

De Oostendse culinaire gastronomie

door S. VANDAELE

Wanneer België en Vlaanderen in de wereld naar buiten treden, dan moeten ze niet alleen hun ligging, hun technologie, hun dynamisme of hun talenkennis uitspelen, maar ook hun gastronomie en hun culinair erfgoed als onderdeel van onze cultuur.

Wij hebben één van de beste keukens en rijkste culinaire tradities ter wereld.

Iedere buitenlander zal graag toegeven dat men in België goed eet, maar heeft de neiging te veronderstellen dat wij leentjebuurling hebben gespeeld bij de Franse kookkunst, iets wat slechts ten dele waar is.

Van Oostende tot Virton en van Luik tot Antwerpen is de Belgische keuken rijk aan originele, haast schilderachtige en smakelijke recepten.

Graag ga ik in op de 'hint' van mijn vrienden bij de Oud-leerlingenbond van de Stedelijke Hotelschool om eens de rijke culinaire schat van Oostendse bereidingen en gerechten onder de loep te nemen en zo voor het nageslacht te bewaren. Ik zal dit doen in enkele afleveringen.

Toch eerst een woordje vooraf betreffende de streekgastronomie in het algemeen.

De streekgebonden gastronomie

De streekgebonden gastronomie, met alles erop en eraan, maakt deel uit van een breed toeristisch aanbod. Goed tafelen is onverbreekbaar met onze volksaard verbonden. Eén ding is en blijft zeker: geleerd vertoon heeft aanzien. Indien ik dus om de hierna vermelde Oostendse gerechten gewicht bij te zetten, u enkele culinaire legenden zou voorschotelen zou dat wellicht overtuigend lijken. Ik beperk mij echter tot de algemeen erkende vaststelling dat mensen altijd van 'het goede leven' hebben gehouden.

Een gegeven dat overduidelijk straalt uit de sfeer van onze grote schilders als Beuckelaer, Jordaens, Breughel, die in onsterfelijke creaties eet- en drankscènes uit ons volksleven wisten vast te leggen.

Het koken is de taal waarin de gemeenschap zich uitdrukt. Het moet ons dan ook niet verwonderen dat wij in België verschillende keukens onderscheiden. Zo spreekt men van de kustkeuken, Vlaamse keuken, Waalse, Brusselse, de Rijnlandse keuken in oostelijk België. Komt daarbij dat elke gemeente of stad zijn eigen culinaire specialiteiten bezit: traditioneel of nieuw gecreëerd.

Eetcultuur aan de kust

De volkskeuken was in de Vlaamse kuststreek altijd een vrij eenvoudige keuken. In de oertijd leefde de mens van de jacht en de visvangst. Dit betekent, dat vis al van in aloude tijden een basisvoedsel was van de mens.

Van de 16^{de} tot de 18^{de} eeuw bleef brood het hoofdbestanddeel, later kregen aardappelen de eer. Vlaanderen is doorheen de geschiedenis een waterland geweest. De eerste keure betreffende de visserij werd in 1163 verleend aan Nieuwpoort en regelde de belasting op haring, zalm, makreel, kabeljauw, schelvis en walvis. Haring was het volksvoedsel bij uitstek: vers, gezouten, gerookt of gedroogd. Paling, karper en snoek werden in de rivieren gevangen, maar kwamen vooral bij de gegoeden op tafel. Bejaarde vissers verklappen soms hun aloude bereidingsmethodes, die nog precies dezelfde zijn als die van hun moeders en grootmoeders.

Het drogen van schol, het koken van wullocks, gezouten haring laten weken in melk, het smullen van rauwe gezouten haringfilets met schijfjes ui en roggebrood, het fruiten van verse sprout met ingewanden enz., wie kan nagaan hoever dergelijke gebruiken in het verleden reiken?

Tot 1900 was ons land verdeeld in een zwartebroodstreek en een wittebroodstreek. In de polders teelden de boeren tarwe, in de zandgronden rogge. "Van Westkerke tot Brugge eten de mensen rugge".

Vanaf 1900 komt het toerisme te Oostende goed op gang. De grote hotels komen tot bloei, kleinere hotels vangen de burgerij op en in het Interbellum zijn er pensions in overvloed voor de werkman met zijn gezin.

Ontelbaar zijn de menukaarten die we bezitten van toneel- en muzieksociëteiten, kerkfabrieken, bolders en schutters die jaarlijks aanzitten voor indrukwekkende acht- tot tiengangenmenu's.

Kokkinnen en kasteleins leerden hun 'stiel' in de keukens van de talrijke chique huizen van de burgerij en tekenden hun wijsheid op in beduimelde receptenboekjes. Ze bleven een bron van inspiratie.

De Oostendse keuken?

Kan men echt spreken van een "Oostendse keuken"?

De Oostendse keuken is een 'zeekeuken'. De unieke ligging aan zee schenkt ons immers het kleurrijkste en meest uitgebreide vispalet. Men eet als het ware 'de zee' waarbij men een uitingsvorm van de menselijke gemeenschap ontdekt als een spiegel van het milieu en de tijd waarin het ontstond en de mens die het toen maakte.

Ik moet eerlijk bekennen dat de Belg zich vaak blindstaart op uitheemse keukens en daarbij vergeet wat onze eigen bodem te bieden heeft.

De Oostendenaar is daar zeker geen uitzondering op!

Ik ben er zeker van dat eenieder die dit artikel leest weet wat een lasagna is, een minestrone, couscous of een schnitzel. Maar worden de wenkbrouwen niet gefronst wanneer u hoort van de Bredense Nukkerkutteltjes, het lekkere Dahlia-ijs van het Sas, de Vollaards uit De Haan of de Buukjes van de vistrap?

Hoe dichterbij huis, hoe minder we de streekspecialiteiten kennen, zelf proeven en aankopen. Het doet mij denken aan de woorden van Lucy Loes: "iedereen kent mijn liedjes, maar niemand koopt ze".

Dat er in Oostende lekker gegeten kan worden is een feit. In de brochure "Waar koop je wat?" uitgegeven door de stad Oostende (anno 2002), vinden we een uitgebreide selectie van adressen waar er lekker getafeld kan worden, maar waar ook fijne voedingszaken in voorkomen.

Een rekensom is vlug gemaakt.

548 zaken vallen onder de noemer van restaurant, traiteur, snackbar, ijssalon, frituur, taverne-bistro; 255 zaken vallen onder bakkerij, beenhouwerij, vishandel, zuivel, groenten en fruit. Tel daarbij nog de 64 hotels en de 58 huizen die kamers verhuren, en je komt al gauw aan zo'n kleine 1000 zaken in Oostende waar voeding wordt verstrekt of aangekocht kan worden.

Niet slecht voor een stad met circa 68.500 inwoners!

Dat Oostende een "internationale keuken" bezit hoeft geen betoog.

De verbinding met Dover, de luchthaven, de aankomst van de internationale treinen, de samenwerking met grote touroperators die autocars vol toeristen 'dumtten' te Oostende waren er in het 'verleden' de oorzaak van dat er heel wat uitheemse restaurants als paddestoelen uit de grond rezen.

Heden kan men nog altijd lekker op z'n Italiaans gaan, Grieks genieten, Mexicaans zweten, vegetarisch zuchten, vurig Spaans, en lekker Chinezen, om maar de traditionele Franse keuken niet te vergeten. Er bestaat ook een uniek kreeftenrestaurant, een mosselbeurs en wie het heel ver wil gaan zoeken kan terecht in een Mongoolse grill in de Dwarsstraat. (juli 2003)

Ook aan de Visserskaai, ooit door burgemeester Goekint onze "Gastronomische Boulevard" genoemd, liggen vreemde keukens broederlijk naast elkaar. Het gedeelte tussen de St. Paulustraat en het Vissersplein is er gekend voor. We vinden er een Chinees-Vietnamees restaurant (Ho Dynasty), een Italiaanse pizzeria (Da Tony), de Ierse pub (Molly Malone), het Spaans restaurant en tapasbar (Casa Espagna), de Franse restaurants (Midland) en (Panier d'Or) en gelukkig nog een ouderwets Oostends Café (de Walvis), waarschijnlijk enig overgebleven relik van een vroeger bruisend caféverleden aan de kaai.

Mooi meegenomen en prachtig om zien is dat het begin van de St.Paulusstraat, en het einde van het Vissersplein, aan de kaaikant, gedomineerd worden door een rasecht Belgisch frietkot (t'Zeeetje en Pic-Nic).

Dat de Visserskaai nu geschrappt wordt uit de toeristische brochures als zijnde "niet meer typisch" is te wijten aan de woede van enkele bouwpromotors, die het klassieke karakter van de kaai geleidelijk veranderen in de stereotype bouwrend aan de Belgische kust. De stenen muur (Atlantikwall anno '70) zet zich voort.

Eén troost hebben we toch nog; de verdwenen restaurants worden vervangen door "nautical shops" en gezellige winkeltjes met visserskledij. De viskraampjes aan de Kaai blijven het gelukkig volhouden en fascineren de toeristen met hun dampende wullocks (pikant of niet) en frivole visschotelletjes.

Zo blijft onze gastronomische boulevard toch nog in de visserijsfeer!