

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)

Wij herinneren er even aan dat de geestige tekeningetjes die deze rubriek illustreren van de hand zijn van Fr. ZENNER (ook nog gekend als 'faf').

GRAAN EN AARDAPPELS



De twee hoofdelementen van de voeding van de werkersbevolking : brood en aardappels zouden weldra in te kleine voorraden voorhanden zijn. De smokkel in de twee oorlogen zou dan hoogtij vieren met, voor het graan, de bijkomende moeilijkheid van het malen, het uren verblijven op zolders waar in het geheim geplet werd, waar men buitenkwam, wit als mulders met zakjes waarvan men zo angstvallig de inhoud wilde verbergen. Maar 't is vooral de vindingrijkheid van onze huismoeders die met gelegenheidsmateriaal nieuwe gerechten zouden samenstellen en vervaardigen.

MASTELLEN VAN AARDAPPELEN

250 grammen doorgestoken aardappelen met evenveel bloem vermengd samen met 1 lepel gesmolten boter, een lepel kristalsuiker of gestampd broodsuiker (en zo mogelijk een halve koffielepel kaneel), alles gemengd en gekneed met een ei van 15 à 20 gram gist (in een weinig vloeistof gebroken), zal een deeg teweeg brengen die men dan in kleine bolletjes zal verdelen. Deze worden op een (zo mogelijk met boter) ingevette plaat geschikt, plots geduwen, met een putje in het midden versierd en

± 20 minuten laten rijzen. Dan in een matig gewarmde oven gedurende ongeveer een half uur laten bakken. Er werd geglaceerd met gesuikerde melk (als men die had).

MINUTENBROOD

Samenverwerken : 250 gram bloem, met 25 gram gist opgelost in een tas lauwe melk (ook te vervangen door opgeloste melkpoeder), een snuifken zout, een ei, een eetlepel suiker of een eetlepel suiker + saccharinepastilles. In een broodvorm van 1/2 kilogram gieten, en met een vork inprikjes maken. Een eetlepel boter smelten, vermengen met een beetje (vanille)suiker en over het geheel gieten. Een half uurken laten rijzen en een kwartierken laten bakken — 't brood was klaar.

PEPERKOEK

Men nam 250 grammen meel, een achtste liter melk, een soeplepel kunst-honig, een halve koffielepel kaneel, een half pakje 'la meilleure' voor peperkoek, 100 grammen suiker; en een half pakje bakpoeder. Alles werd goed doorengemengd en langzaam gebakken.

DIVERSEN

Wij zouden nog kunnen wijzen op Beirlegemse mokken, op Bretzels (in vorm van acht) en andere gelegenheidslekkernijen waar men specialen gelegenheden in den handel ontbrekende zaken moest vervangen, maar laat ons liever naar de meest ontbrekende hoofdelementen der voeding terugkeren.

HET VLEES

Een dagelijks vleesgebruik was zo goed als onmogelijk geworden. De oude Gentenaars zullen zich de toevoer van Amerikaans spek (een schilleke Amerika) herinneren dat de zeer eigenaardige smaak had van het zage-meel waarin het was verpakt.

Dat het niet altijd de gewone dieren waren die werden geslacht weten wij door de anecdoten waarbij men vertelde dat rond Nieuwjaar (en ook op andere tijdstippen) de mooiste poezen uit de gebuurte spoorloos verdwenen.

Dat Gent in de Middeleeuwen een 'officiële' hondenslager heeft gekend scheen men zich te hebben herinnerd want daarvan getuigt de aanvang van het oorlogsliedje :

'Een schilleke boeboe !...'

EIGENAARDIGE GERECHTEN

Zingen wij ten andere dit oorlogsliedje verder :

...
'Een schepke rattatoe
Mensen schept couraoge
Gij zult er van opblaozen
Tuttenstoverij
En rijst mee mossels bij
Mensen schept couraoge
De(n) oorlog gao veurbij !

Laat ons even recapitulieren :

RATTATOE

In vroegere tijden kregen de soldaten een eetmaal, meestal een soort stampot, soms met vlees doormengd, dat zij rattatoeltje noemden. Geen wonder dat het middagmaal dat in de openbare gaarkeuken werd verschaft en waar een mengsel van *voedzame* zaken zoals bonen, erwten, de hoofdelementen van vormden, als 'rattatoe' werd bestempeld.

TUTTEN

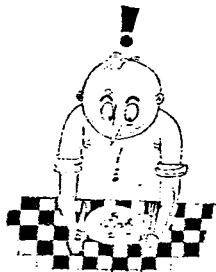
Grote rapen (eerder dierenkost) door de Duitsers ingevoerd, moesten in veel gevallen in de volksvoeding de zo onontbeerlijk geachte aardappelen vervangen. Zij werden weinig gegeerd.

RIJST MET MOSSELS

Een gerecht dat in de oorlog van 1914 een paar maal werd geprobeerd. Weinig verzorgd, zelfs niet vrij van schelpen, werd het niet gaarne geëten.

WANNEKENS

In dezelfde voedingssoort werd in de tweede wereldoorlog een poging gedaan om een massa kleine schelpdierkens, wannekens genoemd, te laten invoeren. Meer schelpen dan vis vonden de Gentenaars.



RIJSTBALLEN

De rijst werd in velle gevallen aangewend om het ontbrekende meel te vervangen. Gekookt, tot ballen gekneed, in gesmolten vet gebakken (soms met stukjes 'Amerika' doorwerkt), werden ze als croquetten in frietvet, (of wat er voor gebruikt werd) gebakken en met zout of suiker bestrooid.

ROGGEBROOD

Kwam weer in zwang in de stad.

VETSTOFFEN

Wat werd niet al aangewend om te pogen de ontbrekende vetstoffen te vervangen. Wat soort oliën werden er niet verkocht onder valse etiketten en wie het eenmaal heeft gebruikt heeft zeker dagen lang in huis de walgelijke geur van gesmolten paardenvet (als frietvet aangewend) in huis weten blijven hangen. Het was een litanie van aanhalingen uit de sombere tijden die tussen mij en tante Mele werden gewisseld. Genoeg om vredesmanifestaties en... etenstijd bij te vergeten.

Het onverwachts bezoek (was het wel zo onverwachts) van Oude Keukenpiet bracht plots een wending in de conversatie. Maar hier kwam de klacht van de vakmens op de proppen die het dadelijk had op het meerder aanwenden van blikjes conserven en het ontbrekende gerief voor de bijpassende gerief voor de bijpassende mayonnaise.

OORLOGSMAYONNAISE

't Was de gelegenheid voor Tante Mele om uit te pakken met haar recept van oorlogsmayonnaise : vier lepels water, twee lepels azijn, twee lepels melk, twee lepels bloem, een dooier van een ei (soms vervangen door een lepel olie – als er te krijgen was) wat peper en zout, alles samen goed mengen en roeren, op 't vuur zetten, doen koken, en op dat ogenblik het wit van ei tot sneeuw slagen en bijvoegen. Steeds maar blijven roeren en laten afkoelen.

Een prachtrecept, 'Meleke', verklaarde Oude Keukenpiet. Ik heb een ander met als basis een gekookte en geknoezelde aardappel. Och, er zou over die oorlogrecepten nog heel wat te vinden zijn. Waarom zou Mr. de Palmares daar niet eens een oproep voor doen en van al wat men hem stuurt een brochuurken maken ? Magnifiek idee, Oude Keukenpiet, zei ik, maar nu vliegt gij buiten 't is etenstijd, en gij ook, Tante Mele.

Had het 'Meleke' van Oude Keukenpiet een wonder bewerkt ? Want toen Oude Keukenpiet zei : 'Omdat gij mij niet meer wilt, Meleke, kunnen wij toch een eindeken samen naar huis gaan zeker' ?

Toen antwoorde zij : 'Och Heere, waarom niet, Hyacinthe' !
't Klonk als een zucht. Ik deed ze beiden uitgeleide en keek ze na. Zou 8 mei dan toch een vredesdag zijn geworden ?

'T ES ZUU LOATE

Ja, de kogel is door de kerk, de vrededag heeft goede gevolgen gehad : Tante Mele en Oude Keukenpiet zijn definitief verloofd, en het verloofsfeest gaat in september door.

't Is misschien niet heel correct en ik heb nu precies niet aan de deur geluisterd of door 't sleutelgat gekeken maar ik heb toch luistervink gespeeld en ben er in gelukt ongezien gans de bespreking te kunnen volgen waarbij het voor- en nadeel werd nagegaan tussen het houden van het feest in een restaurant of thuis, en dat magisch woord thuis met zijn voordelen van zelfdoen en zelfleveren en eigen kader kreeg natuurlijk de voorkeur. Men zou de tussendeur van de 'salon en suite' bij Moetje wegbreken en zo zouden de vijftien genodigden gemakkelijk kunnen samenzitten, en met zijn 'dubbelservies' van als hij destijds uit koken ging zou Keukenpiet voor 't passend gerief kunnen zorgen. En ziehier hoe 't verder ging met de discussie van het menu 'noar den êwen trant' zoals het werd geregeld door Moetje, Tante Mele, Oude Keukenpiet, en broere Aloïs als 't vijfde wiel aan de wagen'.

OESTERS

De eenvoudige mensen van vroeger aten wel geen oesters, maar dat kon er nu wel eens bij; omdat volgens Moetje, dat nu eenmaal chick was, vervolgens geen werk aan was, en ook omdat Keukenpiet zijn schone oesterborden kon gebruiken gekocht in de overname van Restaurant Rubens (van Waes), zeer mooi en waarop plaats was voor vijf oesters (in plaats van een halve dozijn) — en men zou ook vijf zeros nemen in plaats van zes zeros —. Met stukjes citroen en wat peterselie was het 'den duivel en zijn moere', chick en niet te duur.

VERMICELLISOEP MET BALLEKENS

Natuurlijk eerst een goede bouillon getrokken van een kilo of twee benen en een goede mergpijp (niet vergeten voor en achter goed in te wrijven met zout om de merg niet uit te koken), en op te zetten met wat koud water en wat zout. Dit zo een uur of twee laten koken zonder volledig afsluiten van de kastrol. Daarin dan een flink mals en niet te vet stuk 'bouillie' van 'kortelynck' indompelen en goed laten meekoken (op die manier blijven de nuttige sappen in het vlees); het schuim komt zich op scheel en wanden zetten en wordt verwijderd, zo twee tot drie-

maal; dan wordt een tuitje van groenten bij ingedompeld : een ajuin met een 'grofkensnagel' of kruidnagel ingeduwen, een knol van een sel-der, een porei, een paar wortels, een laurierblad. En nu nog maar een paar uur koken.

Midderwijl laat men een pakje vermicelli (draadjes of sterrekens), eigen-lijk een soeplepel per liter, uitzwellen in een beetje van het kokend soep-nat, totdat het goed vettig mals is. Zulks wordt nu tussen de borden ver-deeld, aangelongen met bouillon en overmaat van lekkers, kleine balle-tjes van kalfsgehakt, ook afzonderlijk eens 'opgekomen', worden nu ook nog over de borden verdeeld. Daarbij worden nog, misschien, ouderwet-se Hollandse ronde beschuiten uitgedeeld.

Deze soep met ballekens scheen bij broeder Aloïs een buitgewoon en-thousiasme te verwekken. Hij zou daartussenin de mergpijp ledigen op een geroost beschuitje en goed bestrooien met peper en zout, en bij het ronddelen van de 'ballekens' zou hij zingen van :

wij eten soep met ballekens
mee ballekens
mee ballekens
wij eten soep mee ballekens
mee ballekens van vlees !

Een dubbele douche vanwege Tante Meele : 1e de mergpijp kwam Moe-tje toe, en zingen aan tafel kon hij zo laten, 't was niks gedistineerd ! Maar nu dreigde een serieuze kink in de kabel. Wat zou er volgen op de soep ? Oude Keukenpiet wou een groot 'vol-au-vent' van vis.

('t vervolgt)