

OVER AARDAPPELEN EN FRIETEN

André Delcart

De aardappel ligt bijna dagelijks op ons bord. We zijn er zo vertrouwd mee dat we er nauwelijks bij stilstaan dat die aardappel, na een trage start op het einde van de 17^e eeuw, pas in de 18e eeuw is gaan deel uitmaken van onze voeding. Over heel de wereld is de aardappel, na rijst en graan het belangrijkste voedingsmiddel.

De bakermat van onze aardappel ligt in Zuid-Amerika, vooral in landen als Peru, Chili en Boliviaë op de hoogvlakten van de Andes, waar reeds eeuwen vóór Christus de aardappel werd gecultiveerd en het voornaamste voedsel van de lokale bevolking was. Het zijn de Spaanse conquistadores, die in de 16^{de} eeuw het gebied veroverden en kennis maakten met de aardappelen of papa's, zoals de Indianen deze vrucht noemden. Ze vonden ze lekker en voedzaam en namen aardappelen als proviand mee op hun tochten en op hun terugtocht naar het thuisland. Ze stelden daarbij vast dat het een probaat middel was tegen scheurbuik.

Spanje leek maar matig geïnteresseerd in de aardappel, die nieuwe knobbelige vrucht, ondanks de goede ervaringen die de ontdekkingsreizigers ervaren hadden. Filips II (1527-1598), koning van Spanje, had meer belangstelling voor de andere rijkdommen als goud en zilver uit het nieuwe continent. Dat waren de middelen om prachtige gebouwen op te richten en het rijk te verdedigen.

Verspreiding: een 'gelovige' zaak

De eersten die belangstelling toonden voor de aardappelen waren de kloosters, vooral de ongeschoeide Karmelietessen die ze aanwendden als versterkende voeding voor zieken. ze namen ze van uit Spanje mee naar hun kloosters in Italië. Ook het opkomend protestantisme speelde een belangrijke rol.

Zo werd ene pater Bonomi als pauselijk legaat naar ons land gezonden om de nieuwgezinde gelovigen tot de orde te roepen. Hij logeerde bij de prefect van Mons, Philippe de Sivry, en op diens adres werden vanuit Italië aardappelen toegezonden ter versterking van 's mans gezondheid. De legaat overleed echter spoedig, maar de Sivry bracht het restant aardappelen, pootgoed of zaad bij de toen de toen reeds beroemde plantkundige Carolus Clusius (Charles de l'Écluse, ook L'Escluse geschreven, Arras, 1526 - Leiden, 1609). Deze beschreef de plant uitvoerig in zijn boek *Rariorum plantarum historia* (1601) en plantte ze ook aan in zijn tuinen, maar besteedde enkel aandacht aan de botanische kenmerken van de plant en minder aan de voedingsrijke knollen.

Ook andere geleerden, ondermeer de gebroeders Bauhin (Gaspard, 1560-1624, en Johan, 1541-1613) en Olivier De Serres (1539-1619) beschreven de plant, maar aan het gebruik als voedingsmiddel werd nauwelijks aandacht besteed. Integendeel, de aardappel werd in een aantal gevallen afgewezen, Hij wordt niet vermeld in de bijbel, veroorzaakte winderigheid en bijna alle bovengrondse delen van de plant waren giftig.

Meer invloed had een tweede piste. Waldenzen, die omwille van hun geloof moesten vluchten uit Spanje, vestigden zich in Frankrijk in onherbergzame regio's, in de Alpen, Franche-Comté en de Vogezen. Hier werden ze gedoogd en om in hun onderhoud te voorzien verbouwden ze meegebrachte aardappelen. Deze boden heel wat voordelen tegenover graan. De aardappel groeit immers goed in de armere gronden en heeft het enorme voordeel dat hij onmiddellijk na de oogst kon worden verbruikt. Dit in tegenstelling tot graan, waarvoor een hele infrastructuur nodig is om te malen en te bakken.



Afb.1. De aardappelplant

Verspreiding in ons land

De aardappel werd aan het einde van de 17^e eeuw voor het eerst voor de consumptie gekweekt in West-Vlaanderen. Volgens Paul Lindemans, die hiervoor in zijn *Geschiedenis van de Belgische Landbouw* - tegen zijn gewoonte in - echter geen bronnen aangeeft, zou dit gebruik geïntroduceerd zijn door uit Engeland gevluchte Kartuizers in hun kloosterstichting in Nieuwpoort (1626). Ook dit zou dus te maken gehad hebben met godsdiensttroebelen. Hiervan bleven echter geen rechtstreekse gegevens bewaard. Hun rol wordt terloops aangehaald door prefect de Viry in zijn *Memoire statistique du Département de la Lys*. Dat werk dateert echter uit 1802, ruim anderhalve eeuw na de kloosterstichting.

Nog een andere niet bevestigde episode speelt zich af in Brugge. Daar doet het verhaal de ronde van een zekere Antoon Verhulst, die de aardappel in zijn hovingen had geplant en zijn geogste knollen aan het begin van de 18^e eeuw ter promotie uitdeelde aan zijn kennissen om de teelt te bevorderen. Dit is een heel onwaarschijnlijke geschiedenis. Dat Verhulst aan de basis lag van de aardappelkweek bij ons, mag uitgesloten worden. De vroegste schriftelijke getuigenissen plaatsen het begin van de aardappelkweek in onze streken immers ruim vroeger: in de tweede helft van de 17^{de} eeuw, meer bepaald in het Diksmuidse en in het Tieltse in midden West-Vlaanderen.

De gegevens daarover zijn te vinden in documenten opgemaakt voor de talrijke processen die de 18^e eeuw aangaande de tiendenbelastingen gevoerd werden. Gezien de aanplant van aardappelen de plaats van granen innam, moesten de landheren inkomsten derven want een plakkaat (verordening) van Karel V uit 1520 stelde voor de nieuwe vruchten vrijstelling van tiendheffingen in. Het gevolg daarvan was een groot aantal protesten en processen in de 18^e eeuw.

Deze procesbundels vormen een betrouwbare bron. Zo verklaarde een Tieltsse getuige op een proces gevoerd in 1723 dat 'nu beth dan (bijna, ongeveer) 36 jaeren aertappels (worden) geplant buyten de lochtynghen'. Dat gebeurde 'by meest alle inghesetenen vande prochie elck voor syn consomptie ende gerief'. Tientallen dergelijke getuigenissen bleven bewaard in 18^{de}-eeuwse procesbundels. Meerdere processen gevoerd in West-Vlaanderen illustreren de aardappelkweek in die provincie in de laatste decennia van de 17^{de} eeuw. Aan de hand van dergelijke processen kunnen we eveneens de verdere opmars van de aardappel volgen. In Oost-Vlaanderen dateren de eerste gegevens uit de aanvang van de 18^{de} eeuw en ze zijn te situeren in de dorpen grenzend aan de streek van Tielt. Later volgden de rest van de provincie, Brabant en de Antwerpse Kempen. Wallonië maakte kennis met de aardappel vanuit de Elzas en Loharingen, en ook daar werden heel wat processen gevoerd.

België raakte relatief snel vertrouwd met de aardappel. Via ons land leerden ook de Nederlanders de aardappel kennen. Later zouden zij zich toeleggen

op het veredelen van de planten. Sinds lang is Nederland de belangrijkste leverancier van pootgoed. Frankrijk negeerde de nieuwe vrucht heel lang. De Fransen moesten wachten op Parmentier (1737-1813), een apotheker die tijdens een krijgsgevangenschap in Pruisen kennis gemaakt had met de aardappel. Met de medewerking van Koning Lodewijk XVI kon hij zijn landgenoten ervan overtuigen deze nieuwigheid massaal te gaan aanplanten.

Belagers

De aardappel werd volksvoedsel nummer één, maar reeds in het midden van de 18^e eeuw werd hij het slachtoffer van zijn succes. Door inteelt verloor de plant veel van haar goede eigenschappen. De zogenaamde krulziekte zorgde ervoor dat er nauwelijks enige opbrengst was. Het was een arts uit Baasrode, dokter Van Bavegem (1745 - 1805), die de oplossing vond door aardappelen uit ander regio's als pootgoed te gebruiken. Dat was de techniek van het zogenaamde verlanden van de aardappel. Voor zijn 'Prijs-verhandeling' over de ontaarding van de aardappelen uitgegeven *op koste der kasselrije van Aude-naerde*, werd hem door de Keizerlijke en Koninklijke Academie van Kunsten en Wetenschappen in Brussel in 1782 *den dubbelen eerprijs* toegekend.

In 1840 werd de aardappeloogst door de schimmel *Phytophthora infestans* bijna geheel vernietigd. Dat was de gevreesde 'aardappelplaag', die een zware hongersnood veroorzaakte. Vooral Ierland werd getroffen. Duizenden stierven en anderen weken massaal uit naar de 'Nieuwe Wereld'.

Er waren uiteraard nog andere belagers van onze aardappel, ondermeer de Coloradokever, een diertje dat zich welig voortplant en vooral manueel diende vernietigd te worden. Strengere maatregelen werden ingevoerd en in een aantal gevallen kreeg de schoolgaande jeugd zelfs vrijstelling om mee de kevers te gaan vangen en vernietigen. Tegenwoordig bestaan scheikundige middelen om dergelijke ziekten en plagen in te dijken. Ook door selectie, nieuwe variëteiten en nieuwe technieken tracht men de ziekten eerder te voorkomen dan te bestrijden.

Markten

In meerderde steden werden specifieke markten ingericht, ook voor aardappelen. In Gent zorgde dat zelfs voor overlast zodat het gemeentebestuur in 1779 besliste de aardappelmarkt te verplaatsen "*De dagelyksche ondervindinghe leerende dat door het geweldig laden en lossen van aardappels op de "Veirle plaetse" het verkeer van volk en gery belet. Zoo is 't dat Heer ende Weth der Stadt Gend gevonden heeft t'ordonneeren en te statueeren:*

Dat voortaan de Aerdappelmerkt zal gehouden worden op den Peirdekouter... (de huidige Kouter; niet meer op het Sint-Veerleplein) op peine (boete) van Confiscatie derzelve Aerdappels, ende van een boete van dry Carolus guldens.

De Wagens, Karren ofte ander Rytuygen ter gemelde plaetse gelost zynde, zullen moeten gestelt worden op de grootste aengelegene straeten ende plaetsen, ten minste ongerieve van het publicq. Op dat niemand van deze Dispositie ingnorant en zoude wezen, zal dezelve worden gepubliceerd met trompette ende geaffixeerd worden als na costume.



AERDAPPELEN- MERKT.

Burgemeester en Schepenen der stad Gend.

Overwegende dat by gevolg der bouwing van een Paleys van Justicie op het Recolletten pleyn, de Aerdappelen-merkt aldaer niet meer kan gehouden worden,

BESLUYTEN :

De Aerdappelen-merkt zal, te rekenen met den 4 Mey aenstaende, gehouden worden op de Gras-leye.

Het tegenwoordig besluit zal aengeplakt worden ter gewoone plaetsen.

Gedaen in zitting dezen 23 April 1836.

VAN CROMBRUGGHE.

Ter ordonnantie, den Secretaris,

ROTTIER.

Gend, by de Weduwe L. DE BUSSCHER-BRAECKMAN, Stads-drukker, Koorn-merkt.

Afb.2. Aerdappelenmerkt.

Burgemeester en Schepenen der stad Gend. Overwegende dat by gevolg der bouwing van een Paleis van Justicie op het Recolletten pleyn, de aerdappelen - merkt aldaer niet meer kan gehouden worden, Besluytten: De aerdappelen - merkt zal, te rekenen met de 4 Mey aenstaende, gehouden worden op de Gras-leye. Het tegenwoordig besluit zal aengeplakt worden ter gewoone plaetsen. Gedaen in zitting dezen 23 April 1836. Van Crombrughe. Ter ordonnantie, den secretaris, Rottier.

Later verhuisde de aardappelmarkt naar het Koophandelsplein, de Graslei en het Sint-Annalein. Bijkomende verkoopplaatsen werden gecreëerd op de Kalvermarkt en aan het Sluizeken. Omstreeks 1938 werd een markt voor de verkoop in het groot gehouden bij Sint-Jacobs, op het pleintje gelegen voor de sacristie van de kerk. Elk jaar opnieuw werd de datum voor het begin van de markt vastgesteld. Ze werd gehouden tot 30 september. Buiten die periode werden de aardappelen op de vroegmarkt voor groenten verkocht. Vroeger kocht je aardappelen ook direct bij de landbouwer of ze werden geleverd door de ambulante groentehandelaar. Tegenwoordig worden de meeste aardappelen verkocht in de winkel, meestal voorgewassen en handig verpakt.

Het aanbod aan aardappelen werd steeds groter en meer verscheiden. Er zijn vroege aardappelen, die reeds vanaf mei - juni worden geoogst, de zogenaamde primeuraardappelen, en er zijn de bewaaraardappelen die later op het jaar, vanaf september, worden geoogst. Verder kan je kiezen uit meerdere smaakvariëteiten. Er zijn bloemige en er zijn vastkokende aardappelen al naargelang de gewenste bereiding.

Frieten

Aardappelen maken deel uit van onze dagelijkse voeding. Ze kunnen op veel manieren worden klaargemaakt. Meestal kookt men de aardappel, maar men kan hem ook stomen, fruiten, in hete vetstof bakken, verwerken in gratins en nog veel meer. In elk kookboek vinden we een overvloed aan aardappelgerechtten. Vergeten we ook kroketten en chips niet, die er niet zouden zijn zonder de aardappel. En uiteraard moeten we even blijven stilstaan bij de frieten, onze nationale trots...

In veel Zuidere landen bakt men groenten (waaronder ook aardappelen) in vetstof. Het is een oud gebruik, maar toch moeten we lang wachten vooral de eigenlijke 'friet' ontstaat. Frieten zijn in reepjes gesneden aardappel die in hete vetstof worden ondergedompeld en gebakken. Wanneer we de kookboeken uit de 18^e eeuw openslaan, lezen we steeds over 'pommes de terre frites'. Hieruit we zouden kunnen afleiden dat het om frieten gaat, maar in feite zijn het meestal aardappelen die in schijfjes (rondellen) werden gesneden, voorgekookt en dan in vetstof gefruit of aangebakken.

Frieten thuis bakken was een hachelijke onderneming. Vandaar dat de frituren een grote opkomst kenden en dat die op diverse plaatsen waar veel volk passeerde, werden geïnstalleerd. Het begon met gammele kraampjes, waarin de frieten werden gebakken op een gewone kachel, vaak nog met hout en kolen gestookt. De eerste frieten ontstonden wellicht op kermissen, vooral in Wallonië, waar ene Fritz de eerste frieten bakte. Deze Elzasser was getrouwd met een Gentse dame, Renée Florence Vilain, die na zijn dood de

zaak verder zette en ondermeer in 1868 deelnam aan de 'Gentse Foore'. Mevrouw Fritz overleed op 23 oktober 1889, nadat ze enkele maanden eerder in Doornik was gevierd geworden als 'la Doyenne de la Friture'. Spoedig volgden anderen dat voorbeeld. Namen als Consael, Delforge, Busch, De Vliegheer, Vanderwaeren, Abel en anderen klinken vertrouwd in de oren en doen ons watertanden. De frieten werden geserveerd in een papieren puntzak. Van sausen en nevenproducten was er, behoudens mosterd, mayonaise, pickles, een gekookt ei en een zure haring, nauwelijks sprake.

De kermisbarak en frietkot evolueerde geleidelijk tot de hedendaagse frituur met heel wat technische apparatuur en een groot aanbod aan snacks en sausen. De frietkoten vertegenwoordigen een Belgische vorm van installaties voor 'streetfood' en ze maken deel uit van ons landschap. Ze dreigen echter om allerlei redenen te verdwijnen. Frituristen vinden nu - vaak gedwongen door de gemeentebesturen - dikwijls een onderkomen in huizen, die als het ware ingericht worden als een soort restaurantje waar je op een gezellige manier je frieten kan opeten aan een tafeltje. Je krijgt er zelfs een bestek aangeboden, zij het dan wel in kunststof.

Met het verdwijnen van de straatfrituren gaat ook een deel van onze frietcultuur teloor. Zo werd de puntzak vervangen door een kartonnen of, in een slechter geval, door een plastic bakje. Het enige voordeel dat zo'n bakje biedt, is dat je die laatste krokante stukje aardappel die achterblijven, nog kan oppeuzelen en nagenieten.

Frieten eet je met je vingers, maar een 'beschaafde' gebruiker gebruikt een vorkje, dat op zich ook een hele metamorfose meemaakte. De klassieke mayonaise, pickles en stoofvlees zijn gebleven, maar werden aangevuld met een aanzienlijk uitgebreid gamma aan sausen en snacks met veelal Engelse namen.

Dat alles neemt niet weg dat frieten een hoofdbestanddeel blijven van onze eetcultuur en dat ze nog steeds zeer gegeerd worden, niet alleen in ons land, maar alsmaar meer ook in andere landen over de hele wereld. Frieten maken blijvend deel uit van onze eigenheid en onze cultuur.

Naschrift

Voor frietfanaten is een bezoek aan het Frietmuseum in Brugge een must. Je maakt er in een prachtig, geklasseerd gebouw kennis met de historiek van de patat en de Belgische friet. Je kan er alle dagen van 10 tot 17 uur terecht in de Vlamingstraat 33, 8000 Brugge (tel. 050/34 01 50; mail: info@frietmuseum.be).

Wie over aanvullende gegevens en/of documentatie beschikt, kan contact opnemen met de auteur André Delcart, die een groter werk voorbereid over

dit onderwerp (tel 052/33 52 81 en/of via het e-mailadres a.delcart@skynet.be).



Afb.3. Het frietmuseum

Bibliografie

Aricx, V., De eerste aardappelen in het Tieltsse. In: *Biekorf*, 1965, jg. 66, p. 17-18.

de Saint-Genois, J., Dîme de la pomme de terre en Flandre. In: *Messenger des Sciences historiques*, 1852, p. 472-478.

De Herdt, R., Dagelijkse markten in Gent. In: Van de Wiele, J. (red.), *De Markt, Miat*, Gent, 1988, p. 53.

Desnoues, L., *Toute la pomme de terre*, Mercure de France, Parijs, 1978.

Ilegems, P., *Het Belgisch Frietenboek*, Loempia, Antwerpen, 1994.

Lindemans, P., *Geschiedenis van de Belgische landbouw*. Deel II, De Sikkel, Antwerpen, 1952, p. 182-197.

Mikanowski, L., Mikanowski, P., Bavoillot, G., Schneider, H., *De aardappel* (oorspronkelijk *The Potato*), Lannoo, Tielts, 1999.

Niesten, E., Standaert, O., *Patatfooi*, Centrum voor Agrarische Geschiedenis (CAG), Leuven, 2001.

Oliemans W.H., *Het brood der armen*, s'Gravenhage, 1988.

Spyckerelle - Dille, L., Processen om aardappeltienden. In: *Biekorf*, 1964, jg. 65, p. 316.

Van Acker, L., De opkomst van de aardappelteelt in West-Vlaanderen en in West-Europa. In: *Biekorf*, 1962, jg. 63, p. 321-334.

Vandenbroeke, C., Aardappelteelt en verbruik in 17^e en 18e eeuw. In: *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 1969, vol. 82, nr. 1, p. 49-68.