

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)

Ter intentie van onze nieuwe leden vermelden wij dat deze rubriek destijds geschreven werd door de gekende folklorist wijlen Richard Vankenhove en dat ze verscheen in het interessant, maar helaas verdwenen, tijdschrift "Palmarès".

De herpublicatie van deze rubriek gebeurt met de vriendelijke toestemming van Mevrouw Penen die dit blad destijds uitgaf.

De geestige tekeningetjes zijn van de hand van François Zenner, alias FAF.



Nieuwjaarsmaand is een lastige maand; bezoeken, gesloten deuren, gepieker over geschenkjes die niet te duur zijn en toch zullen bevallen (zonder te spreken van de dubbelgangers). Voor het bezoek bij Grootje vallen alle problemen weg; 't mens is altijd thuis, men is altijd welkom en boter- of katrienspekken evenals gentse peperkoek zijn altijd in dank aanvaard.

't Was dus met een paar goedgevulde zakken vol van hogergenoemde giften en gaven dat ik mijn nieuwjaarsbezoek ging volbrengen. 'k Had kans, want Grootje was niet alleen goedgemutst (au propre et au figuré), na een flink middagdutje, maar ook tante Mele was en "gand paré" want (oude ?) Keukenpiet was op bezoek.

En kijk, Grootje kwam op haar praatstoel. Zij had die nacht gedroomd : 't was naaistersmiddag, en aan het hoofd van "haar meisjes" – (Grootje had een soort atelier van "haute couture" gehad; laat ons niet overdrijven en zeggen "semi-haute-couture") – en ze was dus met haar meisjes, flinke jonge figuurtjes met witte bloesjes in de broderie, wijde rokken in "plissé accordéon" en schone witte canotiersstrooihoeden à la Maurice Chevalier op de haren met dikke chignon, naar Boer Janssens te Heusden gereden per open braeck (1) met de bedoeling er op een ezel te rij-

den en dan paling in 't groen te eten en rijstpap met zilveren lepels, gelijk in den hemel (2) !

En nu liet die droom haar niet meer los. Ze moest naar Boer Janssens of, zo ver niet, hier in Gent naar de Vledermuis (3), nog voor eenmaal van dat alles genieten. Toen nu Keukenpiet en ikzelf in een lach schoten en zeiden dat beide lokalen nu wel voor goed onbereikbaar waren, dreigde een donderwolk; niet lang, want Keukenpiet beloofde dat hij nog heel wat recepten voor het bereiden van paling kende en binnenkort een na ander voor haar zou komen gereedmaken.

En daar was hij al aan 't opsommen : "wij zetten U tussen twee paravents zodat gij meent in een gloriëtje te zitten en nemen vooral goede lekkere glanzende rivierpaling, want die uit de vijvers en poelen smaken dikwijls naar modder, en nu hebt gij maar te kiezen :

GESTOOFDE PALING

Men neemt middelmatige of kleine palingen die men, na ze gevild en gekuist te hebben afdroogt en in stukjes snijdt. Men legt nu in een kastrool wat ajuin, tijm, laurierblad, een goede klont boter; hierop komen nu de stukjes paling (en als hij dun is kan men hem ook geheel laten), en kan dat alles samen, aangevuld met wat vleesnat of de helft vleesnat en water gedurende een twintigtal minuten op het vuur of in de oven te stoven worden gesteld. Men dient op met een blonde saus al of niet aangelengd met de saus van het stoofsel, met toevoeging van witte wijn, of een dooier van een ei of aangevuld met kampernoelies. Men kan ook de gestoofde paling op een schotel leggen en opdienen met een afzonderlijke Tartarensaus.

TARTARENSAUS

De dooier van een hard gekookt ei moezelen in een potje en goed mengen met een rauwe eierdooier, zout, peper, en azijn totdat men een glad deegje bekomt. Dan aanlengen met olie, net als voor een mayonnaise-saus. De bekomen saus nu aanvullen met een ajuin die eerst gestoofd werd in witte wijn en door een fijn teemsje geduwd wordt. Men kan er desnoods nog een kwart liter gesmolten vleesgelei bijvoegen.

GEROOSTERDE PALING

Men neemt palingen van een middelbare grootte (sommige kiezen hiervoor liefst grote, dikke palingen). Men stroopt en kuist of ruimt ze, en laat ze verder geheel. Men steekt het puntje van de staart in de muil, droogt de paling goed af en laat ze dan op een goed vuur op een rooster goed bruin roosteren. Middelerwijl heeft men in een afzonderlijk potje de volgende saus gereedgemaakt : een weinig aardappelbloem goed

slaande, koken in een weinig water. Laten afkoelen en een snuijfe peper, gehakte sjalotten, wijnazijn en zout aan toevoegen, doch opletten dat de saus niet te dik wordt. De paling vers van de rooster op een verwarmde schotel gelegd en versierd met een paar schilletjes citroen en takjes peterselie, wordt met deze saus opgediend.

PALING IN 'T GROEN

Het voornaamste element voor het vervaardigen van het ideale "groen" is het bekomen van het ware palinggroen, een kruid dat echter minder en minder voorhanden is. In laatst geval neemt men salade, warmoes, peterselie, vooral zurkel, sjalotten, enkele laurierbladen, spoelt alles verscheidene malen en laat alles samen gaar komen in den doorn, zonder water. Alles samen wordt nu door een teems gestoken en gemengd. Men smelt nu boter, voegt er de in kleine stukken gesneden paling aan toe evenals het doorgestoken groensel, en laat alles gaar worden na bijvoeging van peper en zout. Misschien kan ook wel een weinig aardappelbloem worden toegevoegd en bij het opdienen een schilletje citroen worden bovenop gelegd, vooral wanneer het koud wordt opgebracht. Paling in 't groen wordt echter ook erg gegeerd als warm gerecht, soms als voorgerecht. Het wordt meestal met dunne geboterde witte sneetjes geserveerd. Oude Keukenpiet heeft 't ook nog over paling in 't blauw, ragout van paling, paling op zijn Engels, alles in het Gentse minderbekende bereidingen, maar hij belooft vooral aan Grootje het klaarmaken van zijn eigen vondst en speciaal recept :

GEVULDE (OF GEFARCIERDE) PALING

Daarvoor moet men een zeer grote en dikke paling bekomen die men in zijn volle lengte opensnijdt, ruimt en kuist en met een vliemscherp mesje van de graat ontdoet.

Men bereidt eerst het vulsel : van een gezoden karpel of een snoek neemt men de "filetjes" die men samen met 250 grammen gepelde gar-



naal, een wit van een vers ei en twee lepels bloem door een teems werkt. Het doorsteeksel wordt nu in een grote kom bewerkt met peper en zout, muskaatnoot, een glas Madeirawijn en twee eierdooiers; ook een vijftal augurkjes worden er ingehakt.

Dat mengsel wordt nu in de opengesneden paling als vulsel aangebracht en de vis wordt weer toegenaaid. Het geheel wordt in een zuiver doek gewikkeld en met koordjes gesloten; en zo laat men het een kwartierke

koken in een liter witte wijn waarin peper, zout, een laurierblad, ook themus en stragon gevoegd werden. In dit bouillon laat men de gekookte vis koud worden. Proper en voorzichtigjes losgemaakt wordt de gevulde paling nu, in stukjes gesneden opgediend op een schotel, omringd door opgevlude eitjes, schillen konkommers en gehakte vleesgelei. Er komt natuurlijk mayonnaise of Tartarensaus bij te pas.

En 't zal van lik mijn lipke zijn, zo besloot Oude Keukenpiet zijn betoog bij Grootje, die eerst wat argwanig opkeek en toen voldaan lachte. Maar Tante Mele hield vast aan het ander belofde : de rijstpap met zilveren lepels. En daar was Keukenpiet reeds bereid, spottend met zijn Meleke die nog geen rijstpap kon maken, en dicteerde :

RIJSTPAP



200 grammen rijst meermaals spoelen en laten uitdruipen. Men plaatst die nu in een kastrol met 75 gram boter, en roert of slaat goed totdat de rijst volledig in de boter gemengd is. Men plaatst de kastrol op een zacht vuurtje, voegt er nu steeds maar roerende een liter melk bij en een stokje vanille aan toe, en laat volledig in de kook komen. Men plaatst dan de kokende brij opzij van het vuur en laat stillekens voortbronselen, van

tijd tot tijd eens roerend om het aanbakken van de rijst aan de bodem te voorkomen. Na een 20 à 30 minuten voegt men een 80 grammen gekristalliseerde suiker bij en laat alles nog een 10 à 15 minuten in de kook. Men slaat nu het wit van twee of drie eieren, mengt er met de fouet de dooiers bij. In dit mengsel laat men nu, zachtjes gietend, de rijst glijden : de pap, afgekoeld, is klaar om op fijne bordjes of glazen schaaltes te worden opgediend met in een sierlijke ouderwetse suikerpot een massa prima kwaliteit bruine suiker. De zilveren lepels zijn ad libitum (4). Er is ook nog :

RIJSTTAART

Men maakt rijstpap maar met slechts 100 grammen rijst. Men botert een puddingvorm, strooit binnenin gekristalliseerde suiker en giet er de rijstpap in. Men laat de vorm "au bain-Marie" een twintigtal minuten koken

en glijdt hem dan in een zacht verwarmde oven, om nog een twintigtal minuten voort gaar te komen en te bruinen. Laten afkoelen en uit de vorm halen.

Tante Mele vroeg al : en de rijstpudding ? Maar Oude Keukenpiet vloog recht : hij had die avond nog een klein soupertje te verzorgen. Ook ik moest weg, maar niet zonder mij zelf uit te nodigen voor de dag dat men "ge vulde paling" zou eten.

-
- 1) een ouderwets open rijtuig waar op elk van de overeenstaande banken drie jonge meisjes konden naast elkaar plaats nemen, en op een bank als een soort verhoog langs achter aangebracht, nog drie.
 - 2) 't Oude mens verwacht natuurlijk tussen Boer Janssens te Gentbrugge waar men op de ezels ging rijden en een gelegenheid te Heusden waar men ging paling eten, maar in een droom komt het niet zo nauw.
 - 3) een oude "gingette" tegen de Materniteitsbrug, tot in de laatste tijd nog herschapen in een wasserij, en nu nog maar laatst afgebroken voor hoogbouw.
 - 4) Men kan ook een draadje safran toevoegen voor de kleur.

R. V. K.

('t vervolgt)

OPROEP AAN ONZE LEZERS

Om te kunnen voldoen aan de talrijke vragen naar oude nummers van ons tijdschrift "Ghendtsche Tydinghen", doen wij beroep op uw medewerking om afstand te doen van nummers of jaargangen die niet meer worden gebruikt.

Een overeen te komen vergoeding voor deze vriendendienst kan desnoods overwogen worden.

De inlevering gebeurt op het Documentatiecentrum (Convent Engelbertus, Groot Begijnhof, huis nr. 46, Sint-Amandsberg), alle zondagen van 10 tot 12 u.

Het D.C. is gesloten op feestdagen en in de maanden juli en augustus.

Wij danken u vooraf voor uw geste.

De bibliothecaresse,
Mevr. Van Geluwe-Eggermont A.