

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Ik zit een beetje in nesten. Als ik even met de neus in de lucht als oude snuisteraar door de grote magazijnen van het stadscentrum rondsletter dan zie ik hier en daar bij pakjes en doosjes etelijke waren de melding “speciaal voor de Vasten”, ook Mevrouw Palmares kwam even op bezoek en had het over de Vasten zodat het zich bij mij als een knagende worm liet aanvoelen dat ik onze lezers

zo iets als een paar receptjes voor Vastenmenu's zou moeten voorschieten. Dat ik eens tot bij Moeitje en Tante Mele trok met de hoop daar Oude Keukenpiet te ontmoeten was logisch.

Dat ik kans had en er van in de vroege morgen Keukenpiet als gewetensvol vrijer aantrof was een buitenkansje maar dat het woord Vasten zonder de minste twijfel er een zekere malaise verwekte staat vast. Moeitje pinkte furtief een traantje weg, zuchtte en beweerde een verkoudheid te hebben; tante Mele hield zich wat afzijdig; zij stond op diët en kon zich niet erg aan de regels van de Vasten houden (ik betwijfel echter of zij dat waarlijk veel heeft gedaan) en toen ik aan Keukenpiet vroeg : wat

is Vasten ? trok hij wat benepen de schouders op, daar waar ik het klassiek antwoord verwachtte : "Zeven boterhammen eten en naar den achtste tasten." Maar heel vlug begon hij een afleiding te zoeken door te babbelen over visgerechten. Toen ik de opmerking maakte dat buiten waterzooi van vis en paling er niet te veel Gentse visgerechten bekend zijn begon hij toch te betogen dat, alhoewel de gewone Gentse volksmens (lees fabriek- en werkhuisarbeider) geen speciale viseter was, er toch steeds gekende vishuizen geweest waren rond de vismijn en in de Donkersteeg (de mossel- en friethuizen) en de visgerechten toch in onze grotere restaurants steeds gewaardeerd werden. In onze volkswijken ziet men in goedvoorzien winkels ook steeds naast de verse vis schotels met gebakken stukken vis (of het stijgend gemak voor de huisvrouw) aangeboden liggen. Dus vooruit maar : wij hebben het vandaag over vis.



Bij vroegere gelegenheden vertelden wij reeds over drogen haring, gerookte sprot, Gentse waterzooi van vis, abberdaan, stokvis, roggelever, panharing (of levaart) en laatst nog over paling, wat buiten de waterzooi en de paling meestal gerechten voor de volksmens waren. Laat ons even vermelden dat door de gekende schrijver en T.V.-medewerker Lambin niet lang geleden gesproken werd over een Gentse speciale bereiding van schelvis, iets waarover wij nooit hebben gehoord, maar dat Keukenpiet ons een hele

opsomming heeft gedaan van allerlei manier van bakken, zoden, stoven en inleggen en drogen van vis zodat wij het maar voor het opsommen hebben.

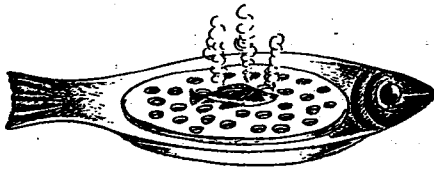
## GEBAKKEN VIS

Laat ons hier dus maar vertellen dat hier vooral in aanmerking komen : panharing, schelvis (meestal kleine exemplaren), pladijs, tong (veel fijner), zeepaling, paling (zie vroeger), steur, kleine stukken kabeljauw, roobaard, spiering, wijting en andere en kleine riviervis. Voor al deze soorten ligt aan de basis goed reinigen (met of zonder kop), afschrabben, kuisen, spoelen, goed afdrogen, in de bloem draaien (soms in de melk). Dan in een warme braadpan, eerst goed voorzien van boter of vet of de twee samen, rechts en averechts goed bakken tot bruinworden toe. In sommige gevallen kan ook nog even worden in een hete oven

gestoken tot verder klaar komen. Het opdienen gebeurt meestal op een ronde of langwerpige visschotel met een versiersel van stukken of schillen citroen en peterselie. Naarvolgens de aard van de vis wordt er over of afzonderlijk een saus van de eigen bakte of een speciaal bereide saus opgediend.

Wij willen hier vooral de aandacht vestigen op steur, die gereedgemaakt in dikke schillen en opgediend met zekere groenten de hele nette indruk maakt van varkens- of kalfscoteletten.

### GEZODEN VIS



Hier komen grote kabeljauw, tarbot, grote schelvis, witte en rode zalm, rog, roobaard, ook afgetrokken filets van tong en andere bij te pas. Zijn nodig : eerst en vooral de vis, een paar uren in water met

azijn, dan een grote viskastrol met een gemakkelijk inlegsel met gaten, waardoor de vis, soms in zijn geheel, soms in dikke stukken gesneden, gemakkelijk in en uit het kokend water (voorzien van zout, thijm, peper of soms passende kruiden), kan gelegd of uitgehaald worden.

Naarvolgens de voorziene bereidingen zullen de stukken vis, die vóór het koken goed waren gereinigd en geruimd, na het koken met of zonder het vel op een proper wit doek op een visschaal worden gelegd. In vele gevallen (dan zonder wit doek), worden de schotels verder opgesierd met doorgestoken aardappels in figuren rondom aangebracht, of met een speciale saus overgoten (met toevoeging van garnaal, mosselen of andere bijkomende zaken). Schilletjes citroen, peterselie en dergelijke spelen hier ook een rol ter versiering. Witte sausen bv. met karpertjes worden ook aangewend. Nochtans in de Vastentijd is het eenvoudig opbrengen met gesmolten boter en een gewone gezoden en opgeschudde aardappel het meest gepaste gerecht.

### GESTOOFDE VIS

Hier komt zo wat alles in aanmerking, vooral de kleinere vissoorten en de grote dikke stukken, ook sommige riviervissen, paling, enz. De goed gereinigde vis wordt in een speciale braadpan, op voorhand goed ingevet met boter, en soms ook nog bovenop voorzien van een kluit boter bovenop in de warme oven gebracht. In sommige gevallen wordt bij het beginnen klaarkomen het vel verwijderd en de vis in de chapelure gedraaid. Toevoeging van citroen, wijn, zekere specerijen zal het gehalte van het gerecht veel verbeteren. Men zal de schotel meermalen uit de oven halen om de vis met het stooftat te overgieten; lichtekens bijvoe-

gen van azijn, ook soms witte wijn, zal het gehalte van de smaak verhogen en ook het te droog worden van de vis beletten.

Gewoonlijk is de vis klaar na een verblijf van een kwartier in de oven. Bij het opdienen kan de smaak door het aanwenden van soms naar de aard van de vis aangepaste sausen veel verlevendigd worden. Een eenvoudige bereiding is in de Vastentijd meest aanbevolen. Voor sommige vissen wordt voor de bereiding in de oven meestal een gepelde staart aanbevolen, zoals bijvoorbeeld kabeljauw en zalm.

Voor de meest hogeraangehaalde vissen zijn zekere verfijnde bereidingen, zoals voor tongenfilets, zalm en andere met meer speciale sausen, zeer aan te bevelen. Wij komen daar misschien later wel op terug. Het schijnt ons in het kader van deze aanwijzingen minder gepast.

Van de overschotten van deze vissen is heel wat te maken als vóórgerecht, bijvoorbeeld een voorgerecht van rode zalm is een primaverschijnsel op de feesttafel, maar dat schijnt ons hier nu ook minder van pas.

Laten wij het hier alleen nog hebben over de

## INGELEGDE VIS

Spiering, rog, paling, haring (rolmops) zijn prima soorten voor het maken van ingelegde vis. De meeste van die zaken zijn nu echter zo gemakkelijk volledig voorbereid in potjes, glazen bokaaltjes en kommetjes in de handel te bekomen is dat met wat stukjes overschot van verliezen zou zijn u hier met recepten te vervelen. Waar het eerder in een huis zou voorkomen is dat met wat stukjes overschot van gezoden rog zou blijven zitten zodat het mij nuttig voorkomt de bereidingswijze van Keukenpiet op te geven voor :

## INGELEGDE ROG

Men heeft dus de overschot van de rog die in water met azijn en een weinig zout vijf minuten heeft gekookt, dan stillekensaan op de zijde van het vuur op 20 of dertig minuten is gaar gekomen. Men neemt dan drie deciliter van het visbouillon, anderhalve deciliter goede wijnazijn, peper en zout, vier tot vijf bladen vislijm en laat alles samen goed koken terwijl men in het mengsel roert, op 't laatst enkele druppeltjes kleurstof er aan toevoegend. De vis, in een diepe schotel geplaatst, wordt nu met het vocht overgoten. Voor het volledig lauw worden voegt men dan bovenop schilletjes citroen en konkommer bij. Men kan ook wel bijwerken met stukjes paling, mossels of garnaal.

Volgens een ander recept maakt men ook een mengsel van wijnazijn, peper, enkele sjalotten en ajuin, tymoes, enkele laurierbladen, wat zout en kruidnoot. Alles wordt samen opgezet, wel afgestopt en tot koken gebracht. Afgezet laat men het geheel, met toevoeging van een paar stuk-



ken vislijm, een paar uren trekken, dan steekt men alles door en giet het op de gezoden vis.

Op dat ogenblik kwam Tante Mele tussen om over mosselen te spreken. Maar daarover is voor Gent zoveel te vertellen dat ik besloot van over de mosselen volgende maal te handelen, alsook over gedroogde vis... ofwel over een paar lekkere gebakjes daar wij allen met de Floraliën wel enkele bezoekers verwachten.

Ik zou dus dankbaar afscheid nemen als plots broer Cies thuiskwam en mij op de man af de vraag stelde : "Zeg, gij die alles weet, zijt gij soms op de hoogte of het waar is dat, met de nieuwe kerkwetten, men ook in de Vasten mag trouwen zonder weduwe of wees te zijn ?".

Daar zat het geheim van de malaise die al de ganse tijd op het gezelschap woog. Maar ik wist niet goed op welke manier te antwoorden zonder drama's te verwekken : dus volgende maal, meer daarover.

R. V. K.  
(wordt vervolgd)