

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Vorige maal had ik het over vis en beloofde ik U een en ander te vertellen over mossels en over gebakjes met het oog op uw bezoekers ter gelegenheid van de Floraliën. Maar wat de mens wikt wordt heel dikwijls door de omstandigheden voorbij gestreefd. Het bleek dat wij nu helemaal in de periode zijn van de maanden zonder r en waar men in de volksmond vertelt dat de mossels dan “niet deugen”, zodat het nutteloos is nu de verschillende bereidingen aan te prijzen; en anderzijds is het een vaststaand feit dat onze overprachtige bloementoonstelling spijtig genoeg tot binnen vijf jaar in de stilte van het voorbereidingsstadium is ingeslapen. Wat nu gedaan? Ik was al beginnen krabbelen over de “patat-friet” als het toeval mij tot iets anders bracht.

Ik had namelijk mijn artikel gesloten met de aandacht te trekken op de malaise, voortgebracht bij tante Mele door het verschijnen van Broere Cies. Het geheim zou weldra ontsluit worden, want enkele dagen geleden ontmoette ik, dicht bij het Alynsmuseum, Oude Keukenpiet die mij klaarte in de zaak bracht: stel U voor, Broere Cies sprak eenvoudigweg van trouwen, zo maar in eens, en dan nog met een “meiske van driemaal zeven”, iets van niemendal, die hij zo maar als zijn aanstaande vrouw was komen voorstellen. Maar het zag er niet alleen een onnozel jong ding uit, maar horresco referens, zij droeg een broek, rookte cigaret en zat op haar stoel met gekruiste benen! Dat het er gewaaid heeft bij tante Mele, hoeft niet gezegd, en na een paar “appelflauwten” van ons Moetje, schijnt het ganse gedoe verbroken. Voor hoe lang? That is the question, want Lianeke schijnt zich zo maar niet te willen laten afschepen.

Al vertellend geraakten wij het Museum binnen en 't was het moment om Oude Keukenpiet mee te tronen naar het “Boetiëkske” van de drogist om hem eens te raadplegen over de menigvuldige Specerijen en “essences” die in de potjes en flesjes in een vitrien aldaar te prijken staan zonder over de kruiden te spreken. En zo hebben wij het vandaag over:



DE SPECERIJEN

Niet alleen wordt er minder gekookt: men koopt de soep op straat, aan de kar van de soepleverancier (zoveel praktischer en zoveel beter omdat de man er heel wat

benen en tweede kwaliteitsvlees kan in doen voor zo'n grote menigte) en men heeft maar blikjes met allerlei voorbereid of gedroogd goed te kopen of doosjes uit de uitstalramen als ijskast ingericht. Maar anderzijds verdwijnen in de cubex der moderne keukens de potjes met épices, poivre, moutarde, muscade en andere zaken meer. Laat ons dus eens zien wat zo al wordt en vooral werd gebruikt :

GEMBER

Vooraf afkomstig uit Engeland waar het buitengewoon talrijk wordt ingewerkt, wordt het hier veel gebruikt voor het verbeteren van sausen en om die een aangenaam aroma te verschaffen; het wordt buitengewoon op prijs gesteld voor het vervaardigen van specifieke engelse gerechten, namelijk in puddings en taarten.

AMANDEL

Geplet of gemalen vormt, samen met suiker, het hoofdbestanddeel van marsepein. Geraspt vormt het een passend versiersel van koekjes, taarten en ander gebak en ook voor zekere spijzen (bijv. forel met amandels).

MUSKAATNOOT

Werd vroeger (meer dan nu) gegeerd als opwekkende smaak, geraspt over vleessoorten, over aardappels in stampot (spruitjes, savooiekool, en zovele andere) en vooral in namaaksel van Engelse plumpudding. Vergeten wij ook niet dat een gewarmd bruin papier volgestreken met gesmolten kaarsroet en geraspte muskaatnoot een prima remedie is voor bronchitis.

KOMENIJ (Hollandse Komijn of karwij) en CUMUNI of Noord-afrikaanse Komijn.

Wordt veel gebruikt in speciale Hollandse kaas (vroeger veel in warme melk). Geeft ook een zeer gegeerde smaak in gebak, in gestoomde aardappelen, wild (bv. haas). De tweede soort in schaapvlees, gebraden aan het spit.

KANEEL

Geeft een speciale en door sommigen zeer geliefde smaak in warme melk of warme wijn, appelmoes en gestoofde peren, in engelse gebakken (pudding) maar ook in zekere gentse specialiteiten als kaneelmastel, peperbollen, mokken en vooral peperkoek. Ook in opgelegde krieken en peren.

KRUIDNAGEL

Werd vroeger regelmatig gebruikt in Gentse stoverij, in allerlei ingelegd goed (ajuintjes, konkommers, vruchten en in verschillende groenten en sausen meebereid; zij worden daartoe geprikt in een ajuin.



PEPER (allerlei)

De *zachte peper* wordt gebruikt voor het kleuren van sausen, geeft smaak, maar kleurt niet. Hij kan gemakkelijk in de bereidingen op zijn Hongaars de Hongaarse paprika vervangen.

De *sterke peper* (of Spaanse of Cayenne peper) wordt vooral aangepast in een speciale bereiding van de kreeft, namelijk kreeft op zijn Amerikaans genoemd.

De *peperbessen* in een molentje gereed om te malen mogen niet op tafel ontbre-

ken bij het opdienen van oesters en parkeer- (of rauwe) mosselen. Noemen wij nog in de peperopsomming de Hongaarse *Paprika*, veel gebruikt in de Hongaarse keuken, vooral voor het klaarmaken van de goulash. Bij ons vroeger ook gebruikt in de Gentse stoverij.

SAFRAAN (spaanse)

Kleurt sinds jaren onze vlaamse rijstpap. Wordt ook toegepast in warme melk (bij verkoudheden), en gebruikt in Provençaalsche vissoep, kreeft op zijn Amerikaans.

VANILLE

Wordt regelmatig gebruikt om poedersuiker een speciale smaak te geven voor het bestrooien van taarten, gebak (zoals oliebollen), ook voor rijstpap (waarvoor bovendien bruine suiker als bestrooiing wordt aanbevolen. Men mengt die ook in vruchtenmoes.

KAPERTJES

Mogen niet ontbreken in sommige vissausen. Het ware voor onze lezerszen zeer belangrijk misschien de oorsprong (meestal uitheems) van de meeste dezer specerijen en kruiden te horen uiteenzetten; zulks zou ons echter te ver brengen. Noemen wij verder nog op :

ZWARTE AALBESSEN

Aangepast bij het roken van de hesp en allerlei (ardeense) worsten; en evenals de geneverbessen toegevoegd voor de bereiding van zuurkool, allerlei wild, enz. Als kruid voor thee zuiveren ze het bloed en werken diuretisch.

FOELIE

Wordt zeer geliefd in de meest regionale vlaaien en allerlei gebak, ook in het eten.

Laat ons nu nog vlug opnoemen de volgende kruiden :

LOOK

Voor wie er van houden : rauw gegeten geraspt op de boterham of tus-

sen sla, maar ook gebruikt in sausen, soepen en allerlei vleesragouts.

SJALOT (evenals ajuin)

In gehakt vlees, allerlei vulsels, Bordelees biefstuk en ontelbare andere zaken.

ANIJS

Gemengd in kruidenaftreksels, in peperkoek en gestrooid op droge koekjes.

FRANGULA of BASTJESTHEE of SPORKENHOUT

Is eigenlijk van medicinale aard en dient, als thee genomen, voor het zuiveren van de darmen.

DRAGON

Ziet men in zelfbereide inmakingen van kleine ajuintjes, komkommers e.a. rondrijven; wordt ook in de bereiding van wijnazijn, vislijm en dergelijken aangewend; mag niet ontbreken in Bearnese saus.

LAURIERBLADEN

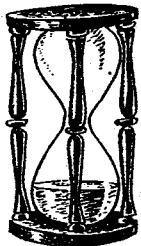
Verheffen de smaak van een korte bouillon, van al wat als vleessoorten in de oven gaat; is onontbeerlijk in de Gentse stoverij en in schaapsragoût.

TIJM

Wordt erg geapprecieerd in sausen, vleesragoût, wild en vleespot. En ook curcuma, kervel, venkel, palinggroen, citroenkruid, selder, linde.

Ziezo, lieve lezeressen en beste lezers, het is al een gehele lijst. En toch bleef Oude Keukenpiet nog heel wat antwoorden schuldig op sommige mijner vragen; inderdaad wat zijn als oorsprong : bazielkruid; coriander; marjolein; vier kruiden; Cardimona (Kardamon); maanzaad; – en wat is hun gebruik ? Wie brengt ons licht in die duisternis ? In dezelfde vitrien bij onze drogist staan heel wat potjes en flesjes met extracten of essences, de ene van nuttig gebruik voor de pasteibakker, de andere voor de confiseur of spekkenbakker (1). Daarop komen wij echter later wel eens terug even als op verschillende vroegere gentse lekkernijen en regionale specialiteiten.

Maar nu moest mijn gebabbel met Oude Keukenpiet een einde nemen, ik wenste hem 't beste met zijn schoonbroer Cies, toch even informerend wanneer nu eens voor hem de grote dag zou komen, want mijn voeten begonnen stilaan te kriebelen om eens “onder de tafel te mogen gestoken worden”... maar hij bleef mij het antwoord schuldig en verdween met een stille lach.



(1) Geachte lezeressen zo gij in de toonkast bij de drogist naar de kruiden en de extracten kijkt, let eens op het glazen bord er-

boven naar twee in vroeger tijd veel gebruikte voorwerpen : a) de zandloper (veel gebruikt voor het koken van eieren enz.) en b) het brandglas om bij te zwaar bloed op de rug ter verlichting van de patiënt gezet te worden.

R. V. K.
(’t vervolgt)

HET SPOOKHUIS

16 Jaar geleden wijdde Pierre Kluyskens een van zijn gekende boeiende kroniekes aan dit luguber onderwerp.

Dat onze lezers er nu opnieuw kunnen van genieten danken zij aan de familie Kluyskens die ons bereidwillig de toestemming verleende het hier opnieuw te publiceren, waarvoor onze hartelijke dank.

In het laatste kwart van de XIXe eeuw, heeft een ganse stadswijk, deze van Neder- en Opperschelde, een totale gedaantewisseling ondergaan. Het is de periode van de uitvoering van het groots opgevat ‘Plan Zolikofers’ dat tussen de huidige Brabantdam en Vlaanderenstraat, een aantal smalle, meestal zeer slecht befaamde en ongezonde straatjes deed verdwijnen en een rechtstreekse verbinding bracht tussen het stadsmidden en het toenmalig Zuidstation tot stand bracht.

Het is ook in die jaren dat het huidige Prof. Laurentplein werd overweld, dat de oude Watermolen, op de hoek van dat plein en Brabantdam verdween, en dat ook het provinciaal Goevernementspaleis (dat in 1944 door de Duitsers bij hun aftocht in brand werd gestoken), werd opgetrokken.

Wat het Laurentplein thans geworden is, vertoonde op het einde van de vorige eeuw een aspekt dat wij ons nog moeilijk kunnen inbeelden, en zelfs op zicht van een foto uit de tijd, zouden Gentenaren het nieteens kunnen situeren, ware het niet dat zich boven de huizen en rivier de toren en het koor van de hoofdkerk profileren.

Langs het water dat bij laag tij aardig op een modderpoel kon gelijken, verhief zich op de hoek de oude Watermolen die in de annalen van onze stad zo dikwijls wordt vernoemd en aan dewelke trouwens een ganse brok geschiedenis vastkleefde; verder naar de Nederschelde, dus richting Nieuwbrug en Reep, was er een kaaimuur op dewelke een smal straatje liep en nog verder op een Louis XV-gebouw dat eertijds een zeer simpatic, charmant en elegant geheel moet hebben uitgemaakt, met zijn delikaat versierde gevel en driehoeksfronton, zijn tuin waar bloemen en tak-