

CULINAIRE FOLKLORE.

TJOPPESBIER ofte OOSTENDS JOPENBIER.

Bij het commentariëren, tijdens een stadswandeling, van de gevel van het huis nr 49 in de Kaaistraat, viel het me plots te binnen dat dit het huis was waar tot voor enkele jaren TJOPPESBIER verkocht werd. Op het ogenblik is in dit huis een winkel voor hengelsportmateriaal gevestigd, terwijl het destijds een drankwinkel was waarin ook de kruidenierswaren ruim vertegenwoordigd waren. Het werd openbehouden door de heer LEKENS jr, die er de zaken voortzette van zijn vader.

Jos LEKENS, had de winkel op zijn beurt had overgenomen van de heer POTVLIEGE. Het was deze eerste eigenaar die het huis liet bouwen als een "commerce pour vins et liqueurs" naar de plannen van de stadstekenaar-architect RAOUX. Hij noemde het huis "AU VIGNERON", wat nog duidelijk blijkt uit de half verheven beelden van druiventrossen en wijnranken die hier en daar in de gevel en de omlijstingen verwerkt zijn. De combinatie van baksteen en blauwsteen en de zeer evenwichtige uitbouw van deuren, vensters en uitstalramen vormen een aantrekkelijk geheel. Wel de moeite om er even voor te stoppen en het eens nader te bekijken.

"Loop effe naar Potvliegers" is jarenlang voor de Oostendenaars van stad een begrip geweest, want zelfs nu nog ligt het in de mond van de oudere generatie. Het aldaar verkochte TJOPPESBIER had met JOPENBIER enkel de naam van bier gemeen. JOPENBIER, een zware biersoort, die in Danzig gebrouwen werd was donkerbruin van kleur, bevatte veel moutextract en was daardoor enigszins dik vloeibaar. Het werd tot W.O. 2 bijna uitsluitend naar Engeland uitgevoerd. Door de oorlog ging dit cliënteel echter teloor en de enkele kleine brouwerijen die het Danziger Jopenbier brouwden gingen op de fles.

Het bij Lekens Jr verkochte TJOPPESBIER werd gemaakt uit een mengeling van zware zoete wijnsoorten zoals Malaga, Porto, Muscatel, enz. en waarin een hele reeks kruiden verwerkt waren, naar een recept dat hij van zijn vader had overgeërfd. Dit recept heb ik spijtig genoeg niet kunnen loskrijgen. De kruiden betrok de uitbater in de laatste jaren voornamelijk uit Griekenland.

TJOPPESBIER werd te Oostende uitsluitend gedronken om te "verklouken". Het werd een versterkend middel genoemd dat de faam had bloed en krachten bij te zetten, zoiets als de tegenwoordige Sint-Godelievewijn of de Sint-Annabloedwijn. Soms werd het door de kinderen mee naar school genomen om er tijdens de speeltijd een slokje van te nemen, kwestie van geen onderbrekingen te hebben in de kuur. Potvliege en Lekens zijn niet de enigen die Tjoppesbier verkochten. Ook het huis MORRAYE in de Capucijnenstraat 38, later overgenomen door VAN BESIEN, en het huis PEDE in de Ooststraat, verkochten deze drank.

J.B. Dreesen

KAREL JONCKHEERE.

De uitgeverij Manteau heeft in haar Profielreeks een nieuw deel laten verschijnen. Het lag voor de hand dat er t.g.v. de 70ste verjaardag van K.J. gebruik zou gemaakt worden van hem op die wijze te eren, naast een autobiografie en een bibliografie volgens beschouwingen van een achttal auteurs. Het boek is geïllustreerd met 22 foto's. Voor volwassenen als voor de jeugd bestemd. Prijs : 120 F.

O.V.