

GOESTING

Mmmm,



Het eerste Vlaamse streekproduct  
met een beschermd **Europees keurmerk**

Geen Vlaamser woord dan goesting, dat zij zelf dan ook tot mooiste woord uit de Nederlandse taal hebben verkozen. Verlangen, zin, levenslust, smaak, maar ook de wil om te winnen. Onder die noemer gaan wij vier afleveringen lang op zoek naar de smaak van Vlaanderen en de Vlamingen.

# die machtige Mattentaart

Awel, de Belgenmop bestaat nog steeds, maar die is toch echt op sterven na dood. We lachen alleen nog om Urbanus en de familie Pfaff. Nederland heeft de Vlamingen in de armen gesloten. We zijn dol op de zachte g, genieten van heuveland en kust en komen er maar wat graag in de keuken. In Vlaanderen weten ze namelijk wat lekker is; van mosselen tot friet, van kloosterbier tot pralinekes. En de eerste zoektocht gaat naar de Mattentaart.

Er rijden twee Hollanders door de Vlaamse Ardennen. Zegt de één tegen de ander: 'Mmmmm'. Fotograaf Dirk en ondergetekende zijn Brussel gepasseerd en dus de taalgrens en realiseren zich dat ze daarmee uit de gevarenzone zijn van de Belgenmoppen. Het waren de schooljaren waarin de Belg traditioneel voor 'dom' werd vergrapt. De moppen waren stelselmatig flauw – Waarom neemt een Belg altijd een mes mee in de auto? Om de bocht af te snijden! – en op geen enkele argument gebaseerd. Immers: de Belgen scoren traditioneel hoog in IQ-tests en Nationaal Dictee. De school ver voorbij en op deze zonnige dag tuffend door het Vlaamse land realiseren we ons dat de spot bij de meeste Nederlanders is omgeslagen in bewondering. We zien ze graag, zoals de Vlamingen dat zo mooi kunnen zeggen. Maar met zien alleen doen we ze tekort. We mogen ze ook graag horen, ontmoeten en van hun lekkers proeven. Om al die zintuigen te bedienen koersen we vandaag richting Geraardsbergen, één van de oudste Vlaamse steden met vele verrassingen.

## Man met baard

Om te proeven van één van die verrassingen zijn we verplicht halt te houden bij de bakkerij van de markant bebaarde Olav Geerts. Hij verkoopt niet alleen de enige echte Mattentaart, maar blijkt ook een ware ambassadeur van stad en streek. "Het is omdat ik graag onder de mensen kom," verklaart hij tijdens koffie en taart in het

naastgelegen café van zijn zoon, De Erfzonde. Tijdens ons bezoek blijkt al snel de wederzijdse liefde. Geerts wordt om de haverklap gegroet of op de schouder geklopt en is graag gezien in de stad; is het niet voor het brood in de winkel, dan wel voor zijn overactieve maatschappelijk werk. Hij is bestuurslid bij de plaatselijke VVV, maar predikt ook als een ware ambassadeur het Geraardsbergse Manneken Pis – "Echt waar, die van ons is ouder dan dat poppetje in Brussel!" – en de Mattentaart. We wagen ons er samen aan; hij het woord, ik de daad. "Wij zijn daar fier op, hè? Het is het eerste Vlaamse streekproduct met een beschermd Europees keurmerk. De taart is gemaakt van melk. Die wordt eerst gekookt, dan wordt er karnemelk aan toegevoegd en zodra ze is gestremd (ook wel matten genoemd; red.) gaan er eieren en suiker bij. Dat geeft een lekkere, volle en frisse smaak. Proeft u?" Ik erken genoeglijk en met volle mond. "De bakkers die de taarten bakken moeten wel aan strenge eisen voldoen. Zo moeten ze zijn aangesloten bij de Broederschap van de Geraardsbergse Mattentaarten, dus de taarten komen uitsluitend uit deze omgeving."

## Middeleeuwen

De frisse zuivel, verpakt in een huisje van bladerdeeg, heeft bovendien een lichte amandelsmaak. Heerlijk bij de koffie, maar volgens onze 'mattenmeester' ook een goede traditie als ontbijt. De taartjes hebben uiterlijk – met alle respect – veel weg van de



## De taart is waarschijnlijk bij toeval ontstaan



### De mannen van Dewitte

In Smaakwereld beproeven we ook de meest verrassende restaurants van Vlaanderen. Alle goed bedoelde deskundige adviezen en sterren ten spijt, wij gaan op onze neus af. Zo treffen we op een half uur rijden van Manneken en Mattentaart in het pittoreske Huise-Zingem restaurant Dewitte. Twee handen op één buik, dat kan niet mis!

'Een keuken zonder kruiden is als een leven zonder liefde,' zegt de website van de broers Benoit en Bernard Dewitte. Het spreekwoord belooft veel goeds en blijkt in de praktijk door de broers tot waarheid gemaakt: Benoit (30) kookt de kruiden, Bernard (21) heeft de serveerster lief. "Haha, we kennen elkaar van de Hotelschool, werden verliefd en konden ook nog eens goed samenwerken," vertelt hij met beschaamde trots.

Met dank aan



Hollandse gevulde koek, maar dan in een opgeblazen vorm. Geerts wil daar niet aan. "Ik zou dat niet weten, ik heb nog nooit iets geproefd wat erop lijkt. Een vergelijk zou ook geen recht doen aan de geschiedenis, vind ik. De taart is ontstaan in de Middeleeuwen, waarschijnlijk bij toeval. De mensen hadden toen een overschot aan melk en dat verzuurde. Ze zijn er toen achter gekomen dat als je daar eieren en suiker aan toevoegt, er iets lekkers ontstaat. Weliswaar nog niet in deze vorm, maar meer als een soort appelflap. U kunt dus wel begrijpen dat het vooral boeren waren die de Mattentaarten bakten. Er zijn nog steeds oudere inwoners van hier die taarten bakken. De jeugd doet dat niet, omdat het teveel werk is."

Olav Geerts verontschuldigt zich; de bel in de bakkerij klinkt en personeel ontbreekt. Wij geven na de mond ondertussen de ogen de kost, want café De Erfzonde maakt veel indruk. Tientallen Madonna's kijken op ons neer. Aan een andere muur een indrukwekkende collectie koffiepotten. De Geertsen zijn verzamelaars, verneem ik van zoon Evrard, die net als zijn papa de baard laat groeien.

Omdat de winkelbel blijft rinkelen, besluiten we Geerts en zijn zoete broodjes op te zoeken. Hij heeft de handen vol aan broden, bieren en taarten voor zijn klanten. "Excuseer, het is even wat druk geworden." Met verbazing aanschouwen we de Mattentaarten in alle formaten. Ze blijken klein van formaat het best van smaak en het is waar wat ze zeggen: de Mattentaart gaat als zoete broodjes. Wanneer de laatste klant verrassend taartloos, maar met ongesneden bruin de winkel verlaat, vinden we nog even een moment om Geerts aan tafel te krijgen en onze uitdaging te bespreken; hoe krijgen we de Nederlanders aan de Mattentaart? "Haha. Ik zal u er een paar meegeven, maar eigenlijk smaken ze het lekkerst in Geraardsbergen zelf. Schrijf maar dat de 'Dag van de Mattentaart' er weer aankomt. Dat vinden de Nederlanders vast leuk om mee te maken." Ik belof het plechtig: Op 3 augustus is het de Dag van de Mattentaart in Geraardsbergen. ■

# Stadje vol historie



## De stad

Geraardsbergen is als stad gesticht in 1068 door Boudewijn VI, graaf van Vlaanderen. Tal van historische monumenten getuigen van de welvaart, maar ook van het bloedige verleden van onze voorouders. Vandaag de dag is Geraardsbergen een belangrijk economisch en cultureel centrum in de Vlaamse Ardennen, maar de grootste bekendheid dankt de stad aan een legendarische 'col' voor wielrenners: de muur.



## De plasser

De meest bekende inwoner van Geraardsbergen is zonder twijfel Manneken Pis. Het oorspronkelijke beeldje dateert uit 1459 en is dus ruim 160 jaar ouder dan zijn – veel bekendere – Brusselse broertje. Pikant detail: ook het blote manneke uit Geraardsbergen is in Brussel gemaakt. In het stadhuis van Geraardsbergen is een museum aan Manneken Pis gewijd en volgend jaar wordt zijn 550ste verjaardag groots gevierd.



## De krakeling

Eén van de jaarlijkse hoogtepunten in de stad is de Krakelingenworp op de Oudenberg. Volgens traditie 'drinken' de burgemeester en zijn genodigden eerst kleine visjes uit een glas en daarna worden duizenden krakelingen in het publiek geworpen. 's Avonds wordt ter afsluiting een ton met pek in brand gestoken. Deze 'Tonnekensbrand' staat symbool voor het verjagen van de winter en begroeten van de lente.



## Lekkere fietstocht

U kunt in de Vlaamse Ardennen een mooie fietstocht maken in het spoor van kunstenaar Adriaen Brouwer. De fietsroute brengt u langs indrukwekkende landschappen, streekproducten, zoals Oudenaardse bruine bieren, geutelingen, bronwater, en typische cafés en restaurantjes. Meer informatie vindt u op [www.adriaenbrouwer.be](http://www.adriaenbrouwer.be)