

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



'Nen echten goeden Gentenaar, als men ziek is geweest of verdriet heeft gehad en er beterschap is ingetreden zegt : 'gij ziet het wel, de roe es van 't g...'. Excuseer mij, geachte lezers en vooral lieve lezeressen dat ik mij tot dat paar puntjes beperk. Het moet met onze Keukenpiet ook het geval zijn want hij kwam vorige week binnen, opgewekt, schuifelend en zelfs zingend van :

En aos de zurkel schiet, 't ès in de maond van Meie

Schieten al die boerkens in eenen gruuten lach

Weg den hutsepot, karotten en parijen

De gestampte taotses komen veur den dag !

En aos de ketel overluupt, haolt dan maor de stamper uist

En binst dade aan 't stampen gaot zijngt maor mee veel geluid

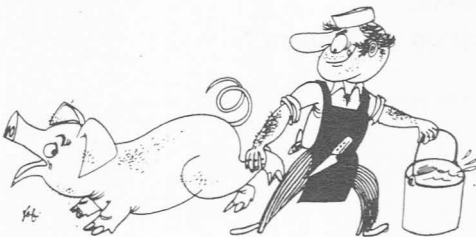
En van rompedepompdepom, pompom; enz.

'Saluut en de kost, en geen eten', zei hij : 'jongen ge vergeet gij zeker onze(n) artikel'.

En hij had gelijk, wij moesten daar nog voor zorgen. Maar van artikel gesproken : 'Keukenpiet, dat liedje dat gij daar zingt is een echt programma : 't is mei, 't is lente, weg met den hutsepot en plaats voor de gestampte patatten; dus zullen wij het vandaag hebben over de Gentse Hutsepot waarvan het seizoen voorbij is en over de Stampot waarvan het rijk wordt ingeluid.

De echte Gentse hutsepot

Men begint met het slachten van een varken, en heeft men dat niet bij de hand dan gaat men naar de varkensslachter want bij de hutsepot komt een half varken te pas; en bovendien moet men gezellig met een kleine bende aan tafel zijn : men maakt geen hutsepot voor een huishouden van een of twee mensen... Men voorziet per persoon : een halve (of gehele) varkenspoot, een halve varkensoor (met veel dik van rond het kraakbeen), een goed stuk staart, een stuk goedgevleesde schinkel, een stuk geregeld



spek en een goed eind varkensworst; daarbij wordt nu nog een degelijk stuk rundsvlees gevoegd (een mals bouillietje !). Dit alles goed geschrobd en de soepketel in. Tussen haakjes gezegd, zekere mensen van buiten Gent, die 't menen goed te we-

ten, willen daar absoluut ook schapenribbetjes bij doen en menen zelf het best te weten. Zo leren de ketters maar zij dolen : dat ze dat aan geen enkele echte Gentse huismoeder komen vertellen.

Maar laat ons terug naar onze soepketel komen. Men kan op twee manieren bereiden : al het varkenvlees in een ketel, (het eindje worst heeft men opzij gelaten), en het rundvlees met een jeugdpijp in een ander; in beide ketels wat koud water met zout en men trekt (1 1/2 uur koken) in beide gevallen een flinke bouillon. Uit de twee ketels maakt men nu een flink mengsel; zoniet heeft men de gemengde bouillon in eens (in het tweede geval).

En, nu komen de groenten in het gelid : een savooiekool in vier gesneden, rapen in de helft of in vier gesneden, wortel idem, ook selder en prei (alleen het wit) en vooral een pastenakel.

Alle groenten worden eerst in het bekomen vleesnat goed gekookt, uitgezonderd de savooi die er daarna met aardappelen wordt bijgevoegd. Men kan er ook enkele spruitjes aan toevoegen. Nog peper, en muscaatnoot, en koken maar. Een tiental minuten voor het opdienen laat men ook het eind worst meekoken.

Het opdienen gebeurt niet op een bord maar wel in een diepen schotel : per persoon scheidt men een goede portie van de verschillende groenten en overgiet ze met het aanlengsel van de bouillon : daarboven op de vleessoorten die men allemaal samen ofwel achtereenvolgens op de bordes legt; in dat laatste geval is het de gelegenheid om telkens wat warme bouillon bij op te dienen. Een klein bordje wordt toegevoegd voor de beentjes en andere afval.

Sommige personen stampen eerst de groenten en aardappelen afzonderlijk door een zeef samen met het vleesnat en bekomen zo hutsepotsoup, terwijl het vlees op een ander bord wordt opgediend. De echte kenners echter misprijzen die manier van serveren.

Laat ons als finale nog opgeven dat de ganse volledige bereiding van een malse (mag echter geen slap mengsel zijn), hutsepot drie en half tot vier uur in beslag neemt.

Zurkel (en andere) stampot

Zurkel zeer zuur zijnde bestaat de echte stampot meestal uit spinazie waarbij een gedeelte zurkel wordt gevoegd. Daarbij komt soms porselein in, voor de gezondheid ook soms waterkers. Men reinigt de groenten (steeltjes verwijderen) spoelt ze en zet ze op in een pot met water en zout zonder deksel. Ze een paar maal met vers water laten heropkoken. De aardappels afzonderlijk afkoken en afgieten. Dan de twee samenvoegen en samen met de stamper bewerken met gesmolten boter of nog liefst met gesmolten spek. In sommige gevallen worden zelfs de 'kaantjes'



van het spek er in vermengd.

De zurkelstampot is natuurlijk de echte. Men maakt ook stampot met wortels, savooiekool, spruiten, ajuin, witte bonen, witte kolen, prei, rapen, andijvie en selder.

Men spreekt ook van stampotten die men bereidt als een hutsepot waar varkensvlees, schapenvlees of rundsvlees bij te pas komen wat dan half hutsepot, halfstampot wordt. Hier ligt natuurlijk de basis van de vergissing van Gentse Hutsepot met schaapvlees.

In de periode waar voor het grootste gedeelte der werkersbevolking het 'vlees' verre van een dagelijkse spijs was, moet men zeggen dat de stampot met gesmolten spek en kaantjes een ware uitkomst was. Een scheut melk of zelfs karnemelk verdunde ook soms de stampot.

Keukenpiet scheidde er uit. Hij scheen waarlijk deugd te hebben van zijn kookpartij. Er hing als een geur van versgebakken spek in mijn bureel.

En even zei ik langs mijn neus weg : en wat krijgen wij vandaag als dessert. Zouden wij niet een van de specialiteiten van Tante Mele opdissen ? Ik keek zo onschuldig mogelijk opzij. Hij bekeek mij achterdochtig, gaf 'nen diepen zucht, en zei toen : 'wel, wat is 't ?'.

Ik gaf hem 'nen vriendelijke slag op de schouder, bromde zo tussen mijn tanden : 'na lijden komt verblijden' en samen zegden wij :

Gewonnen (of verloren, of gebonden) wittebrood

Ziehier, zei Keukenpiet, een recept zoals ik het in mijnen jongen tijd hebben moeten van buiten leren en dat Mele zal doen pruimen (nota van mij zelf : mij goed !!!).

't Gebeurt soms dat ge veel oudbakken brood overhebt; oudbakken is altijd niet aangenaam om eten : 't wordt draag, 't wordt zuur, en 't maakt ne mens malkontent, ge zoudt het haast liever wegwerpen dan opeten. Welnu, in plaats van 't oudbakken brood weg te werpen doet ge veel beter met er nieuwbakken taarten van te maken, hetgeen men noemt gebonden wittebrood; dat is niet moeilijk en 't kost niet duur. Ge snijdt uw brood al in sneden — tegenwoordig is 't al voor u gesneden — en iedere snee laat ge gedurende twee minuten in een schotel melk weken; in een andere schotel moet gij geslagen eieren hebben, doormengd met een beetje zout, nadat ge de snee brood in de melk hebt geweekt draait ge die eens in de eieren en van daar in de panne.

Telkens ge een snede in de panne legt moet ge er eerst een klontje boter inleggen. Als het brood langs de ene kant gekleurd is, legt ge het op zijn andere kant, en als 't langs weerskanten gebakken is, dan dient ge het op

met meelsuiker of gerasptbroodsuiker die ge er over strooit.

Wilt gij de plat lekkerder maken, doet in de melk een druppelken vanille, of wat rhum of wat cognac.

Hebt ge geen oudbakken brood, dan moogt ge beschuit gebruiken, of kaneelmastellen, maar 't mag niet lang in de melk liggen, anders verliest het van zijn vastheid (1).

Ziezo, laat ons afwachten. Brengen die zoete sneedjes brood tante Mele in een weke toestand of doen zij de strijdbijl weer opgraven ? Wachten is de boodschap, en, middelerwijl, smakelijk eten.

Wij schreven die dag 8 mei, vredesdag, en 't was wat over elf. Een hevig belgerinkel, het gewoon signaal van een misnoegde tante Mele. Inderdaad, daar was het, van bij de ingangdeur, als een niet te stuiten woordenvloed : 'Die jeugd van vandaag, dat durft alles ! Is er daar niet zo'n jong ding dat mij op de Botermarkt absoluut wilde doen stil staan, omdat het elf uur was. Ik stilstaan, waarom' ?

Van mijn kant een bescheiden poging om te wijzen op de algemene wereldwens : geen oorlog meer !

'Hoe, geen oorlog meer' ? – zo ging weer de woordenvloed van tante Mele – 'sinds ik gebeeld heb met Keukenpiet is het dagelijks oorlog rondom mij. Ons Grootje grolt dat ik mijn geluk vergooid heb ; ik pronk tegen mijn broer omdat ik hem een beetje de schuld van alles geeft en Lotje van naast de deur spreekt niet meer tegen mij omdat ik haar heb buiten gekeken toen zij mij kwam gelukwensen als Keukenpiet er reeds van ondergetrokken was. Dat is al oorlog genoeg' !

Och Heilige Apolonia, zo dacht ik, Patrones van alle oude en jonge Keukenpieten, van Eetmansclubs en andere fijnproevers, sta mij bij, en breng mij op een afweergedachte. En plots zei ik : 'Maar tante Mele zoude gij misschien zo graag weer gaan smokkelen, gaan rijtje aanschuiven aan de magazijnen en uw hersens in twee denken om nieuwe oorlogsgerechten te gaan uitzoeken' ?

En het gelukte. Daar klonk de vraag : 'Ah ja, weet gij het nog van...' En dat weet gij 't nog bracht de herinnering aan de oorlogsgerechten die dikwijls een model van vindingrijkheid waren.

Drie in een

Zo heb ik nog in mijn herinnering, zei tante Mele, dat mijn tante, als pas uitgekomen normaliste, de Heer directeur Tytgat, de vader van de huidige voorzitter van het O.C.M.W. (2) mocht helpen in augustus 1914

(1) Wij moeten onze dank betuigen aan een lezeres, Mevrouw Broeckhove, die zo vriendelijk was ons dat zo archaïes opgesteld recept te laten geworden. Geraspt broodsuiker is uit de tijd en wordt nu door cristallisé of bloedsuiker vervangen.

(2) We schrijven 1964 en bedoeld wordt de Ere-Voorzitter van onze Heemkundige Kring (N.V.D.R.).

met het uitdelen van een eerste soort gecondenseerde voeding, in één doosje verpakt en waarin samengeperste koffie, zout en erwtensoep verzameld waren.

Maïs

Later zouden, langs het 'Amerikaans Huis' rond, de eerste hier onbekende voedingswaren worden verspreid : maïs in zijn geheel welke een probleem van bereiding daarstelden voor onze huisvrouwen. Het zacht krijgen, het opdienen met een passende saus werd meer dan eens een mislukking.

Maïsvlokken, zealine, cerealine

Zovele nieuwe produkten die tot pudding zouden verwerkt worden met bestrooiing van suiker of stroop. Ja maar...

Suiker en stroop

Produkten die vlug zouden ontbreken. Geen nood : de suikerbieten zou men in stukjes snijden en urenlang laten koken (oh, die schaarse kolen) om tot een bruin zoetend vocht om te werken.

Erzats koffie

Maar moeder de vrouw die zo vlug haar potje troost zou missen; daar kwam de gerst op de voorgrond en men brandde 'maltekneip' !.



(wordt vervolgd)