

MATELOTTE SMULLEN AAN DE OEVER VAN DE LEIE

Luc Devriese

Dat visgerechten zeer in de smaak vielen bij de Gentenaars die ‘een wandelingsken in ’t ronde van Gent’ maakten, vinden we mooi beschreven bij Lode-wijk De Vriese die blijkbaar zelf ook graag ging ‘peisteren’ (vertoeven) in een van de vele guinguettes aan de waterkant (zie GT 2017 nr. 3). Dat er daar waterzooi en paling bij te pas kwam, zal niemand verwonderen. In zijn eerste ‘wandelingsken’ is er daarnaast sprake van de ‘matelotte’ van het ‘Pavillon de la Lys’ (afb. 1 en 2). Ook dat is een gemengd visgerecht, zo weet Lievevrouw-Coopman te melden in zijn *Gents Woordenboek*: ‘een gerecht van verschillende vissoorten’. Dus net als de waterzooi, tenzij het ‘een van kiekens’ is, zegt het Woordenboek er bij. Ook deze laatste bestond blijkbaar al in de jaren 1800, waarbij we wel moeten opmerken dat ‘kiekens’ in die tijd duurder waren dan vis, tenzij je een oude ‘afgelegde’ leghen in de pot kreeg.

Matelotte is afgeleid van ‘matelot’ (matroos). Het is trouwens ook de benaming van een soort matrozendans. Dit zou er kunnen op duiden dat het om



Afb. 1. De postkaart van het Pavillon de la Lys in de Meersstraat (verzameling Ph. Bockstael) vermeldt trots de matelottes naast waterzooi en paling als huisspecialiteit.

zeevis ging. Was dat ook het geval bij het Gentse gerecht geprepareerd in zowat de meest waterrijke en (eertijds) visrijke streek van Vlaanderen? Geen betere Gentse gids in dergelijke materie dan Cauderlier en zijn *Spaarzame Keukenboek*. We zoeken het op in de vijfde uitgave van 1877 (Hoste, Gent). Geen spoor te bekennen van zeevis. We lezen dat waterzooi een soort mate-lotte is, maar dan wel een typisch Vlaams gerecht. Niet enkel Gents, dus. We mengen ons, als onbevoegden, niet echt in het debat en geven de betreffende tekstfragmenten weer, lichtjes gemoderniseerd en met enkele eigen detailop-merkingen tussen haakjes.



Afb. 2. Het Pavillon de la Lys had zijn naam niet gestolen. De achterzijde kwam effectief uit op de Leie ter hoogte van de huidige Eedverbondkaai (verz. Bockstael).

In de guinguetten

Vooraleer van wal te steken, moeten we vermelden dat Cauderlier niet zo'n hoge dunk had over de kookkunst zoals ze in de guinguetten beoefend werd. Hij windt er geen doekjes rond als hij het over de waterzooi heeft en legt uit waarom die ondanks alles toch zo lekker kon smaken na een wandeling. 'De voortreffelijkheid van dezen echt Vlaamsen schotel hangt af van de frisheid en de hoedanigheid (aard, kwaliteit) van de vis. Maar in de guinguetten doodt men den vis, stelt hem onmiddellijk op 't vuur met peterseliewortel, peterse-lie in takjes, peper, zout, water en boter. De smaak van den peper moet door-



Afb. 3. Ook In den Lusthof (verzameling Ph. Bockstael) zal men flink wat gesmuld hebben. Daar staat het talrijk opgeroepen personeel ongetwijfeld garant voor. Deze guinguette met villa-uitzicht kon je vinden aan de huidige Sint-Denijslaan, voortzetting van de oorspronkelijk heel lange Meersstraat die tot in Sint-Denijs-Westrem doorliep.

slaande zijn. De geur van den peterseliewortel, maar vooral de appetijt van de gasten maken de voornaamste aantrekkelijkheid van deze spijs uit. Inderdaad, de plaatsen waar men dit soort van matelottes bereidt, zijn twee tot drie kilometers van de stad af gelegen. Wie zich daarheen begeeft, komt er verhongerd aan, wacht een uur alvorens gediend te worden en vindt zeer lekker datgene wat hij 't zijnent voor gemeen zou houden.' Hierbij geven we nog enkele foto's van guingetten weer (afb. 3, 4 en 5) en we haasten ons om daarbij te vermelden dat we echt niet weten of het er daar aan toe ging zoals Cauderlier beweert.



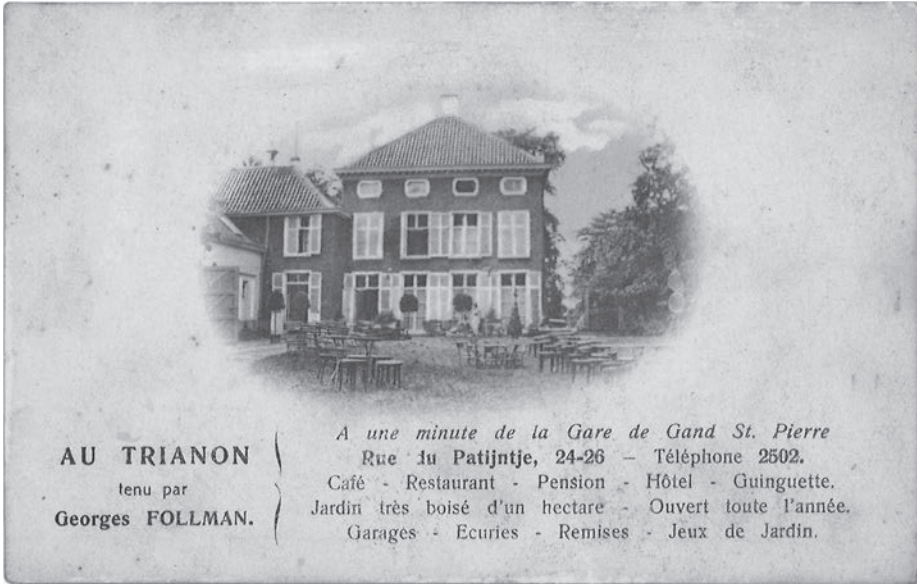
Afb. 4. Den Bouvier aan de Kortrijksesteenweg (verz. Bockstael) vertegenwoordigt weer een ander type lusthof, eentje speciaal ontworpen om volk in open lucht te bedienen, zelfs bij regenweer.

Doden van de vis

Het voorschrift van onze meesterkok voor de matelotte begint met het moeilijkste: het doden van de vis. We zien dat tegenwoordig niemand doen in de keuken...

‘Om eene goede matelotte te maken, moet men den vis levend hebben. Als men hem gedood heeft (hoe... staat er niet bij) wacht men om hem terug in het water te leggen tot hij stijf geworden is (lijkstijfheid: uiterst belangrijk voor de kwaliteit van vlees. Ook visvlees is... vlees). Heeft men geen tijd om te wachten, dan moet men hem (na het ontdoen van de ingewanden) binnen en buiten afvegen met een natte doek. Neemt men die voorzorg niet en legt men hem weer in het water onder voorwendsel hem te spoelen, dan wordt hij slap en ongezond, gelijk een dier dat een natuurlijke dood gestorven is. Sommige vissers hebben de gewoonte hunnen vis in een onvoldoende hoeveelheid water te laten kwijnen. Beter is het dat zij, indien ze de vis doden, die op een droge plek laten stijf worden. Aldus zouden zij een gezonde eetwaar aan de verbruikers leveren, en die zou zich nog zeer lang laten bewaren.’

Volgen dan het recept en een variante ervan, blijkbaar van Franse herkomst. Ondanks de benaming ook hier weer zoetwatervis bij onze Gentse kok.



Afb. 5. Au Trianon (verz. Bockstael) verhuisde jaren geleden van het Patijntje naar de andere zijde van de spoorweg en is nu nog steeds te vinden aan de Voskenslaan.

Matelotte marinière

‘Neem enen karper, enen paling, enen snoek, twee zeelten en enige barbelen, kuis ze en snijdt ze aan stukken. Doe in een grote kasserol een gesneden lookbol, een weinig thijmis en laurierbladen. Bindt dit alles met peterselie in takjes. Voeg er zout, een zwaar snuifje peper en 50 grammen boter aan toe. Leg hierin de stukjes vis en begiet ze met een fles wijn, bij voorkeur Bourgogne-wijn. Laat dit alles op een heet vuur koken. Als de zieding (koken) aan de gang is, houdt een brandend priemken of een stuk papier tegen den wijn opdat deze vlam zou vatten. Kneedt een halven lepel bloem met 200 grammen boter. Doe het mengsel bij kleine gedeelten bij de matelotte, terwijl deze kookt. Na 15 tot 20 minuten zieding neem de kasserol van het vuur, doe er citroensap in en dien op.’

Een variante is ‘matelotte op zijn Parijsch’ (met ‘champignons de Paris’). Na de bereiding van de vis zoals hierboven worden er in boter gestoofde uitjes samen met de gesmolten boter aan toegevoegd (in plaats van de boter in bloem). De saus wordt klaar gemaakt met gestoofde champignons in hun sap. Het gerecht moet heel snel geprepareerd en direct opgediend worden.

Met bijzondere dank aan Philippe Bockstael, die niet enkel prachtig illustratiemateriaal leverde, maar ook de nodige inlichtingen omtrent de locaties verstrekke.