

Onze Gentse keukenrubriek

Afgaande op de titel zou de lieve lezeres en de ernstige lezer misschien vermoeden dat wij een nieuwe rubriek in ons tijdschrift gaan openen. Niets is minder waar. Wij zouden wel uit de toon vallen als de Heemkundige Kring haar bijdrage niet zou leveren aan het jaar van de Streekgastronomie. Over deze materie werd er tijdens het afgelopen jaar een ontzaglijke berg gegevens gespuid in allerhande publicatie's. Gaande van dagblad via weekblad naar radio en T.V. De inbreng van de V.V.W.'s en de restaurants zelf mogen ook niet vergeten worden. Zonder ook maar de spijzen aan te raken, hadden we al allemaal een indigestie enkel door het bekijken van de voorgeschotelde of voorgestelde menu's al dan niet in beeld. Streekgastronomie is nu zo een beetje een statussymbool geworden. Daarover praten staat chic. Maar mogen we wel nog over streekgastronomie schrijven heden ten dage ? Kritisch bekeken durf ik beweren van niet. Vroeger speelde bvb het water dat verwerkt werd in de productie een specifieke rol. Het was soms bepalend voor de eind-smaak van het produkt. We denken bvb aan de Gentse bieren en aan bvb het Wetters brood. Maar dat water werd dan ook plaatselijk uit de grond gehaald en het was de samenstelling van de grond die de smaak aan het water gaf en zo verder aan het product. Heden ten dage wordt het hoogst bedenkelijk nog water voor consumptie zelf uit de grond te halen vooral in de omgeving van industriële complexen. Nu trekt iedereen water in via een leiding en dit water is over grote oppervlakten van het land van dezelfde natuur. Die diversiteit in de smaak is dus verdwenen. Evenzo de andere produkten die ter plaatse gewonnen werden en ook verbruikt. Wanneer U nu konijn eet weet U niet of het uit de streek van Gent komt of uit Nieuw-Zeeland of Frankrijk. De melk die U voor U op tafel hebt staan kan zowel uit Bavegem komen of uit Bornem als uit Rotselaar naargelang de melkboer waar U ze gekocht hebt. Waar zit nu de specifieke smaak van de koeiemelk uit de streek ? Het is zelfs dat wat oorspronkelijk de smaak van een mattetaart bepaalde. Melk van koeien uit de Denderstreek. Dan wil ik nog niet eens uitgebreid praten over de industriële kwekerijen van paling. En in de huidige omstandigheden zij die nodig want nu paling eten, zelf gevangen in sloten en beken – als er nog te vangen zijn – zou een aanslag betekenen op uw gezondheid. Vóór de oorlog kon men ten hoogste een moddersmaakje hebben bij de paling maar heden zou men er allerlei scheikundige bijsmaakjes moeten bijnemen. Verderop wordt ook de aanmaak van waterzooi besproken. Hij moet uit riviervis bestaan. En logisch gezien kan ik er inkomen. Toen de waterzooi ontstond als volksgerecht was de vis in elk geval binnen het bereik van de minderbegoeden. Men kon hem desnoods zelf uit de Gent-

se wateren halen en gratis. En dit was niet het geval met kip. Dit was tot enkele jaren na de tweede wereldoorlog een duur product dat zelden in huis kwam van de volksmens. Wie lektuur van A. Hans doorgenomen heeft zal dit beamen want die schrijver heeft dit menigmaal aangestipt in zijn boeken en boekjes. Dat later de kip in de plaats kwam van de 7 soorten riviervis zal wel in de eerste plaats te wijten zijn aan de moeilijkheid om aan enkele specimen te geraken. En verder hebt U ook nog de smaakwijziging. En als U dan verder leest wat werk er was aan een echte ouderwetse waterzooi dan kan ik mij voorstellen dat later de kip dichterbij de hand lag. Zodoende ging een oud plaatsgebonden recept – te plaatsen onder de noemer streekgastronomie – over in een ander zeer goed recept dat algemeen is en niet meer streekgebonden. En zo kunnen nog meerdere voorbeelden worden aangehaald, zoals bvb de hutsepot. Maar laat dit uw gezonde appetijt niet bederven en laat ons overgaan tot de streekgastronomie zoals ze 19 jaar geleden werd beschreven zonder het woord te gebruiken. We bedoelen de artikelenreeks van de hand van wijlen Richard Vankenhove (R. V.) in het nu ter ziele gegane half



cultureel – half commercieel Gents tijdschrift “Palmares”. Wie is de gelukkige bezitter van de ganze collectie ? Wij denken nog maar weinigen. Nochtans uit zo een volledige verzameling hebben wij de stukjes gehaald van R. V. die verschenen onder de zelfde titel als deze van onderhavig artikel.

Richard Vankenhove was een volkskundige van de bovenste plank. Reeds in 1932 verscheen van zijn hand “Het VOLKSLEVEN en het STRAAT-LIED”. Adhemar Lepage schreef de muziek voor de teksten. In het Museum voor Volkskunde – zijn troetelkind – bracht hij leven in de barak door allerlei volkskundige manifestaties. Zijn initiatieven waren onuitputtelijk. Zijn kennis van de materie was ontzaglijk. Bij het lezen van zijn artikelen zal dit genoegzaam tot uiting komen. Zijn reeks bijdragen in “Palmares” verschenen van januari-februari 1963 tot en met mei-juni 1967. Op 23 juni 1967 overleed R. V. zodat mag worden verondersteld dat hij nog wel het een en het ander uit zijn mouw zou geschud hebben betreffende de Gentse keuken. Bij het lezen van de tekst zal direct opvallen dat dit afleveringen waren. Op enkele minieme schrappingen na hebben we alles overgenomen zoals R. V. het heeft neergeschreven, zodat ook meteen de lezer de specifieke stijl van R. V. kan proeven. Wat de lezer evenzeer zal appreciëren zijn de sprankelende tekeningen van François Zenner alias Taf die de teksten begeleidden. Ze zijn volledig in harmonie hiermede. Tot slot onze hartelijke dank aan Mevrouw Penen van Heusden, verantwoordelijke uitgeefster van “Palmares”, voor de verleende toelating betreffende de overname van artikelen en tekeningen. Evenzo gaat onze dank naar ons charmant medelid Mevrouw Nadia Hublé-Vankenhove voor haar toestemming tot publicatie van deze artikelenreeks.

ANDRÉ VERBEKE



ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK

Vele lezers hebben zich, gedurende het uitzenden in de Vlaamse T.V. van het 2de deel van “Gent 1900”, oprecht verkneukeld gedurende de culinaire discussie van de twee moeders aan de bruiloftstafel, en vele wilden raad inwinnen over het voorbereiden van enkele gentse gerechten. Waarom niet ? Hier gaat Nr. 1.

“Patatten met pellen”

In het eerste zaaltje dat wij in het Alijns Museum bezoeken staat op het einde van het plaatsje, in de hoek rechts, een eigenaardig voorwerp, half

keteltje, half koekepan, waarop een opschrift : “gebruikt voor de verkoop van patatten met pellen”.

Voor vele oude Gentenaars was (en is nog) patatten met pellen een ware lekkernij. Hoe werden die bereid ? De aardappels, ongeschild, maar met zorg meermaals gespoeld en ontdaan van alle aanklevende aarde, worden gewoon in het water gekookt (water met een weinig zout). Opgediend in een grote teil te midden van de tafel geplaatst, worden zij zo warm mogelijk een voor een met een vork opgepikt; de zeer fijne schil wordt er nu met een mesje afgepeld, en daarna wordt de aardappel, voorzien van wat zout een een kluitje boter, met zorg naar binnen gespeeld.

Deze aardappels zijn de meest voedzame, aangezien de meest voedende bestanddelen juist onder de dunne pel schuilen.

Met “patatten met pellen” (volgens Lievevrouw in zijn gents woordenboek ook “patatten met kazakken” genoemd) werden meestal gegeten : hoofdvak (geperst varkenskop), droge haring en vooral in de wintermaanden gerookte sprout.

Een verdwenen “lekkernij”

Vele bezoekers van ons vernieuwd Museum voor Volkskunde zouden graag op het buffet van de oude Volksherberg enkele flessen zien prijken met etiketten van verdwenen dranken, verder “saffarkens” en andere zaken meer.

Wat dan zeker niet zou mogen ontbreken is de “vuile fles” (de vuile flassche).

Onze werkersbevolking, die slechts bij “Meneere” (lees de dokter) ging in geval van uiterste nood en ook nog niet gewoon was (of niet kapitaalkrachtig genoeg) om voor een kleinigheid bij de apotheker binnen te wippen en beroep te doen op zijn duizend en één specialiteiten, zorgden gewoonlijk zelf voor hun gezondheid. Bij het “opkomen” en het “afval-



Een “druppel van de vuile flassche”

len” van de bladeren, als het gezicht of het lichaam wat “uitslag”, of wat “brand” vertoonden of kleine zweertjes overal rechtdoorbraken of “tussen vel en vlees” bleven steken, dan was het tijd eens een bloedzuiverend middel te nemen. Moeder kocht een “maatje” winkelsiroop en een pakje sulferbloem en nolens volens moesten de kinderen dit vies goedje naar binnen werken; moeder nam ook, met tegenzin, een flinke portie. ’s Zondag ging vader naar den “boeteneed” in zijn stamherberg, en bestelde, in plaats van een pint of ‘nen ko (een glas genever); een “druppel van de vuile flassche” dit was een geneverfles, halfgevolvd met klontjes van gedroogde rhabarber, en overgoten met genever of brandewijn. Na een paar weken “trekken” was het vies bruin vocht een onfeilbaar middel. Vader betaalde er vijf cens voor als voor een glas genever, werkte het met een lelijk vertrokken gezicht naar binnen, en was zeker dat hij vlug weer in orde zou zijn.

**Op stap, op stap, de boeren eten pap,
De Gentsen eten soep(e) mee huldren zeverlap !**

Waren het nu de Gentenaars die de boeren verweten voor papeters of scholden de boeren de stadsmensen voor soepeters met verfijnde manieren : de zeverlap, natuurlijk het servet (op de buiten alleen gekend als : “zeverlap” voor de hele kleintjes ?).

Er wordt dus een lijn getrokken tussen de buiten : papeters en de stad : soepeters. Niets is minder waar, ook de stedelingen aten en eten pap : de vrijdag, vastendag, kwam in de meeste gezinnen melksoep op tafel : zoete melk bereid met rijst, maïzena, koekjes, beschuit en later haver-mout en ingevoerde zaken van vreemde oorsprong zoals “Quaker Oats”; maar ook zure of gekarde melk, ook al weer op allerlei wijzen bereid, maar oh, lekkernij uitgelezen boven alle heerlijkheden, met stukken appel ingekookt en verbeterd met winkelstroop of bruine suiker. Ik heb als kind menigmaal mogen roeren en blijven roeren in de karnemelkpap tot hij koken zou – omdat hij niet zou aanbranden ! – en ook niet zou overkoken !

Maar de oude Gentenaars hebben jaren geleden ook andere soorten van “pap” gekend, die eerder tot het domein van de “soep” behoorden.



Soepeters...

Papeters...

“Bierpap”

Deze lekkernij (?!) is zo goed als verdwenen omdat de aanleiding ertoe in ons dagelijks leven uitgeschakeld werd. De gewone mens dronk geen bier aan tafel; het was



Bierpap

te duur. Men dronk water of koffie. Kleine burgers hadden soms wel een vaatje bier in huis waarvan 's middags de vader of een kind de houten kraan ging opendraaien en in een schenkan het nodige voor een maal ging bovenhalen. De rijke burger dronk meestal wijn. Zo'n vaatje bier moest op een zekere tijd worden leeggedronken of 't bier "bleef niet goed". Dan zag men op zekere dag dat in het lang bewaarde vocht zich kleine witte vlekjes begonnen te

vertonen : 't was "kaantjesbier". Dit gebeurde dikwijls in kleine gezinnen, waar de kleine ton (een kwartje ton) dan moest weggehaald worden en vervangen — zoveel verlies ! Maar dat maakte de rekening van de spaarzame huismoeder niet : het kaantjesbier werd afgelaten en omgetoverd tot bierpap. Definitie, dus wat is bierpap : een uitvinding van de spaarzaamheid !

Hoe werd bierpap bereid ? Sommige zullen U een reeks keukenboeken voorleggen, met allerlei mengsels, en oh ! foei ! soms een mengsel van bier en melk ! Al wat ik mij kan herinneren is dat het een vloeistof was van warm bier (brr !) met vermicelli, draadjes of sterrekens soms met wat gebrokkelde koekjes, suiker en een smaak van kaneel : of afschuwelijk iets. Maar niets te doen : moeder regeerde als absolute macht over keuken en tafel, en iedere poging om het brouwsel te laten staan, te verwijderen, of door iets anders te laten vervangen stuitte op een onverbiddelijk : "eten wat de pot kookt !" Andere tijden, andere zeden ! En nu zijn met het opkomen van de fleskens bier, de sjouwende brouwers, de grote en kleine tonnen en... de bierpap verdwenen.

Een ander brouwsel uit vroegere tijden waaraan de herinnering alleen doet huiveren was :

"Wijnsteenpap"

Hier stappen wij van de spaarzaamheid in de gezondheid. Ik zei het reeds, voor de gewone mens was de apotheek een oord waar men slechts binnenliep in uiterste nood en meestal met een receptje van de dokter in de hand. Bij het wisselen van de jaargetijden wist de huismoeder, in vele gevallen een halve dokter, met alles raad. Zo werd wijnsteenpap in de lente een onfeilbaar middel voor het reinigen van de nieren. De gewone huisvrouw nam enkele stukken of sneden brood liet die met water

en (als het er af mocht) een klontje boter tot een malse vette brei koken, het geheel werd door een stramijn gedraaid, daar nu een flinke lepel wijnsteen bij en wat suiker voor de smaak, en de gezonde "pap" was klaar. Sommige keukenboeken zullen u spreken over 100 g boter en één of twee eierdooiers, maar dit werden aanzien als boeken voor spilzieke keukenmeiden die de "klonten" boter in het vuur wierpen om het aan te wakkeren bij het plotseling "nemen" van een stuk gebraden vlees. De wijnsteenpap was en bleef in al zijn eenvoud, om te schrikken en te beven, wat moeder deed zeggen : "dat is toch iets met die lekkere kleine; iets dat zo goed is, en zo gezond !".

"Taatjespap"

Een pap ditmaal die van het vocht pap alleen nog de naam en zelfs niet meer het uitzicht had. Wel het eenvoudigste gerecht van de drie en ditmaal buitengewoon gegeerd, vooral bij winteravond. Bereiding ? Niets is eenvoudiger : een pot met proper geschilde en doodgewoon gekookte aardappels (petatten of taatjes); daarbij een flinke geut karnemelk om het geheel om te werken tot een dikke brei; daarin een goed kluitje boter, en dat vonden klein en groot zo smakelijk dat het was "om zich de vingers bij af te likken !". En zulks met een gedroogde haring of een gebakken krakelo !

En om te eindigen, spraken wij daar niet over haring ?

"Haring"

't Is steeds een volksgerecht bij uitnemendheid geweest, zo voor 's middags met de "petatten" zo 's avonds bij de boterham. Hebben wij allen niet gekend : de verse haring, door de meeste mensen als "gemene" levaart bestempeld, maar een lekkernij (de kleinste uit) hard gebakken om vier uur met een warme kop koffie (1); de gezouten haring : haring in de pekkel, aanzien als onfeilbaar voor het versterken van uit ziekte komende mensen (van vitamines nog geen spraak); de ingelegde haring, lekkernij die op iedere kruidenierstoonbank te prijken stond in een geglazuurd kuipje met bovenop een stuk gesneden ruit. Wat een pret als de verse kuip daar stond de vrijdag morgen, met grote schillen ajuin bovenop, sneetjes rauwe roodglinsterende wortels enkele "peperbesjes" een paar laurierbladen ! Dan de gedroogde haring, schoon bruingerookt met goud-

(1) Nochtans werd levaart aanzien als "de" gemeenste vis, vooral door de kenmerkende geur bij het bakken. Zeiden de begoede mensen niet wijzend op het fabrieksvolk : " 't Klokje die klept,
't Fabriekske is gedaan.
Mijdt U uit de gaten
Want de levaart die is daar !"

gele schijnen op het vel. En de mannen die vroegen naar een dikke kuit, de meisjes naar een mals melkje (hom) ! En dan de goede krakelo, bij winteravond langs de straten luidkeels gevent en in de pan gebakken ! Gekuiste haring in azijn of mayonnaise (zijnde rolmops) en gestoomde haring (denkt aan de kraamkens met Hollandse boerkens) zijn uitvindingen van de moderne tijd ! Het belang van de haring was zo groot, dat hij een ware rol speelde in de volksspraak. De vrouw van onze ouderwetse barbier, die aan de toonbank van de kruidenier stond te vertellen waarom zij moet meewerken 's avonds en 's zondags (inzeppen en afwassen) zei: "maar mensen, mijn man moet er iets bij doen en ik moe helpen : hoe zou dat anders gaan in mijn huishouden ? Mijn man wint als arbeider in de "Lys" 14 frank en een droge haring in de week" !

Maar nu ter zake : er is een dag in het jaar dat de haring bij ons volkmensen hoogtij vierde, namelijk, op Goede Vrijdag. Die dag at zo goed als niemand vlees zelfs de meestverstokte Godshater niet. De grote restaurants kondigden hunne fijnste en meest verzorgde vismenu's aan : goed voor rijke mensen en de vrijdag bezoekers van de Beurs, zei de werkmans. Maar thuis at men ingelegde haring met witte of met bruine bonen. Van de later als overmachtig heersende mayonnaise nog geen sprake. Maar de fijne huishoudster zorgde dat zij haring had met hom; en toen werd van die hom, met melk, een uitje en wat azijn een lekkere witte saus gemaakt. Ieder gerecht, kon, goed bereid, toch lekker zijn ! De Oude Keukenpiet "ligt met mij in veete", of, zoals hij mij in onze savoureuse gentse taal zegde : " 't is haoit ende nijd veur eeuwig en altijd !" De aanleiding ? Ik heb hem verschrikkelijk "veraffronteerd" door hem met een naïef gezicht te vragen naar het recept van de Gentse Waterzooi van kiekens. Wat !, zo schoot hij uit, gij zijt ook al een van die verraders die spreken van dat ding dat men waterzooi durft noemen ? Dat ik een Stropdrager ben wil ik geweten hebben en ben er fier op. Maar 'nen kiekenfretter, neen mijnheer, dat is goed voor de Brusselaars.

Gentse waterzooi

'Nen Gentse Waterzooi, mijne vriend, (zo ging hij al met eens uit de hoogte neerkijkend voort) dat is een puur Gents gerecht van zeven soorten riviervis, zeven soorten goed geteld.' – Zeven, zo onderbrak ik, is zeker en vast een heilig getal, dus zal het gerecht goed zijn. – Oude Keukenpiet zette even een bedenkelijk gezicht, trok toen zijn schouders op en vervolgde : paling, barbeel, karpel, zeelt (of tink), snoek, baars en blik (of grondel), zeven goed geteld. De hoofdzaak is de zeven soorten samen te brengen en te zorgen die allemaal terzelfdertijd vers te hebben, want verse vis is de basis van het wellukken van het gerecht.

Er is nu heel wat te vertellen over de bereiding, want er is weer natuurlijk een meer volkse, een verbeterde en een fijne manier.



Het recept van ons moe

De meest eenvoudige begint met een soort visbouillon : de vissen worden geschrobd, en gekuist, en geruimd, en in gelijke stukjes gesneden. Per kilogram vis smelt men nu in een grote kastrol vijf en zeventig gram boter, die men, eenmaal gesmolten aanleengt met wat water waarna men een paar peterseliewortels, een tweetal blaadjes laurier en een flinke portie zout en peper toevoegt.

Het ganze vocht moet in zijn geheel voluum zo groot zijn dat, wanneer de stukken vis in de

kastrol worden gevoegd, zij slechts tot halve hoogte in het nat liggen. Nu wordt de kastrol hermetisch, zelfs met een doek afgesloten en het geheel laat men nu op een goed open vuur gedurende vijftien à twintig minuten koken.

Dan worden peterselie en laurier verwijderd men voegt er integendeel het sap van een citroen bij, een glas (of meer) witte wijn, een paar gerasp- te beschuitjes, en het geheel, in een platte schotel gegoten, is klaar om opgediend te worden met enkele geboterde fijne sneedjes brood. Dat zal zo wat de bereiding van het gewoon volksrestaurant geweest zijn.

Zondagsrecept

Een meer gecompliceerd recept zal nu een eerste bouillon laten vervaardigen alleen van de paling met nog een kruidnagel erbij; na een tijdlang zachtjes "trekken" wordt het geheel door een zeef gedraaid. Terug op het vuur geplaatst voegt men nu allerlei kleine visjes in zijn geheel erbij (in dit geval zijn de visjes niet in stukjes). Nu weer een kwartiertje trekken en de schotel is klaar. Nota bene : opgelet, de ontelbare kleine graatjes (met haakjes) van de rivieris krijgt men er gratis bij !

Veur ne gruute diner !

Een derde en laatste recept, aangeduid als verfijnd familierecept spreekt van een eerste bouillon getrokken uit de viskoppen met een liter water, ajuin, wortel, peterseliewortel, laurier, kruidnagel, peper en zout en vier of vijf beschuitjes. Hier ook komt een zeef te pas. De vis zelf wordt twee à driemaal afgekookt, en staat dan op de buis te "trekken" gedurende een twintigtal minuten. Midderwijl wordt een saus vervaardigd met vijf-

tig gram boter, een lepel bloem, de eerstgetrokken bouillon en een glas wijn : het geheel goed geklopt; daarna wordt aan die gekookte saus een eierdooier, een sap van een citroen, en nog vijftig gram boter gevoegd. In die saus legt men nu de vis die men heeft laten uitdruipen en alles wordt zachtjes gemengd. Hier wordt de schotel nog opgediend versierd met gehakte peterselie en... de fijne boterhammetjes.

Kennen ze da nog ? Niens !

Wel, wat zegt gij daar van, mislukte kiekenfretter, besluit mijn Oude Keukenpiet triomfantelijk ?

Om de vingers bij af te likken (alle wellevendheidsvormen ten spijt) beaam ik gaarne. Maar als met een dubbele waterspuit bekoel ik zijn enthousiasme door te zeggen : jammergenoeg behoort zulks alles definitief tot het verleden; want waar is het Gents restaurant, zelfs "In de Waterzooi" waar gij nog zulk gerecht bekomen kunt en waar is de familie (zelfs bij de meest verwoede vissers) waar men *zeven* soorten *verse* rivier-



vis kan samenbrengen ? Vroeger trokken onze specialisten van 's morgens drie uur naar de Leie, naar het Kanaal, op plaatsen waar zij op voorhand hadden geaasd. Wie niet veel optrok werd bespot. Denk aan het liedje :

Maar zie da's komiek

Geen ééne blik (bis)

Ik en mijn maten hebben bovendien

Te gaore geen éénen, geen éénen steirt gezien.

Laat ons er van zwijgen, zei Oude Keukenpiet, 't zou nu nog minder dan een staart zijn — misschien een oude benzineketel of nen versleten schoen. En om ons verdriet te vergeten schonken wij ons 'nen Plumet in.