

## Onze Gentse Keukenrubriek (Vervolg)

### BRIJ

't Is misschien een spijtig iets maar ik moet nu toch van tijd tot tijd een en ander over mijzelf vertellen. Ik had deze week een zwarte dag, zo iets waar men zich langs alle kanten bedreigd voelt en vol voorgevoelens van naderend onheil rondloopt. Daarbij was ik kwaad op mijn eigen : ik wou absoluut brij eten waar ik zo dikwijls had horen over vertellen als zijnde een ouderwetse lekkernij en waarvan Oude Keukenpiet mij het recept had geweigerd dat hij nochtans scheen te kennen; ik had iedereen lastig gevallen om het te vinden, schreef zelf naar de Hollandse Volkszanger uit de Jodenbuurt in Amsterdam : Johny Jordaan, omdat hij zo'n liedje zingt van : 'bij ons, in de Jordaan' en dat eindigt met : 'zolang de lepel in de brijpot staat'. Geen antwoord natuurlijk. En daar vind ik plots in een verborgen hoekje op de zolder een ouderwets, volledig verloren keukenboekje waarin ik lees : Brij wordt gemaakt van boekweitbloem. Doe de bloem in een pot met een weinig zout; giet er kokend water over en roer haastig om derwijze een zeer dikken deeg te vormen. Dien de brij op met botersaus in een sauspan (!!). Is 't eigenlijk niet om op staande voet iets te krijgen, zo'n stommitet. Er stond zelfs nog iets bij over rijstbrij en ook nog Spaanse brij (een onmogelijk iets zelfs met rozewater!). 't Schoonst van al was dat ik nog kwader op Oude Keukenpiet was omdat ik de indruk had dat hij mij voor de gek gehouden had : bij onze eerste ontmoeting zou ik het hem eens inpeperen want het was 'op genen blauwen steen gevallen !'.

En zie, 'als men van de duivel spreekt ziet men zijn staart' — daar kwam Oude Keukenpiet aangewandeld, schijnbaar nog lastiger en mistroostiger dan ikzelf, zo dat ik waarachtig mijn voorgenomen sermoen vergat, en hem er toe bracht mij zijn nood te klagen (weduwenaar zonder kind of kraai, altijd alleen, enz.) en ik hem uit pure compassie mee naar huis troonde, terwijl ik dacht aan dat liedje, gij weet wel van :

'Het leven is een mengelmoes — van zuur en zoete dingen,  
'Houdt 't geluk vandaag zich koes — 't zal morgen U bespringen' en dat dan eindigt met 'slaat alles in de beste vouw, na lijden komt verblijden' !  
Onderweg onthulde ik mijn eigen miseries wat Keukenpiet dadelijk deed besluiten : zeker een slechte spijsvertering; wat hebt gij gegeten ? Iets van den ouden tijd zei ik dat ik toch zo erg lust en men bijna niet meer ziet : stokvis !

Natuurlijk veel te zwaar gereedgemaakt besloot Keukenpiet : labberdoan (abberdaan) en stokvis, de twee volksspijzen van indertijd waarvoor de huismoeders aan de Vleeshuisbrug, de Kleine Vismarkt en de Veerleplaats met hun panders stonden rootje te schuiven, zijn lekkere kost maar kunnen erg zwaar vallen :

### **ABBERDAAN (Eigenlijk gezouten kabeljauw)**

Een goede winterkost, moet men best een dag op voorhand kopen en 24 uren laten ontzouten. Dan maakt men hem doodgewoon gereed gelijk kabeljauw waarvan hij de mindere en goedkoper kwaliteit was; na goede ontzouting plaatst men de vis in een viskastrol met kokend water. Op een goed vuur houdt men de vis een vijftal minuten flink in de kook, dekt dan de kastrol, en opzij van 't vuur laat men de vis goed gaarkomen; dan na een halfuurken, even op het verzijp en dan opdienen met een kom volgesmolten boter en liefst met een gewoon gekookte aardappel.

### **STOKVIS (gedroogde en gezouten kabeljauw)**

Een nog goedkopere vissoort, zo goedkoop dat als men van iets sprak dat spotgoedkoop was men zei : "t ès nog goedkoper dan stokvis !". Eigenlijk de lastigste voor de spijsvertering. De bruine, harde en zoute vis moet men enerzijds trachten zachter te brengen (waarom men hem best onder en boven met zout bestreken een nacht op een zeef laat liggen) en ook ontzouten. De vis wordt dan in stukken gesneden, tien of twaalf uur in koud water laten trekken, dat dikwijls vernieuwd wordt. Dan laten koken in warm water dat, (na het even opkomen) een paar maal wordt ververst en dan laten gaarkomen (zie hoger kabeljauw). Stokvis wordt gewoonlijk opgediend met dampende aardappels en een warme mostaardsaus : ± 50 gram boter en ± 50 gram bloem goed dooreenweken, mengen met een soeplepel mostaard, goed roerend, water of visbouillon aan toevoegen en flink later doorkoken.

Er is nog een variante voor de stokvisbereiding waarbij men de stokvis wast, en, met peper en zout bestrooid, zonder water, in een welgedekte kastrol op de buis van de stoof (als men er nog een heeft) laat mals worden. De vis die dan vaster en zelfs smakelijker schijnt te zijn wordt nu opgediend met een botersaus. Men spreekt ook van een pikante saus : een hele verwickeling die nu niet tot de Gentse- en zeker niet tot de volkskeuken zal behoren. (1)

Het was gelijk mijn maag door dit alles wat op haar plooiën gekomen was als wij het huis binnenstapten waar het van in de gang rook naar appelbeignets ! Keukenpiet werd dadelijk door tante Mele gevraagd te gaan bijzitten (zou daar toch nog iets van terecht komen ?) en 't was in volle vriendschap dat ik kon luisteren naar het recept van :

### **APPELBEIGNETS**

Men mengt in een grote kom 200 gram bloem, een snuifken zout, 30 gram witte suiker waarbij men een vers ei voegt. Zeer traagjes wordt alles gebroken en aangengelgd in en met 2 à 3 dl water; nu worden ook een lepel olijfolie (en bij de min eenvoudige lui) één of twee lepels Rhum of Cognac toegevoegd. Hierin doopt men nu schilletjes van 3 à 4 mm dik

van een geschilde appel waarvan men de pitten uit het midden heeft uitgestoken. Die schilletjes worden nu in kokend frietvet geworpen. Wanneer de zich uitzettende deeg goudgeel en krakend lekker geworden is laat men de beignets even uitdruipeu, bestrooit ze met fijne witte suiker en dient ze warm op.

De onze smaakten waarlijk lekker en dit bracht ons in hetzelfde domein op :

### **SMOUTBOLLEN OF OLIEKOEKEN**

Een brokje gist breken in een weinig ( $\pm$  1 dl) lauwe melk, terwijl men 500 gr bloem, 250 gr suiker, 2 lepels olijfolie, 2 pakjes vanillesuiker en een snuifje zout goed mengt in een hoge kastrol. Het overschot van een liter melk laat men goed lauw worden en mengt men dan vlug in de deeg waarin men de klontertjes goed verbrijzelt. De alzo gemaakte deeg wordt nu in een goed gesloten kastrol te rijzen gezet op de buis van de stoof of elders, en dit gedurende een uur. Middelerwijl laat men smout zolang koken tot een eringegooide korst brood schoon bruin wordt. Dan laat men bolletjesdeeg in het vet vallen en laat ze koken tot ze langs alle zijden bruin worden en naar boven komen. Men laat ze uitdruipeu op een verzijp en dient ze op met fijn wit suiker.

**BERLIJN-BOLLEN** (Boules de Berlin, sinds de oorlog van 14-18 Boules de Gand genoemd)

Hier gaat het hem over een deeg van 300 gr bloem, een snuifje zout, een 1/4 liter warme melk, een weinig suiker, twee eierdooiers en wat verse gesmolten boter. Afzonderlijk worden 25 gr gist met een weinig bloem gebroken in wat lauw water; dit laat men 10 minuutjes opkomen en voegt het bij de deeg. Alles goed bewerken en dan in een warme plaats laten opkomen (rijzen).

Dan wordt de deeg uitgerold op een plank met bloem bestrooid. Na een halfuur wordt hij nog eens krachtig bewerkt, tot kleine balletjes gedraaid die men plat drukt. Een 3/4 uurs rust, dan gebakken in kokend vet.

### **NONNENVEETJES**

Men laat 125 gr suiker, 20 gr boter samen koken in een 1/2 liter melk; men mengt er dan, flink roerend om het klonteren te vermijden 275 gr bloem bij; even laten afkoelen en er een geklutst ei goed in mengen; nog een eierdooier er bijdoen. Men heeft kokend vet klaar waar men nu kleine balletjes deeg met een lepel inwerpt en laat fruiten. Die worden dan opgediend met fijne witte suiker bestrooid.

Bij het vertellen over al dat smakelijk eten werd het een gezellige boel. Voor éénmaal geen twist of naijver.

Iedereen bracht zijn steentje bij : 't was 'in mijnen tijd', 'in vroeger tijd',

en 'weet ge 't nog?'. 't Liep van de doodgewone nic-nac of karlientje, in twee gesneden en gevuld met gesmolten chocolade, alover het 'pak brokkelingen van vijf cens' van Pauline Warmoes in de Korte Dagsteeg waar soms ganse taartjes inlagen en de lekkere mastel in twee gesneden en gevuld met boter en bruine suiker en even in het wafelijzer gedraaid; alover de potjnk en het verloren (gewonnen) wittebrood langs de verschillende heetekoeken, broodjes, taartjes en wafels zonder de speciale oorlogsbaksels te vergeten ! Maar dat werd te veel. Mijn maag begon weer lelijk te doen en voor mijn ogen was een wolk van warme lucht en rook. Neem mij niet kwalijk : dat alles zal voor een volgende keer zijn.

Noot :

(1) Weten onze Gentenaars dat, wanneer men vroeg hoe laat het was, de Gentenaars vroeger als antwoord gaven : Kaart (= kwart) voor den abberdaan 't zal stokvis slaan (zie Lievevrouw : Gents Woordenboek, deel I, blz. 47).

(Wordt vervolgd).

---

## Vraag en antwoord

Van de Heer Rudy Van Elslande ontvingen wij het volgend antwoord op de vraag van de Heer Walraedt i.v.m. het Metsershuis op de Graslei :

In verband met de vraag van dhr. Walraedt omtrent het metsershuis aan de Graslei wil ik voor eerst opmerken, dat dit huis niet het authentieke gildehuis is, maar wel het pand dat eertijds naast het metsershuis — thans : Cataloniënstraat 1 (of wat er nog van overblijft) — gelegen was. Vóór de Wereldtentoonstelling heeft men in 1912 dit huis heropgebouwd op de plaats waar voordien het huus 'Den Enghel' stond. Bij de herkonstructie van de gevel heeft men de gekende voorstelling van de gevel in Sanderus (1641) aangepast aan deze van 'Den Enghel'. Voor de harmonie te behouden bouwde men het valse metsershuis op de gelijkvloers van het gebouw 'Den Enghel' (14de e.), dat opgetrokken was in Doornikse kalksteen, en verhoogde men de geveltop.

De deurtrap met ijzerenleuningen, die eindigen op de geprofileerde consoles onder de gesterkte tussendorpel, is gebaseerd op De Potter (1884) die vermeldt dat de dubbele buitentrapp in 1660 vervangen werd door één enkele trap. De ingang deur van het huis in de Cataloniënstraat was oorspronkelijk in het midden geplaatst en werd na 1852 naar links (en niet naar rechts) geplaatst. Het valse gildehuis — in skeletbouw opgetrokken — is een typisch voorbeeld van Brabantse laat-gotiek. De verticale stuwung