



FRIETEN

De friet zit ingebakken in ons Vlaamse bewustzijn. Liefst in ossenwit. Toch blijft het ontstaan van het goudgele staafje voer voor discussies van internationale proporties.

Zo zouden frieten een Franse uitvinding zijn. Ze werden in de 18de eeuw geserveerd in eetkraampjes aan de Pont Neuf in Parijs. Vandaar de *pommes pont neuf*, een (dikke) frietvariant die nog steeds bestaat.

Volgens frietkenner (we lachen niet) Paul Ilegems zou de friet echter wel eens van Spanje kunnen komen, waar men graag al dan niet eetbare dingen in kokende olie gooit. De aardappel werd dan ook door Spaanse ontdekkingsreizigers naar het continent gebracht. Maar krokant gebakken bewijzen zijn er niet.

Het eerste recept van gefrituurde aardappelen vond men terug in ...

Een geopolitiek kruitvat

Tsjechië, al is het onduidelijk hoe dat recept daar verzeild is geraakt. Overigens, men dacht ooit dat de friet een Russische oorsprong had, maar dat kwam vooral omdat de bekende Luikse friturist Fritz (we lachen niet) zijn porties 'russe' (een groot pak) en 'kozak' (een klein pakje) noemde.

Dus blijft er de communautaire tweespalt: zijn frieten typisch Vlaams, of waren onze Waalse vrienden er eerst mee weg? De legende wil dat inwoners van onder andere Namen de gewoonte hadden kleine visjes uit de Maas te frituren. Toen die Maas was dichtgevroren, sneden ze aardappelen in reepjes ter vervanging. Maar ook hier: het blijft bij een legende.

Zullen we het houden op het enige staafbare feit? De beste frietjes, die worden in Vlaanderen gebakken.