

ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (vervolg)



Dat Oude Keukenpiet een goede vent maar soms 'nen lastige kwibus is (zoals Oud Moetje zegt) is een waarheid als een koe. Hij is met zijn Melanie zoals vorig jaar op reis geweest en ik ga hem vriendelijk welkom wensen en informeren naar het aflopen van zijn reis. Van bij het openmaken van de deur fezelt Tante Mele mij in het oor : “opgepast, hij is met een verkeerd been uit 't bedde gestapt en zijn mutse staat verschrikkelijk scheef !” Moetje van haar kant doet achter zijn rug teken van : “t ziet er hem lief uit” en zet een bedenkelijk gezicht. Ik doe zo normaal mogelijk en zeg : “Elk zijn goeden dag en hoe is het afgelopen met 't ver- lof?” Als antwoord een onverstaanbaar gegrom. Ik bemerk schijnbaar niets en vervolg zo vriendelijk mogelijk :

Boekweitbloem : zeg Keukenpiet, er is een zekere Mevrouw C.M. die met een vriendelijk schrijven heeft geantwoord op het recept voor boekweit-koeken. Zij vermeldt : “met betrekking op boekweitbloem : in mijn jeugd bestond er in de Zuivelsteeg, bij de brug, een magazijn waar die fameuze boekweitbloem verkocht werd; ik herinner mij dat mijn moeder die daar ging kopen en ze voor de helft met de helft tarwebloem vermengde voor het maken van kneukels met rozijnen, brei en pannekoeken. Dit huis bestaat nog en boven de ingangdeur is er zelfs een bas-relief waar men een handelaar ziet terwijl hij zijn bloem afweegt en aan de klant overmaakt”.

Ik zeg zo : dat is vriendelijk he ? ! Antwoord : een eenvoudige beweging van stilzwijgend schouderophalen. Ik gebaar van krommenaas en vraag nog-



maals naar 't verlov en of zij goed geeten hebben. Antwoord : ja, water, en nog water en nog water en koude. En het eten ? zo vraag ik weer. Nieuw schouderophalen. Maar dat was nu op geen blauwen steen gevallen en ik vraag : zeg, beer op sokken, hebt gij uw tongsken verloren dan ? Geen antwoord. Ik gebaar van pijkens en ondervraag opnieuw : veel goede platjes gehad en was er niets bij waar wij de lezers van

Palmares ook eens van de Kempische keuken kunnen laten profiteren ? Antwoord : 't was goed gelijk altijd maar ik draag 'nen andermans geheimen niet buiten ! Nu begon de pap over te koken en ik had lust Oude Keukenpiet 'nen fieve-l'amour te geven of 'nen keer flink mijn gedacht te zeggen maar Tante Mele die rook dat er look in de meers was, hielp ons uit de sloosters en verkondigde dat er met die stierskop vandaag weer niets aan te vangen was, dat zij later met hem wel een eitje zou pellen en dat zij wel een en ander over hun sejour in de Kempen zou vertellen.

Nu moet gij weten dat kinderen overal dezelfde zijn en dat het eten altijd elders beter smaakt dan thuis. Bij een bezoek hadden haar twee neefjes een nette voorliefde getoond voor rijstpap met bruine suiker en dus had zij het eerst over :



Bleke bruine suiker : ter bestrooiing van rijstpap, pannekoeken, flensjes en andere zoetigheden. Deze suiker bleek dezelfde te zijn als gekende merken zoals bij ons in 't Vlaamse land. Verder vertelde zij over verschillende gerechten waarbij voornamelijk **tomaten** en **champignons** te pas kwamen en vooral speciaal **goede sausen** waarvan zij het geheim niet had kunnen achterhalen. Als **vis-hotels** hadden haar vooral getroffen :

Forel : gebakken en in de oven gestoken, overdekt met geschilferde amandels verder gegarneerd met boontjes en tomaten en opgediend met gekookte aardappels.

Tarbot : gratineerd in de oven, met botersaus, en opgediend met worteltjes (op zijn Hollands), gegarneerd met tomaat, een witte saus en gekookte aardappels.

Gevulde tomaten : met zalm en garnaal goed doordrenkt van mayonaisse-saus, alles op een bed van latuwesla en opgediend met gefruite aardappeltjes.

Een tweede bereiding van gevulde tomaten : met grote (roze) en kleine garnaal, koude vis, stukjes krab onderengewerkt met gekookt ei en mayonnaise, opgediend met sla en erwten, versierd met schilletjes gekookt ei en geserveerd met gebakken aardappeltjes.

Kreeftencoctail : als voorgerecht : in champagneglas : stukjes kreeft op gesneden fijne sla, in roze mayonaisse-saus gemengd met cognac of fijne likeur en citroensap, ook stukjes wit van ei : een dikke schil citroen dient ter versiering (rechtstaand) aan het glas.

Vleesgerechten, ook eiergerechten :

Blindevinken : bestaande uit gehakt in hesp, opgediend ('s avonds) met koude boontjes, geraspte wortels en gebakken aardappels.

Kalfsschinkel : in een speciale saus bereid met Grand Marnier, opgediend met champignons en aardappelkroketjes.



Kalfsgebraad : met bloemkool en witte saus waarin zeer kleine stukjes fijngehakte gekookte hesp.

Eiergerecht : per persoon drie halve hard gekookte eieren overdekt met een schil gekookte hesp, bereid in de oven met ketchup en tomatensaus, opgediend met aardappelpuree, sla en komkommers.

Kalfslever : in de oven opgediend met gebakken aardappels en fruitcompo-
te (appels + abrikozen).

Fricandellen : warm opgediend overgoten met ei (paardoog) en opgediend
met witte boontjes, fijngesneden worteltjes en aardappelpurée.

Kalfsfricassee : met een bruine saus, opgediend met prinsesseboontjes en
tomaten.

Asperges in hespenrol : in den oven bereid, en opgediend in witte saus met
schilletjes gebakken aardappel.

Varkenstong : met maderasaus met champignons en aardappelpuree.

Wienerschnitzel : (lapjes kalfsvlees gedraaid in eiwit en chapelure of ge-
raspte beschuit), in de braadpan gebakken en opgediend gegarneerd met
een schilletje citroen waarop een opgerold ansjovisje met een zwarte olijf,
en geserveerd met gefruite aardappeltjes.

Macaroni : met halve harde eieren, in de oven opgediend met een dunne
witte saus waarin kleine stukjes krab.

Vermelden wij nog als **nagerecht** :

Vanillekroom : zeer slapjes met inmenging (vóór het afkoelen) van kersen
en allerhande stukjes fruit.

Vanillepudding : gesteven en gegarneerd met zeer hardgeslagen wit van ei
en geraspte chocolade. Toen ik Tante Mele onderbrak om op te merken dat
dit alles erg geleek op een prima franse of belgische restaurantkeuken,
keek zij mij op haar beurt tamelijk verontwaardigd aan en zei verbaasd : gij
hebt toch zeker niet verwacht dat men u nu in een degelijk Kempisch hotel
nog ouderwetse boerenkost zou opdienen ? 't Voornaamste is dat het
allemaal zuivere kost is, weinig gespecerij en gezond.

En - zo vervolgde ze - om U nu van uw kritiekzucht af te leren, verplaats ik
tot een volgende maal **de kip à l'orange, met fruitsla, de kroketjes van kip
en vlees, de kip met curry, de taost met zwezerik en champignons** en het
korhoen à la fine champagne. Van een Gentse keuken gesproken !

Maar ik hield mijn bek in de pluimen, bij mij zelve denkend : het zal nuttig
zijn met het oog op de Feestdagen en 't zal 't voorzichtigst zijn van te zwij-
gen dat ik zweet en er nu netjes met een beleefde groet uit te muizen. 't Zal
koelen zonder blazen, denkt gij het ook niet.

R.V.
('t vervolgt)