

Adriaen Brouwer zou geen honger te lijden hebben

We beschikken niet over een tijdmachine om na te gaan hoe de jeugdijaren en de jongvolwassenheid van Adriaen Brouwer verliepen. In ieder geval wil de goegemeente een beeld opgehangen zien van een A. Brouwer, die een onstuimig en liederlijk leven heeft geleid. Te merken aan de onderwerpen van zijn schilderijen was dat hoogstwaarschijnlijk ook zo. Die ogenschijnlijke volkse aard vertaalt zich nu in een aantal eenvoudige, boerse en artisanale – dus ook uiterst lekkere – producten die enkele zelfstandigen uitbrachten, om de viering van zijn 400ste geboortjaar kracht bij te zetten. Vrijwel toevallig ontmoetten de eigenaars van slagerij Blockeel, bakkerij De Bock-Roos en bierencentrale Van Der Beken elkaar en uitten hun drang om een steentje bij te dragen om het Brouwerjaar meer glans te geven. Dat resulteerde in een proeverijweekend dat ze onlangs organiseerden.

Heerlijke paté

Slagerij Blockeel, gevestigd in de Prins Leopoldstraat 65 te Oudenaarde, bracht een Adriaen Brouwerpastei uit. Brein voor het initiatief was Nathalie

Blockeel. Tom Blockeel zorgde voor de bereiding. "De paté is uit varkensvlees bereid en dit volgens een oud recept van het huis", vertelt Tom. "We hebben een paar lichte wijzigingen doorgevoerd en een flinke hoeveelheid Adriaen Brouwerbier toegevoegd. In het pasteiblok is een flesje van dat bier ingebakken. Uiteraard gaven we het nog een 'final touch' met wat versiering, waardoor de connectie met de Brouwerfiguur nog duidelijker wordt."

Supergezond brood

In patisserie De Bock-Roos, een begrip dat al 50 jaar bestaat, creëerden Thomas en Stefanie De Bock een Adriaen Brouwerbrood. In hun zaak, gelegen in de Stationsstraat 30 te Oudenaarde, tref je het specifiek brood aan, dat gemerkt is met de letter 'A', verwijzend naar 'Adriaen' en de oude schrijfwijze 'Audenaerde'. "Zou flierefluiter en levensgenieter Brouwer nog leven, dan konden we hem nu zeer gezond brood aanbieden", meesmuilt Thomas. Het betreffende artikel is een rond twaalfgranenbrood dat mét of zonder beleg smelt in de mond. Gewoon heerlijk.

En dan dat bruintje

"Dergelijke initiatieven werken aanstekelijk", vertelt Jacques Van Der Beken, die samen met zijn zoon Franky leverancier is van Romanbieren en dus ook van het bruin Adriaen Brouwerbier. "We zijn mee op de kar gesprongen om 'den bruinen', die zo eigen is aan Oudenaarde en de regio, te promoten. Dankzij het aantrekkelijk etiket en de verfijnde smaak schiet de verkoop van het bier werkelijk de hoogte in." De bierverdeler Van Der Beken, gevestigd in de Einse Fietelstraat 116, is vrijwel de enige op het grondgebied van Oudenaarde, die nog aan particulieren thuis levert. De drie meedingende zelfstandigen kozen er voor om hun producten hoofdzakelijk in hun eigen zaak te koop aan te bieden. "Zo stoten wij niemand voor het hoofd, en vooral de collega's niet", luidt het eensgezind. "We krijgen wel bemoedigende woorden van de Dienst Toerisme."

Op ontdekking

De Stad Oudenaarde pakt uit met een hele reeks initiatieven in het Adriaen Brouwerjaar. Tot en met 31 oktober is er in het stadhuis een educatieve ten-

toonstelling opgesteld die met toegankelijke commentaren en met schitterende prints van schilderijen het leven en het werk van de grootmeester illustreert. Tevens wordt een beeld van Oudenaarde in de 17^{de} eeuw geschetst.

Nevententoonstellingen zijn tot en met 11 juli te bewonderen in de annex van het stadhuis (foto's van volksfiguren), in de bibliotheek (foto's die 'de vijf zintuigen' illustreren) en in het Huis de Lalaing (wandtapijten, onder andere van tijdgenoten van Brouwer). Ze zijn gratis toegankelijk. Verdere informatie bekomt u bij de Dienst Toerisme via 055-31.72.51.

Of Adriaen Brouwer nu echt een drinkebroer of een enfant terrible was, kan niet worden achterhaald. Feit is zeker dat hij niets anders dan schulden opstapelde en berooid op 32-jarige leeftijd het leven liet. Dat neemt niet weg dat Adriaen, in Oudenaarde geboren en zoon van een kartonschilder voor wandtapijten, wereldgeschiedenis 'schilderde'. Zijn schilderijen hangen nu overal ter wereld: van Parijs tot München, van Dresden tot New York.

Damien Van Wambeke