

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Ter intentie van onze nieuwe leden herinneren wij eraan dat deze Gentse keukenrubriek oorspronkelijk verscheen (een 20-tal jaren geleden) in het nu verdwenen tijdschrift "Palmarès". De herpublicatie van deze rubriek gebeurt met de vriendelijke toestemming van Mevrouw Penen die dit blad destijds uitgaf. De tekst is van de gekende folklorist wijlen Richard Van Kenhoven. De geestige tekeningetjes zijn van de hand van François Zenner, alias FAF.

Oude keukenpiet is ziek en ligt in één onzer Gentse gespecialiseerde instellingen. Wat hem mankeert? Gaat het niet vragen aan zijn schoonbroer, broere Cies, die zijn mislukte vrijage maar nog altijd niet kan opeten en die u zal antwoorden (tot grote verontwaardiging van tante Mele) : is dat nu nog nen man om te gaan trouwen op zo'nen ouderdom? De waarheid is, dat



met die trouwpartij en die reis in het zuiden de maag van Keukenpiet wel een beetje te veel zal gekregen hebben van het goede en voeg daarbij dan een beetje last van de nieren, wat diabetes, wat asthma, kortom alle kwalen van de komende oude dag, alles samen voldoende om een Keukenpiet of welk ander ook, even in de "reparatie" te sturen. Hij heeft echter nog kans en geluk in zijn ongeluk. Ik heb nog nooit verteld wat ons tante Mele als bezigheid heeft (dat kwam ten ande-

re nooit te pas). Maar eigenlijk stond Meleke vroeger aan het hoofd van de keukeninstelling van het Ziekengesticht waar Keukenpiet nu zijn intrek genomen heeft en na haar zagezegd op rust gaan, wordt zij van tijd tot tijd nog gevraagd als toegevoegde hulp bij overlast van werk of ter vervanging van personeel dat vrijaf heeft (oh die moderne wetten!); en dat Meleke van die hulpdagen ruimschoots gebruik maakt om bij haar Keukenpiet te zijn, hoeft niet gezegd.

Zo kon ik, bij een bezoek aan nonkel 't Sjaok en tante Mele wel een en ander vernemen over de voeding van de zieken vroeger en nu.



Vroeger : Wel, zei Keukenpiet, vroeger was zulks buitengewoon eenvoudig. In de gestichten kreeg ieder dezelfde voeding. Een algemene stamppot speelde de hoofdrol. Die het eten kon en mocht deed mee. Punt. De zwakke of beterende zieken kregen wat jeugdbouillon, in betere gezinnen een beetje kip, een eitje (als men het hebben mocht) wat melk, en dergelijke zaken. Vóór de oorlog van 1914-1918 bracht men hier uit Bulgarië de plantjes binnen om zelf in de kelder de heilzame Yoghourt te kweken.

Wat is er van zo'n begin nu niet een ganse nijverheid te voorschijn gekomen!

Een kleine anecdote bracht Keukenpiet te pas om er op te wijzen hoe naïef de mensen toch soms waren in zake voeding.

Als kleine jongen, zo zei hij, mocht ik éénmaal in 't jaar met moeder, de tantes en de nichtjes, naar de boterboerin waarbij wekelijks op de Botermarkt de boter en eiers werden gekocht. De oude moeder van de boerin was maaglijdstster. Tussen de meege dragen geschenken was er een "syphon" het nieuwe soort spuitwater dat de "saffar" kwam te vervangen. Een wijnglas werd daar met alle mogelijke voorzorg uit gevuld als opperste heilmiddel

om “nen keer de maag te doen werken”. En de brave zieke stelde voor het vocht in een andere kan te vergieten om zo die kostbare fles te kunnen meedragen zodat zij niet zou gebroken geraken!

In de twee oorlogen : Speciale rantsoenen voor witte bloem, melk en melkpoeder, eieren en sommige andere spijzen werden voor de zieken uitgedeeld. Wij mogen ons de vraag stellen of zulks wel altijd op eerlijke wijze gebeurde.

Tussen de twee oorlogen : Wij zien het opbloeien van de huizen met de naturaprodukten, met de speciale spijzen in poedervorm, dikwijls uit Amerika geïmporteerd, vooral allerlei soorten brood en allerlei bloem, speciale suiker, enz.



Na de tweede oorlog : Nu krijgen we het groot succes : het dieet en de dieetwaren. Iedere zieke krijgt zijn dieet. De dokters en specialisten geven aan hun klanten ganse gedrukte lijsten met wat past en niet past, wat men eten mag en wat verboden is. In de scholen voor verpleegsters en aanverwante vakken komen zelfs speciale studiën voor het vormen van diëtisten. In apotheken en speciale huizen verschijnen hele reeksen waren voor allerlei ziekten waar dit en dat wordt in gesupprimeerd en geremplaceerd. Suiker

wordt vervangen door een minder nocief produkt. Allerlei lekkernijen die in de voeding zo'n rol zijn gaan spelen worden vervangen door even smakelijke en minder gevaarlijke zaken (Keukenpiet toont zo een ganse verzameling die men hem heeft meegebracht). Stel het u voor, er is nu brood zonder zout (de Joden hebben er al lang zonder gist), maar nieuw tussen het nieuwe, er is zelfs vlees zonder zout!

Oude Keukenpiet zou nog heel wat hebben verteld. Maar tant Mele deed hem zwijgen : hij had zich al te veel vermoeid. Toch besloot hij : “Al lig ik met mijn pikkels hier omhoog, toch heb ik, geloof ik, met mijn vertelsel mijn best gedaan!”

En ik moest eerlijk bekennen : ja!!

Het gebeurde zo : 't was gedurende mijn laatste bezoek aan Keukenpiet in het Ziekenhuis (de man is nu al een tijdje goed en wel terug thuis, gekoesterd door zijn Meleke en vooral door Oud Moetje) wij zaten met drie aan zijn bed, toen men hem zijn avondmaal (een paar lekkere schilletjes gestoofde kalfslever) binnenbracht. Ik zat mij al de hele tijd af te vragen of ik het zou aandurven het artikel van Palmares te vragen, toen hij er zelf van

begon. Weinig mensen, zo zei hij, weten wat goede gerechten, men kan maken (en onze grootouders mieken) met wat men in Frankrijk onder de laatste oorlog gewoon was als “abats” (afval) te betitelen. Men hield er daar een rare verdeling op na : er was telkens een dag van vlees en een dag van abats : die laatste werden, warm uit het dier, aan de man gebracht per gewicht, alles aan de zelfde prijs; men kocht een halve of een kwart kilogram lever, uier of maag, et voilà. ’t Zelfde gebeurde met de kiekens en de konijnen. Men kocht niet een half of geheel van die dieren : men hakte er gewoon op los en kocht... zoveel honderd grammen zoals het viel.

De zevende dag van de week was de dag van de vis (niet veel zaaks daar in Zuid-Frankrijk). Vis kreeg men mee naar huis ongekuist; paling ongestroopt (was ten andere zo goed als waardeloos en ook dun en mager); mossels moest men zelf aan de kar opensteken en men mocht, voor enkele franken, eten tot men hoestte (net als vroeger te Brussel op de Kapelleplaats)! En toen volgde zijn besluit : zo wij eens over die “abats” spraken. Ik ken tientallen lekkere bereidingen maar wij zullen ons vooral moeten beperken tot wat onze moeders het meest gereedmaakten en onze vaders het liefst aten.

Moetje meende te moeten opmerken dat haar man zaliger van een kieken altijd de maag en het “cultje” opeiste ondanks dat men beweerde dat het zwart puntje erin bitter en zelfs vergiftigd (?) was, en tante Mele, die graag haar belezenheid ten toon spreidde, sprak van de Monfreere van die oude zusters in dat verhaal van Sabbe “aan het Minnewater” die telkens hij ten eten werd gevraagd, konijn kreeg maar ieder keer het “koppetje” vroeg dat hij toch zo lustte.

R.V.

DE ROEP VAN DE STRAETE (in 1752)

Hoort gy lieden en wilt verstaen,
Wilt sondags naer den Kouter gaen
en zien wat dat er ommegaet,
zoo op de merkt als op de straet.
Vooreerst zoo hoort men roepen :
Kerrikol! kerrikol voor eenen stuiver en een pintje vol.

Nieuwe noten! Nieuwe noten!
Rijp en rond, twee stuivers ’t pond.

Citroenen! Citroenen om in den wijn te doen.
 Oranjen die komen van Spanjen,
 Van Spanjen, zoet in den mond,
 Zoet in de mond tot in den grond.
 Rieken ze niet, zoo zijn ze duer.
 Schurre! Zeeschur! zeeschur! zeeschur!
 T'uwen is ook vurten visch,
 Gelijk den mijnen en anderen is.
 Krabbe, zeekrab! Krabbe, zeekrab!
 Fijne palink, Scheldepalink!
 Die en dient ons niet kwalink.
 Nieuwen harink! Pekelharink is zeer goed,
 Die ons dikmaels drinken doet.
 Gerenitjen, gerenatjen,
 Met twee bruin oogskens, met zestien pootjens,
 Met een bruin steertjen.
 Gerenitjen, gerenatjen al versch.
 Alle mosl; versche mosselen, al versch,
 Al versche mosselen!
 Groot en klein, die met slijk gemengeld zijn,
 Al levens versch!
 Al warem appels! al warem mê!
 Al warme pataters! al warem mê!
 Wilde keiremelk?
 En wilde keiremelk?
 En wilde blomkoolen?
 En hebde niet van doen?
 Moette niet wat koopen,
 Savooien of ramenasten?
 Sint Jacobs peeren lekker en murrewé!
 Dertien om een oortjen!
 Sla! wie mijn laetste klutseken?
 Half om niet!
 Moette niet wat koopen?
 Sla! wie koopt er nog wat?
 Joanne, koopte gij niet?
 Wortels of pasternakelen?
 En hedde niet van doen?
 Moet gy niet wat koopen?
 Al warem wafels, al waremê!
 Nieuwbakken anijssnê,
 Een rot om een oortjen!
 Al warem wafels, al waremê!

Brandend heet! al heet, al heet!
 Hedde geen asschen te koop?
 Wilde sulferpriemen hên?
 Wilde krieken of kersen?
 Genevers of aelbessen?
 Wild' eerdbesiën?
 Leikaes! Wallekaes! Belsche kaes!
 't Zijn heetekoeken, 't zijn heetekoeken!
 Die zijn zeer goed, dat is zeer goed,
 Dat de tanden niet zeer en doet.
 Allemenakken nieuw!
 Eija! Schoene, ja.
 Allemenakke nieuw!
 Allemenakke van papier!
 Wilde niet koopen, zeirt van hier.
 Hedde geen matten van doen?
 Meremot en vie!
 A la curiosité!
 La pièce curieuse!
 Ouwe manden te vermaek!
 Kammen en bril!
 Keetlap! Potlap! Panlap!
 Hedde geen ouwe schoens te koop?
 Kwae kleeren of lijnwaet?
 En maekt u daerom niet kwaed,
 Want het op een einde gaet.
 Tien is de klok. Tien is de klok!
 Vrienden, ziet hier tot een besluit :
 Kiest van al het best hier uit,
 Want het op een einde gaet,
 Dat er op de straete ommegeet.

GENT 1752

Dit lied is ontleend aan het werk "Oude en Nieuwe Liedjes" door F.A. Snellaert. (Tweede vermeerderde uitgave, met begeleiding voor piano door L. Hemelsoet) Gent 1864. Snellaert deelt ons nog mede : "De Roep van de Straete was in 't bezit eener aanzienlijke gentsche familie, thans te Brussel gevestigd. Uit zuivere vlaamschgezindheid werd dat gezang mij ter uitgave medegedeeld".

"De Roep van de Straete" is een driestemmig lied met een partij voor de altus, de tenor en de basso. De tekst is de partij voor de altus. In de partij voor de tenor en de basso komen nog enkele andere straatkreten voor.

Scheldeblieken! al levend versch;
Wilde soetemelk?
Roode kolen of schusseneelen?
Andivie of sildery?
Al warme taerten, al waremê.
Hedde geen vodden?
Schaersliip! Schaersliip!
Hedde geen tijke van doen?
A la lanteirne magie!
Hedde geen ouw bleinen of rokkelijven te verkoopen?
Hedde geen oud ijzer?
Kwae koper of lood?
Fusieken of degens?
Kannen te dekken, of lepels te gieten?
Ouw stoelen te vlechten!
Kaef vaeg! Schuerzand!

We willen de raad geven de tekst nog eens in het Gents dialect te herlezen. Het lied brengt ons een beeld van het straatleven te Gent in de 18e eeuw. Tussen de beide oorlogen kon men nog enkele straatventers aantreffen : de zandboer (meestal van Heusden), de schareslijper, de opkoper van “vodden en beenen”, de ketellapper, de stoelvlechter, de mosselboer, de leurder met “kerrekollen, makrons en hard eiers” en nog wel enkele andere straatventers.

M. van Gent

VRAAG EN ANTWOORD

De Heer **Ronald De Buck** komt terug op het Hof van scherpreechter Philippe Hamel. Hij schrijft :

In zijn reaktie (G.T. 1984 nr. 5 p. 337) op mijn vraag (G.T. 1984 nr. 3 p. 202) oppert dhr. Van Wesemael de veronderstelling dat het “Hof van Philippus Jacobus Hamel de plaats geëffend heeft voor het latere Casino. Welnu, hiernaast ziet u een schets van de hand van Armand Heins van het “Huys ter Koolen” waar achter het zogenaamde “Hof” van onze Gentse scherprechter gelegd was. Het paaltje rechts op de afbeelding duidt op een