

# Smullen aan zee: een culinaire verkenning tussen 1880 en 1940

Op vakantie gaan betekent ook 'buitenshuis eten' in de ruimste zin van het woord.<sup>1</sup> De toerist maakt niet alleen kennis met culinaire genoegens op restaurant, maar moet ook instaan voor zijn dagelijkse primaire behoeften. We proberen in deze bijdrage na te gaan hoe de vakantieganger aan zee zich tussen 1880 en 1940 kon bevoorraden en welk menu hij voorgeschoteld kreeg als hij op hotel of restaurant ging. We focussen daarbij op enkele aspecten. Welk aandeel had bijvoorbeeld de visconsumptie? Deden toeristen zich te goed aan streekeigen producten?

Menu van het Oostendse Hotel Mertian uit 1876. (privéverzameling)



## De bevoorrading

De eerste generatie toeristen trok naar een stad of woonkern zoals Oostende, Blankenberge of Heist. De bezoekers konden dus ook gebruikmaken van het bestaande winkelaanbod. Dat werd door de groeiende behoefte verder uitgebouwd. De plaatselijke bevolking liet zich niet onbetuigd. Zo is er een getuigenis over badgasten in Heist die zich naar het strand repten om bij de vissers een deel van de vangst te kopen: 'De grootste aantrekkelijkheid van Heist lag voorzeker in haar vissersvloot en het aanleggen van de sloepen op het strand. Daar kon men dan levende verse tongen en garnaal uit de eerste hand bekomen. De garnaal, met zeewater gekookt, werd dikwijls nog dampend, in groote bruine manden door de visschers op de schouders getild, aan wal ge-

bracht, en aan 30 centiemen de kilo, soms 40, 50 en 60 centiemen (wat toen schandig duur werd gevonden) verkocht. Reusachtige tongen die meer dan 5 pond het paar wogen, kostten 2,50 tot 4 fr. Het koppel! Was er een terugkeerend bootje in 't verschiet, zoo stroomde er een heele tros badgasten het strand op om bij 't aanleggen present te zijn en aankopen te doen.'<sup>2</sup> Toeristen konden hun vis ook op de markt inslaan. In Blankenberge bijvoorbeeld werden kabeljauw, schelvis, pladijs, levaard (haring) en tong aan de man gebracht.<sup>3</sup>

Niet alle toeristen trokken naar bestaande kustgemeenten. Met de opgang van het toerisme, werden ook badplaatsen uitgebouwd in ongerept duingebied, los van al aanwezige bewoning. In die plaatsen waren er nog geen winkels of trokken lokale vissers nog niet de zee in. Voedingswaren werden er in de beginjaren geveent met paard en kar, vooral door de inwoners van naburige dorpen. Na een tijdje werden de toeristen veeleisender en ontstonden ook in deze badplaatsen volwaardige winkels. Vaak werden ze geopend door ondernemers uit het binnenland, als bijhuis van een winkel in hun thuisstad. Zo zag in de belle époque de *Epicerie du jambon* van Jean Quintyn uit Antwerpen het levenslicht in de Lippenslaan in Knokke. In dezelfde periode werd in de Zeelaan in De Panne de *Fruiterie Gantoise* gerund door winkeliers uit de Arteveldestad, en ging in de Westendse Meeuwenlaan een *Poissonnerie Bruxelloise* aan de slag, vlak naast de *Poissonnerie Westendaise* en dicht bij de *Boucherie Westendaise*.

Links: Kruidenierszaak in de Knokse Lippenslaan, voor 1914. (verzameling M. Constandt-Blaes)

Rechtsboven: De Fruiterie Gantoise in De Panne wijst op de inzet van Gentenaars in het toeristisch leven aan de kust. (verzameling M. Constandt-Blaes)

Rechtsonder: Een Poissonnerie de la Plage aan de Westkust. (verzameling De Benne, Blankenberge)



KNOKKE-SUR-MER  
Maison Jean Quintyn-Vandorno, Avenue Lippens



Fruiterie Gantoise. G. VAN RENTERGHEM. Fruits et Primeurs, Boulevard de Dunkerque  
LA PANNE s/ Mer





De Delhaizewinkel in Westende-Bad vlak voor de Eerste Wereldoorlog. Met een prijslijst voor snoep. (verzameling M. Constandt-Bloes)

De verwijzing naar Westende in de naam is misleidend. Ze betekende niet meteen dat de winkel door plaatselijke handelaars werd geopend. Ook handelaars uit het binnenland probeerden er klanten mee aan te spreken. Anderen hoopten in hun kustfilialen net het vertrouwen van hun bestaand cliënteel te behouden met verwijzingen als *Bruxelloise*, *Gantoise*, *Anvers* of *Bruges*. Een groot deel van de voedingswinkels aan zee werd dus uitgebaut door winkeliers die tijdens de zomer hun klanten mee naar de kust volgden. Ook winkelketen Delhaize ging mee met de stroom en opende een reeks winkels in de badplaatsen. Toch waren er ook lokale ondernemers die ondanks een bescheiden start doorgroeiden tot succesvolle winkeliers. Zo begon de Westendse groenteteler Deputter voor de Eerste Wereldoorlog met een groenteronde in zijn gemeente. Zijn zonen

Emile en Eugène startten elk met een eigen kruidenierszaak. Vooral de winkel van Emile in de Meeuwenlaan groeide in het interbellum uit tot een begrip bij de toeristen.<sup>4</sup> Al deze zaken lagen niet toevallig in straten en lanen die ook nu nog bekende winkelstraten zijn.

### Op hotel of restaurant

Veel toeristen kozen voor een verblijf in een hotel, dat ook maaltijden voorzag. De meeste hotels serveerden drie maaltijden per dag. Het is niet gemakkelijk te achterhalen wat ze precies opdienden. Het bronnenmateriaal is schaars. Uit enkele exemplarische documenten is wel een fragmentarisch beeld af te leiden.

Het comfort van de hotels aan zee bereikte rond 1900 een hoog niveau. Vooral dankzij gas en elektriciteit konden ze het de hotelgasten zo

goed mogelijk naar hun zin maken. Toch bleef dineren *à la carte* lange tijd eerder uitzondering dan regel. De keuken kon de individuele menukeuze van de gasten nog niet echt aan. De hotels hanteerden meestal het principe van de *table d'hôte*, waarbij alle gasten op hetzelfde moment hetzelfde menu voorgeschoteld kregen.<sup>5</sup> Zo serveerde het Oostendse Hotel Mertian tijdens het zomerseizoen van 1876 om 17 uur soep met tapioca, Parijse kroketten, griet, schapenbout met aardappelpuree, haas met boontjes, gebakken kipjes met salade, rivierkreeften en pudding met een crèmesaus. Duidelijk een menu om u tegen te zeggen, dat *table d'hôte*-gewijs aan alle hotelgasten werd opgediend.<sup>6</sup> Het Hôtel du Phénix in de Oostendse Sebastiaanstraat stelde zich tijdens de belle époque wat soepeler op. Op een publiciteitskaartje, dat aan de toeristen werd uitgedeeld om hen naar het hotel te lokken, staat te lezen dat het de hele dag door hetzelfde viergangenmenu serveerde voor 1,50 frank.<sup>7</sup> De copieuze maaltijd bestond uit soep, rosbief of vis, kalfsvlees, kip of duif, gevolgd door fruit, gebak of kaas. Opmerkelijk is dat dit hotel de opgediende vis niet specificeerde. Vermoedelijk speelde het elke dag in op het aanbod van de vissers. Ook het Blankenbergse Café-Restaurant Roubaisien van Auguste Becker maakte publiciteit met een kaartje. Ook de kostprijs was gelijklopend: 's middags dineren en om 19 uur souperen kon vanaf 1,50 frank.<sup>8</sup>

Van het Continental Hotel op het Van Nunenplein in Knokke beschikken we over een ontbijtkaart uit het interbellum.<sup>9</sup> De prijslijst somt alle extra's op die door de hotelgasten konden besteld worden. Honing was met 10 frank het duurste product. Ook voor jam, geleij, marmelade en kandijstroop, waarvan een ruim aanbod op tafel kwam, moest 7 of 8 frank neergeteld worden. Daarnaast was er hartig beleg, zoals Hollandse kaas, vis, koud vlees of eieren. De eieren werden op verschillende manieren bereid. Omelet met garnalen was te krijgen voor 6 frank. Een portie garnalen kostte dan weer 3 frank. Voor de liefhebbers



Vliegend blad voor het eerder volkse Hôtel du Phénix in Oostende. (verzameling M. Constandt-Bloes)

waren er sardienen in blik en zelfs zeetong, waarbij de grootte van de vis de prijs bepaalde. Een uitgebreid ontbijt met jam, omelet en kaas kon dus makkelijk oplopen tot zo'n 20 frank.

Van het Hôtel de Bruges in Blankenberge zijn voor de periode 1925-1960 schriftjes bewaard waarin de hotelbaas nauwgezet het dagelijkse menu neerpente.<sup>10</sup> Dit uitzonderlijke privéarchief geeft een zeldzame inkijk in de interne keuken van een middelgroot hotel. Het Hôtel de Bruges werd in het interbellum gerund door Charles Naessens en lag aan de Visserstraat,

Het befaamde Italiaanse restaurant Almondo in de Oostendse Langestraat tijdens het interbellum, een voorbeeld van de buitenlandse eetgewoonten aan zee. (verzameling M. Constandt-Bloes)



met een bijhuis vlak achter de zeedijk. Elke dag noteerde de hotelier de gangen van de middagen en avondmalen die het hotel aan zijn gasten voorschotelde. In 1931 kostte een middagmaal van vijf gangen 18 frank per persoon. Haring en sardienen werden vrij vaak geserveerd. Ook garnalen bleken populair. Ze doken geregeld op in maar liefst zes verschillende bereidingen: *nouilles aux crevettes*, *macaroni aux crevettes*, *croquettes aux crevettes*, *bouchée aux crevettes*, *tomates aux crevettes* en ten slotte *salade de crevettes*. Mosselen waren duidelijk minder geliefd. Ze kwamen dat jaar maar één keer op het bord. Zelfs kreeft deed het beter. Dit luxeproduct was tweemaal op het menu te vinden. Het valt op dat diverse producten, zoals zalm en krab, niet vers maar uit blik werden

geserveerd. Haringfilets werden – wellicht ingelegd – gekocht bij de Oostendse groothandel La Marée. En de lokale visboer – Reyns uit de Breidelstraat – leverde verse vis, zoals tarbot, kabeljauw en tong. Het hotel haalde ook heel wat van zijn verse producten op de markt van Blankenberge. De keuken was eerder klassiek en braaf. Gedurfde gerechten, zoals rijst en macaroni, kwamen maar sporadisch op tafel, de vertrouwde aardappelgerechten des te meer.

Het Hôtel de la Marine in De Panne liet zijn menu, tegen dezelfde prijs als het Hôtel de Bruges, afdrukken op de keerzijde van een prentbriefkaart.<sup>11</sup> Het duurste menu kostte 18 frank en bestond uit een *potage*, *hors-d'oeuvre*, *plat de poisson*, *plat de viande*, *légumes*, *pommes de terre*, *dessert*. Noch de vis noch het vlees werd bepaald. Het hotel speelde dus duidelijk in op het aanbod van de markt. De uitbater vermeldde dat er *service par petites tables* was. Dat betekende dat men met een klein gezelschap op een willekeurig ogenblik kon dineren. Dit in tegenstelling met de gebruikelijke *table d'hôte* in de grotere hotels.

Hôtel de Bruges in Blankenberge en Hôtel de la Marine in De Panne richtten zich tot de middenklasse. Hoe de situatie in de Palace-hotels was, die op rijkere toeristen mikten, is niet meteen duidelijk. Daar werd een beroep gedaan op buitenlands keukenpersoneel onder de vorm van 'keukenbrigades'. Dat waren groepen ervaren keukenpersoneel die hun diensten gezamenlijk aanboden en die het jaar door achtereenvolgens in diverse badplaatsen het 'seizoen' deden. Ze waren dikwijls samengesteld uit Franse of Italiaanse krachten, die wellicht borg moesten staan voor een hoogstaande en eerder internationale keuken, gebaseerd op het kookboek van Escoffier.

Langoustineverkopers op het strand tijdens het interbellum. (verzameling M. Constandt-Bloes)



Het wellicht calorierijke voedsel werd aan de kinderen in een militaristisch aandoende sfeer opgediend. (verzameling M. Constandt-Bloes)

### Kindertehuizen

Onder invloed van de rijkere burgerij werden kinderen naar zee gestuurd om er aan te sterken. Daarbij rekenden ze niet alleen op de weldadige werking van het zeeklimaat, maar ook op de positieve gevolgen van een goede en calorierijke voeding. Kinderen werden bij aankomst en bij vertrek gewogen en gewichtstoename stond synoniem voor een geslaagd verblijf.

De voeding werd dus uitgespeeld bij de promotie van de vakantiekolonies. Prentbriefkaarten tonen vaak het keukenpersoneel in hun keuken. De samenstelling van de maaltijden is moeilijker te achterhalen. Ook hier is weinig bronnenmateriaal te vinden. Het archief van het zeehospitaal Roger de Grimberghe bevat wel informatie over de maaltijden uit 1885.

's Morgens waren er doorgaans boterhammen met melk, om 4 uur kregen de kinderen

kaas, boter of fruit en 's middags en 's avonds een warme maaltijd. Die kon bestaan uit soep, vis en aardappelen of soep, gebraden en rijst. Daarbij dronken de kinderen tafelbier.<sup>12</sup>

Over het kindertehuis Villa Scolaire de Lombartsijde is een jeugdboek verschenen waarin ook de maaltijden worden vermeld.<sup>13</sup> Ook dat was bedoeld als promotie: voeding als lokmiddel! 's Morgens waren er, volgens het boek, boterhammen met koffie: *'Oh! Le beau pain gris beurré! ... Et l'on peut manger à sa faim et redemander du café chaud!'* Ook 's middags hadden de kinderen duidelijk trek: *'Il est midi. L'air vif et pur a stimulé l'appétit. On retourne à la villa en chantant et ... on y mange comme de petits ogres.'* En een geslaagd middagmaal kon bestaan uit *'une délicieuse tranche de veau rôti, de la chicorée au beurre et de la sauce pour arroser le tout'*, met vooraf een kom soep en achteraf soms nog een *'pap au riz'*.

74. - KNOCKE-sur-MER. — Mademoiselle Babelutte.



Ook 's avonds werd er overvloedig getafeld en dat deed een van de kostgangers besluiten om de kwaliteit van de maaltijden aan te prijzen bij het thuisfront: *'Charles est convaincu que tous à la maison seront charmés d'apprendre que la nourriture est excellente et qu'il s'empiffre – c'est le beau mot qu'il emploie – comme quatre. Il annonce même qu'il commence à prendre du ventre!'* Koken vormde dus duidelijk een belangrijk onderdeel van het werk in een kindertehuis.

Maar dat liep niet altijd van een leien dakje. Bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog werd de aanvoer van noodzakelijke levensmiddelen van het *Asile des Petits Lits Roses* voor behoeftige kinderen van Elsene in de Middelkerkse wijk Krokodiel geblokkeerd.<sup>14</sup> Uit een smeekbede van het tehuis aan het gemeentebestuur van Middelkerke zijn de dagelijkse noden voor de 77 kinderen in vreedstijd af te leiden: 40 liter melk, 18 à 19 broden, 60 eieren, 2,5 kilo vlees, minstens 1 kilo boter, groenten en 6 flessen bier. Daarnaast had het tehuis nog een voorraad van minder bederfbare waren nodig, zoals aardappelen, rijst, chicorei, suiker, griesmeel, bonen, erwten, confituur enzovoort. Volgens de brieveschrijver werden de opgelijste producten voorheen vooral betrokken bij de plaatselijke middenstand en soms bij de producenten zelf. Zo kwam de melk rechtstreeks

van het landbouwbedrijf Coene, de groenten werden gekocht bij groenteteler Deputter. De Delhaizewinkels van Westende en Middelkerke leverden dan weer de kruidenierswaren.

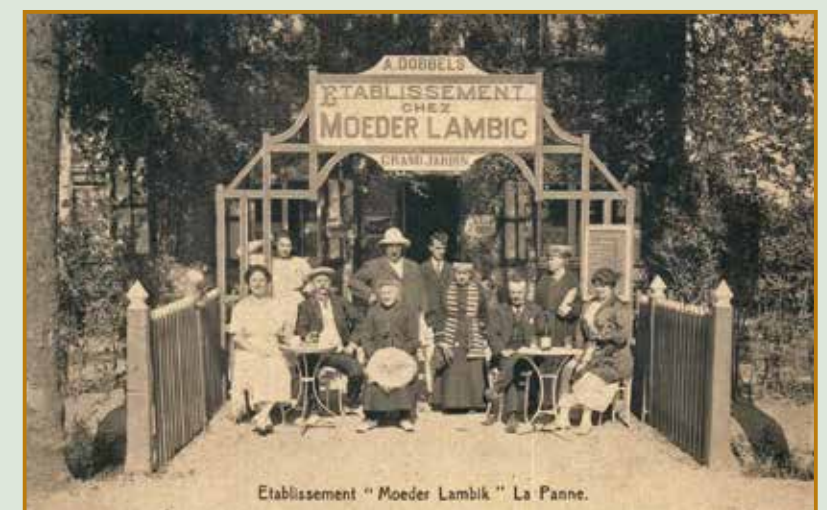
### Streekeigen producten bekoren toeristen

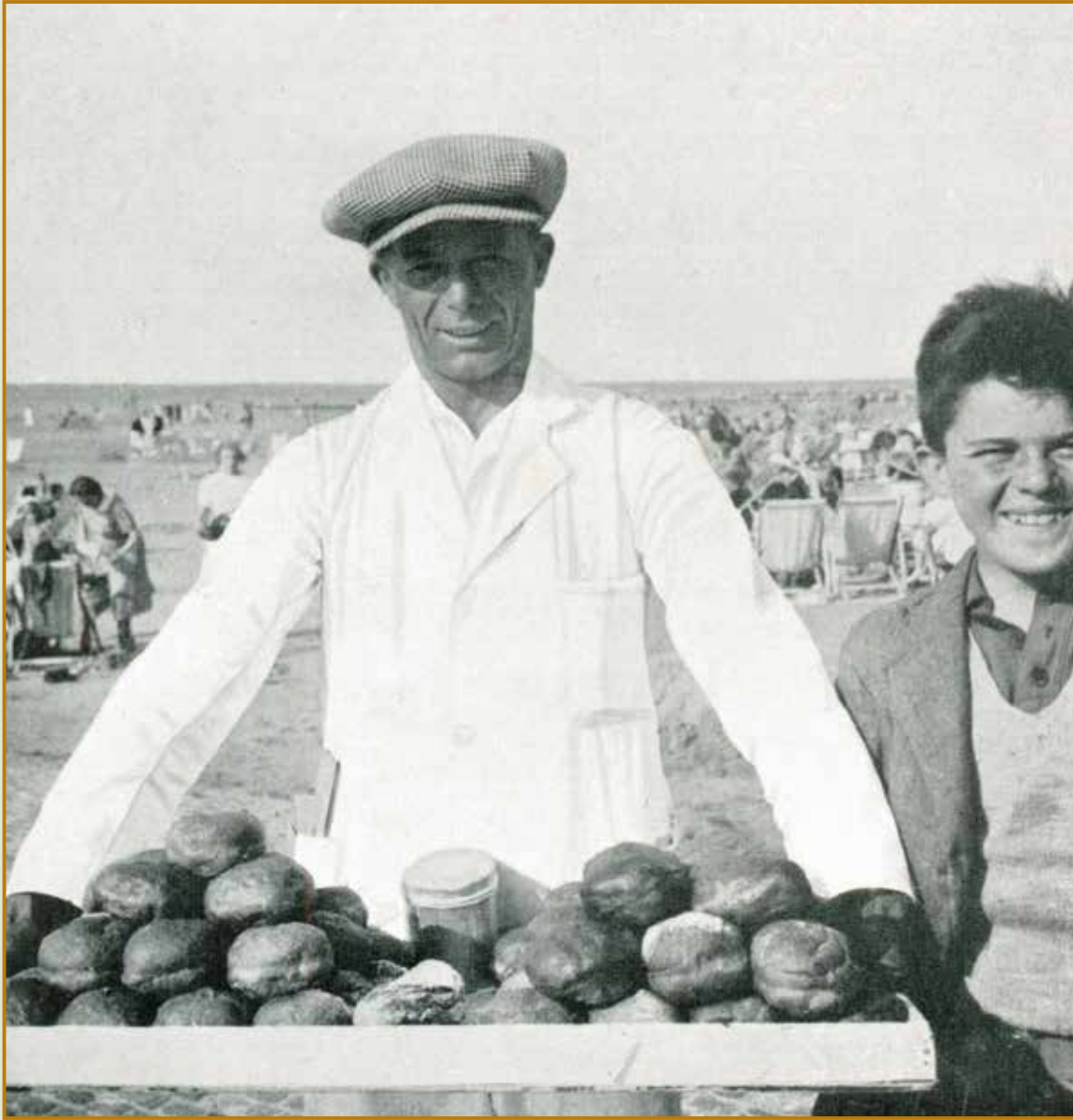
Eerder in het artikel vermeldden we dat toeristen genoten van de verse vis die ze rechtstreeks bij de vissers of op de markt kochten: vooral garnalen, tong, kabeljauw, schelvis, pladijs en haring. Oesters behoorden dan weer tot het exclusieve domein van de hogere klassen.<sup>15</sup> De oesterteelt was vooral in het Oostende van voor de Eerste Wereldoorlog een bloeiende business, die zelfs terugging tot 1765. In Blankenberge kweekte onder meer de familie Devriendt oesters. Zelfs in Lombardsijde was er in het interbellum een tijdje sprake van oesterteelt.

In Heist waren de 'babelutten' populair bij toeristen. De plaatselijke familie Verheecke startte tussen de twee wereldoorlogen met de productie van de snoepjes. Mevrouw Verheecke werd zelfs 'moeder babelutte' genoemd.<sup>16</sup> En het Westhoekgevoel speelde waarschijnlijk mee toen mevrouw Terlinck haar hotelgasten in De Panne de koekjes van Jules Destrooper uit Lo serveerde.<sup>17</sup>

Links: 'Moeder babelutte' op de zeedijk van Knokke. (verzameling M. Constandt-Bloes)

Rechts: De landelijke uitbating Moeder Lambik in Adinkerke. (verzameling M. Constandt-Bloes)





Een verkoper met *boules de Berlin*, zoals in het jeugdboek *Dirk aan zee*. (verzameling M. Constandt-Bloes)

Vrouwen speelden een belangrijke rol in het toeristische aanbod. De wafels van moeder Siska, de bijnaam van Francisca Fincent, en haar kinderen lokten bezoekers naar Het Zoute.<sup>18</sup> In andere badplaatsen kreeg de landelijke uitbating, meestal met speeltuigen voor de kinderen, dikwijls de naam Moeder Lambik mee.

### Choco glaçé en boules de Berlin: de strandverkoop

Op het strand boden venters alle mogelijke producten en diensten aan: van fotografie over tapijten tot *boules de Berlin*. Veel lokale gemeentebesturen legden de stranduitbaters een

belasting op. Dankzij die belastingdocumenten is het mogelijk om per badplaats een aantal van deze uitbaters te traceren.

Vooral in Blankenberge vormden de Berlijnse bollen – na de Eerste Wereldoorlog werden de lekkernijen lange tijd omgedoopt tot *boules de l'Yser* – een aspect van het strandleven. De verkopers hielden op hun hoofd een grote bak in evenwicht, waarin ze de koeken zandvrij opborgen. Zeker kinderen waren er verzot op. Het is dan ook geen wonder dat Geo Verbrugge in zijn kinderboek *Dirk aan zee* zowel in tekst als in beeld aandacht besteedt aan de verkopers: 'Telkens als de man met de geurige IJzerbollen en de gesuikerde appeltaartjes op ronde komt, voelt Dirk een reusachtige beer, die in zijn maagje gromt. [...] En dichterbij klinkt het weldra van 'Boules de L'Yser' en 'Gosettes aux pommes toutes fraîches' [...] De goede man, die zoo behendig heel het stelletje op den kop in evenwicht houdt, kent reeds zijn klanten.'<sup>19</sup>

Ook ijsventers leurdten met een speciale bak op het strand. Oorspronkelijk waren dat vooral Italianen. Later namen kustbewoners de handel over. In Oostende vormde de familie Pyllyser jarenlang een 'hechte crèmeriefamilie'. Bijna alle familieleden stonden met hun crèmekaretje op verschillende strategische plaatsen in Oostende'.<sup>20</sup>

Naast vis, garnalen en oesters gaven dus vooral zoete lekkernijen een lokaal accent aan de 'eetgewoonten' van de badgasten.

Voeding was voor vakantiegangers zeker een belangrijk onderdeel van het vakantiegevoel. Verder onderzoek op dat vlak is op zijn plaats. Het bronnenmateriaal is helaas niet meteen overvloedig aanwezig.

- 1 Marc JACOBS & Peter SCHOLLIERS, *Buitenhuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel: VUB press, 2001.
- 2 Uit de oude doos. In: *Vrouw en Volk: maandblad van het V.N.V.*, (1941)5, pp. 11-12.
- 3 Geo VERBRUGGE, *Dirk aan Zee*, Gent, 1940, p. 34.
- 4 Marc CONSTANDT, Eugène Deputter: typevoorbeeld van een plaatselijke toeristische ondernemer. In: *Winkels van toen: tentoonstelling over handel en horeca te Westende-Bad 1896-1950*, Middelkerke, 1994, p. 7.
- 5 Frans DEBRABANDERE, Table d'hôte. In: *De Leiegouw*, 36(1994)1, pp. 41-46.
- 6 Handgeschreven menu van Hôtel Mertian Oostende op voorgedrukt formulier, 1876. (zie ook p. 37)
- 7 Gedrukt reclamekaartje van Hôtel du Phénix in Oostende, s.d. (met stukje stadsplan op de keerzijde)
- 8 Vliegend blad *Blankenberge Café restaurant Roubaisien tenu par Auguste Becker*, gedrukt bij Daveluy in Brugge, s.d.
- 9 Handgeschreven prijslijst voor het ontbijt in het Continental Hotel, Knokke, op houder gemonteerd, s.d.
- 10 Een gedeelte van die schriftjes wordt bewaard in de collectie van Kusthistories, Middelkerke.
- 11 Gedrukt reclamekaartje van Hôtel de la Marine, De Panne, uitgegeven door Montmorency, Brussel.
- 12 Davinia ACKEN, *Het maritiem hospitaal Roger de Grimberghe te Middelkerke, 1855-1914*, onuitgegeven licentiaatsverhandeling, UGent, 2003-2004, pp. 94-96.
- 13 Charles MERTENS, *Quinze jours à Lombartzijde*, Brussel: J. Lebégue et cie, s.d.
- 14 GAM, Briefwisseling gemeente Middelkerke, 1914, Brief van 05/09/1914 van schepen uit Elsene aan de burgemeester van Middelkerke, met diverse bijlagen.
- 15 Raoul HALEWIJCK & Norbert HOSTYIN, *Oostends oesterboek: Historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18<sup>de</sup> eeuw tot op heden*. Oostende, 1978.
- 16 A. D'HONT, Het geheim van de babelutten. In: *Dagklapper uit Knokke*, Tiel: Lannoo, 1970, pp. 219-223.
- 17 L. INGHELRAM & P. DESTROOPER, *Biscuiterie Jules Destrooper*, Oostkamp: Stichting Kunstboek, 2009, pp. 52-55.
- 18 Irène DE VOS, *Marie Siska: de geschiedenis van het befaamde wafelhuis in België / Marie Siska: l'histoire de l'établissement de gaufres le plus renommé de Belgique*, Roeselare: Roularta, 1999.
- 19 Geo VERBRUGGE, *Dirk aan Zee*, [...], p.18.
- 20 Lucien Van Outryve over zijn familie en zijn jeugtherinneringen aan Oostende in de jaren 1920 en 1930. In: [www.oostende.be/product.aspx?id=11460](http://www.oostende.be/product.aspx?id=11460), laatst geraadpleegd op 24/05/2016.