

Naar alle waarschijnlijkheid is Minjau dus overleden, wellicht met enkele zijner kinderen, in 1436 toen een soort pestziekte verschrikkelijke verwoestingen te Gent aanrichtte.

---

## Onze Gentse keukenrubriek

Misschien zullen er wel enkele onder U zeggen “wat kan ons dat schelen !”, maar voor diegenen die er wel interesse voor hebben : ’t is tussen de Oude Keukenpiet en mij weer “al koek en ei”.

Hoe dat kwam ? Ik was bij toeval ter gelegenheid van een “nocturne” in ons Alijns Museum (dat moet gij bij geval ook eens meemaken al is het maar voor die intieme sfeer van de sober belichte binnenkoer en sprookjesachtige verlichting die het stadsbestuur aan de voorgevel heeft aangebracht), en zie, daar zat mijn Keukenpiet gezellig op zijn eentje met een “Pintje dek”, ’k Zette mij bij, en wij hadden het over de “goeien êwen triepel” en over dien “vroegere verdwenen Gentse Plumet”. En zo nodigde ik hem uit om mee te gaan naar huis om de nog steeds bestaande Gentse Plumet te proeven.

### De Plumet

Waar is de tijd ? De schone studentenjaren, het einde van de onvergetelijke Gentse “Belle Epoque”. De oude restaurants (niet voor onze studentenbeurs), de nachtcafés. Denk aan de doorlopende Ganda, van Vlaanderenstraat naar Brabantdam met zijn keus van doorgesneden halfbelegde broodjes – pardon : sandwiches – met diverse lekkernijen aan 7 1/2 cents, zijn gekende cafés Kulmbach, Trois Suisses, Taverne de Vienne, en andere met Duitse bieren en zijn Tavernes (zoals de Teniers) met de Engelse bieren vooral de Christmas in de Kerstperiode.

Wij hielden het bij onze studentenlokalen, zoals het Haantje op het Sint-Baafsplein bij ’nen goeden kloeken Gentsen dobbel of triepel. En toch zouden wij als echtgeaarde nooit gaan middagmalen zonder op de hoek van d’Heilig-geeststraatje, in ’t Kantientje, onze echte Plumet als aperitief te gaan savoureren ! Geen kwestie van Byrrh, Martini, Rossi en hoe vreemde thans vertiendubbelde zaken al mogen heten !

Neen, een echte stedelijke preparatie met kersen en kriecken, sterk gealcoholiseerd en waarvan men best zich bij een of hoogstens een paar glaasjes beperkt. De uitvinder of brevethouder D’Ancoine, een gekend Gents figuur, had zijn stokerij-likeurhandel op St.-Baafsplein juist naast Het Haantje, en zijn klein-debietkantien op de Gouden Leeuwplaats.



Kneukels !

Generaties hebben van die Godendrank genoten. En toen kwamen daar die twee oorlogen, en met zovele andere zaken verdwenen ook de Plumet en zijn lokalen. Wanneer ? Hier blijft ons geheugen steken. Maar toen moet het geheim of het brevet ergens naar het Walenland zijn uitgeweken, geschonken, verkocht ? En zo wordt het ook daar onder zijn nieuwe uitgave teruggevonden door een Gentenaar, stillekens in Gent weer ingevoerd, zich in sommige families ingeburgerd

om weeral zijn weergaloze naam en faam te bekomen.

Al wordt het niet te Gent gestookt toch spreekt het etiket nog steeds van Aug. D'Ancoine - Distillerie le Plumet, 14, place St Bavon, Gand, met in 't vlaams "Altijd en overal". Men fluistert dat reeds bij sommige folkloristische gelegenheden die Gentse Godendrank reeds wel eens op ons Stadhuis geschonken werd.

Dat wij die avond er wel een paar gebruikten en een beetje plezierig werden durf ik bekennen zodat, als ik aan Keukenpiet vroeg "zeide nu nog kwaad, êwe zaoge ?", hij mij met 'nen vriendelijke klap antwoordde : "Kwaod ? Ge zijt nen zievereire en 'nen kneukel !".

### Kneukels

En toen ging mij een licht op : kneukels ! De aantrekkelijkheid, de leukernij van de avonden van onze grootmoeders ! 'Nen halve kilogram gewone bloem op een torentje; daar middenin een putje met een ei (bij de mensen van goeden doen twee of zelfs drie eitjes), een klontje boter en een "snuifken zout", en bewerken maar, liefst met de handen zoals brooddeeg; middelerwijl een grote koffielepel of iets meer gist in lauwe melk opgelost erbijgevoegd en voort gekneed.

Als het "er af mocht" had men afzonderlijk wat krenten, in 't beste geval misschien wel rozijnen, laten uitzwellen en erbijgevoegd. Nog wat gekneed, misschien wel met nog wat lauwe melk aangelongen en zo had men een soort brooddeeg. Van dit deeg werden nu balletjes (denk aan onze vleesbouletten) gedraaid en op een warme plaats gesteld waar zij met een overdekkende doek aan hun stil lot werden overgelaten om de gist te laten inwerken. Zowat een uurtje lang. Juist de tijd om een grote

flinke kastrol water te laten in volle kook brengen. Daarin werden nu de ingezwollen kneukels voorzichtig met een lepel, met drie of vier tegelijk ingedompeld en enkele minuutjes in de kook gelaten. En terwijl nieuwe werden ingedompeld bleven de reeds gare warmgehouden achter op het vuur.

En toen allen klaar waren was middelerwijl al een grote sauskom gereedgemaakt met een heerlijk mengsel van gesmolten boter met bruine suiker (meelsuiker of meelsuiker zegden wij).

En nu vlug allen rond de tafel geschaard en smullen maar. Goede oude tijd !

### Jan in de zak

Een vlugger en eenvoudiger manier. De ganze kneukelgeschiedenis herleid tot zijn eenvoudigste en goedkoopste vorm, met of zonder krenten, tot een soort lange rol of lange platte deeglaag na een ietwat kortere uitzweltijd in een prope doek of handdoek gewikkeld en ineens, in zijn geheel, in de kastrol met kokend water gedompeld. Na de kookperiode in zijn geheel op tafel gebracht, in schillekens gesneden en dan ook genut, overgoten met een saus van boter en suiker, waarbij de suiker wel een grotere rol zal hebben gespeeld dan de dure boter.

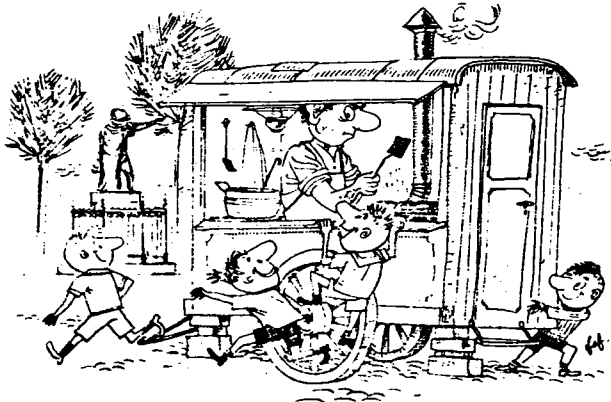
### Nen heettekoek mee nen Lotsuure

Wij willen die zoetigheden niet besluiten zonder nog even te verwijlen bij een herinnering uit onze jonge jaren. Het gaat hem hier niet over pannekoeken, bij onze Gentenaars meer bestempeld als heettekoeken.

Het komt bij ons niet op om over de ontelbare soorten van bereidingen te gewagen, zo van vroeger als van nu; want wie heeft ooit een feestelijke samenkomst vooral in het verkeersmilieu of bij de kleine burgerij geweten bij feestdag, familiefeest, Kerst-, Nieuwjaar- of Driekoningenavond zonder pannekoeken. Van de grote tijl met rijzende deeg tot de vlugge heden-daagse bereiding met zelfrijzende bloem, de bewerkingen zijn ontelbaar.

Maar op de Vrijdagmarkt stond, dagin daguit in onze kindertijd een kraamke waar men kleine pannekoekjes verkocht; een lepel deeg uitgogoten op de bijna gloeiendheetgehouden plaat van een klein vuurken; uitgezwollen, langs een kant gebakken, met een "keukenpaaltje" vlug in de lucht gezwierd en op de plaat teruggevallen, langs de andere zijde gaargemaakt : Een toplekkernij voor twee cens, levende vers binengesmuld.

Maar er was een luxexemplaar. Bij het bakken van de tweede zijde werd daarop 'nen babbelaar gelegd. Een van die ontelbare verdwenen lekkernijen zoals muiletrekkers, hanepitjes, anijsballetjes, betraven, rekkers, spinderkens, amandelspekken, zuur-en-zoet en wat al meer. Die babbelaar had de eigenschap om tamelijk vlug te smelten en zich in de deeg te verspreiden.



*Lotsuure...*

De pannekoek werd met de paal in twee geplooid en gesloten. Zo'n luxe-exemplaar kostte twee en een halve cens of nen "halve kluit".

De klant bestelde hem met de vraag : "Nen heetekoeke mee 'nen babbeleire(n) in aostemblieft !".

Maar de bakker had, dank zij een buitengewoon groot en mismaakt oor de bijnaam (of bijlap) van Lotsuure.

En in 't voorbijgaan bestelden wij : "Nen heetekoek mee nen Lotsuure(n) in !".

Wij moesten zelfs geen aostemblief zeggen, want wij hadden net de tijd om zo vlug mogelijk weg te lopen. Daardoor heb ik nooit zo'n heetekoek onder de tanden gekregen.

Probeer nu niet ze na te maken. Wat het meest aan de vroegere babbelaars gelijkt zijn de Veurnse Babbeluten. . . maar die smelten niet meer."

Ja 't moest er van komen. Oude Keukenpiet is nog nen keer van slecht humeur en daarmee hebben wij ditmaal de hulp van tante Mele ingeroepen of, beter gezegd, zij heeft ze ons zelf aangeboden.

Hoe dat gekomen is ? Wel onze oude Gentenaars zouden zeggen " 't sop is de kool niet waard !". Maar laat ik met orde vertellen.

### **Pintje dek**

't Is zo gebeurd. Tante Mele bracht ons haar wekelijks bezoek en zij was honderd uit aan 't vertellen over de reuzenpret die zij had meegemaakt gedurende de nocturnes in het Alijns Museum op de voornaamste dagen van de Gentse Feesten. En natuurlijk had zij het over het Pintje dek, de jarenoude traditie die in het Museum in zwang is om bij feestelijke gelegenheden de bezoekers te vergasten, liefst bij Vogelpik of Pietjesbak met een goed glas Gents tripelbier (nu spijtig genoeg vervangen door een ge-

woon “bruin of blond fleskensbier”), opgediend als 't kan in een ouderwetse pint “mee een oorcken”, en bovenop versierd met een Gentse lekkernij, fleurend en geurend naar kaneel : “een harde mastelle”.

Ik vertelde haar dat zo'n pintjedek zijn oorsprong vindt in het bierland Duitsland (München telde vobr de oorlog van 1940 honderd en drie kerken maar honderdvijftien brouwerijen).

Wanneer de stamgasten zaten te drinken uit hun mooie tweeliterpotten en te roken uit hun porseleinen pijpen dan kregen zij mooibewerkte dek-sels om het “verschalen” van het bier tegen te houden.

Stilaan waaide dit gebruik over naar onze streken. Te Gent en in het Vlaamse werd zelfs het deksel vervangen door een lekkernij, vooral als Nieuwjaarsgift, hetzij een “prinsenkoek” maar vooral een harde mastelle. In de streek van Beernem werd de pint zelfs afgesloten met een appelsien ofte oranjeappel. Van bij het ontstaan van het vroegere Museum van Folklore werd daar het “Pintje dek” door Conservator Boes toegepast.

Ik vertelde van mijn kant dat een harde mastelle goed was om de kleuters hun tandekens te laten op doorbijten en de oude kindsen hun valse tanden te laten op breken (dit met een zijwaartse blik op Tante Mele maar ik kreeg haar niet kwaad). Terwijl tante nu volmonds over haar pintjedek

aan het nasmaken was, kwam Oude Keukenpiet binnen.

Wij hadden dadelijk het gevoel als wij beider betrokken gezichten zagen, dat het in huis naar zwavel en pek begon te rieken. Tante Mele is een oude mislukte liefde van Keukenpiet : dus . . .

Zij lagen dadelijk in strijd over de echte harde mastelle én over haar gebruik, én over hare gaven. Keukenpiet kende maar één echt goed adres van een oude harde mastellenfournisseur. Tante Mele, van haar kant, was aan 't strijden over de hare, een ander natuurlijk en een beter.

*“En goe weten !”*

