

EEN CULINAIRE GESCHIEDENIS VAN
LEKKER LELIJKE BELGISCHE KLASSIEKERS

UGLY BELGIAN FOOD

FLEUR WILLEMS



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS

Voorwoord	6
Geschiedenis	8
Ugly	36
Uglier	82
Ugliest	128
Nawoord	176
Dankwoord	178

VOORWOORD

Wie zegt dat eten er mooi uit moet zien om lekker te smaken? *Ugly Belgian Food* is een knipoog naar de vaak ongepolijste kant van de Belgische keuken. Want ja, Belgisch eten is vaak 'lelijk'. Maar dat is precies de charme, toch? Dit boek viert de rauwe schoonheid van gerechten die al sinds de middeleeuwen bestaan en generaties lang onveranderd zijn gebleven. Geen gastronomische pracht en praal, maar puur authentieke smaken – smaken die je niet altijd zou verwachten van gerechten die er zo gewoontjes uitzien.

Als fotograaf en grafisch vormgever wilde ik dit boek maken om de gerechten zelf te laten spreken, niet om ze te pimpen. Want soms is het juist de 'lelijkheid' die het verhaal het beste vertelt. Ik dompelde me onder in de Belgische voedselcultuur, maakte traditionele Belgische maaltijden en legde niet alleen de smaken vast, maar ook de verhalen en tradities die ze dragen.

Dit boek is niet voor wie van perfect opgemaakte borden houdt, maar voor degenen die het verhaal achter het gerecht willen proeven. Van de legendarische Vlaamse stoverij tot de vertrouwde Brusselse wafel – deze gerechten zitten vol geschiedenis en betekenis. Ze zijn misschien niet fotogeniek, maar wel doordrenkt van de ziel van België. En dat is de echte schoonheid.

En ja, misschien zijn niet alle gerechten lelijk – daar valt zeker over te discussiëren. Maar laten we eerlijk zijn: Belgen zijn bescheiden. Ze pronken niet met culinaire hoogstandjes, en dat zie je terug in de eenvoud en presentatie van hun gerechten.

Dus, lelijk of niet, ik daag je uit om verder te kijken dan het uiterlijk en de ware schoonheid van deze gerechten te ontdekken.

Welkom in de wereld van het «lelijke» Belgische eten.
Smakelijk!

CESESCHIEDENIS

Wat maakt de Belgische keuken nu zo bijzonder?

Het is een verhaal van invloeden, van eeuwenlange ontmoetingen tussen culturen die het land hebben gevormd. Van Kelten en Romeinen tot Vikingen, Spanjaarden, Oostenrijkers, Fransen, Nederlanders en Duitsers: België heeft altijd op de kruising van verschillende werelden gestaan. En dat merk je niet alleen in de architectuur, de talen en de tradities, maar ook op je bord. Elk volk dat door België heen trok, bracht zijn eigen invloeden mee, van kooktechnieken tot ingrediënten.

De Belgische keuken werd ook verrijkt door de kruisvaarders, die van hun verre reizen exotische specerijen en waardevolle kookkennis meebrachten. Deze nieuwe ingrediënten en technieken zorgden voor een blijvende verandering in de culinaire tradities van het land. Door alles wat ze leerden en meebrachten, ontstond een keuken die langzaam maar zeker een heerlijke, unieke identiteit kreeg die we vandaag nog steeds proeven.

Inleiding tot de Belgische keuken

De Belgische keuken is als een grote pot soep, gevuld met smaken uit verschillende hoeken van de wereld. Gelegen in het hart van Europa, heeft België altijd geprofiteerd van de invloeden die de omringende landen met zich meebrachten. Dit culinaire mengmoesje is te proeven in alles wat we eten, van de meest iconische gerechten tot de onbekendere regionale specialiteiten. Natuurlijk zijn we wereldwijd bekend om ons bier, onze chocolade, frieten en wafels, maar België biedt zoveel meer dan deze smakelijke clichés. Duik wat dieper en je ontdekt een keuken die boordevol geschiedenis en veelzijdigheid zit.

Maar wat kenmerkt de Belgische keuken? Het is een keuken die draait om eenvoud, maar met een flinke dosis liefde en vakmanschap. Vlees, groenten en aardappelen zijn de heilige drie-eenheid van een typisch Belgisch gerecht. Rundvlees, varkensvlees of gevogelte vormt vaak de basis, terwijl groenten zoals wortelen, spruiten en kool voor een smaakvolle aanvulling zorgen.

De aardappel, de veelzijdige held van de Belgische keuken, verschijnt in allerlei gedaanten op tafel: gekookt, gebakken, gepureerd of – niet te vergeten – als de iconische friet. Wat de keuken zo Belgisch maakt, is de eenvoud, de puurheid van de ingrediënten die elkaar versterken en perfect in balans zijn.

Wat de Belgische keuken verder kenmerkt, is het gebruik van kruiden, of misschien wel net het gebrek daaraan. De kern van de Belgische kruidenkeuken bestaat uit drie essentiële smaakmakers: zout, peper en een vleugje nootmuskaat. Niet veel, maar genoeg

om de pure smaken van het eten te versterken. In België draait het niet om ingewikkelde kruidenmengsels, maar om de kracht van verse, eerlijke ingrediënten.

En dan is er natuurlijk boter – de absolute smaakmaker. Niet alleen onmisbaar bij bakken en braden, maar ook een fundamenteel ingrediënt in sauzen en andere bereidingen. Met zijn volle, rijke smaak tilt boter zelfs de eenvoudigste gerechten naar een hoger niveau. Van stoofvlees en groentestoemp tot gebak en romige sauzen – boter is de rode draad die de Belgische keuken haar karakter geeft.

Maar misschien is het meest kenmerkende aspect van de Belgische keuken wel haar gulheid. Geen halflege borden of kleine hapjes hier en daar. Belgische gerechten worden vaak groot en overvloedig geserveerd, zonder in te boeten op de finesse die we van de Franse keuken kennen. Het resultaat? Een keuken die zowel rijk als vullend is, verfijnd maar altijd gastvrij. België weet wel hoe het de buik én de ziel voedt.

Door de eeuwen heen

Romeinse en Germaanse invloeden: De grondslagen

De Belgische keuken heeft haar fundamenteën te danken aan een verrassende mix van Romeinse verfijning en Germaanse eenvoud. Toen de Romeinen in 56 v.Chr. de regio Belgica veroverden, brachten ze niet alleen hun militaire macht mee, maar ook hun liefde voor lekker eten. Ze zagen al snel het potentieel van de vruchtbare grond en maakten van de regio een bruisend handelscentrum. Met geavanceerde landbouwtechnieken en nieuwe gewassen zoals granen, groenten, kruiden en fruit, veranderden ze het eetpatroon van de lokale bevolking voorgoed. Olijven en wijn – pure luxe in die tijd – deden hun intrede en vonden langzaam hun weg naar Belgische tafels. Maar het was niet alleen een kwestie van ingrediënten; de Romeinen introduceerden ook nieuwe kookmethodes en specerijen die de lokale gerechten een extra dimensie gaven. Dit zorgde voor een smaakrevolutie die tot op de dag van vandaag doorwerkt in de Belgische keuken.

Toch was het niet alleen Romeinse finesse die de culinaire identiteit van België vormde. De Germaanse stammen, die al eeuwenlang in de regio leefden, hielden vast aan stevige, voedzame kost. Ze waren meesters in het roken, pekelen en conserveren van voedsel – technieken die perfect aansloten bij het Belgische klimaat. Dit samenspel van invloeden zorgde ervoor dat de Belgische keuken al in de oudheid een interessante balans vond: enerzijds een vleugje mediterrane verfijning, anderzijds de robuuste eenvoud van de noordelijke volkeren. En dat contrast proef je vandaag nog steeds.

Middeleeuwen: De opkomst van bier en specerijen

In de middeleeuwen draaide de Belgische keuken om voedzame, stevige kost. Stoofschotels, brood en vlees vormden de basis, terwijl kloosters en abdijen uitgroeiden tot de bewaarplaatsen van culinaire kennis. Hier werden niet alleen kaas en bier geproduceerd, maar ook eeuwenoude kooktechnieken verfijnd en doorgegeven.

Het bierbrouwen beleefde in deze periode een ongekennde bloei. Monniken werkten met lokale granen en kruiden, bouwden voort op oude Romeinse brouwmethoden en ontdekten al snel dat hun bier niet alleen een voedzaam drankje was, maar ook een middel om te overleven in het vaak onvoorspelbare Belgische klimaat.

Deze eerste bieren waren stevig en krachtig, een traditie die zou uitgroeien tot een van de meest bejubelde bierculturen ter wereld. Elke slok Belgisch bier draagt vandaag de dag nog de sporen van dit eeuwenoude vakmanschap.

Tegelijkertijd brachten de Kruistochten (1095-1272) nieuwe smaken mee. Specerijen zoals peper, kaneel en kruidnagel vonden hun weg naar de Belgische keuken en inspireerden de creatie van lekkernijen als peperkoek en speculaas. Deze kruidige zoetigheden, ooit een luxeproduct, groeiden uit tot vaste waarden in de eetcultuur, van bourgondische banketten tot volkse feesten. Tradities zoals speculaas met Sinterklaas vinden hier hun oorsprong – een vleugje middeleeuwse magie dat tot op vandaag voortleeft.



Joseph Haier - Monniken in Kelder



Eduard Grützner – Drie Monniken tijdens de Lunch

BIER WAS DE DRANK VAN HET GEWONE VOLK, VOORAL IN STEDEN
WAAR SCHOON DRINKWATER SCHAARS WAS, OPEN EN DE RIJLEN.
ALS FUNGEERDEN KANALEN.