

Dinant behoeft geen krans



Dinant is als goede wijn : die behoeft ook geen krans.

Tekst en foto
CHRISTINE BUYLE

Rotsen, Maas en Ardennen maken van de stad een bekende trekpleister. Er zijn boeiende bezienswaardigheden, die allemaal binnen loopafstand liggen. Het station ook, trouwens. Ideaal dus voor een dagje uit met de trein.

MOPJES

Het eerste wat in Dinant de aandacht trekt, is de Onze-Lieve-Vrouwekathedraal met haar bolle kerktoren. Daarachter ligt een hoge rots met de citadel erop. De twee zijn zo fotogeniek, dat ze niet misstaan op postkaartjes en andere souvenirs.

Een kabellift brengt je in een wip naar boven, naar een indrukwekkend uitzicht. Aan de citadel vertrekt om de twintig minuten een gids, die je op een boeiend spektakel vergast. Hij is perfect tweetalig en vertaalt alles, de mopjes inclusief. Via speciale effecten en levensechte taferelen

passeert de hele geschiedenis van Dinant de revue, de gruwelijkste details natuurlijk eerst. Je ziet bijvoorbeeld hoe Karel de Stoute bij de belegering van Dinant honderden mannen gevangen nam, ze per twee liet samenbinden om in de Maas te gooien.

DRUIPSTEENGROT

In Dinant kan je afdalen in de buik van Moeder Aarde. De onderaardse gangen van de Mont-Fat horen bij een groot speelplein, dat met een stoeltjeslift is uitgerust. Bergop is zo'n lift erg comfortabel, omdat je dan niet zo hoog hoeft te klimmen. Maar bergaf is het nog veel leuker, met een afgrond aan je voeten en een heerlijk uitzicht op de Maas.

La Merveilleuse is één van de grootste en mooiste druipsteengrotten van ons land. Ze werd duizenden jaren geleden uitgesleten door een ondergrondse zijrivier van de Maas. Het water dat door de zoldering naar binnen sijpelt, zet zowel aan het plafond als op de grond een klein beetje opgeloste kalksteen af. Zo ontstaan druipstenen, tegen een 'snelheid' van vier centimeter per eeuw. Sommige druipstenen lijken gebeeldhouwde dieren, andere zien eruit als bevroren watervallen. Met het licht erop is de doorschijnende druipsteen bijzonder feeëriek.

Water speelt de hoofdrol in de vierde attractie van Dinant. Met een plezierboot kan je een eindje de Maas afvaren, naar Anseremme en terug. Onderweg kom je langs de beroemde Rocher Bayard, een hoge rotspunt die volgens de legende ontstaan is door de hoefslag van het Ros Beiaard. Allemaal niet waar, natuurlijk. Lodewijk XIV heeft de rots met buskruit gespleten om er zijn troepen door te laten.

STERK GEBIT

Dinant heeft zo zijn specialiteiten. Neem nu de fameuze dinanderie. Gedreven koper uit Dinant was in de middeleeuwen zo beroemd, dat de stad haar naam gaf aan koperwerk in het algemeen. Na de moordpartij van Karel de Stoute in 1466, verspreidden de ambachtsslui zich over heel Europa. Ze namen natuurlijk hun vakmanschap met zich mee en richtten belangrijke ateliers op. Er zijn nog steeds ervaren koperslagers in Dinant en er is zelfs een *Musée du Cuivre* (route de Givet, 27).

Zoetekauwen hebben het wellicht meer begrepen op een andere Dinantse specialiteit, de *couque de Dinant*. Dinantse koeken zijn donkerbruin en hard, gemaakt van honing en meel, en gebakken op driehonderd graden. Ze zijn versierd met ruikers of

stadsgezichten. Sommige mensen eten de Dinantse koeken niet op, maar vernissen ze en hangen ze tegen de muur.

Een ambachtelijke bakker van de firma Collard (rue en Rhee 24) heeft zelfs koeken die al dertig jaar in zijn inkomhal hangen. Het familiebedrijf bestaat al sinds 1774 en dat heeft al een mooie verzameling houten koekvormen opgeleverd. Allemaal handwerk. Vroeger legden de houtsnijders de tekeningen op de plank en prikten de omtreklijnen in het hout, want carbonpapier was er niet. Handwerk is het ook voor de bakkers gebleven. De deeg wordt manueel diep in de koekvormen gedrukt.

Koeken die mooi versierd zijn en vernist kunnen worden, zijn die ook eetbaar ? De koekenbakker heeft meteen zijn antwoord klaar : "Ik zal maar eens goed uitleggen hoe je de koeken moet eten, want anders lees ik weer de gekste dingen in de krant. Zo schreef er eens een journaliste van een vrouwenblad dat je je tanden breekt op Dinantse koek. Dat is fout. Je moet er helemaal niet op bijten ! Gebruik om het even wat om er een stuk van te breken, maar doe het niet met je tanden. Laat de koek gewoon in de mond smelten."