



DE BELGISCHE FRIETKOTCULTUUR

5000, zoveel frituren telt België (ongeveer). In bijna elke stadswijk of dorp vinden inwoners dus wel hún frietkot. De basis voor een Belgische frietkotchuur.

FRIETKOTCULTUUR?!

De frietkotchuur wordt gekenmerkt door verschillende aspecten. Het ambacht van het frieten bakken is een essentieel deel van de frietkotchuur. Een friturist verstaat de kunst van goede frieten te bakken. De universeel perfecte friet bestaat echter niet. Elke frituur staat gekend om zijn eigen specifieke smaak en specialiteit.

Zoveel verschillen in frieten, zoveel verschillen in frietkotchuren. Ze bestaan in allerlei vormen en op allerlei locaties. Frietkotchuren zijn net als volkscafés eenvoudig en moeten het niet hebben van veel franjes. Al deze karakteristieke onderdelen samen bepalen de sfeer en de eigenheid van elk frietkot afzonderlijk. Dit staat in contrast met de huidige fastfood tendenzen, waar wereldwijd in belangrijke mate dezelfde smaak en inrichting aangeboden wordt. Die diversiteit van de frietkotchuur blijven koesteren, is een van de doelstellingen.

De sociale beleving die rond het frietkot hangt, maakt ook onmiskenbaar deel uit van de frietkotchuur. De frietkotchuur wordt immers niet alleen gedragen door de frituuruitbaters, maar ook door de frietkotbezoekers. Een Belgisch frietkot is een familiaal bedrijf waar de uitbater in nauw contact staat met zijn klanten en is dus zoveel meer dan een plaats waar frieten worden gebakken. Een frietkot is een eigenzinnige ontmoetingsplek waar rang of stand er niet toe doet. Het roept warmte, nostalgie en geborgenheid op. Het is de kunst om van eenvoudige en lekkere dingen te genieten. De frietkotbeleving is eigenzinnig en sociaal, roept sympathie op en stelt 'goesting' centraal.

GESCHIEDENIS EN EVOLUTIE

De precieze oorsprong van de friet is en blijft onduidelijk. Wat wel geweten is, is dat het iets Belgisch is. Met uitzondering van de grensgebieden van Noord-Frankrijk en Zuid-Nederland zijn frietkotchuren niet in het buitenland terug te vinden. Rond het midden van de 19de eeuw worden de eerste frieten gebakken en gegeten op de kermis. De eerste vaste frietkotchuren dateren van de jaren 1880, op het einde van de 19de eeuw duiken ze in tal van steden en gemeenten op. Tussen de jaren 1950 en 1980 beleven de buitenstaande frietkotchuren hun hoogtepunt. Sindsdien is het aantal losstaande 'barakken' sterk verminderd, maar tegenwoordig kan je ook terecht in 'villafrituren' of bij de 'frietchinese'. Een kwart van de Belgen gaat wekelijks naar een frietkot om er frietjes te eten of mee naar huis te nemen.



Inventaris Vlaanderen



INZENDER

vzw Navefri-Unafri asbl

vzw Navefri-Unafri asbl

<http://www.navefri.be/>



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #eten #ambacht #techniek



BIJLAGE

- [Aanvraagformulier2013_BelgischeFrietkotcultuur.pdf](#)
- [Bedreigingen2013_BelgischeFrietkotcultuur.pdf](#)
- [BeschrijvingHistoriek2013_BelgischeFrietkotcultuur.pdf](#)
- [HistoriekFrituurcampagnes2013_BelgischeFrietkotcultuur.pdf](#)
- [Rapportage_2014_2023_BelgischeFrietkotcultuur.pdf](#)