

terwijl zij het blad op de tafel openlegde.

– En wâ wilde daar mee uitsteken ? vroeg men haar.

– Wij zullen dadde op Moeder-Euverste heur achterste plakken. Binst dâ Meneer de docteur heur een “lavement” zet, kan hij hem amuseren mee naar de “zeintjes” te kijken; hij ’n zal azuû geen slechte gedachten hên!!!!

(Uit *Onder de Wekkinge*)

Onze Gentse keukenrubriek (vervolg)

HARDE MASTELLEN ALS GENEESMIDDEL

Wanneer de kleine, bij erge hitte een beetje last kreeg met te goedgeefse darmen, waar kon men een beter geneesmiddel vinden om het zaakje “te stoppen” dan met een goed glas oude rode Bordeauxwijn met een “echte” goede harde mastelle er in gekookt, met een ferme lepel cristallisé-suiker in ? Onfeilbaar was ’t. Op conditie dat het een mastelle was van bij *haren* bakker, beweerde tante Mele. Strijdlustig had Keukenpiet het dadelijk over een :

SEDOTJE

Niets zo onfeilbaar voor kinderen, zwakke jongeren of in het sukkelstraatje geraakte oudjes, of een *sedotje*, betoogde Keukenpiet, en hij legde uit : een glas goed oud bier, daarin de dooier van een ei geklutst, een goede schep bruine (of meul-)suiker er in geroerd en ’s avonds als avondmaal warm opgediend met een harde mastelle “van bij mijnen bakker”. Een prima versterkende oude remedie, zo beweerde hij.

– “Warm opgediend !” riposteerde tante Mele.

– “Goed om het ei al te doen “kappelen”. Neen. Koud en goed fris, dat is een echt sedotje.

’t Zwaard was getrokken. De harde woorden botsten tegen elkander aan tot tante Mele “in een koleire” de opperste vernedering uitte aan het adres van Oude Keukenpiet : “maor wa verstand hêdde gij van gekookt eten, gij, die nog niet weet dat Waterzooi van kiekens – iedere man zijne veugel (en nie zijne vleugel) ’nen Gentsen plat es ?”.

Waarop Keukenpiet losbarste : “als gij het toch zo goed weet, ehwel vertel het zelve !”. Dat riep hij reeds met de deur in de hand, gereed om het strijdperk te verlaten, wat aan een vlucht geleek.

– “En goe weten !”. Zo nam tante Mele de strijdbijl op “en mee meer dan een recept !” En zo krijgen wij niet van Oude Keukenpiet maar van Tante Mele :

DE GENTSE WATERZOOI VAN KIEKENS (ELK ZIJNE VEUGEL)

Men neemt jonge graankieken (is dus in eerste aanleg een lenteschotel) in de helft gesneden (zodat het waarlijk is : iedere man zijnen halve veugel).

Van die kieken snijdt men eerst en vooral af : de kop – vooral met de kam –, de hals, het hart, de lever, de gepelde maag en de poten. Dit alles na flink gespoeld en gekuist te zijn komt terecht in een goede ouderwetse kastrol van grootmoeder, wordt goed overdekt met *koud* water; daarbij voegt men de kruim van een snee brood, het wit van een selder, het wit van twee poreien, een ajuin, een laurierblad, goed peper en zout, en vooral twee of drie peterseliewortels. Het is vooral de peterselie die in het geheel moet doorsmaken, juist als bij de waterzooi van vis. Deze hoeveelheden zijn min of meer voor één treffelijk kieken voorzien.



Men neemt jonge graankieken...

Men laat dit “bouillon” heel langzaam in de kook komen, en dan maar “bronselen” gedurende drie uren. De langzame kook is als het stoven voor de Gentse stoverij en het koken van de Gentse Hutsepot de deugd van het gerecht. Volgt nu het doorsteken van het geheel door een fijne zeef. De nu bekomen smaakvolle

potage wordt weer in de kook gebracht en daarin laat men nu de kieken gaar komen : twintig à dertig minuten zijn daartoe voldoende naar gelang de ouderdom van het kieken.

Enkele minuten vóór het opdienen (een vijftal) wordt daar nu nog een flink stuk boter bijgevoegd, en het geheel wordt warm opgediend met goedgeboterde sneedjes brood !

Met een zekere neerkijkende halfvernederende blik voegde tante Mele er nog bij :

De moderne tijd met zijn tegemoetkoming voor gemakzuchtige of tijdsparende dametjes zal ook opgeven dat men het bouillon kan bekomen door een twintigtal minuten koken in een nieuwerwetse kastrol met drukking en het doorsteken kan gebeuren door een “passe-vite” (de ultra-moderne vrouw van mijn loodgieter spreekt van haren “rase-vite”), maar voor mijn hart (dixit tante Mele) vian de oude goede soepketel van mijn “gruutse”.

En nu smakelijk eten.

REACTIE

Niet schrikken, lieve lezeressen en achtbare lezers, wij zijn hoegenaamd niet zinnens ons op het hellend vlak van de politiek te begeven; het woord reactie geldt alleen om te spreken over de opmerkingen ofte bemerkings die onze voorgaande rubriek, gij weet wel : iedere man zijne veugel, teweeg bracht, zodat ik best natuurlijk had geschreven : reacties. De eerste kwam (moet ik het zeggen ?) van Keukenpiet zelf : 't was een slim voorwendsel om weer binnen te geraken na zijn weinig roemrijke uittocht van vorige maal. Zijn opmerking (en zij is niet ongegrond) is dat in ieder spijshuis dat zichzelf respecteert, de waterzooi van kiekens niet met brood wordt opgediend, maar wel met enkele niet te grote gewoon gekookte en afgegoten (de Gentenaar zegt overgoten) aardappels (in keukenboekterm "pommes nature" genoemd). Dit schijnt zeer logisch als men denkt dat waterzooi een feestdis is en in vroeger tijden, meer dan nu de aardappel het (vullend) hoofdelement van voeding van de volksmens uitmaakte.

Maar Palmares moet heel wat gelezen worden en zeker invloed hebben bij de mensen. Ik geloof dat de helft van de dames uit mijn gebuurte de week na het verschijnen van Palmares waterzooi van kiekens bereid hebben. En 't was wie bij de poeldenier of in de "zelfbedieningswinkel" uit de gebuurte het meest zijn eigen "plat" zou opgehemeld hebben, met een finesse van zus of een verbetering van zo. Zelfs fijne beschuitjes en room van melk kwamen er bij te pas. Nu, elk zijn meug, en wij geven vóór alles de ouderwetse (volks)-keuken weer.

't Was de gelegenheid om oude Keukenpiet nu eens het recept te laten geven van :

(wordt vervolgd)