

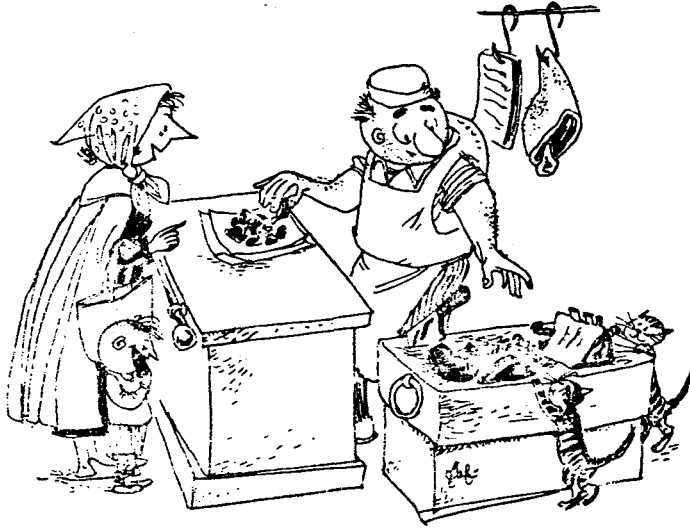
Onze Gentse keukenrubriek (vervolg)

DE GENTSE STOVERIJE

Dikwijls, zo vertelt hij, wordt verward met de meer eenvoudige stoofcarbonades. De bereiding gaat zo wat naar dezelfde trant maar er is heel wat meer voor nodig. Als ik met ons moeder vroeger mocht meegaan naar de beenhouwer (want er viel toch altijd wel een schilleke hoofdvlak (kopvlees) of pens te bemachtigen) dan vroeg zij : 'een goeie stoverije, ge weet wel, zo met een beetse van alles in, Fridje'. Alfred, een bultenaar ('t Karkaske genoemd), als de meeste gebochelden een 'lollekensheere', sloeg 'nen kwinkslag, en haalde van de kapblok van een hoop gereed in teerlingjes gesneden vlees enkele brokjes met hier een velleken, daar een stukje vet aan en zelfs een stukje 'kattévlees'. Natuurlijk geen eerste soort vlees waar men 'buufstuk of gros buuf' van bereidde, maar voornamelijk zo wat van het nekstuk en dergelijken. Dit gewogen zijnde werd in de weegschaal het zelfde gewicht bijgevoegd van het 'zuu een beetje van alles' : enkele stukjes rundslever, runds nier en ook rundswezerik (van kalfswezerik, waar heel wat fijne zaakjes mee bereid werden, was er in een gewoon huishouden en in een gewoon menu geen sprake).

De bereiding zelfs was een ceremoniaal. Destijds werd de vrijdag het vers vlees geslacht en met die lange platte karren geleverd. 's Zaterdag werden dus de 'beesten' of 'halve beesten' gescheiden en was het de beste dag voor de stoverij en voor het vleesnat of bouillon waarvan de zondag de traditionele 'soep met ballekens' en vermicelli zou worden klaargemaakt. Maar Oude Keukenpiet was aan het afdwalen; 'terug naar uwe kastrollen jongen' zo zei ik, en hij ging verder.

Men neemt een stoofkastrol en laat er een flinke klont boter in bruin worden : daarin worden nu de blokjes vlees en ook de stukjes 'een beetse van alles' gebruind, en als het geheel goudbruin en 'goed genomen' is, (goed afgebruineerd zeggen ons mensen), fruit men daarin nu nog een paar ge-



'een goeie stoverij, ge weet wel...'

hakte ajuinen, voegt men er een laurierblad bij, alsook wat tym (themoes zeggen de Gentenaars), een kruidnagel (grofkensnagel) en peper en zout (1). Nu nog een beetje water erbij en de kastrol potdicht gesloten en stoven maar. In huis hangt nu al de gezellige reuk van de stoverij; de rest is nu wachten, volgens de aard van 't vlees een halfuur of een uur. Dan wordt een goede geut bier (liefst zwaar bier of zelfs sturtebier) (2) erbij gevoegd en laat het geheel maar zachtjes doorstoven, zowat, in het totaal twee à drie uur. Een halfuur echter vóór het opdienen wordt de saus aangedikt door het toevoegen van een glas water of azijn (veel of weinig naarmate men de stoverij al of niet goed vetzig wil houden) waarin men een 'temperken' aardappelbloem 'gebroken' heeft. De stoverij is goed mals en geurig, en gereed met een grote ronde pot gewoon gekookte maar 'bloemerigge' en dampende aardappelen te worden opgediend.

VARIANTEN : Dat dit recept nu zo maar niet van een leien dakje in 'enen trok' kon opgeschreven worden, moogt gij geloven, zoveel te meer dat niet alleen tante Mele maar ook 'Grootje' op bezoek was. Uit de ellenlange discussies kon ik opmaken dat men vroeger meestal van in het begin een snee brood, goed bestreken met 'mostaard van Tierentijn' liet 'meebronselen' wat later het binden van de saus met aardappelbloem onnodig maakte; dat bier meestal voldoende was en dank zij bier, brood en

(1) Verkrijgbaar bij drogisterij Vergaelen.

(2) Onder verschillende biersoorten Cogégan raad U aan als hierbijpassend : Rodenbach of Trappiste Chimay en vooral de Oudenaardse 'Gouden Band' van Liefmans in champagnefles die in uw kelder lang kan bewaard worden.

mostaard het binden van de saus onnodig werd en azijn kon uitgesloten worden; dat bij de ingrediënten die na het bruinen werden gevoegd ook soms een beetje geraspte muscaatnoot werd aangebracht; dat in sommige gevallen balletjes gehakt zo wat een uur voor het einde van bereiding werden toegevoegd – (Grootje noemde dat een verschrikkelijke verwarring met ‘fricassée’) – en tante Mele, die natuurlijk de pluim van de chic en de finesse op haar hoedje wou steken beweerde dat zij er *altijd* in plaats van azijn een goed glas witte wijn in ‘laptgedede’, wat Keukenpiet venijnig liet vragen hoeveel soorten ‘pinard’ zij gewoonlijk in haar ‘kelderke van ‘nen veurschuut gruoit staon haô ?’. Maar zand daarover. Waar echter iedereen roerend over akkoord was, dat is dat het opdienen van frieten bij de stoverij iets is dat veel later werd ingevoerd en als een uitvinding van de duivel moet bestempeld worden.

Nota van de schrijver : Mag ik ook mijn loodje in 't zakje gooien en er aan toevoegen dat een zeer goed recept van stoverije (op rijm) te vinden is in het Gents Woordenboek van Lievevrouw deel II, blz. 1388 ?

... gebakken uier
een ware lekkernij



ULDER OF UIER

Aangezien wij het volop gehad hebben over lever, nieren en zwezerik (sepiëren of soepieren (! ?) zei mijn tante Eufrazie), zou ik nog even een smakelijke (?) maar spotgoedkope lekkernij willen bedenken : namelijk de uier van de koe of ulder (ook soms hulder genoemd). In sommige beenhouwerijen kon men die regelmatig, gekookt, voor het raam zien liggen. Hij werd uitbesteld in schillekens, die men zo, met peper en zout met een boterham nuttigde. Voor sommigen was de nu nog daarbij gebakken uier een ware lekkernij. De geur gedurende het bakken hield echter vele volkmensen daarvan terug. Maar met een zure saus mee ‘kaantjes’ is het toch van ‘lek mijn lepke’.

KAANTJESSMOUT (OF SMIJT)

Dat men in de grote werkersgezinnen niet altijd fijne geboterde witte boterhammetjes of sneetjes koekebrood kon uitdelen staat vast. Meestal moest men zijn toevlucht nemen, in het beste geval tot boeren- of grijs brood, meestal tot roggebrood. Boter ? soms een 'striepe' voor vader, de broodwinner. Van margarine nog geen sprake. Winkelsiroop was een gegeerde spijs. Maar wat beter bij een roggesnee dan smout (afgesmolten vers spek). Trok men niet naar familie of boterboer op den buiten speciaal om 'nen groven boerenboterham of een roggenstuitte met smout en een schil in de schoorsteen gerookte rauwe hesp te eten. Boerenkost, zo zei men, maar hoe gewenst !!! Ten andere zingt men niet in de Vlasgaard :

Ik vocht voor mijn stuitten
Met zuster en broer
Ik ben van den buiten
Ik ben van den boer.

Smout, gesmolten vers spek, schoon wit en klaar gestold. Maar een superlekkernij was het kaantjessmout, 't is te zeggen met de er zich in bevindende reepjes mager varkensvlees en de zwoerden tot krakende korstjes gebraden en in het smout gemengd. Vele Gentenaars zouden nu nog een lekker goed geboterde snee wit brood laten staan voor een grove snee boerenbrood met 'smout mee kaontses'. ('t vervolgt)