

't Ezelsvol

Postiljon van de Vlaamse Academici – Regio Brugge

Nr. 119 – November 2023

Zaterdag 7 oktober 2023: Opening in Vivenkapelle

Het orgel van Vivenkapelle werd in 1867 gebouwd en is een van de merkwaardigste uit de streek. John Sutton, een van de Engelse bewonderaars van Brugge die lange tijd in de stad vertoefde, gaf aanwijzingen aan de eigenlijke bouwer, de Bruggeling Louis Hooghuis.

De bedoeling was een orgel te creëren zoals men dacht dat het er in de middeleeuwen uitzag. Vernieuwingen uit latere tijden werden dus bewust achterwege gelaten. Dat maakt dit orgel zo bijzonder.

Anton AMJ van Eck, Ton voor de vrienden, ging enthousiast op onze uitnodiging in om dit orgel te bespelen. Hij is orgelist van de kathedraal van Haarlem en een bekende naam in de muziekwereld. Een tijd geleden kwam hij naar Vivenkapelle met Zwitsers die tijdens die groepsreis met een hele reeks orgels uit onze regio kwamen kennis maken en zo werd het eerste contact gelegd. Hij is vertrouwd met de streek, want zijn echtgenote komt uit Oostende.

De virtuoze manier waarop hij het instrument bespeelde maakte grote indruk en de klanken gaven aan het neogotische decor van de kerk een mooi cachet. Tijdens de voordracht friste hij de kennis van de VVA'ers over de culturele geschiedenis van Brugge tijdens de negentiende eeuw op.

Die sfeer uit een ver verleden bleef doorwerken tijdens de receptie op de speelplaats van de voormalige jongensschool. De neogotiek werd immers in het volledige complex doorgetrokken. In de lange traditie van de openingsactiviteiten van onze vereniging zal Vivenkapelle zeker niet misstaan.

Vrijdag 20 oktober 2023: Van ebola tot corona (Prof. Dr. Erika Vlieghe)

Een massale opkomst bewees dat de covid-periode de belangstelling voor virussen allerhande, en hun gevolgen voor de samenleving, zeer sterk blijft.

Prof. Vlieghe bracht met een grote gedrevenheid een zeer toegankelijk betoog dat zowel de medisch geschoolden als de leken in het publiek met veel aandacht bleven volgen. De enorme toename van contacten op de aardbol als gevolg van de economische ontwikkeling en het toerisme zorgden ervoor dat het virus zich razendsnel verspreidde. Opeens bleek hoe kwetsbaar ook de westerse wereld was en die les moeten we blijven onthouden. Aan de universiteiten is de belangstelling voor de virologie sterk toegenomen.

Intussen hebben vooral de vaccins ervoor gezorgd dat de pandemie is ingedamd, maar de onzekerheid blijft bestaan. 'Waar is het hout hier dat ik kan vasthouden?', zei de voordrachtgeefster aan het einde van haar uiteenzetting.

Donderdag 9 november 2023: Bierproefavond 'Queens of Hop' in 'Bourgogne des Flandres'

Dat er naast de Halve Maan op het Walplein nog andere brouwerijen zijn in het Brugse stadscentrum, hebben we die avond ondervonden.

De welbespraakte gids Kathie Van de Weghe maakte van haar uitleg een goed verteerbaar mengsel van technische gegevens, anekdotes en achtergrondinformatie. De gids had duidelijk goed nagedacht over haar presentatie.

Het korte bezoek aan de brouwerij zette de smaakpupillen al in werking en de acht soorten glaasjes bier van 11 cl werden telkens vlot voorgesteld. De combinatie met de kaas zorgde voor een goed afgewerkt gastronomisch gebeuren.

Het decor met het zicht op de Dijver paste goed bij de sfeer van kaas en bier. Je kon wat wegmijmeren bij de paters en monniken die alsmaar schaarser worden zodat trappistenbier steeds meer vervangen wordt door abdijbier. Een primordiale voorwaarde voor een trappist is immers dat trappistenbier in of rond het klooster en onder toezicht van de paters gebrouwen wordt.

Wat er die avond op het menu stond

Katie deelde tijdens de proeverij de bieren in acht families in en gaf van iedere familie een voorbeeld. Het lijstje kan handig zijn voor wie wat met bier wil proberen. Je hoeft daarom de avond niet meegemaakt te hebben.

Familie: Witbieren en saisons

Saison Dupont, brouwerij Dupont (nasmaak stroachtig)

Te degusteren met: geitenkaas, feta

Familie: Lichte blonde bieren

Blonden Os, Bourgogne des Flandres ongefilterd

Te degusteren met: Caprice des Dieux, Comté

Familie: Sterke blonde bieren & tripels

Gouden Carolus Tripel, brouwerij Het Anker

Te degusteren met: Brie, Camembert, Val Dieu

Familie: Bittere/hoppige bieren

Delta IP, Brussels Beer Project,

Te degusteren met: Val Dieu, Comté, soms Camembert

Familie: Lichte bruine bieren

Trappistes Rochefort 6,

Te degusteren met: Oude kaas, Val Dieu

Familie: Sterke bruine bieren

Trappist Achel (wordt abdijbier Achel)

Te degusteren met: Oude kaas, Val Dieu, Herve kaas

Familie: Donkere, gebrande bieren

Noir de Dottignies

Te degusteren met: Herve kaas

Familie: Zure bieren

Bourgogne des Flandres 5%, een mengeling Bruinen Os en Lambiek

Te degusteren met: blauwe kaas, geitenkaas, feta