

**Van slager Peter Van de Weyer uit Kapellen werden vier bereidingen erkend als streekproduct. Hij is vooral trots op zijn grijze frut. «Het is geweldig dat een product van vorige generaties blijft verder leven. Geschriften over het recept zijn er bij mijn weten nooit geweest, het werd gewoon gemaakt en van generatie op generatie doorgegeven.»**

• ALFONS SCHRYVERS •

# «Het smaakt véél beter dan naam doet vermoeden»

In de streek ten noorden van Antwerpen werden vroeger veel varkens gekweekt. «De streek was toen eigenlijk de voorraadschuur van de stad Antwerpen», weet slager Peter Van de Weyer.

«Ook de Antwerpse burgerij kwam geregeld naar de Noorderkempen om varkensvlees te kopen. De rug werd versneden in koteletten, die allemaal in een 'steinen' pot werden gelegd en

## Frut krijgt zijn vaste vorm door zijn eigen eiwitten die opstijven

PETER VAN DE WEYER

overgoten met bakvet. Zo was het vlees afgesloten van zuurstof. De hesp was het stuk met het meeste vlees en werd daarom doorverkocht aan de burgers en beenhouwers in Antwerpen. Om de restanten te verwerken, zochten landbouwers oplossingen en zo werden verschillende bijproducten gecreëerd, waaronder frut en kop. Bij kop wordt gelatine aan de bereiding toegevoegd

en frut krijgt zijn vaste vorm door zijn eigen eiwitten die opstijven.»

### Mieke Smout

Van het bloed, slachtafval, zwoerd en spek werd beuling gemaakt, voor eigen gebruik. De kop en snijlingen van het varken werden verwerkt in grijze frut. «Die wordt in de streek niet veel meer gemaakt», weet Van de Weyer. «Het kookproces en het 'uitzoeken' van de frut wekt dan ook geen interesse meer bij jonge slaggers. Bij mijn vader Ede thuis maakten ze frut al jaren op dezelfde manier. Mijn vaders schoonvader was bakker Petrus Hermans op de Hoevensebaan. In die tijd hielden bakkers meestal een varken om het oud brood aan te voederen. Mijn vaders toekomstige schoonmoeder Mieke Smout maakte ook frut. Bleek dat deze lekkerder was dan die van mijn vader. Vanaf dan maakte hij de frut volgens het recept van Mieke Smout.»

### Frut of kipkap?

Grijze frut is een lekkernij gemaakt met gekookt kopvlees, hammetjes, kookbouillon, zout en kruiden. «Het heeft een lichtgrijze kleur en een smeuge structuur met volle smaak. Het kan zowel in blokjes als in schijfjes gesneden worden. Grijze frut moet ge-



## GRIJZE FRUT

• UIT KAPELLEN •



Peter Van de Weyer is trots op zijn grijze frut.

koeld geserveerd worden, anders gaat een deel van de stevigheid verloren», gaat Van de Weyer verder. «Antwerpenaren noemen kopvlees steevast frut, terwijl het in de Kempen kipkap wordt

genoemd. Dit verschil is, volgens sommigen, te wijten aan een Antwerpse slager die zijn kopvlees vroeger verpakte in oude exemplaren van een krant die de bijnaam 'frut' had.»

## Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).