieuwe oogst veeleer een lichte kleur hebben en op het einde van het seizoen (in augustus) veeleer donkerder. Een goeie friturist verstaat de kunst om bij het bakken daarmee rekening te houden zodat hij zijn klanten een zo constant mogelijke kwaliteit van frieten kan bieden.

Frieten die gemaakt zijn van zelfgeschilde aardappelen hadden lange tijd de naam van de beste frieten. Tegenwoordig hebben voorgeschilde aardappelen een vergelijkbare kwaliteit als de zelf geschilde en gebruiken de meeste frituristen voorgeschilde aardappelen die dagelijks door hun aardappelleverancier vers worden aangeleverd. Niet alleen omdat die minder arbeidsintensief zijn, maar ook omdat het intussen wettelijk verplicht is in Vlaanderen om een waterzuiveringsinstallatie te hebben om ze zelf te mogen schillen, ofwel moet het spoelwater worden opgevangen in een aparte container, die dan door een gespecialiseerde firma wordt opgehaald. Zo'n installaties zijn echter bijna even groot als de frituur, wat voor veel frituristen niet haalbaar is. In Wallonië is de wetgeving iets minder vergaand en wordt er bijgevolg nog vaker zelf geschild.

Vroeger werden de meest frieten in dierlijk vet, namelijk in ossewit, gebakken. Vandaag heeft elke friturist zijn eigen favoriete vetstof: sommigen zweren nog steeds bij rundsvet, anderen geven de voorkeur aan plantaardig vet, en nog anderen houden het bij een 'eigen' mix van de twee. Geen van de verschillende soorten vetten is per definitie gezond of ongezond, alles hangt af van wat je ermee doet. Heel veel factoren spelen een rol. De friturist moet die soort olie of vet gebruiken dat aangepast is aan de gebruiksomstandigheden in de frituur, met andere woorden die geschikt is om langdurig en aan hoge temperatuur te verhitten, en deze ook vaak genoeg verversen.

Bovendien is de keuze van het vet ook afhankelijk van de persoonlijke smaak en voorkeur van de friturist. In tegenstelling tot de frieten bij MacDonalds die hetzelfde smaken in Helsinki, Madrid of Chicago, heeft elke Belgische frituur zijn eigen specifieke smaak en specialiteit. Eén van de belangrijkste elementen van de frietkocultuur hier is trouwens dat twee frituristen in hetzelfde dorp elk frieten met een verschillende smaak zullen maken, en elk van hun respectievelijke klanten vindt de frieten van hun 'stamfrituur' trouwens ook de beste. Het is belangrijk om deze diversiteit te blijven koesteren.

Het dubbele bak procedé is eveneens typisch Belgisch. Het voorbakken is eigenlijk nog niet echt frituren maar veeleer garen in vet. Het water in de aardappelen kookt en de stoom ontsnapt eruit. Daarom mag de temperatuur tijdens het voorbakken niet té hoog zijn, anders schroeien de balkjes meteen dicht en krijg je platte frieten. Best is 130° à 150°C. Een goede friturist houdt ook rekening met het percentage suiker in de aardappelen: op het eind van het seizoen is er meer suiker waardoor de frieten sneller bruin bakken. Dan is het beter om iets minder lang voor te bakken op een iets lager temperatuur.

De tweede keer bakken maakt de frieten krokant. Op dat moment worden de 'pureestaafjes' als het ware toegeschroeid. Dat moet aan een voldoende hoge temperatuur gebeuren want anders nemen de staafjes te veel vet op. Dat afbakken gebeurt best bij een temperatuur van ongeveer 170 à 175°C. Tussen beide bakbeurten mag gerust een paar uur zitten. Door het afkoelen is de 'temperatuurschok' groter waardoor de 'pureestaafjes' snel toeschroeien met als resultaat de perfecte friet: smeugig vanbinnen en goudgeel krokant. Dat is nu net de kunst!

Frieten kunnen ook best in kleine porties gebakken worden, zodat de frieten 'zwellen' in de olie of het vet. De verhouding is het best 12 à 15 liter vet of olie in de friteuse, voor 3 à 4 porties. De verhouding frieten ten opzichte van het vet is dus vaak veel lager dan bij een huisgezin dat frieten bakt, wat een van de redenen is waarom frietkotfrieten ook beter smaken.

En ten slot: goed uitlekken, opschudden, (een beetje) zout erop en klaar!

3. Het frietkot

Belgen hebben verschillende manieren om hun frietkot te benoemen. Vlamingen gebruiken 'frituur', 'frietkraam', 'frietkar' en 'frietkot'. In Wallonië zegt men afwisselend 'friture', 'barraque à frites' en 'friterie' maar ook 'frietkot' is gebruikelijk en dus wel een belgicisme bij uitstek. In Duitstalig België hebben ze het dan weer over Frittenbude oder Pommesbude. Frietkoten worden meestal vernoemd naar hun uitbaters, zoals 'Frituur Jean', 'Dikke Willy' of 'Chez Roger et Liliane'. Een andere groep namen geeft louter de standplaats aan: 'De Brug', 'De Tramhalt', 'Halfweg' of 'De Bosrand' en uiteraard zijn er de vanzelfsprekende verwijzingen naar het product of de beleving van het frietgebeuren zoals 'Het Smullertje', 'De Puntzak' of 'De Dikke Friet'.

Na de Eerste Wereldoorlog was het buitenstaand frietkot volledig ingeburgerd in onze steden en gemeenten. Vooral tussen de jaren 1950 en 1980 beleefden de frietkoten hun hoogtepunt. Vanaf de jaren 1980 verminderde het aantal frituren op marktpleinen, in de buurt van kerken en stations door nieuwe wetten van ruimtelijke ordening. Algemeen wordt (werd...?) het frietkot vaak gezien als een vloek in het stadsbeeld die zijn hele omgeving ontsiert, vooral dan op mooie pleinen en in de buurt van historische gebouwen. Frietkoten nestelen zich immers bij voorkeur aan de voet van een monument of een pleintje, of tegen een station, gemeentehuis of kerk. Het is dan ook geen toeval dat het vooral de losstaande barakken waren die verdwenen. Steeds meer frituristen verhuisden naar een vast pand. In Vlaamse steden als Leuven, Eeklo en Dendermonde kalfde het aantal frietkoten de laatste jaren snel af. In Gent en Brussel gebeurde dat minder en in Wallonië blijft het aantal vrij constant.

Al onze frietkoten zijn op dezelfde manier van elkaar verschillend en ook als -of net omdat- er geen lijn in te trekken valt, stuk voor stuk zo herkenbaar 'Belgisch'. Frietkotkenner Paul Ilegems ontwierp een typologie van de meeste voorkomende 'frietkotypes': van kermis- en portiekfrituur, over frietkar, frietwagen, het caravantype, de busfrituur, de frietbarak, de chalet, de frietannex en de huisfrituur tot villafrituur, frietsalon en designfrituur.

Het frietkot, met als meest typische voorkomen de frietbarak, kan gelden als een symbolische uiting van onze typische ruimtelijke (wan)ordering, als een afspiegeling van de Belgische ziel. Ons land met zijn onwaarschijnlijk chaotisch verstedelijkt landschap werd vaak beschimpt als ‘het lelijkste land ter wereld’ (Renaat Braem). Een land zonder ruimtelijke ordening, zo lijkt het wel. In vergelijking met bijvoorbeeld Nederland, staan hier woningen, winkels en bedrijven zo maar losjes door elkaar. Paul Ilegems zegt dan ook:

“Knutselpaleizen en danscafés, fermettes en sprookjesvilla’s, bodega’s en bordelen wisselen mekaar af, waarbij hier en daar nog een frietkot het decor komt voltooien. Te midden van dit alles is dit het kleinste, maar ook het meest typerende element. Het kan er zich perfect op zijn gemak voelen, en waar het ook verschijnt, nooit valt het uit de toon. Het land is overal even frietkotachtig, en lijkt haast speciaal voor het frietkot te zijn ontworpen.”

In sommige steden worden nu terug nieuwe frietkoten gepland, vaak op vraag van de overheid en ontworpen door architecten al blijft de afwezigheid van enige planning net één van de kenmerken van ‘de frietkotcultuur’. Het frietkot wordt daarom wel eens de spiegel van het Belgische volk genoemd. Maar er is meer, de hele frietkotcultuur, de hele beleving die er rond hangt, maakt immers onlosmakelijk deel van ons immaterieel cultureel erfgoed. Dat er de laatste jaren steeds meer frituristen opduiken met Turkse, Marokkaanse en Chinese roots, is daarbij het duidelijkste bewijs van integratie *par excellence*.

De stad Antwerpen speelde een belangrijke pioniersrol in de bescherming van de frietkoten en de bijhorende immateriële cultuur. De frietkotcultuur werd er in een officieel College-besluit erkend voor haar verdiensten inzake veiligheidsgevoel en culturele uitstraling. Antwerpen beschermt de bestaande buitenstaande frietkoten niet alleen, het stadsbestuur wil de frietkoten ook opnieuw integreren in het straatbeeld. Ook Eeklo is een hoopgevend voorbeeld. In 2006 heeft de werkgroep Monumenten en Landschappen er de buitenstaande frituren gekozen als thema voor de Open Monumentendag. Brusselicious, 2012 als het jaar van de gastronomie in Brussel, wijdde een hele maand aan de friet. Vandaag zijn we ons meer en meer bewust van het belang van het behoud van de frietkoten en het borgen van de bijhorende frietkotcultuur waar smaakbeleving en ‘gewoon’ genieten centraal staan.