



Frietkramen, frieten en aardappelen¹

Frituur in Meneer
(Verz. E. Cooremans,
Merchtem)

Dominique Vanpée

"Het verleden was een kamer die je via haar frituur betrad. Of hoopte te betreden."
Kristien Hemmerechts, *Frietjes voor de eeuwigheid*.²

In *The 500 best urban legends ever!* van Yorick Brown en Mike Flynn kan men een zogezegde stadssage lezen met een typisch Belgische context – *Chips and mayonnaise*: een Belgische man houdt een hold up in een winkeltje. Hij verplicht de klanten om op de grond te gaan liggen. Hij neemt van de klanten één voor één hun geld en hun waardevolle voorwerpen af. Eén van hen was in de winkel friet met mayonaise aan het eten. Hij – de overvaller – kan het niet laten en neemt enkele frieten. En vervolgt. Als hij vertrekken wil, glijdt hij echter uit op een friet die hij had laten vallen en schakelt zichzelf hierdoor uit – K.O. Waarop *"An arresting police officer commented, Many a robber has been caught because they succumbed to the*

temptation of our celebrated chip."³ En niet enkel voor de buitenlander alleen is België verbonden met *ééntje met*. Zelfs als de Belgen aan cultuur doen komen de frieten en hun welgekende frietkramen om de hoek kijken: Rock Werchter, voetbal of een driedaags beeldend kunstenfestival als *Ithaka*⁴ *voyaAGEur* dat te Leuven onlangs liep van 27 tot 29 maart 2003 en dat als ondertitel meekreeg *Bier, friet, soap, pop, kunst en kitsch*. Of recenter nog *Frituur cultuur* te Herent.⁴

¹ Dit artikel omwille van "2003 wordt het jaar van de Vlaamse gastronomie" [Zie: Redactioneel, in: *Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingsblad en verzamelde opstellen. Periodiek voor voedingsgeschiedenis, streekgastronomie en toerisme*, jg. 20, nr. 1 (juli-augustus-september 2002), p. 1] en om de Academie voor de streekgebonden gastronomie beter laat dan nooit proficiat te wensen voor haar niet aflatende ijver de streekgebonden gastronomie van Vlaanderen in kaart te brengen en te promoten sedert 1982.

² K. HEMMERECHTS, *Frietjes voor de eeuwigheid*, in: M. COX & M. OTS, *Baraques à frites. Fritkot, Louvain-la-Neuve en Brussel = Bruxelles*, 2002, p. 32. [Verhaal verscheen tevens in: K. HEMMERECHTS, *Donderdagmiddag. Halfvier*, Atlas, 2002.]

³ Y. BROWN and M. FLYNN, *The 500 best urban legends ever! (An ibooks, inc. Book)*, New York, 2003, p. 96: *Chips and mayonnaise* is het honderdvierenvijftigste item.

⁴ Katern Ithaka¹¹voyaGEur – Bier, friet, soap, pop, kunst en kitsch van 27 tot 29 maart feest in Stuk, in: *Veto*, jg. 29, nr. 20 (24 maart 2003), p. 7-10 en TVB, Een kleintje met cultuur a.u.b., in: *Passe-partout*, jg. 55, week 16B (16 april 2003), deel 1, p. 1.

Aardappelen in Europa

Het begon allemaal met het feit dat wij in onze contreien aardappelen gingen verbouwen nadat ze vanuit de nieuwe wereld naar ons – via omwegen – gebracht werden als gevolg van ontdekkingsreizen. En er gaan jaren over het kennen van de aardappelplant, deze effectief te telen en er bepaalde delen van te eten tot wat wij nu als 'aardappel-eten' beschouwen. Er zijn verschillende thesissen over de manier waarop de aardappel naar hier [het huidige Vlaanderen/België] kwam. Want we mogen niet vergeten dat het hebben van de plant als rariteit in een klooster- of medicinale tuin nog wat anders is dan deze in een stadstuin kweken en tevens nuttigen of deze plant later telen op velden. Dit laatste kan bijvoorbeeld sterk gevolgd worden door processen al dan niet rond het betalen van aardappeltienden en boedelbeschrijvingen. Lindemans stelt bijvoorbeeld in zijn *Geschiedenis van de landbouw in België* dat er twee verspreidingen waren, de oudste weg was het *tarat(o)uffoli*-spoor [volgens hem via Spanje? Italië waar de mens en vee ermee gevoed werden in de tweede helft van de 16^{de} eeuw] dat bekend werd via Charles de l'Escluse (Clusius), die er over te horen kreeg via Philippe de Sivry. Het andere spoor is volgens hem het *potato*-spoor. Dit komt tot onze contreien vanuit Engeland – eigenlijk Virginia (huidige V.S.) – via de kartuizermonnik Robert Clark. Vandenbroeke stelt dat de aardappel op het einde van de 17^{de} eeuw als veldgewas aanwezig was en dat het zich vanuit het noordwesten en vanuit het uiterste zuiden over het land verspreidde. Lindemans stelt tevens dat men bij ons niet moet wachten tot 1740 (crisis) om een merkwaardige uitbreiding der aardappelteelten te zien. Misschien hebben daar ook de Engelse soldaten die aardappelen aten tijdens de Spaanse Successieoorlog in onze contreien mee te maken, stelde hij.⁵ Want er was wel degelijk een angst dat aardappels giftig waren omdat men niet de aardappel zelf gegeten had in het verleden, of geen nieuwerwetse zaken wou uitproberen bijvoorbeeld.⁶ Koppel daaraan nog de volksverbeelding dat aardappelen het erotische in de mens zouden veroorzaken ...



De beste troost is Gods Voorzienigheid ..., pamflet dat verspreid werd na de mislukte aardappelooft in Nederland, Amsterdam, 1848. (Amsterdam, Gemeentelijke Archiefdienst).

De echte Europese aardappelgeschiedenis werd geschreven door Willem H. Oliemans. Hij rekende nogal af met afschrijvers van aardappelmythologie en –legenden waartoe delen van het voorgaande behoren. Zijn verhaal start in Toledo op 26 januari 1578, met een Teresa van Avilla die een brief geschreven had aan madre Maria de San José, de moederoverste van het klooster der Ongeschoeide Karmelietessen in Sevilla waarin "(...) de

⁵ P. LINDEMANS, *Geschiedenis van de landbouw in België. Deel 2*, Antwerpen en Borgerhout, 1952, p. 182 & p. 184 en C. VANDENBROEKE, De tweede agrarische expansie en de industrialisatie : de 18^{de} en de eerste helft van de 19^{de} eeuw, in : A. VERHULST en G. BUBLLOT, *De Belgische land- en tuinbouw. Verleden en heden*, Antwerpen, 1980, p. 35.

Als bijlage (maar enkel raadpleegbaar op de website van Heemkunde Vlaanderen vzw: www.heemkunde-vlaanderen.be) bij dit artikel een bibliografie rond de aardappel en zijn opkomst en gebruik in delen van Europa - waaronder in streken als het 'huidige Vlaanderen'. Sommige heemkundige kringen zouden nog steeds onderzoek kunnen uitvoeren naar wanneer bij hen er het eerst aardappelen aangeplant werden in hun gemeente of wanneer ze ook effectief het eerst gegeten werden. Om hen te helpen bij hun lokaal onderzoek deze bibliografie met o.a. opgaf van specifieke studies over Tiel (Arickx), Evere (Cnops) en Buggenhout; naast algemener werk dat betrekking heeft op heel Vlaanderen, België of een provincie, een gebied (het Waasland); de Croeser de Berges, van Vlierberghe, Vandenbroecke (& Vanderpijpen), etc. Ook het rooien, poten, de aardappelplagen, de folklore en dergelijke komen aan bod.

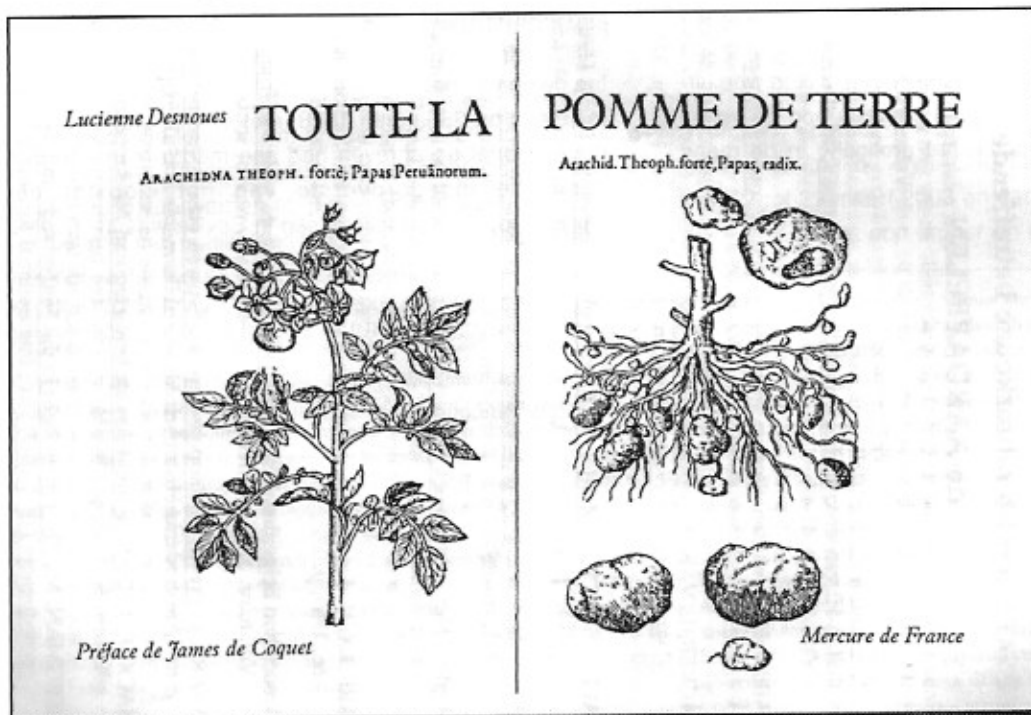
⁶ W. ABEL, O. ORDISH (transl.) en J. THIRSK (forew. and bibliography), *Agricultural fluctuations in Europe. From the thirteenth to the twentieth centuries*, London, s.d., p. 200: "From England and Switzerland potato-growing spread to France, Germany and Denmark. Once resistance to this vegetable, supposed at first to be poisonous, had been broken down by the famine of 1770-2, its cultivation spread so rapidly (...)." Een interessante recent verschenen publicatie die tevens op de aardappel enkele keren terugkomt is: M. FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle. (L'Univers historique - UH)*, Paris, 2002, p. 152: "Il a fallu à la pomme de terre plus de deux siècles pour sortir du purgatoire, sans doute la durée nécessaire pour que sa consommation soit consacrée par la coutume, pour que le réflexe néophobique se dissolve peu à peu dans l'usage, et qu'il laisse la place à la familiarité - ce principe sur lequel repose tout entière la tranquillité alimentaire."

aardappelen die ik ontving op een ogenblik dat ik een ziekelijk verlangen had naar voedsel (...)". In 1537 zou volgens hem de eerste Europeaan bij de Chibcha-Indianen in het noorden van het Inca-rijk niet al te ver van de stad Bogotá, kennis gemaakt hebben met de aardappel. In 1573 zou de vroegste aardappelteelt plaatsgrijpen in Sevilla. Het *Hospital de las Cinco Llagas* of *Hospital de la Sangre* sloeg voor het eerst een kleine hoeveelheid van de aardappelen in in 1573. Het gewas moet bij Sevilla zijn verbouwd. Waarschijnlijk werd de aardappel in een (god)vergeten hoekje geteelt van een kloostertuin, waarschijnlijk de tuin van het in 1573 gestichte klooster der Ongeschoeide Karmelieten in Sevilla. Pater Nicolas Doria en zijn twee medemonniken Giovanni de Narduch en Mariano Azaro (afkomstig uit het koninkrijk Napels en ervaring met de teelt der aardappelen in Sevilla) zullen na de stichting van een nieuwe vestiging van de Ongeschoeiden in Genua aldaar de eerste aardappelen kweken op 'Italiaanse' bodem. Doria zal later aan de zieke Giovan-Francesco Bonomi (reislustig bisschop van Vercelli en pauselijk gezant in verschillende landen) in Genua deze knollen te eten geven. Als Bonomi nogmaals ziek wordt op een synode te Mons (Bergen) [in Henegouwen] die hij er leidt in maart 1586, bereidt zijn begeleider de meegenomen aardappelen als versterkend middel. Philippe de Sivry, heer van Walhain en prefect van Mons, merkt dit en krijgt van Bonomi's vriend enkele aardappelknollen van de wonderbaarlijke plant, *taratouffli* genoemd. Hij stuurt naar Charles de l'Escluse, de befaamde botanicus uit Artesië [= Artois], in Wenen verbonden aan de keizerlijke tuinen, een pak en een brief met daarin twee knollen, wat zaad en later een prent van een tak met bloemen. Clusius vermeldt dit ook in zijn werk *Rariorum plantarum historia*. Voor verdere verspreiding van de aardappel had het Weense avontuur geen enkele consequentie.

Waarschijnlijk is in dezelfde tijdsperiode de aardappel op een of andere manier vanuit Vercelli in oostelijk Piemonte terechtgekomen bij de hoofzakelijk protestantse bewoners van het noordelijk Piemonte. *Taratouffli* werd *tartouffli* en in bepaalde streken tot *cartouffle*. Langs een andere weg komt de aardappel vanuit Genua naar de zuidelijke dalen van het westelijk deel van Piemonte, met hier tevens Waldenzen. Hoe het gewas vanuit Genua (150 km) of Vercelli (100 km) bij de protestantse boeren in de door hen bewoonde valleien van Piemonte is geraakt is nog onduidelijk. Misschien een of andere overgelopen monnik? Pas in 1741 is er na een verdrijving van de Waldenzen terug sprake van aardappelen in de Italiaanse literatuur. Vanuit Stuttgart zouden toen pootaardappelen betrokken zijn. Waarschijnlijk zijn Waldenzen uit de Piemontese Dauphiné met hun aardappelen – *tariffles* – kort voor 1600 uitgeweken naar het protestantse Vivarais. De landstreek Auvergne die vlakbij ligt zal pas een schoorvoetende aardappelteelt kennen vanaf 1770.

In de *Prodomus* (1620) van Gaspard Bauhin merken we de volgende pleisterplaats voor deze knol: het graafschap Franche-Comté (Bourgondië) en dan nog waarschijnlijk in het prinsdom Montbéliard, namelijk *Les Quatre Terres*. Maar het is niet duidelijk of het via de Waldenzen was of via de Ongeschoeiden, waarschijnlijk de eersten. Zeker is een introductie van de aardappelcultuur in bepaalde landstroken van Europa in de 17^{de} eeuw die enkele malen aan het doortrekken van Zweedse, Hollandse of Engelse soldaten toegeschreven wordt/werd niet onderbouwd. Op dat moment gaat het gerucht als zou de plant de lepra veroorzaken bij sommigen.

Clusius zendt knollen uit de nabouw vanuit Frankfurt naar de universiteit van Padua en naar zijn vriend Jan Hogheland in Leiden. De aardappel is dus wel in een aantal botanische tuinen beland, maar nam er een onder-



Uit Mededelingsblad en Verzamelde Opstellen jg. 1, nr. 4 (februari 1993).

geschikte plaats in. De Engelse John Gerard die op een niet correcte manier aardappelen wist te bemachtigen – waarschijnlijk van Clusius afkomstig – publiceert in 1597 *The Herbal*. Hij beweert daarin bijvoorbeeld dat Virginia in Noord-Amerika het herkomstgebied van de aardappel zou zijn. Toch komt de *Solanum tuberosum* noch in de 16^{de}, noch in de 17^{de} eeuw er voor. Clusius zou waarschijnlijk ook verantwoordelijk zijn voor de aanplant van de *taratouphi* in de kasteeltuin in Kassel en Rotenburg van landgraaf Willem IV van Hessen. Keurvorst Christiaan I van Saksen zou van deze landgraaf het zeldzame gewas krijgen voor zijn lusttuin in Dresden. Daarna geen sporen meer van teelt!

De aardappelcultuur heeft dus niet door de wetenschappelijke arbeid – de publicaties – van Carolus Clusius, Gaspard Bauhin en Olivier de Serres of bijdragen van hen op een andere manier enige verbreiding gekend. Niet de ganzeveer, maar de boerenhanden hebben de aardappelcultuur – ‘het brood der armen’ – verspreid.



Aardappelen rapen in ijzeren manden te Meerbeek.
H. VANOPPEN, De evolutie van de aardappelteelt in Midden-Brabant, in: *Eigen Schoon & De Brabander*, jg. LXXXII (1999), p. 289.

Bijna tegelijk met de Franche-Comté kennen de Vogezen hun aardappel. Vóór 1625 is de aardappelteelt hier in de Midden-Elzas aanwezig. In 1625 consumeren controleurs van het Groot-Kapittel te Châtenois [= Kestenholz] in het dal van Lièpvre *Erdöpfel*. Zwitsers uit de kantons Bern, Zürich en Bazel (veelal mennonieten – doopsgezinden) leren van de Waldenzen de teelt. Zelfs nog voor de Dertigjarige Oorlog zou de aardappel zich vanuit Schirmeckdal en het Cellesdal verspreiden naar de wijdere omgeving. De katholieke gebieden van de abdij van Maseveaux, waar men het protestantisme verworpen had, kent toch vrij snel na 1648 aardappel-signalementen. Zij zijn de enige uitzondering op ‘geen protestanten ... geen aardappelen’, volgens Oliemans, in die dagen. In 1680 wordt de Elzas

onder de voet gelopen door de troepen van Lodewijk XIV en vele protestanten dienen te vluchten of worden gediscrimineerd. In grote delen van de Vogezen is de wijnstok door de aardappel vervangen. Louis Piat, pastoor van Schirmeck, wou er aardappeltienden opeisen. Op 19 oktober 1693 worden de boeren veroordeeld tot een vijftigste deel van hun opbrengst af te dragen. In 1715 komen hier zelfs – met betrekking tot controles – de eerste echte aardappeloproeren voor in het dal van Saint-Dié. Op 27 november 1748 stelt Mijnheer de Vanolles te Straatsburg het eerste aardappelexportverbod in Europa in. In 1724 komt het gewas rond de stad Straatsburg voor. Nochtans had de Straatsburgse dichter Moscherosch de knol reeds in 1643 vergeleken met de ‘vingers van een reumapatiënt’. Aardappelsoep en *pain de campagne* – het brood van de armen – werden ervan gemaakt voor de armen en haarpoeder voor de rijken.

Vanuit de Elzas of vanuit Piemonte zou de aardappel tot de grens van het Koninkrijk Bohemen met het Voigtland/Ertsgebergte (streek Pilgramsreuth en Rossbach) gekomen zijn en zou er een begin van teelt zijn rond 1650.

Rond 1650 zou er los van het Europese vasteland tevens aan de zuidkust van Ierland verbouwing van aardappelen zijn. Rond 1655-1660 kwam op het Europese vasteland de aardappel in het keurvorstendom Palts toe. Ook hier zaten gevluchte protestanten, onder hen hervormde Vlamingen en Walen uit de toenmalige Spaanse Nederlanden. De Vlamingen leerden in de Palts de aardappel kennen, waar onder andere bij Annweiler (bij Billigheim) het veldgewas was gesignaleerd. Vanuit Piemonte waren er toen ook daar gestrande Waldenzen tussen 1660 en 1665. In de Palts denkt men later maar al te vaak dat de aardappel uit Vlaanderen tot bij hen kwam. Door geloofsvervolgingen in de Palts sinds 1685 – die

in alle hevigheid toenamen – komt er vanuit Frankrijk en Elzas en vanaf 1690 vanuit de Palts een enorme uittocht op gang naar hoofdzakelijk de noordelijke laagvlakte van Europa – van voorbij de Oder in het oosten tot en met de Noordzee in het westen (zelfs tot in Zuid-Engeland). De aardappelteelt komt hierdoor op de voorgrond in deze gebieden. De teelt begon in de Noordelijke Nederlanden, Denemarken en in vele van de Duitse staten tussen Oostzee en Neckar al vóór 1700. Frankrijk en Italië zouden pas 100 jaar later een zelfde populariteit kennen ten opzichte van de aardappel. Oliemans stelt dat de verbreiding van de aardappelcultuur in Vlaanderen en Wallonië alsook de iets vroegere in Ierland een andere achtergrond hebben. Monniken uit Sevilla of Genua zouden hier aan

de oorsprong liggen: de Ongeschoeide Karmelieten. En niet het heilige huisje genaamd Robert Clark dat reeds terecht aangevallen werd door de Belgische historicus E. Gachard in 1847. Kanunnik Frans van Sterbeek krijgt wel aardappelen in 1660 en heeft er minstens tot 1664, maar doet er niet echt veel mee en Anton Verhulst blijkt niet echt de eerste Vlaamse aardappelteler te zijn. Wel weten we dat er rond 1670 minstens al aardappelen geteeld werden te Esen, Klerken, Merken, Woumen en Zarren. In 1687 te Pittem en Tielt. In 1689 te Kanegem, in 1690 te Lotenhulle. In 1695 te Buggenhout (Gielis Heyvaert in de tuin van zijn moeder) en Merchtem. Diegem, Evere, Haren, Sint-Lambrechts-Woluwe volgden in 1710. In Schaarbeek was het *besonderlyck in de huyshoudens van geringhe personen...* Met een snelheid van 2,5 km per jaar verplaatste de opstart der teelt zich (met enig voorbehoud). Wallonië zou geruisloos aansluiten: in 1709 te Buzet, Erpent, Floreffe, Malonne en Sart Saint-Laurent gevolgd door Courrière (1720), Gèsves (1721), Goyet, Maizeroulle en Wierde (1722), Arville, Chapois en Chevetogne (1728) en Falmagne in 1730. In 1709 zou de knol ook reeds in Arlon (Aarlen) zijn opwachting gedaan hebben waarschijnlijk vanuit Lotharingen.⁷

Uit *Dagelijks leven* (1982) halen we volgende gegevens met betrekking tot *eerste vermelding van aardappelen in het Vlaamse land* die geput werden uit boedelbeschrijvingen: Brugse Vrije (1696-1705), Veurne-Ambacht (1696-1705), Nevele (Gent-Tielt) (1696-1705), Kaprijke (1706-1715), Vinderhoute-Merendree (1706-1715), Sint-Maria-Horebeke (1710-1720), Berchem (zuiden Oudenaarde) (1710-1720), Land van Zottegem (1716-1725), Kruishoutem (1716-1725), Ertvelde, Lede, Schellebelle-Wanzele, Moorsel, Sint-Gillis-Dendermonde (1716-1725), Erpe, Haaltert-Kerkken, Impe, Okegem (1720-1730), Erembodegem-Teralfene, Hofstade, Ninove, Pollare (1726-1735), Kaprijke-Haasdonk (1740-1750), Brecht (1746-

1755), Aarschot (1756-1765) en Lommel (1766-1775).⁸ [Bij P. Cnops en H. Vannoppen leze men: Klerken en Tielt (1723), Moorslede (1828), Bredene en Houffalize (1747), Afsnee, Nevele en Sint-Martens-Latem (1750), Anderlecht en Dilbeek (1756), Evere, Haren en Diegem (1758), Asse, Buggenhout en Merchtem (1762), graafschap Namen (1763) en graafschap Henegouwen (1766) als jaren waarin er processen gelopen hebben met betrekking tot de aardappel(tienden).⁹]

De uitvinding der frieten

Nee, het is niet een tovenaarsleerling weggelopen uit Wolfram Hänel's boek *Wie der Zauberehring die Pommes frites erfand* die de frieten uitvond.¹⁰ Wie *Het volkomen frietboek (...)*, *De frietkocultuur* en *Het Belgisch frietenboek* van Paul Ilegems erop naleest, merkt dat de opkomst van de friet en zijn historiek niet zo duidelijk zijn en dat zowel de Belgen als de Fransen er de uitvinding van opeisen.¹¹ Zo kan het verhaal volgens hem starten op verschillende plaatsen naargelang de definitie van wat een fri(e)t is en hoe men een verhaal voor waar kan en wil aannemen.

Hijzelf start het verhaal in Sevilla terwijl hij verwijst naar monniken die in de Middeleeuwen gefrituurde eetwaren verkochten – toen er nog geen aardappelen waren – aan de gewone man die geen middelen had om zelf te bakken. En staan *fritto misto* en *boquerónes* al niet heel lang op het menu in Italië of Spanje? Hij stelt dat Teresa van Avila uit haar kleine aardappelen Christusjes sneed – de transubstantieel indachtig¹²: *“Een ootmoediger vorm van eenwording was haast ondenkbaar, en tegelijk smaakten ze, in hete olie gebakken, opperbest. Haar Christusfiguur-*

⁷ Wij baseren onze gedachtegang hier op de meer dan schitterende publicatie [van] W.H. OLIEMANS, *Het brood der armen. De geschiedenis van de aardappel temidden van kettens, kloosterlingen en kerkvorsten*, 's-Gravenhage, 1988, p. 13-184.

⁸ M. BOONE, H. GAUS, P. SCHOLLIERS en C. VANDENBROEKE, *Dagelijks leven. Sociaal-culturele omstandigheden vroeger en nu. (Culturele geschiedenis van Vlaanderen; 10)*, Deurne en Ommen, p. 75.

⁹ P. CNOPS, Aardappelteelt te Evere en omstreken in de achttiende eeuw, in: *Eigen schoon en de Brabander*, jg. 36 (1953), p. 300-306 en H. VANNOPPEN, De evolutie van de aardappelteelt in Midden-Brabant, in: *Eigen schoon en de Brabander*, jg. 82, nrs. 7-9 (1999), p. 282.

¹⁰ W. HÄNEL, W. SLAWSKI; [vert. uit het Duits door Christine Klijhuis], *Hoe de tovenaarsleerling friet uitvond*, s.l., p. 24.

¹¹ P. ILEGEMS, *De frietkocultuur. Het laatste boek over België*, s.l., 1993, p. 141; P. ILEGEMS, *Het Belgisch frietenboek*, s.l., 1994, p. 224 en P. ILEGEMS, *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*, Amsterdam en Antwerpen, 2002, p. 159.

¹² P.J. MARGRY en R. VAN HEESEWIJK (foto's), *Bloedprocessies in Brabant. Fotodocumentaire van de bloedprocessie in Boxel. Boxmeer en Hoogstraten*, Breda, 1993, p. 5: *“Met name het ingewikkelde leerstuk over de transsubstantie (de ‘overdrachtelijke’ verandering van hostie en wijn in het vlees en bloed van Christus tijdens de mis) bood aan de verbeeldingswereld van de mensen ruime mogelijkheden tot interpretatie en uitleg. Er was toentertijd binnen de officiële liturgie op zich al vrij veel plaats voor mysterie. De kerk nam daarover een vrij tolerant standpunt in. De gelovigen gingen daarom steeds meer kracht toekennen aan de sacramenten van het misoffer.”* Margry verwijst tevens o.a. naar: J. VAN HERWAARDEN, *Geloof en geloofsuitingen in de veertiende en vijftiende eeuw. Eucharistie en Lijden van Jezus*, in: J.D. JANSSENS red., *Hoofsheid en devotie in de middeleeuwse maatschappij. De Nederlanden van de 12^e tot de 15^e eeuw*, Brussel, 1982, p. 174-207. Of het vrij korte *“Dit is mijn lichaam en mijn bloed.”* Het past in het tijdsbeeld: P. CAMPORESI, T. CROFT-MURRAY and H. ELSOM (transl.), *The incorruptible flesh. Bodily mutation and mortification in religion and folklore. (Cambridge studies in oral and literate culture; 17)*, Cambridge, New York, New Rochelle, Melbourne and Sydney, 1988, p. 4-5 met verwijzing naar: B. PIERGILII, *Vita della B. Chiara detta della Croce da Montefalco dell'ordine di S. Agostino*, Foligno, 1663, p. 196-197. Het hart van zuster Chiara of Montefalco werd door enkele medezusters geopend en zij vonden er een kruis in. De bisschop van Spoleto wil hun volksgeloof laten stoppen. En hij komt daarvoor langs in het klooster en opent het hart: *“Whereupon he observed both Cross and Scourge with great circumspection, as he did the whole heart. And behold an even greater miracle: both he and the others foregathered discovered, when they touched the heart and examined it carefully, that there were other mysteries of the Passion, to wit the Pillar, the Crown of Thorns, the three Nails, the Spear and the Pole with the Sponge...”*

tjes vielen weleens uiteen, een arm hier, twee benen daar... Zó, en niet anders, is de friet geboren."¹³

Een ander ontstaan van de friet levert het boekje *What if? Fifty discoveries that changed the world* van Dian Dincin Buchman en Seli Groves: "You probably have never really had French fried potatoes, although you think you have. You see, you may think the potatoes called French fries originally came from France. Well, they didn't. Which means they're not really French fries. They were "invented" in Belgium by a cook who was cutting up several potatoes for use in a stew. As he moved the cut slices from the cutting board to the pot, most of them fell into a frying pan." Zijn stew was eraan en hij had geen andere aardappels meer over, de geur van de gebakken aardappelen was lekker zodat hij ervan proefde, ze voorzette en iedereen aan de tafel was het ermee eens. Hij noemde deze aardappelen *pommes frites* – gebakken aardappelen in het Frans. Later bestelden mensen daarom gebakken aardappelen op de Franse manier. En zo werden ze tot *French fried potatoes*.¹⁴



Briefhoofd Au doyen de la friture (1888). (Verz. Stadsarchief Gent).

Ilegems haalt Louis-Ferdinand Céline aan [naast Barthes en Curnonsky] om te laten zien hoe sterk de Fransen de friet als Frans beschouwen: "Par exemple l'odeur des frites le guidait bien. C'est même lui qui nous entraîna vers le débit où on les faisait les frites pour dix sous à la fois. Je l'avais toujours connu moi Robinson aimant les frites, comme moi d'ailleurs. C'est parisien le goût des frites."¹⁵ Daarnaast kan men tevens Roland Barthes plaatsen die in zijn *Mythologies* het heeft over *Le bifteck et les frites*: "Associé communément aux frites, le bifteck leur transmet son lustre national: la frite est nostalgique et patriote comme le bifteck. Match nous a appris qu'après l'armistice indochinois, "le général de Castries pour son premier repas demanda des pommes de terre frites". (...) Le général connaissait bien notre symbolique nationale, il savait que la frite est le signe alimentaire de la 'francité'.¹⁶ De beroemde Franse kok Curnonsky schrijft in zijn *La France gastronomique* (1921): "Les pommes-de-terre frites sont une des plus spirituelles créations du génie Parisien."¹⁷ De Fransman zal beweren dat de eerste frietbakker aan de Pont-Neuf zich ophield en dat er vandaar de benaming *pommes Pont-Neuf* is. Zijn kunde zou hij volgens Ilegems van het platteland gehaald hebben, dus echt iets uitgevonden heeft hij niet. De stalletjes worden later in portieken geïnstalleerd. Een andere Franse 'legende': de Fransen zouden aan de oorsprong liggen van het frietbakken in Amerika. Want toen de derde Amerikaanse president, Thomas Jefferson, in Parijs verbleef tussen 1784-1789 zou hij er frieten gegeten hebben en de bereidingswijze onthouden. Dus in *the White House* zouden in de Verenigde Staten de eerste *French fries* gebakken zijn. Toch komt de benaming *pommes de terre frite* pas voor in 1808 en de verkorte vorm *frite* in 1858, stelt hij. *French fries* kwam als term pas voor in 1894 in N.T. Oliver's Amerikaanse kookboek *Treasured secrets*. En in de betekenis van 'aan reepjes snijden'. In het Verenigd Koninkrijk pas in 1918. Bij hen waren 'die' aardappelen dan pas zo gekend omwille van de Eerste Wereldoorlog en het vechten aan de IJzer?¹⁸

Marie Delcourt schrijft in een boekbespreking over Brusselse restaurants in 1961: "L'histoire des pommes frites reste à écrire. Mon ami Jean Puraye, qui sait beaucoup de choses en beaucoup de domaines, m'a dit qu'elles ont été importées de France par les exilés du Second Empire. Ces conquérantes ont abusés de leur victoire: dans un bon restaurant de la rue des Guillemins, on m'a un soir apporté du cabillaud poché entouré de frites."¹⁹ Aanslui-

¹³ P. ILEGEMS, o.c., p. 34-35.

¹⁴ D. DINCIN BUCHMAN and S. GROVES, *What if? Fifty discoveries that changed the world*, New York, Toronto, London, Auckland and Sydney, 1988, p. 82-83 [*French fries: Belgian fried potatoes*].

¹⁵ CÉLINE, *Voyage au bout de la nuit*, in: CÉLINE en H. GODARD (prés., établ. et annot.), *Romans I. Voyage au bout de la nuit. Mort à crédit*, Paris, 1981 [orig. © 1952], p. 399.

¹⁶ R. BARTHES, *Mythologies*. (Points; 10), Paris, 1970, p. 79 [in het stukje 'Le bifteck et les frites' (p. 77-79)].

¹⁷ P. ILEGEMS, o.c., p. 29.

¹⁸ P. ILEGEMS, o.c., p. 30-31 en P. ILEGEMS, *De frietkocultuur. Het laatste boek over België*, s.l., 1993, p. 45.

¹⁹ M. DELCOURT, Raymond Declerfayt. Bruxelles, cent restaurants sans coup de fusil. Éditions immobilières, 15, rue de Moerbeke, Bruxelles 3, 1961, in: *La vie wallonne*, t. 35 (2^e trimestre 1961), p. 166.

tend bij deze stelling dit 'verhaal' uit een werk van Maurice Kunel: Hotelier Joseph Dehaze van het Hôtel des Colonnes vlak bij Waterloo beweerde in 1861 tegen Baudelaire dat de zontjes van Voltaire hem geleerd hadden hoe de friet te snijden en te bakken in oliefolie of reuzel – geen walgelig ossenvet of schapensmeer zoals veel van zijn landgenoten doen. Onder het motto maak een Fransman wijs dat het uit Parijs komt – stelt Ilegems – en zij vragen niet verder.²⁰

Een ander merkwaardig verhaal is dat van de zogezegde voorzaat van Jo Gérard, zijn *arrière-arrière-grand-oncle* Joseph Gérard die de eerste *secrétaire perpétuel* was van de *Académie thérésienne* te Brussel en een manuscript schrijft met als titel *Curiosités de la table dans les Pays-Bas Belgique en 1781* waarin het volgende te lezen zou staan: “*Les habitants de Namur, Andenne et Dinant ont l'usage de pêcher dans la Meuse du menu fretin et de le frire pour en améliorer leur ordinaire, surtout chez les pauvres gens. Mais lorsque le gel saisit le cours d'eau et que la pêche y devient hasardeuse, les habitants découpent les pommes de terre en forme de petits poissons et les passent à la friture comme ceux-ci. Il me revient que cette pratique remonte déjà à plus de cent années...*”²¹ En waar slaat het werkje *Le plat de frites* met tekeningen van A. Desc op dat zou verschenen zijn in 1675 (Lille: Imprimerie Martin-Mamu et Paris: Crouan et Roques) en heruitgegeven in 1928 bij de *Libr. Delagrave* te Parijs.

Of Le quadragesimal spirituel cest assavoir la salade les [...] frites les porps passez la pureté la lamprope le saffrén les orangés la violette de mars les pruneaux les figues les alemandes le pain les eschaldez levin blanc et rouge typocras les invuitez au disner les cuisiniers les serviteurs a table les chambriers servans de blanches nappes serviettes potz et vaisselles les graces apres disner le lut ou harpe la dragée pasques flories et les grandes pasques. Puis en fin le double des lettres du saint esprit envoyées aux Dames de Paris veuves ieunes religieuses filles et pucelles touchant les voyages de pasques c'est assavoir Saint sauveur, [...] nostre dame des vertuz et montmartre. Uitgegeven te Parijs bij *la veufve Michel le Noir*. Laten we echter vooral niet vergeten dat er reeds andere groenten gebakken werden en dat ook in de afwerking van materialen er gefruut werd.

We lezen in *Curtenberg* dat de moeder van de huisschilder Louis Michiels uit Erps-Kwerps zeer goed 'fritten' kon bereiden thuis en dat hij over de frites een eerste gedicht schrijft in 1891.²² Jan Lambin beweerde in *Waar komen de frieten vandaan?* dat een hem bekende oude Antwerpenaar de thesis verdedigde: “*Het zouden dan de schippersvrouwen zijn geweest die langs de rivieren en de kanalen het frieten-bakken over heel België zouden verspreid hebben.*” Nadat ze het op de kermis/foor geleerd hadden.²³



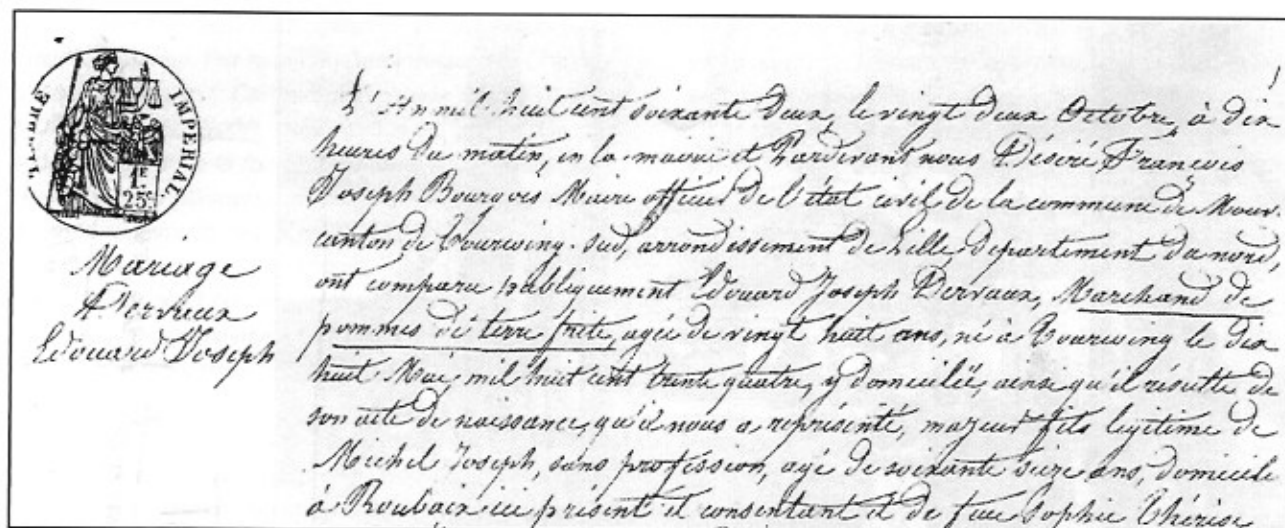
Frituur aan het kasteel van Heverlee. (Verz. E.Cooremans, Merchtem).

²⁰ P. ILEGEMS, *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*, Amsterdam en Antwerpen, 2002, p. 38-39. Met verwijzing naar: M. KUNEL, *Quatre jours avec Baudelaire*, s.l., 1932 en M. KUNEL, *Cinq journées avec Charles Baudelaire à Bruxelles*, s.l., 1932.

²¹ Dit werd aangehaald in: R. PINON, *Petit glossaire étymologique et explicatif de termes désignant des mets de foire*, in: *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, p. 209. Hij geeft als bron op: Christian Souris die Jo Gérard aanhaalt in de *Pourquoi pas?* van 30 januari 1985. Terecht vergelijkt Pinon deze gegevens met F. PIROTTE, *La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle. (Collection d'études publiée par le Musée de la vie Wallonne; 4)*, Liège, 1976, p. 86. En stelt dat er nergens in Wallonië aardappelen op dat moment zouden gekweekt zijn rond 1680.

²² L. MICHIELS, Erps-Kwerpsenaar leert de Hollanders frites eten, in: *Curtenberg*, jg. 1993-1994, nr. 3, p. 123.

²³ J. LAMBIN, Waar komen de frieten vandaan?, in: *Academie voor de streekgebonden gastronomie. Mededelingen en verzamelde opstellen*, jg. 1, nr. 3 (april 1983), p. 11.



Huwelijksakte uit 1862 met vermelding beroep frietenverkoper. Mouvaux (Nord), France. (Verz. D. Vanpée).

Peter Scholliers haalt een nummer van *L'Art culinaire* van juni 1930 aan waarin vermeld wordt dat friet vooral geliefd was in Brussel en Wallonië. Friet: de combinatie van vet en aardappelen. De introductie ervan liep volgens hem vanuit de twee uitersten der maatschappij: koning Leopold II at geregeld zijn *pommes frites* en ondertussen werden ze verkocht in kramen op volkse feesten. Vóór 1890 bestonden er geen volksspijshuizen, wel waren er estaminets die "soep, vleeschballen, stookkarbonaden, choesels en koud vleesch, gerechten met sla en aardappelen [verkochten] De lekkere frietjes (...) waren toen bijna niet gekend."²⁴ In *De frietkotcultuur*(...) staat in de fotoportfolio een afbeelding van 'Friture Renommée' aan de kazerne van Beverlo rond 1900. Prentkaarten zijn soms ook een goede hulp om oude frituren terug te vinden: in hetzelfde portfolio een Antwerpse prentkaart uit 1908 met ontsnapte leeuwen op de achtergrond de *Friture hollandaise*. In *Het Belgisch frietenboek* van Ilegems een postkaart van het station van Aalst met daarop 'het' frietkot.²⁵

Frietkramen op de kermis...

Laten we met Jean Lefèvre ons herinneren aan/van "des marchands de frites en sac avec leur terrible odeur de graillon".²⁶ Het *Musée de la Vie Wallonne* zou voor zijn archieven een uit een nummer van *L'Illustration Européenne* verwijderde bladzijde gekregen hebben met een tekening waarop zou staan "Madame Fritz, la doyenne de la friture à la foire de Liège, en 1838". É. Legros zegt hierover het volgende: "Cette future doyenne trône à la devanture d'une friture foraine dont l'allure générale est conforme à celle de naguère et d'aujourd'hui encore. Devant elle, sur le panneau-réclame une inscription: Elles ne sont pas bonnes, mais c'est le [image d'un chat noir]"... Er werd door Legros contact genomen met M.G. Jarbinet die het volume van dit tijdschrift tevens bezat. Het zou gaan om het nummer van 17 november 1889 op pagina 108. Op pagina 98 legt men uit dat mevrouw Fritz afkomstig is uit Gent – wat dus de Duitse origine volgens hem tegensprekt en dat ze de vijftigste verjaardag (en van haar *doyenne* ofte oudste in jaren) in 1888 in Doornik zou gevierd hebben.²⁷ Over deze Fritz-clan haalde Legros eerder uit *Les Méaventures de Chanchet Pancrace èyèt d' Magrite, ès' feume, al fwère dè Chalèrwè* (pièce "chantée

²⁴ P. SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem en Brussel, 1993, p. 158.

²⁵ P. ILEGEMS, *Het Belgisch frietenboek*, s.l., 1994, p. 77. De oudste kaart waar een frietkraam op staat, dateert van 1868 volgens de auteur en werd gemaakt in het Waalse dorp Serresia in 1868 (p. 80).

²⁶ J. LEFÈVRE en M. THIRY (préf.), *Traditions de Wallonie. (Guide Marabout; 23)*, Verviers, 1977, p. 70.

²⁷ E. LEGROS, Intermédiaire wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie, in: *La vie wallonne*, vol. 36, no. 298 (1962), p. 137-138. In R. PINON, *Petit glossaire étymologique et explicatif de termes désignant des mets de foire*, in: o.c., p. 209 wordt het volgende aangehaald: "La frite ordinaire fut popularisée sur les champs de foire de Belgique par la "friture" Fritz, établissement fondé à Liège en 1838 par une Gantoise, dont Le Globe illustré du 17 novembre 1889, p. 38 et 108, ne révèle pas le nom de famille. Selon cet écho, cette dame célébra le cinquantenaire de son établissement à Tournai. "Elle [l'] avait fondé... à l'époque où les foires étaient sans façon, où les baraques n'avaient pas de prétention au luxe, se contentaient d'un modeste éclairage à l'huile. Son salon de friture avait progressé continuellement, était devenu célèbre avec ses lambris dorés, ses cabinets particuliers aux rideaux de tulle blanche, aux cloisons ornées de peintures, son plafond aux ornements variés. Elle avait vu le pétrole remplacer l'huile, le gaz détrôner le pétrole, l'électricité mettre le gaz de côté comme luminaire déjà démodé. Elle se vantait de n'avoir jamais servi de mauvaise marchandise." Elle refusait la margarine, n'utilisait que le beurre ou la graisse de porc." Verder meldt hij dat hij niets gevonden heeft in de "wallonades de l'Almanach Mathieu Laensbergh" ouder dan 1855.



Frituur. (Verz. E. Cooremans, Merchtem).

pour la première fois par l'auteur au Théâtre de Charleroi, en 1853") van Jacques Bertrand²⁸ aan: "François Pancrace à la foire de Charleroi, a mené sa femme "chez Monsieur Frite", c.-à.-d. Fritz, marchand forain allemand, surnommé, dit la note "le roi de la friture", hôte annuel de la foire (cf. p. 39). "M. Frite" demande à ses clients s'ils désirent "une vigilante" (= un fiacre) ou "un oribus" (déformation d'"omnibus"), dénominations qui désignaient "des portions différentes de pommes de terre frites" (cf. p. 39, où l'on nous dit qu'en 1857, à la faveur de la guerre de Crimée, on se mit à dire "russe" à ce propos). N'insistons pas sur les excentricités postérieures de Pancrace, qui l'amènent finalement à "remesurer" son diner et tous sès canadas friques (p. 38)...". Door deze tekst dacht Legros aan een andere – een passus uit *Crosse èt coyin. ne ou p'tit r'trossi è sov'nance dès fiesses di sainte Vèrone* van Léopold Vandervelden die de fêtes de l'abolition de l'octroi à Liège in 1860 evoceert: "Parmi les baraques débitant de la nourriture, l'auteur cite d'abord (p. 4) celle où on vend "des cromptires Frich". Het is volgens hem de eerste vermelding die hij voor Luik kende op dat ogenblik en ze heeft al direct een min of meer plezante variant in "fritche" (waarvan men sindsdien het substantief heeft laten vallen). Maar de hoofdletter is instructief: "frite" heeft "Fritz" ontmoet (Fritz I, opgevolgd door Fritz II en Fritz III), alias Mijnheer Frite; waarvan –*ch* normaal voor –*ts* in het Luiks. Wie had gedacht dat er een Germaanse invloed stak achter onze fritches? Waarop hij dus terugkwam zoals u eerder al kon lezen.²⁹

Bij Paul Ilegems kan men in zijn *Het volkomen frietboek*

lezen dat een van de kermisfrituren – imposanter dan de eerste frietkoten – van Fritz Krieger was, die uit de Elzas afkomstig zou zijn. Hij bereisde Noord-Frankrijk en België, van kermis naar kermis, met zijn frietkraam. De oudste aanvraag van hem voor een plaats op de Sinksenfoor dateert van 1845. In een schrijven van 1851, geschreven met de hulp van een publieke schrijver, tekent hij als 'Fritz, handelaar in frieten'. In die tijd had hij al een concurrent in Alexis Dechamps. Van deze laatste bestaat een gelithografeerde afbeelding van zijn frituur dat hij als briefhoofd gebruikte onder andere in 1854. Men leze in deze litho *Pommes de terre frites de Paris / Gaufres hollandaises*.³⁰

Rond het midden van de 19^{de} eeuw zou volgende herinnering zich ook afspelen van de *Namurois Désiré Beaulieu* (1831-1910) die terecht kwam in *Les Mémoires d'un Namurois su l'vi Nameur* (p. 53-54) van Joseph Osselet [uitgave: Salzennes, Namur: Imprimerie E. Dubois, rond 1911-1912. In de intro stelt de auteur: "Mi vî camarade rapèle ci qu'estèt Nameur l'a 40, 50, 60 ou 70 ans."]. É. Legros gaf de *mémwêres* (overgezet in Feller-orthograaf) weer in een van zijn bijdragen over de geschiedenis van de "frites" in Wallonië: "Causans one miète dès baraques qu'ont v'nu à Nameur. Li prumî marchand d' canadas frites qu'est v'nu à Nameur, ç'a stî on-apèlé Fritz. I pwârtèt bin s' nom. Il a cominici avou one pitite baraque di rin du tout, mais come c'estèt novia èt surtout qui ça chonèt bon, il a fait dès-afaires d'ôr. L'anéye d'après, il èst co riv'nu, mais s' baraque èstèt dja pus bèle; si bin qui, d'anéye an.n-anéye, si baraque à candjî an vrai salon princier Sès

²⁸ Gepubliceerd in J. VANDEREUSE [et Arille Carlier] (procurée par), *Les Œuvres wallonnes de J.B.*, s.l., 1960, édition déf.

²⁹ E. LEGROS, Intermédiaire wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie, in : *o.c.*, p. 296-297.

³⁰ P. ILEGEMS, *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*, Amsterdam en Antwerpen, 2002, p. 36-38.

déçandants continûw'nu s' mēsti.³¹ Roger Pinon haalt Emile Lempereur, Les loisirs du Carolorégien, du Charnoy à Cosmopolis, in : *Caroloregium Valde Concelebratur MDCLXVI – MCMLXVI*, 1967, p. 334 en 336 aan in zijn bijdrage *Survol de la foire à Charleroi*, waar hij het heeft over "Fritz, un Allemand, surnommé 'le roi de la friture'" die zich regelmatig neerpootte – elk jaar – op dezelfde plaats.³²

Roger Pinon geeft nog wat informatie over Fritz / Krieger in zijn *Petit glossaire étymologique et explicatif de termes désignant des mots de foire* : "Il semble que la mode des 'pommes Fritz' fut énorme et durable, et Mme Fritz eut des émules. Selon Eugène Polain dans un note au Musée de la Vie Wallonne en 1922, la 'friture' Fritz fut la création d'un Brugeois nommé Schneider: peut-être ne fut-il qu'un émule de Mme Fritz. Le Rappel, de Charleroi, en son numéro du 8 avril 198, a un titre qui en dit long: "En prélude à la foire de Pâques et en hommage à un précurseur. C'est un Allemand, M. Georges Krieger, qui, vers 1850, avec son frère, aurait inventé et lancé à Charleroi la mode des 'patates Fritz' devenues rapidement des 'frites!'" Pinon stelt dat deze titel twee fouten bevat: indien de datum, zelfs bij benadering, 1850 correct is dan komt Krieger na Mme Fritz: hij is dan enkel een imitator. De vermelding "patates Fritz" versterkt dit gezichtspunt omdat Krieger als voornaam Georg had; bovendien werd de "baraque Fritz" in 1885 door zijn vrouw (open) gehouden.³³

Van Édouard Remouchamps kwam E. Legros te weten dat zij thuis een familietraditie (weetje) hadden waarin gesteld wordt dat zijn *arrière-grand-père* een dag thuiskwam, midden 19^{de} eeuw, zeggende dat de mensen gek worden: "rue Léopold, ne jetai-on pas des pommes de terre découpées dans la graisse pour les donner à manger aux gens?"³⁴

In *Les 'russes' à la foire* verschenen in *Wallonia* van 1901 (p. 216-217) wordt een artikeltje aangehaald uit het Luikse blad *L'Express* van 14 oktober 1900 en getekend met het alias Bertholet. Men geeft er uitleg over het ontstaan van

de benaming *russe* voor een portie frieten – door de oorlog in de Krim: "Le père de ce fameux mot n'est autre que le fameux Fritz – bien connu parmi les forains belges. (...) Dans un de ses numéros d'octobre 1854, le *Courier de Verviers*, alors que le canon tonnait sur les bords de la mer Noire, publia la mirifique annonce suivante: "Le roi / des pommes de terre frites / M. Fritz / voulait suivre de près les circonstances, appellera cette année son établissement *Sébastopol*, vu que les circonstances le prennent d'assaut tout les jours et qu'il a augmenté ses feux. Par conséquent, le nom des Paquets de Friture est changé: les gros seront nommés des Russes et les petits des Cosaques. De sorte que l'on croquera à l'intérieur les

Voor hen
die kwaliteit waarderen
Mayonaise
Tartare - Mosterd



zonder kleurstoffen of bewaarmiddelen
100% maïsolie
ook zoutarm te verkrijgen in dieetwinkels

Fabrikant : Vloebergh
Abstraat 227 - 3090 Overijse
016/47 72 67

Reclame voor een mayonaise fabrikant uit Overijse. Deze fabrikant was niet gekend als mosterdfabrikant in het werk van A. DELCART, *Mosterd. Een culinaire en historische ontdekkingsstocht*, Gent, 1997. Bron: *Vriendenkring Jong Terlanen. Jeugd musical Oliver Twist*, mei 2001, p. 7.

³¹ E. LEGROS, Intermédiaire wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie, in : o.c., p. 137. E.L. ontving de info van M.A. Paquet – Ixelles. In een deel van Wallonië zijn aardappelen 'canadas'. Men leze: F. PIROTTE, *La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle*. (Collection d'études publiée par le Musée de la vie Wallonne; 4), Liège, 1976, p. 28 (kaart: pèn'tière, pètote, patake, patate, canada, cartouche, cromptire, truke, tombère, rambère, troufe en crombère [= pomme de terre]) en J. ERNOTTE, *Un vieux procès à Gembloux à propos de canadas: contribution à l'histoire de la culture de la pomme de terre en Belgique*, Bruxelles, 1909, p.7 [verscheen tevens in : *Annales de Gembloux*, 1 mars 1909]. Over die *canadas frites* zegt Legros op pagina 138 van zijn bijdrage trouwens nog het volgende: "On remarquera dans le texte namurois ci-dessus canadas frites [frites au féminin, alors que canadas est masculin], correspondant à ce que le lexique namurois de Pirsoul appelle simplement frites : on sachot d' frites "un sachet de pommes de terre frites". Comparez non seulement canadas friques chez le Carolorégien Jacques Bertrand, mais cromptires frites chez le Liégeois Léopold Vandervelden (ici pour l'actuel frites ou frites). On a relevé récemment patates frites à Dion-le-Val (Brabant) – où "pommes de terre" se dit normalement canada – et, de même que Wisinus à Verviers parle encore de crôpîres frites, le Dictionnaire du Centre (La Louvière et environs) de Deprêtre et Nopère cite les pètotes frites. Mais frites seul est donné pour Wodecq, avec le synonyme frikes, par le glossaire inédit de Cotton, tandis que frites est enregistré par le glossaire également manuscrit de Renard pour Wiers. Nous avons déjà parlé du populaire frites concurrençant en France même l'appellation pommes frites; nous en avons trouvé la confirmation dans l'emploi de frites au cours d'un reportage récent d'un hebdomadaire parisien fait en milieu populaire. Naturellement "frites" se dit aussi en flamand: voyez par exemple, chez Goemans, pour Louvain, frit (pluriel frite, diminutif friteke) et patatfrit. De même, chez Endepols, friete ou fritte à Maastricht, et, en luxembourgeois, d'après le dictionnaire en cours de publication fritt (généralement au pluriel fritten)."

³² R. PINON, *Survol de la foire à Charleroi*, in : *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 169 en p. 171.

³³ R. PINON, *Survol de la foire à Charleroi*, in : o.c., p. 209.

³⁴ E. LEGROS, Intermédiaire wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie, in : o.c., p. 297.

Russes à 10 centimes. Et les Cosaques seront vendus à la porte à 5 centimes. Qu'on se le dise!... (...) Et cela s'est dit et redit, le mot a fait fortune. Il a passé de loge en loge, de foire en foire, de kermesse en kermesse et il est aujourd'hui connu jusque dans le Sud de la France. Cessons donc désormais de nous casser la tête pour en découvrir l'origine. Elle est due à l'ingéniosité d'un industriel adroit qui, déjà, dans son pseudonyme Fritz, était parvenu à se faire à cette époque un nom rappelant son négoce: Fritz, frites, personne ne s'y est jamais trompé. Mais où sont les Cosaques, les Cosaques à un sou, qui sont les 'russes' du bambin et du trottin peu favorisés de la fortune? Le mot de 'Cosaques' n'a pas fait fortune? Pourquoi? On n'en sait rien. Par hasard, bien probablement. Tant il est vrai que Fritz lui-même a eu tort de vouloir abattre deux noms d'un coup de gaule (...)." En E. Legros die dit overnam in zijn *Intermédiaire Wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie* voegt eraan toe dat volgens de tekst van dit artikel Fritz een pseudoniem was van een Belgisch foorkramer.³⁵

Over dezelfde Fritz bericht Edward Poffé in zijn boek *Plezante mannen in een plezante stad. Antwerpen tussen 1830 en 1913: "Aan twee Fransen – Max en Fritz – hadden wij te danken, dat wij iets anders dan lekkernij op de foer te eten kregen: fijngesneden pataten in vet gebakken, patates frites, die ons in een driekantig papieren zakje over de toonbank heen werden geriefd en die wij al wandelend of aan een herbergtafel naar binnen speelden. [Van in 1862].*³⁶ Vanaf de jaren 1870 is op de boulevard de la Sauvenière vanaf de rue du Pot d'Or tot rue Pont d'Avroy een echt terrein gereserveerd voor de "frituren" te Luik. Men vindt er de salons met elk hun specialiteit: "choux de Paris chez Lallemand, beignets chez Max et pommes de terre frites chez la veuve Krieger, mieux connue sous le nom de Madame Fritz; trois établissements auxquels viendront s'en ajouter d'autres au fil des ans."³⁷

In 1855 – zie tabel elders – vinden we ook al op de Leuvense Septemberkermis op de Volksplaats een frituur. In de tabel geven we een overzicht van de frituren zoals die voorkomen in Leuven van het midden van de 19^{de} eeuw tot het begin van de 20^{ste} eeuw. Met 'frietten' – en bijna altijd met georganiseerde frietverkoop naar alle waarschijn-

lijkheid – gerelateerd materiaal uit de 19^{de} eeuw: in 1852 verscheen te Rijsel (= Lille) bij de Imprimerie de Lefebvre Ducrocq *Le Marchand de pommes de terre frites, chanson nouvelle en patois de Lille chantée par la société régulière des Amis réunis aux Bons-Enfants*; in 1860 zou H[ippoly]te Vincent zijn *Les Frites, mélodie pour voix de basse, sur l'air "Des fraises" (les anciennes bien entendu)* verschijnen bij Imprimerie de H. Delahodde; in 1862 lezen we in een *Lied opgedragen aen de Lovensche Vrienden door de vriendinnen uyt het Hollandsch Wafel-Huys [Vastenavond – 1862]* van P. Florquen gedrukt bij de W[eduw]e Massar te Loven [=Leuven] als laatste regel: "Patatafrit staet ieder aen, / Daer om komt binne, blyft niet staen (bis)." [u vindt dit lied als *illustratie* bij dit artikel], in 1870 komt te Rijsel (= Lille) bij de Imprimerie de Six-Horemans het *Chanson nouvelle en patois de Lille, chantée par la société de la Grande vitesse située au Chemin de fer, rue de Fives... L'Marchand d'Penn'tierres Frites* van Jules Lacasse uit en in 1887 *Le Cornet de frites* van Louis-Gaston Villemer te Parijs bij Bassereau.

VASTENAVOND – 1862.

REFRAIN.

Komt jongmans by ons hier,
Gy die zult u wel amuseren,
Wy bakken met plezier,
Oms wafelzjn is vol vuer.
Beert ons hollandsche kottier,
En wy hebben een schoon manier,
Komt hier.

<p style="text-align: center;">1.</p> <p>Komt by ons zy lovensche vrienden, En gy hoort van 't algemeyn, Gy zult by ons hier alles vinden, Als gy ons wilt gesongen zyn, Wy bakken wafels wonder fyn, In ons yzer is geen veyn (bis).</p> <p style="text-align: center;">2.</p> <p>Smoutbollen dat zyn lekker beten, Dat is goed voor boer en boerin, Van geselen kost zy wyng waten, In den smoutbol zyn kragten in, Wanneer als hy met zyn sloorn, Den boeren troddel is van zin (bis).</p> <p style="text-align: center;">3.</p> <p>Wy bakken somtyds voor kalanten, Penzen van eenen arm dik, Die ons zoeken van alle kanten, Daer van hebben wy goede schrik, Ik voor my pak het dikste stuk, En dat stillekens kenne slak (bis).</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">Loven, drukkers van W. MASSAR.</p>	<p style="text-align: center;">4.</p> <p>Zoo haest wy ons yzerplacaren, En tot het bakken zyn gramt, Dan zal er zeker niets mankeren, Omdat men de Belge leenist, Zelt gy van ons zyn goet gedienst, U geven waer gy smake in vend.</p> <p style="text-align: center;">5.</p> <p>Wy die mogen niet te ryg stoken, Oms yzers zyn zoo heet als vuer, Dau was Gen seker gauw gebroken, Spoedig gedaen met het plezier, Want, in een hollandsche kottier, Moet het koken van langem daer (bis).</p> <p style="text-align: center;">6.</p> <p>En wilt dan niet byven staen wagen, Al die vanderzylt zyn voldren, Oms wafels zy u fyn en vol kragten, De smoutollien van bloem besien, Patatafrit staet ieders aen, Daer om komst binne, blyft niet staen (bis).</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">P. Florquen.</p>
--	---

Leuvens Vastenavondlied – 1862 met 'patatafrit' vermelding. (Verz. D. Vanpée).

³⁵ E. LEGROS, *Intermédiaire wallon. Pour l'histoire des "frites" en Wallonie*, in: *o.c.*, p. 61. Alle artikels werden door ons aangevraagd aan/via F. Lempereur. Zij en het *Musée en Piconrue* te Bastogne zijn bedankt om ze me ter inzage te sturen.

³⁶ E. POFFÉ en A. VAN HAGELAND (nieuwe Nederlandse bewerking), *Plezante mannen in een plezante stad. Antwerpen tussen 1830 en 1913*, Aartselaar, 1984, p. 294-295 [Oorspronkelijke uitgave: Antwerpen, 1913].

³⁷ A. LEBRUN, IIe partie: Le XIXe siècle, de 1830 à 1900, in: *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 70.

In het huwelijksregister van Mouvaux kan men lezen dat op 22 oktober 1862 aldaar om 10 uur 's ochtends in het gemeentehuis en voor ons Désiré François Joseph Bourgeois, burgemeester en officier van de burgerlijke stand van de gemeente Mouvaux, kanton van Tourcoing-sud, arrondissement Lille, departement van het noorden (Nord) "ont comparu publiquement Edouard Joseph Dervaux, Marchand de pommes de terre frite(...)".³⁸

In 1875 waren er "russes" te eten in Mons (Bergen).³⁹

In 1890 kent men volgende frituren te Luik: Fritz, Dorcy, Max Consaël, Krieger, Lacquement en Lallemand.⁴⁰

In 1891 werd *Le Doyen de la Friture Etablissement Fritz* samen met *Beignets aux Pommes Max* vereeuwigd op de foto. In 1892 wordt te Luik het heengaan van *Madame foire d'octobre* ook meegedeeld door "Jeanne Friture". En de "Délices de la Friture" van Fritz II (1891).⁴¹

In het nummer van 21 mei 1893 van *Le Forain Belge* wordt aan de foorkramers gevraagd zich te verenigen. Wat ze



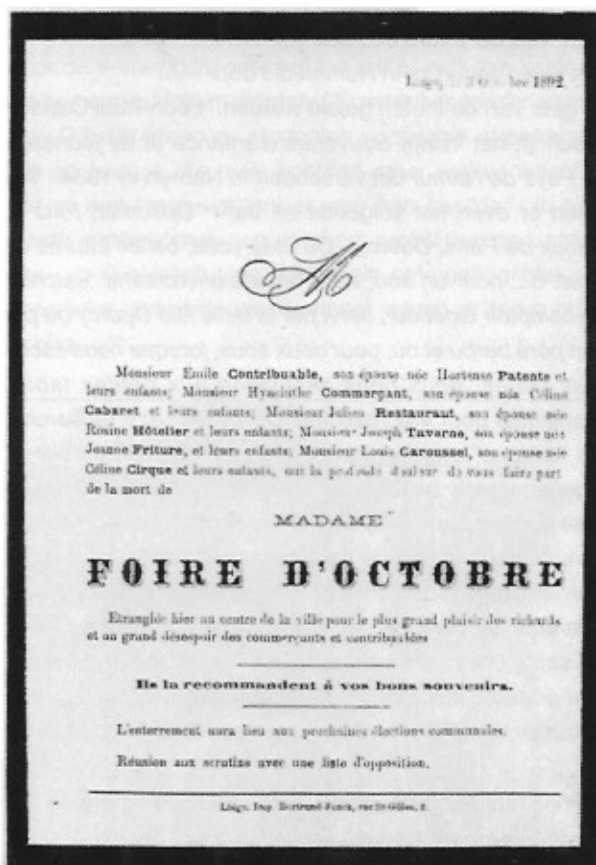
Eén van de eerste mechanische hulpmiddelen bij het begin van de 20^{ste} eeuw. Bron: E. NIESTEN, J. RAYMAEKERS en Y. SEGERS, *Kattentongen, ezelsoren en varkenspoten. Onze keuken in de 20^{ste} eeuw (CAG cahier)*, Leuven, 2002, p. 32.

ook doen in de *Ligue générale des Voyageurs Forains Belges*. De Luikenaar Fernand Speckstadt is de eerste president, de Brusselaar Louis Kummich ondervoorzitter en de Gentenaar Georges Krieger van Friture Fritz schatbewaarder.⁴²

In 1896 zouden E. Opitz, F. Speckstadt, G. Lacquemant, de familie Weiss-Fritz, M. Consaël, O. Lallemand en O. Opsomer voor de grote oktoberkermis van Luik respectievelijk 3950 F, 1450 F, 1106 F, 1280 F, 660 F, 600 F en 440 F gunning moeten betalen volgens *La Meuse* van 16 september 1896.

In de jaren 1890 doet men ook gunningen voor frituren op de kermis van Verviers.⁴³

In 1899 verschijnt te Parijs bij Montgredin *La Marchande de frites*.



Doodsbrief Madame Foire d'Octobre. (Verz. Musée de la Vie Wallonne).

³⁸ Deze referentie met dank aan Françoise Lempereur, opvolger van E. Legros aan de UI.g (Luik/Liège).

³⁹ R. PINON, Un siècle de foire à Mons aux XIXe et XXe siècles, in : o.c., p. 147. Aangehaald uit *Les Nouvelles* van 10 november 1900, p. 2.

⁴⁰ A. LEBRUN, Ile partie: Le XIXe siècle, de 1830 à 1900, in : o.c., p. 105 eindnoot 73 en Y. MOREAU, IIIe partie: le XXe siècle, in : *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 114 haalt deze aan dat Fritz in 1907 overgenomen werd door Alphonse Foulon. Ook de Friture verviëtois van Pierre Dourcy werd overgenomen. Hij noemt tevens enkele volgens hem minder belangrijke frituren op: la veuve Millaire, Legrand-Orban, Vincent en vooral Désiré Smits die er voor het eerst verscheen in 1912 en er gekend is als "Désiré de Lille". In 1924 werd de Friture vénitienne van Legrand-Orban gefotografeerd te Luik. [*Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 207]

⁴¹ *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 71, p. 79 en p. 95.

⁴² G. CONVENTS, Du jeu populaire à l'industrie foraine, in : *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 39. [Tevens p. 47 noot 41 voor gunningsgelden.]

⁴³ Y. MOREAU, La foire de Verviers, in : *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 183.

Aan het begin van de 20^{ste} eeuw – in 1901 – is er de monoloog van drie pagina's van Eugène Lemerrier die te Parijs verschijnt, namelijk *La Marchande de frites, monologue* tevens in een bundel van de BNF (de Franse nationale bibliotheek te Parijs) terug te vinden met als titel *Chanson d'Eugène Lemerrier...* En kent Nivelles (= Nijvel) zijn friture Proust op de kermis.⁴⁴ Van een kermis in Andenne bestaat een foto in de Collection Denis met daarop de 'Friture namuroise'. Een foto werd er tevens in 1891 genomen te Luik van de *Friture verviétoise de Henri Dourcy*. Een andere werd ook in die stad genomen in 1927 van de 'friture Joslet'.⁴⁵



Friture Namuroise. (Verz. E.Cooremans, Merchtem).

Met velen waren ze in Namen die door de geur van de frieten gelokt werden. Léon-Paul Dandoy beschrijft het in zijn *Souvenirs d'enfance et de jeunesse au Pays de Namur* dat verscheen te Namen in 1934. We halen er even het volgende uit aan: "Opsomer, Fritz II, Choux de Paris, Dourcy! Où êtes-vous, belles fritures de jadis, où, pour un sou, nous allions chercher le "satchot" au comptoir extérieur, servi par la belle fille Dourcy ou par son père barbu et où, pour deux sous, lorsque nous étions plus riches, nous nous asseyions aux petites tables branlantes pour y consommer un "russe" et y rechercher les "crétons" au fond de la petite assiette de porcelaine. Quel spectacle pittoresque offrait la friture! Le centre en était occupé par les foyers de tôle noire bordés de cuivre, chauffés aux fagots de bois avant que ce ne fut le coke, sur lesquels bouillonnent une graisse vaporeuse et odorante; le plancher, aux voliges disjointes, était semé de sable blanc, les petites loges aux petits bancs étroits s'alignaient aux côtés de l'installation, tandis que le comptoir, d'où se découvrait tout le champ de foire et où

*le patron et la patronne, d'un geste égal, mesuraient les frites et le sel les saupoudrant, supportait les piles d'assiettes (...). Dans la lourde atmosphère où se combinaient la chaleur des becs à gaz et celle des foyers, s'époumonnaient de leurs appels "deux russes, deux!", "deux blondes!", les garçons aux premiers jours d'août, déguenillés et sales, démontant les châssis."*⁴⁶

Als Petra Colson het even heeft over de frituren in *Overheidscontrole op volksvermaken: carnaval en kermis te Leuven* stelt ze buiten het aanhalen van de frituur van Mille een rasechte Leuvenaar dat "Eten en drinken bleven een belangrijke plaats innemen. Koekkraam, wafel-, oliebol-, nougat- en poffertjeskramen waren voorlopers van onze suikerspin, oliebol- en frietkramen."⁴⁸

Ze maakt duidelijk dat "de frituur 'Max' (...) op zekere dagen, onder andere op vrijdag, bezocht [werd] door de hoogste bevolkingsklasse." Over een gebakkraam "Max" (°1838) lezen we in *Kermis. Het spiegelpaleis van het volk*

Frietkramen op de kermissen van Leuven (periode 1855-1907)⁴⁷

	1855	1861	1870	1875	1880	1885	1891	1895	1903	1907	1912 ¹ / 1913 ²
		+1866									
Septemberkermis	1	-	2	9	9	11	9	7	5	4	-
Oude Markt	-	-	-	3	3	3	2	2	-	1	-
Volkspplaats	1	-	2	6	6	8	7	5	5	3	-
St.-Gertrudiskermis	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2 ¹
St.-Jacobskermis	-	-	-	5	6	5	3	1	1	1 ²	-
St.-Quentinkermis	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-

⁴⁴ R. PINON, *La foire à Nivelles*, in : *Foires et foraines en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 166.

⁴⁵ *Foires et foraines en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 174, p. 179 en p. 212.

⁴⁶ Ons gaan vooral de pagina's 33 tot en met 44 aan, die weergegeven werden onder de titel *La foire de Namur*. In : *Foires et foraines en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, 1989, p. 173-178, met betrekking tot de frieten p. 175.

⁴⁷ P. COLSON, *Overheidscontrole op volksvermaken: carnaval en kermis in Leuven 1830-1914 (Ongepubliceerde verhandeling)*, Leuven, 1990, p. 141, p. 143, p. 145 en p. 146.

⁴⁸ P. COLSON, *o.c.*, p. 75 en p. 134. Ze verwijst tevens door naar GILLAIN en UYTERHOEVEN, *De tijd van toen*, s.l., s.d., p. 135 hiervoor.

dat een zekere Max C., die startte met oliebolbakken in 1935 het volgende: "Wij bakten alleen wafels en appelbeignets maar in de tijd begonnen ze elders ook frieten te bakken, en de oude, hij zag een madame binnenkomen met een hoge hoed en die kwam bij Max frieten eten, hij zei: "Madame, wij verkopen geen frieten, met uwe hoge hoed moet ge elders gaan frieten eten".⁴⁹ De geschiedenis van de kermisfrietkramen in Vlaanderen is zeker nog te schrijven aan de hand van gunningen en dergelijke. We gingen sterk in op de gekende aanwezigheid in Wallonië omdat foorframers nu eenmaal van kermis tot kermis trekken en dus zowel in Vlaanderen, Wallonië en bijvoorbeeld het noorden van Frankrijk aanwezig waren / kunnen zijn. Krieger, Max en Fritz vragen zeker om verder onderzoek over hun al dan niet Vlaamse afkomst.

Frituren, frietkoten, fritkoten & "frietkarren"

In het Folkloremuseum van Doornik – *Maison Tournaisienne – Folklore et traditions populaires de Tournai et du Tournais* – is een frietkar te zien van Titée en die stond in de 19^{de} eeuw aan het Doornikse belfort. Het gaat hem eigenlijk om een frietkar met een gietijzeren ketel.⁵⁰

Peter Scholliers stelt in *Tweehonderd jaar eetcultuur in België*: "Het vaste kraampje, waardoor de *pommes frites* ruimer verspreid raakten, verscheen pas in de jaren 1880. In Brugge bijvoorbeeld, werd het eerste frietkraam geïnstalleerd in de jaren 1890. Rond die tijd kregen de meeste Belgische stations wel een frietkraampje in de buurt. Haastige reizigers konden er relatief goedkoop hun honger stillen." Hij vervolgt over de periode na de Eerste Wereldoorlog: "Na de oorlog was het frietkraam volkomen ingeburgerd in de straten van de stad. In juni 1919 maakte de 'Friture nationale' (in de Brusselse Steenstraat) zelfs publiciteit met

een zakje friet van 0,50 F. Die prijzen tonen aan dat friet niet écht goedkoop was. Een metselaar-helper moest een halfuur à drie kwartier werken om één portie te kunnen verorberen."⁵¹

In Parijs waren volgens Blaise Cendrars (eigenlijk Frédéric Sauser-Hall) in de jaren 1910-1920 de *frites* een van de mogelijke voedselbronnen voor de "veel hongerlijders, waarvan slechts een enkele geluksvogel een boterham zat te eten, of zuurkool, warme worstjes, voor twee stuivers *frites* in een puntzakje of een schoteltje alikruiken, bietsers die koortsachtig op lege pindadoppen stonden te kauwen om hun eeuwige geeuw honger te sussen (...)."⁵² Er zijn redelijk wat bronnen die men kan gebruiken om de geschiedenis van het frietkot te bestuderen: literatuur, buitenlandse bezoekers in hun dagboeken over België, neergeschreven marktropen, hier en daar een artikel over de kleine beroepen⁵³, reclamdrukwerk, ... Kristien Hemmerechts – schrijfster - heeft het in *Frietjes voor de eeuwigheid* over het feit dat er een dag komt dat frituren een curiosum worden: "Er waren er minder en minder. Dikwijls kreeg ze studenten sociologie of antropologie op bezoek die niets kochten maar wel verwachtten dat ze een lange vragenlijst voor hen invulde." In haar literair stukje komen nog aan bod: profiel van de klanten, bak- en serveerrituelen, frituur als ontmoetingsplek, de specifieke uitdrukkingen, wanneer waren er terug puntzakjes, ...⁵⁴



Frietkar. (Verz. E.Cooremans, Merchtem).

⁴⁹ P. COLSON, o.c., p. 84-85 met verwijzing naar GILLAIN en UYTERHOEVEN, o.c., p. 132 en G. VAN GENECHTEN, Vertellen van vroeger. Tien interviews met oud-foorreizigers, in: G. VAN GENECHTEN (met bijdragen en medewerking van Guido Convents en Eddy Muyljaert), *Kermis. Het spiegelpaleis van het volk. Centrum voor Kunst en Cultuur – St. Pietersabdij, Gent, 28 februari – 13 april 1986*, Gent en Leuven, 1986, p. 152 [Max C., Gent].

⁵⁰ P. ILEGEMS, o.c., p. 36.

⁵¹ P. SCHOLLIERS, o.c., p. 157.

⁵² B. CENDRARS en M. BISSCHOP (vert), Boemelen in Antwerpen, in: H. WARREN (ingel.), J. CEULEERS en M. SCHAEVERS (samengest.), *Waar ligt België? Buitenlandse schrijvers op zoek*, Leuven, 1986, p. 152.

⁵³ L. MAES, Les petits métiers en Flandre wallonne, in: *Enquêtes du musée de la vie Wallonne*, t. 6, nos. 61-64 (1951), p. 105-111.

⁵⁴ K. HEMMERECHTS, Frietjes voor de eeuwigheid, in: M. COX en M. OTS, o.c., p. 31. [Verhaal verscheen tevens in K. HEMMERECHTS, *Donderdagmiddag. Halfvier*, Atlas, 2002.]

Misschien moeten we de rituelen van het 'fritkot' onderzoeken zoals dat gebeurde door Conrad P. Kottak voor McDonald's.⁵⁵

Er valt inderdaad nog wat te onderzoeken – nu met opkomst van bijvoorbeeld pizza's, pitta's en tapas⁵⁶ – over de frituur op het vlak van de lokale geschiedenis. Om welk soort van kraam ging het: (we houden ons best aan de typologie van Paul Ilegems voor de inventarisatie) de fritekar, de frituurwagen, het caravantype, de busfrituur, de barakfrituur, de chalet, de kermisfrituur (frituurkraam), de frietannex, de huisfrituur, de villa-frituur of friet salon, de designfrituur of het prefabfrietkot. Heeft het een naam? Wie waren de eigenaars? Van welk jaar tot welk jaar? Toen de frituur van eigenaar veranderde, veranderde dan ook de naam van het frituur? Was de mayonaise zelfgemaakt of elders aangekocht? Had deze een andere smaak vroeger? Tot welke sauzen was het assortiment beperkt? En hoe zit dat nu? Hoe zat het met de puntzakjes? Waren die van gewoon papier? Werden deze wel degelijk in krantenpapier – à la fish and chips – of in telefoonboekenpapier ingepakt. Hoe? Sinds wanneer werden de sauzen, indien gewenst, apart gegeven? Hebt u kartonnen frietzakjes gekend? De plasticen bakjes wanneer werden zij gebruikt? Hoe zat het met de snacks? Gingen er bepaalde dingen weg en kwamen ze terug in de mode: sauzen, andere condimenten, ui, ...? Waren er specifieke namen voor specifieke snacks, sauzen of combinaties? Hadden de frieten een bepaalde naam? Denk

maar hierbij aan de reacties van enkele frituren om sedert de tweede Iraakse oorlog niet langer meer te spreken over Américain en Sauce américaine, naar analogie met het feit dat de Amerikanen niet langer wilden spreken over French fries. Onder de Eerste Wereldoorlog zouden volgens sommigen in de V.S. Sauerkraut en Frankfurter veranderd zijn in Liberty cabbage en Hot dog.⁵⁷ Wanneer waren de eerste hamburgers er te koop? Hoe zat dat met (wijngaard)slakken? Wolukken? En met het bestek? Het vorkje? De vork met meskant? Echt bestek? Sinds wanneer waren er bij u in de gemeente pitta, shoarma, kebab/kebab, pizza of andere snackzaken die ook 'fritten' verkochten?

Excursus: Vlaamse invloed op Nederland

Ondanks het Leuvense vastenavondliedje uit 1862, dat zogezegd afkomstig is van het *Hollandsch Wafel-Huys* dat we reeds aanhaalden, stelt Paul Ilegems, waarschijnlijk niet ten onrechte, "*De Nederlanders geven ruiterlijk toe dat zij bijzonder laat waren om de friet te ontdekken. Pas rond 1930 kwam bij hen de frietconsumptie op dreef.*"⁵⁸ In *Het volkomen frietboek(...)* stelt hij, net als wij konden halen uit ander materiaal zoals de onderstaande gedichten van Louis Michiels, dat zij er reeds af en toe eerder mee in contact kwamen door de uit België gevluchten onder de Eerste Wereldoorlog.⁵⁹



Frituur te Bornem. (Verz. E.Cooremans, Merchtlem).

⁵⁵ C. P. KOTTAK, Rituals at McDonald's, in: S. P. MONTAGUE and W. ARENS, ed., *The American dimension. Cultural myths and social realities*, Sherman Oaks, CA, USA, 1981, p. 128-136. Dit artikel verscheen reeds eerder in: *Natural history* van januari 1978.

⁵⁶ *Wabliëft naar de frituur*. Op het net: <http://www.bop.vge.be/tijdschriften/wabliëft/wab212/12interv.txt>

⁵⁷ *Do you want "freedom fries" with that?* Op het net: <http://news.bbc.co.uk/2/hi/americas>

⁵⁸ P. ILEGEMS, *Het Belgisch frietenboek*, s.l., 1994, p. 76.

⁵⁹ IDEM, *Het volkomen frietboek. Een Belgische cultuurgeschiedenis*, Amsterdam en Antwerpen, 2002, p. 41.

Erps-Kwerpsenaar leert de Hollanders frites eten

Een weinig uitleg: *"In 1914 kenden de Hollanders geene fritten. Daar ik mijne keuken zelf deed, maakte ik voor mijn noenmaal, voor mijn gemak bijna altijd bifstuk met fritten. Zekeren middag kwam Piet juist binnen toen ik mijn noenmaal gebruikte en vroeg: Wat eet gij daar. Ik zeg: dat zijn fritten. Van wat maakt gij dat, vroeg hij. Ik zeg: van aardappels. Is dat goed vraagt hij. Ik gaf hem in een tasje fritten en hij vond het zoo lekker dat hij zegde: Mijne ouders zullen u een zak aardappels sturen als ik mag mede eten. Ik zeg goed en zekere dag kwam, per boot, een zak patatten in mijn hotel aan."*

Donderdag morgen
Lag ik zonder zorgen
Te slapen, te ronken, te droomen in't bed
Ik droomde van eten
Van lekkere beten
Van worsten en bifstuk en fritten met vet

Ik droomde zoo lekker
Van Piet en van Dekker
Van knollen patatten, als vuisten zoo groot
Die vast zouden komen
Zei Piet zonder schrome,
Van St. Maartensdijk met eene stoomboot

Men belde. 'k werd wakker
'k zeg: Wat ruigen rakker
Mag er nu zijn reeds zoo vroeg aan de bel?
Het bellen verstomde
Ons juffrouw die gromde,
En ging naar de deur en opende snel.

Daar stond eenen kerel
Zoo zwart als een merel
Die zei: Juffrouw lief, 'k heb voor u hier ne zak.
Ons huisvrouw die raasde
De drager die blaasde
En wierp zijnen zak op de vloer meê ne smak

Nu klonk er met klemme
Ons huisvrouw haar stemme
Zij riep; luid en toornig: Kom seffens beneê
Kom spoedig, o snullen
Er valt watte smullen
Er staat een zak mossels voor u in't café

Wij liepen nu beiden
Den zak opensnijden
Ik zei: Juffrouw, gij steekt er met ons den draak
'k Had het in de gaten
Dat het waren pataten
Van Haaltje: Piets moeder en vader Isaak

Wij namen nu vlugge
Den zak op den rugge
En trokken en sleurden den zak naar omhoog
Ons oogen die blaakten
Ons ribben die kraakten
Doch eindelijk toch, stond de zak op het droog

Ik pafte, ik proeste
En Jan... ja die hoeste
Van 't duivels geweld, dat wij hadden gedaan
Ik zweete... Jan smachte
Ons juffrouw grijslachte
Zij zei: In 't vervolg laat die appels maar staan

Zijt gij nu de telgen
Dier dappere Belgen
Zoo moedig, zoo dapper, zoo sterk in den strijd
Had ik dat geweten
Dan had ik dat eten
Maar zelf op mijn vrouwelijke schouder geleid

Door 't onverdiend kijven
Was 't bloed mij aan 't stijven
Ik zei: Juffrouw lief, gij zult zijn tevree
Wil nu maar niet pratten
Wij hebben patatte
En geven op zondag een fritten soupée.

De fritten soupée met Piet en Dekker.

1. Zondag avond was gekomen
Daar stond reeds ons vriendenschaar
't Bruisend vet was aan het stomen
En de fritten waren klaar
Onzen bifstuk was aan 't koken
't Was een aangename geur.
Piet had zeker het geroke
Hij verscheen juist in de deur
En hij sprak: Wel, goede vrienden
Zoo ik zie gij wacht op mij
Om den maaltijd te beginnen
En te smullen zij aan zij.

2. En wij zaten en wij aten
't Deed ons buikje toch zoo goed
Want St. Maartensdijks pataten
Smaakten lekker, honingzoet.
Na 't soupée nam ik mijne beurse
Zeg den prijs nu lieve Piet
Van die mooie Tholen-appels.
Doch hij zei: ze zijn voorriet
Geenen cent zult gij betalen
Want mijn moeder zei: Gewis
Geef z'hun maar die arme drommels
Wijl het nu toch oorlog is.

3. Wil, o Piet, uw ouders danken
 Voor dees gift die zij ons doen
 Wil uw vader en uw moeder
 Voor mij geven elk een zoen
 'k Wens u dus: Isaak en Haaltje
 Dat 't leven u blijve zoet
 Ik zend u later 't leeg baaltje
 Daarmee sluit ik. Hand en groet.

Middelburg, 18 februari 1915.

Louis Michiels.⁶⁰

De heer Georges Willems wist ons te melden dat een oom uit zijn familie in de jaren 1930 in Sluis (Nederland) was en hij daar tot zijn verbazing een 'fritkot' zag. Hij vroeg de man hoe het kwam dat hij als Nederlander een frituur had, waarop deze hem antwoordde dat hij twee nationaliteiten had, een van zijn ouders was Belg, de andere Nederlander. Hij had zijn legerdienst in België – in het Luikse – gedaan en daar de 'frites' leren kennen. En hij had daar een toekomstige broodwinning in gezien. Ilegems stelt dat "de eerste Hollandse fritkoten stonden vanaf de jaren twintig in de grensstreek. Pas na de Tweede Wereldoorlog raakte ook de rest van Nederland gefrituriseerd."⁶¹

Enkele wetenswaardigheden

Maar de heemkundige kan natuurlijk ook de lokale merkwaardigheden die een frituur overkwamen of records die gevestigd werden met betrekking tot friet opnemen.

In de *Le Soir* van 27 juli 1994 zou er in de stunts die rond friet vanaf de jaren 1980 begonnen weer eentje bijgeschreven worden: in het Astridpark van Anderlecht staat een 'friterie' waar men op dat moment *une frite branchée* kan bestellen, ofte friet met gratis condoom. Naast de langste friet (Gentse feesten 1983), het vullen van een drie meter hoge frietzak op het Antwerpse Steenplein, het record friet bakken, het verste fritkot (frietkot Chippyking in Sebastopol) en de zeskantige friet (zomer 1989) dus.⁶² De frituren waren echter al eerder *branchées*, want destijds kon men naast kapper, drogist en apotheker een voorbehoedsmiddel – condoom – kopen.⁶³

In Oostmalle kreeg men op 25 juni 1967 af te rekenen met een tornado. De frituur in de buurt van de kerk bleef ook niet 'gespaard'. Het is dan ook logisch dat de Heemkundige Kring Malle hierrond het nodige verzamelde.⁶⁴



Frietkot in Tisselt. (Verz. E.Cooremans, Merchtem).

⁶⁰ L. MICHIELS, Erps-Kwerpsenaar leert de Hollanders frites eten, in : *Curtenberg*, jg. 1993-1994, nr. 3, p. 122-123: de redactie van het tijdschrift *Curtenberg* kreeg inzage in de gedichten van Louis Michiels via zoon Léon Michiels. Louis Michiels was geboortig van Erps-Kwerps. Hij was huis schilder van beroep. Op 19 augustus 1914 vluchtte hij vanuit Leefdaal – waar hij toen woonde – via Brussel en Knokke naar Middelburg. Daar verbleef hij in hotel Dokzicht. Hij ontmoette er twee Hollandse onderofficieren, Gijs Dekker en Piet Hagen. Ook Jan een Belgische burgerwachter verbleef in het hotel. In maart 1915 keerde hij terug naar België. Eerst gaf hij echter nog een 'frittensoupée' voor 15 Hollandse militairen. En de redactie besluit met: "De Nederlanders hadden de frites ontdekt via [hem]."

⁶¹ P. ILEGEMS, *o.c.*, p. 136.

⁶² IDEM, *Het Belgisch frietenboek*, s.l., 1994, p. 127-133.

⁶³ Mededeling Henri Vannoppen. Vernam dit van voorzaten. Iemand uit de omgeving van Weesp (Nederland) destijds, nu woonachtig te Leuven, herinnerde zich nog uit zijn jeugd dat hij frieten ging kopen aan een kraam genaamd 'Het' of 'De Condoom'. J. DE GRAEF, *De erotiek in het Antwerpse volksleven*, Antwerpen, 1978, p. 19: "Kondooms, 'Engelse capeautjes' genaamd, waren hier en daar wel te koop, maar bestonden uit stug rubber." J. PARISOT en P. DE RIJK (vert. en bew.), *Niet kapot te krijgen. Een humoristische en informatieve cultuurgeschiedenis van het condoom*, Utrecht, 1990, p. 92 geeft de kapper als bevoorradere van het rubbertje.

⁶⁴ C. DELVAUX, *Tornado 25 juni 1967: toen verging de wereld in Oostmalle*, Oostmalle: Heemkundige kring Malle, 1987, p. 156 en J. VAN BREEN, A. KINSBERGEN en H. HENDRICKX (inl.), *Tornado Oostmalle: rampenplan fase 4: herinneringen aan toen*, Malle: Heemkundige kring Malle, 1997, p. 56.

Thuis

Maar natuurlijk maakten en maken mensen ook thuis frietjes zoals de moeder van Louis Michiels destijds op het einde van de 19^{de} eeuw. Wat gebruikte men thuis om aardappelen te schillen? Hoe sneed/snijdt men de frieten? Hoe bakt(e) men ze? In een pan, een friteuse? Is er een tijd geweest dat men ze niet langer wenste thuis te bakken omwille van de baklucht? En wat met de anti-vegetarisme? En de afkeer van sommigen tegen *fast food*? Moet ook het feit dat sommige sauzen een andere samenstelling hebben in ons land tevens onderdeel zijn van zo'n studies? Ik denk hier maar aan het feit dat "*In central Europe, the Netherlands, and Belgium ketchup is spicier. Elst, Heinz's affiliate in the Netherlands, produces hot ketchup, Mexican ketchup, an curry ketchup.*"⁶⁵

Slot

Zoals u merkt valt er nog veel te onderzoeken... En we zullen nog hard moeten werken om te komen tot "*Desiree had nooit beseft dat je een frituur kon bestuderen, maar blijkbaar waren er bibliotheken over vol geschreven. (...)*", uit *Frietjes voor de eeuwigheid* van Kristien Hemmerechts.⁶⁶



Friture Hubert in Brussel-Noord. (Verz. E.Cooremans, Merchtem).

Bijlagen

Wat staat er zoal op de spijkskaart ?

Frieten: klein, gewoon, groot, maxi

Frieten in een broodje met extra: Mitrayette Chicken, Mitrayette Mexicano, Mitrayette Saté, Mitrayette Vissaté
Extra: Ajuintjes (zilveruitjes), Apero, Augurken, Balletjes (in tomatensaus), Bami, Belcanto, Bickyburger, Bitterballen, Boulet, Boulet special, Braadworst, Brochette, Carbonade [? Stoofvlees], Cervela (bruin), Cervela (rood) [met look], Cervela cheval, Cervela special, Cheeseburger, Chickenburger, Chix Fingers, Crizy, Curryworst, Drumstick, Ei, Frankfurterworst, Frikadel, Frikadel special, Fricandel, Fricandel special, Frikandel, Garnaalkroket, Gehaktbal, Gehaktbal met kruiden, Gehaktbal special, Gladde worst, Hamburger, Haring, Hete hond, Hotdog, Jagersworst [? Cervela], Kaaskroket, Kipcorn, Lange hamburger, Loempia, Mammoet, Mexicano, Mosselen, Piknikker, Platte hamburger, Ragoëzi, Ragoëzi, Saté (vlees, kalkoen, tzigane/zigeuner, ardeense), Sito, Stoofvlees, Stoverij [? Stoofvlees], Taco, Ui, Viandelle, Visstick, Vleeskroket, Vol au vent, Zigeunerstick

Sauzen: Aioli, Americain, Américain, Andalouse, Andalouse, Banzai, Barbecue, Brasil, Burgy, Cocktail, Curry, Curry-ketchup, Diable, Hot Chili, Ketchup, Loempiasaus, Mammoet, Mayon(n)aise, Mystery, Mosterd, Mysteri, Peper(saus), Pickles, Pili-Pili, Pitta, Riche, Salsa, Samurai, Saus apart [kost al dan niet meer dan gewoon erop], Slasaus, Stoofvleessaus, Tartaar, Tartare, Tomatenketchup, Zigeuner, Zoete Mayo

Drank: Bier, Cola, Cola light, Fanta, Gini, Ice Tea, Sprite, 'Plat water', Spuitwater, Water, [naargelang flesjes of blikjes]

Een greep uit firma's en merken gerelateerd aan de friet en de frituur

De Gouden Gids® kent volgende rubrieken: 395 Frituur-specialiteiten en snackproducten; 1890 Frituren; 1895 Frituren – Uitrusting & Benodigdheden en 6695 Frituurwagens.⁶⁷

't Hoekske – frituurwagensverhuur (Balen); 't Vleesboerke bvba (Herentals); 't Voske – frituurwagenverhuur (Poppel); A. Cremers De Hongerkiller – mobiele frituurwagens (Wilrijk); A.A. Horecahandel "4-Tune" (Herenthout); Antwerpse vetcentrale VADA bvba – frituurvetten (Hoevenen); Arcedes

⁶⁵ A. F. SMITH, *Pure ketchup. A history of America's national condiment*, Washington and London, 2001, p. 144. Op p. 143 wordt tevens gemeld dat H.J. Heinz Company in Brussels (Belgium) ketchup bereidt.

⁶⁶ K. HEMMERECHTS, *Frietjes voor de eeuwigheid*, in : M. COX en M. OTS, o.c., p. 31.

⁶⁷ [i] *Gouden Gids® Editie 2002-2003. 014 Herentals – 015 Mechelen – 016 Leuven*, Antwerpen, p. 20.

(Zichem); B & Co RENT nv – verhuur van frietwagens (Herselt); Beckers – snacks; Belgras bvba (Hulshout); Bossuyt Leon nv – inrichting (Kuurne); Coertjens Theo International nv – vleesgerelateerd (Brecht); Dami [horeca] bvba – sauzen – vetten – dranken (Begijnendijk); De Campus bvba (Mechelen); De Meester Horecamaterialen nv – machines (Waasmunster); Delifood Trading & Consulting bvba (Linden); Ebro (zuurwaren) – sauzen; Edma Industries nv GORA – constructeur van frituurwagens en frituurunits (Tessenderlo); Elpo-Cuisinex G.H.G. nv – frituurtoestellen (Leuven); Florigo – friteuses; Foster Fast Food bvba (Mechelen); FRI-snacks (Wilrijk) Friert Horeca (Aarschot); Grootkeukentechniek V.D.M. bvba – friteuses (Tiel-Winge); Hakto – friteuses; Horeca Maenhout bvba – friteuses – frigo-togen (Genk); Horeca Omer bvba – frituurinstallatie (Helchteren); Hotdog King Belgium bvba (Hever); Intermobil bvba – bouw van frituren (Meise/Wolvertem); IVOMATEC (Beringen); Kiremko (Turnhout); LaWilliam (Londerzeel); McCain Foods Belgium (Grobendonk); Massafrit (Mechelen); Maurice Mathieu – Antwerpen (Antwerpen – Zwijndrecht) – sauzen; Mora; Muffels J (Genk); NV Vandemoortele Nederland (Oudenbosch); Nys Machinery Equipment – friteuses (Aartselaar); Ossewit – Blanc de Bœuf; OVI nv (Olen); Perfecta België bvba – friteuses (Harelbeke); Quality Food Group (Sint-Kathelijne-Waver); Remia – Remia SausMaster®; Resi plantaardig frietvet; Restofrit; Risso Fri, Risso Palm en Risso Super – frituurvetten; Rubbens – frituurformuizen – Master; SA Vamix NV (Gent); Senor Snacks – evenementencatering (Geel); Smits (Boon) – (frietketelsinrichting); Smulbox (Resto Frit); Snack Shop bvba (Herentals); Suprima (Adegem - Maldegem); Sylvain bvba (Lubbeek); Tappaz Snackmakers N.V. (Bocholt); Van Hout Horeca nv (Achel); Van Riel Grootkeukens nv (Turnhout); Van Zon nv (Hamont – Beringen); Vandael Horeca nv (Wommelgem); Vandemoortele professional; Vanlommel & Co nv (Tessenderlo); Vanreusel's snacks nv – Hamont; Vleminckx – sauzen: Montana, Louisiana, Mayo Light; Znaf – friteuses

Reclame in versvorm

Destijds waren er waarschijnlijk wel marktroepen zoals deze voor het nageslacht bewaarde: *"C'est Dèric qui fét lès mèyeûses frites! / A v'nu lès sayî dj' vos-invite! / Pou lès pèchons à l' sauce qui pique / l-gn' a pont come mi en Bèlgiue!"* Daarna kwam er drukwerk zoals dit door de Imprimerie Centrale van Luik gedrukte bericht in 1897: *"Où courez-vous? Messieurs et Dames / A la Friture "Ombretoise" / Aux fourneaux pleins de flammes / Où bout la graisse sournoise [...] / Là [...] selon votre goût, vous prendrez / (...) / Frites tentantes (...) / C'est pourquoi je vais chez Hony [...] / Près de la Trinck-Halle (Boulevard d'Avroy)."*⁶⁸

Hierbij twee karamelversreclames voor frituren uit het Groot-Huldenberg van de jaren 1980.

Frituur Huldenberg

12 zitplaatsen

De bedieningsplaats is klein

De eetmaien zijn er fijn

In een grote cirkel is het bekend

Het klienteel wordt altijd verwend

Met deze fritten lekker en gezond

Het afscheid is altijd met het buikje rond.

Reclameadvertentie uit een reclamefolder van de jaren 1980 voor een frituur op de 'plaats' van Huldenberg. (Deze frituur bestaat niet meer). (Verz. D. Vanpée).

Reclameadvertentie uit een reclamefolder (jaren 1980) voor een nu verdwenen frituur in Neerijse (een deelgemeente van Huldenberg). (Verz. D. Vanpée).

FRITUUR

NEERSTRAAT • BOCHOLT

Voor een fritje fijn en Klein moet
men in "De Nachtridder" zijn

⁶⁸ Eugène Boutry uit Fraciennes kende deze marktroversroep nog. Het werd opgenomen in R. PINON, Petit glossaire étymologique et explicatif de termes désignant des mets de foire, in: *Foires et forains en Wallonie. Magie foraine d'autrefois*, Liège, p. 210. Het andere karamelvers is tevens op die bladzijde terug te vinden.

De Vlaamse frituren met een webstek (search maart 2003) :

Over de eerste webstek :

John's Fritshop Deinze in de media: Internet en friet, match made in heaven? Belgische vette surfhap. In: *Wave en Cyber-sferen in Deinze. Fritshop John : de eerste cyber-frituur.* In: *Snackblad.*

[<http://www.ping.be/~tping008/nederlands/media.htm>]

<http://www.proximedia.com/web/ben-cerstiaens.html> Frituur De Wijngaard (Frituur en Sandwichbar) – Poederleesteenweg 78 – 2200 Herentals; <http://users.pandora.be/marc.denbeir/webpagina1.htm> Frituur Den Beir - Molenstraat 100 – 9900 Eeklo; <http://users.skynet.be/bk260610/bolero/index.html> Frituur Bolero - Markt 131 – 9800 Deinze; <http://users.pandora.be/specialeken/> Frituur 't Specialeken – Brakelsesteenweg 100 – 9400 Ninove; <http://users.skynet.be/tBrugske/PAGINAS/index2.htm> Frituur 't Brugske - Brugstraat 42 – 3550 Heusden-Zolder; <http://www.proximedia.com/web/dalie.html> Frietshop Dalie - Brugsesteenweg 1 – 8800 Roeselare; <http://users.pandora.be/snackdenhoek/> Snack Den Hoek - ?; <http://www.bredene.be/gastronomie/martine.htm> Frituur Snackbar Martine - Koningin Astridlaan 67 – 8450 Bredene; <http://www.bredene.be/gastronomie/alaska.htm> Frituur Alaska - Kapelstraat 127 – 8450 Bredene; <http://www.sengers.ch/usland/pages/frituur.html> Frituur d'Anvers - Antwerpen; <http://www.houthulst.net/dewittehoek/index.htm> Frituur De Witte Hoek - Jonkershovestraat 106 – 8650 Houthulst; <http://www.frituurtdorp.be/pages/start.htm> Frituur 't Dorp - DorpWest 16 – 2070 Zwijndrecht; <http://www.borgloon.com/horeca/frituur.html> Graetempoort Nadine - Feestzaal - Restaurant – Frituur – Ijssalon – Graethempoort 6 – 3840 Borgloon; <http://www.vcspectrum.be/SponsorsHTM/FrituurWaasland.htm> Frituur Waasland - Markt - Moerbeke; <http://users.skynet.be/fa003720/frituurroger/> Restuarant Frituur Roger – Nieuwpoortlaan 6 – 8660 De Panne; <http://www.handelsbelangen.be/leden/Jen.html> Frituur Snack Bij Jen - Doorniksesteenweg 81 – Avelgem; http://www.aquariana.be/frituur_denise.htm Frituur Denise -

Langestraat 119 – 9050 Gent – Ledeberg; <http://www.ryckmans.be/middenst/gg/frituur/frituur.htm> Uw frituur in Kortenberg; <http://www.ryckmans.be/middenst/gg/frituur/chantal.htm> Frituur Chantal - hoek L. Maesstraat / Brouwerijstraat - aan de kerk van Kortenberg – 3070 Kortenberg; <http://www.ryckmans.be/middenst/gg/frituur/frituur.htm> Het frit'uurkje - aan de kerk van Kwerps - 3071 Erps-Kwerps; <http://www.ryckmans.be/middenst/gg/frituur/kl.htm> Kortenbergse lekkerbek - Leuvensesteenweg - 3070 Kortenberg; <http://www.turnhout.be/steekkaart/steekkaart.asp?id=931> Frituur Begijnhof – Begijnenstraat 65 – 2300 Turnhout ; <http://www.oudenaardse-handelaars.be/handelaars/frituurpleintje.htm> Frituur 't Pleintje - Brouwerijplein 1 – 9700 Oudenaarde; <http://www.heffen.be/handelaars/Frituur.htm> Frituur Chris - Heffen-Dorp - 2801 Heffen; <http://www.smullerke.com/> Frituur 't Smullerke - <http://www.smullerke.bestfrit.be/> Broechemsesteenweg 136 2560 Nijlen

Nog extra info:

In het Museum voor de oudere technieken te Grimbergen (afdeling Liermolen) liep in 1996 een tentoonstelling met als titel "De aardappel. Van papa tot patat." Er werd schijnbaar geen catalogus uitgegeven, maar een interne gidsen-syllabus is wel in te kijken. [De aardappel: "van papa tot patat", in : ASG. *Medelingsblad en verzamelde opstellen*, (nr. 53), jg. 14, nr. 1 (januari 1996), p. 63.]

Het Potato Museum dat in 1975 in België opgericht werd door de Amerikaan Thomas Hughes en dat destijds in Maransart gevestigd was, stond sinds 1984 in Washington, daarna werd het verplaatst naar Albuquerque in New Mexico.

En dan is er nog het Antwerpse avontuur: 'het Frietkotmuseum'.

Dominique Vanpée
Margarethaplein 1a/02.01
3000 Leuven