

ACADEMIE VOOR DE STREEKGEBONDEN GASTRONOMIE

Brengt geografie, cultuur en toerisme samen

Op zoek naar eigentijdse bereidingen met witloof, naar het verhaal achter een culinaire gewoonte of naar een eeuwenoud, bijna vergeten streekrecept? Als je het bij de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie niet vindt, vindt je het nergens.



Neuzen, sneeuwballen, vlaaikjes, hopscheuten of mikkemannen – de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie weet er alles over. © www.streekproduct.be

Jozefien VAN HUFFEL

Een lopende kilometer culinaire kennis, netjes in de rekken en kasten in een ruimte van het Hasseltse stadsarchief. Dat is het hart van de Academie voor de Streekgebonden gastronomie, die voorts ook lezingen, uitstappen en congressen organiseert, én het indrukwekkende bewijs van 34 jaar vrijwillige passie. „Ik kan niet koken,” lacht voorzitter Jacques COLLEN, „maar ik kan er intussen wel goed over schrijven.”

De voorzitter pakt een doos uit. Hij stapelt tijdschriften, elk met een ander kunstig gefotografeerd gerecht op de cover, en blaast het stof van boeken. „Een schenking”, legt hij uit. „We krijgen er veel, soms te veel om meteen een plaats te geven, maar zo stoten we ook op de meest interessante zaken. Pas nog kwam een mevrouw een kookboekje uit 1849 binnenbrengen. En we houden ook van de handgeschreven kookschriften van oma’s en overgrootmoeders.” Hij haalt een exemplaar uit Maaseik boven. „Een kopie, om precies te zijn. Het vaak dierbare origineel mogen de mensen zelf houden, want ons gaat het om de inhoud. Op bladzijde 71 van dit schrift staat bijvoorbeeld een familierecept voor Maaseikse knapkoek. Dat vinden we interessant.”

Jacques Collen stond in 1981 aan de wieg van de Academie voor de Streekgebonden Gas-

tronomie (ASG), samen met radiojournalist Jan Lambin. „Zijn programma, *De postiljon*, was het *Vlaanderen vakantieland* van de jaren 1960. Ik op mijn beurt was leerkracht toerisme aan de pas opgerichte hotelschool in Hasselt, de eerste die middelbaar onderwijs aanbood. Toerisme was toen nog vooral gericht op kerken en kastelen, maar wij vonden allebei dat mensen meer zouden hebben aan echte streekbeleving, met eten en drinken als een van de elementen.”

Eind jaren 1970 schreven de twee daarom onder meer een boek. Ook trokken ze met een Hasseltse specialiteit naar Rika De Backer, de toenmalige minister van Toerisme, en kregen ze van haar gedaan dat 1981 het Toeristisch Jaar van de Belgische Streekgerechten en Specialiteiten werd. Midden in datzelfde jaar verenigden vijftien mensen, allemaal met publicaties over regionale eet- en drinkcultuur op

hun naam, zich in de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie. „Ons documentatiecentrum stond eerst bij een van de leden in de huiskamer, maar dat werd toch snel te veel”, lacht Jacques Collen. „Nadien hadden we 21 jaar een stek in ’s-Gravenwezel, tot we naar Hasselt verhuisden. De schepen hier vond dat vanzelfsprekend: de bibliotheek van de smaak hoort volgens haar in de hoofdstad van de smaak.”

Die bibliotheek omvat onder meer honderden kookboeken en tijdschriften, menu’s uit diverse decennia en een wand vol knipsels, netjes alfabetisch gerangschikt. „Nog steeds nemen enkele enthousiaste vrijwilligers alle kranten door”, zegt Jacques Collen. „Soms zeggen ze dat het hier moeilijk is om door te werken, omdat je altijd wel blijft hangen bij iets interessants. Maar dat mag, natuurlijk.”

ASG is echter niet allereerst geïnteresseerd in recepten, wel in de verhalen die erachter zitten. „Om diezelfde reden komen bepaalde chef-koks bij ons snuisteren. Giovanni Oosters van

Het Smaaksalon bijvoorbeeld, een zaak met een Michelinster, vindt het erg belangrijk om te weten wat er achter zijn recepten zit”, zegt Jacques Collen. „ASG bestaat ter ondersteuning van de hele gastronomie, maar we merken toch dat het vooral de topchefs zijn, mensen die op het eerste gezicht niet veel steun nodig hebben, die hier komen herbronnen.”

Ook met jonge koks heeft ASG contact. De leerlingen van de Hasseltse Hotelschool komen er bijvoorbeeld ‘werkplekken’. „Vorig jaar moesten ze op zoek

zoen te krijgen en ‘dakkonijn’ of kat kun je bezwaarlijk serveren. In 2014 werkte een andere klas dan weer met het menu van de Congoboot. Ze organiseren dan ook een maaltijd en brengen verhalen tussen de gangen door, wat ASG uiteraard geweldig vindt.”

Eerder dit jaar organiseerde ASG een studiedag over authenticiteit. „Dat is een modewoord, maar wat betekent het eigenlijk op culinair vlak? We lieten onder meer Charlie Van Gogh aan het woord. Zijn cateringbedrijf werkt in dertig landen, maar hij was duidelijk: ook voor hem begint alles nog steeds bij de basis, bij het handwerk.

De expertise van ASG wordt breed gemaakt. De academie staat bijvoorbeeld in voor de recepten voor streekgerechten in *Ons kookboek* van KVLV Vrouwen met Vaart, adviseert musea die met eten en drinken bezig zijn en zetelt in jury’s. In het kader van de Week van de Smaak, van 12 tot 22 november, reconstrueerde ASG dit jaar dan weer een vergeten recept voor een typisch Limburgs koekje, de scheermoel of slangenkoek. „Iedereen heeft tegenwoordig de mond vol van ‘eetcultuur’, dus onze wortels zijn belangrijker dan ooit”, besluit Jacques Collen. „Wat is er eigen aan onze cultuur? Wel, in België kwamen natuurlijk veel vreemde heersers over de vloer. Onze eigenheid is dus vooral hoe we buitenlandse invloeden verwerken tot een eigen mix.”

Meer info op www.asg.be, via info@asg.be of 02 253 83 56. Op zaterdag 14 en zondag 15 november vindt u ASG tussen 14 en 17 uur in het Stadsmus in Hasselt (Guido Gezellestraat 2). U kunt er een vergeten recept doorgeven of zelf proeven van het vergeten koekje scheermoel.

Hasselt herontdekt in deze Week van de Smaak het vergeten koekje scheermoel, dankzij ASG

naar recepten uit de periode van de Eerste Wereldoorlog”, zegt Collen. „Vervolgens pasten ze die aan naar iets wat ze konden klaarmaken. Sommige producten waren niet in het juiste sei-



In het archief zit ook een uitgebreide collectie menukaarten, sommige uit ver vervlogen tijden. © Jozefien Van Huffel

Advertentie

Lily-Rose Music | *Sylvia & Michael Boone*

Live zang en piano op
Huwelijken, uitvaarten,
Jubileums, feesten & recepties

Lily-rosemusic@hotmail.com
www.lily-rosemusic.com