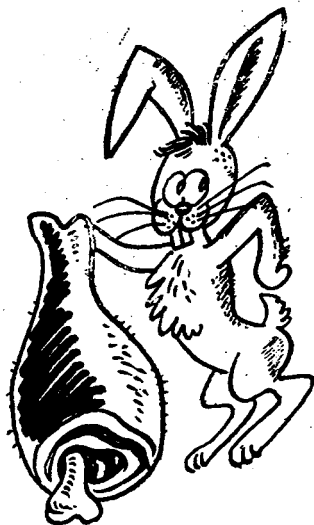


ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Vervolg)



Rode kolen op zijn Gents : Men snijdt de rode kolen in zeer fijne schijfjes en legt ze in de kastrol boven op een paar ajunnen, men giet er een halve liter water of bouillon op, voegt er een groot stuk boter bij, en laat ze zacht op een stil vuur stoven. Als zij half gaar zijn voegt men er gesneden appels bij en wat goede azijn, zout en peper. Men laat nu koken tot alles gaar is, roert er stil in met een houten lepel om het sap te laten verkoken. Men voegt er ook een weinig suiker aan toe, en op het ogenblik van op te dienen ook nog wat boter. Vooral zorgen bij het roeren dat het geen moes wordt. Met varkenssaucietjes is het om de vingers bij af te likken, zei Moetje, maar mijn man zaliger zei altijd dat rode kolen best smaakten de tweede dag, net als de Gentse hutsepot.

Schaapsragoût of schaaпshutsepot : Men laat een schapenschouder, een bout of de ribbekens in stukjes gesneden opkomen in de boter, men neemt ze er dan uit en maakt een bruine saus. Als die een schone kleur heeft lengt men aan met water, voegt er zout, peper en een tuiltje kruiden bij en legt het vlees er weer in. Daarna voegt men er in de botergebruinde stukken rapen, ook aardappels en in sommige gevallen wortels aan toe en laat nog een half uur stoven. Alles samen wordt het dan een heerlijk dampend en geurend gerecht. 't Was op dat ogenblik dat broer Aloïs tussenkwam. 't Was niet veel zaaks en eerder intimidatie. Hij vertelde toch niet zonder kunde over allerlei puddingen zoals :



Chocoladepudding : Men kookt een liter melk met 100 gram suiker. Twee lepels cacaopoeier en 100 gram maïzena breekt men in wat lauwe melk en voegt die bij de kokende melk. Men laat goed doorkoken, giet dan in een vorm en laat afkoelen. Men dient op met een koude vanieljesaus of room met poedersuiker.

Eiwitpudding met groseillesaus : Weerom vier eiers waarvan men het wit klopt met honderd gram suiker en een pakje vanillesuiker. Een vorm met boter bestrijken en met suiker bestrooien. Men vult hem tot op een centimeter van de boord met het mengsel, plaatst hem daarna gedurende een kwartier in een kastrol

met kokend water, dan gedurende een ander kwartier in een warme oven. Een weinig laten afkoelen, dan demouleren en opdienen met een groseille-saus aangedikt met suiker en wat aardappelbloem.

Hoeveel soorten pudding Aloïs nog zou ten beste gegeven hebben blijft een vraagteken, maar Oude Keukenpiet brak plotseling tamelijk brutaal af: “’t is al genoeg suikermuileke, ge ziet wel dat gij altijd het suikerlotje van ons Moetje zijt geweest en dat wil op een zoute zee gaan varen, bah !!” Aloïs dorst niet te antwoorden maar er hing onweer in de lucht. En ik ben maar voorzichtig naar huis gegaan !

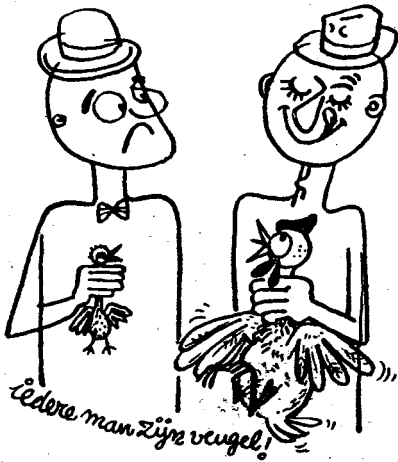
’t Botert weer niet in het gezin van Oud-Moetje, ander gezegd “de kat zit weer in het horlogie”. Ik had het gepast gevonden, nu de nieuwjaarsmaand voorbij was eens te gaan informeren wat Oude Keukenpiet mij zou vertellen voor ’t komend nummer van Palmares. Gans de familie was thuis en ik hoorde direct dat Oude Keukenpiet, nu er nog een paar maanden waren met r, zinnens was eens een en ander te vertellen over het bereiden van een echt volksgerecht : de mossels met hun menigvuldige varianten van gereedmaken (laat ons ook niet vergeten dat de Gentse Donkersteeg (in ’t Frans destijds rue du Paradis !?!) wereldvermaard is geworden voor haar “mossels met frieten” die in haar menigvuldige vishuizen worden voorgeschoteld).

Nu had ik juist op zak een brief mij toegezonden door een lezeres die zo graag nog eens het recept zou gekregen hebben van de gentse waterzooi van kip (iedere man zijne veugel) dat zij maar niet meer terugvinden kon. Ik had het dus heel natuurlijk gevonden te verwijzen naar het nr 1 van de 5de jaargang, maar aangezien de dame in kwestie haar nummer blijkbaar niet meer bezat, meende ik dat het eenvoudiger zou zijn het recept nogmaals op te geven want Palmares heeft in dat tijdsverloop al heel wat weetgierige lezeressen bijgekregen.

Ik had volledig vergeten dat destijds Oude Keukenpiet een heel vinnige twist met zijn Meleke had doorgemaakt omdat hij de mening was toegedaan dat de “Gentse Waterzooi” er alleen een was van vis en dat die van kiekens een puur geval voor Brusselse “Kiekenfretters” was.

Onbedacht en ongewenst had ik dus, bij mijn verzoek om de mosselhistorie door de waterzooi van “iedere man zijne veugel,” te vervangen de sinds langbegraven strijdbijl tussen Keukenpiet en mijn tante Mele terug aan ’t licht gebracht. Voeg daarbij dat broere Aloïs juist thuis was en mij zeemzoet vroeg waarom ik de helft van zijn knap samengestelde dessertjes had verdonkermaand om zijn schoonbroer ter wille te zijn, en gij zult begrijpen dat het meer dan genoeg was om op de vlucht te slaan en ’k heb dus maar het strijdperk verlaten met het vaste besluit eens de keukenrubriek naar eigen wil te richten.

Zo begin ik dus met een hernemen, naar de wens van velen, van het recept van :



De Gentse Waterzooi van kip : iedere man zijne veugel of zijne halve veugel : Men neemt jonge graankieken (is dus in eerste aanleg een “naderende lenteschotel !”) in de helft gesneden, zodat het om juist te zijn waarlijk “iedere man zijn halve veugel” dient genoemd te worden.

Van die kiekens snijdt men eerst en vooral af : de kop, - liefst met de kam -, de hals, het hart, de lever, de gepelde maag en de poten. Dit alles, na flink geschobd en gekuist te zijn, komt terecht in een goede ouderwetse kastrol van grootmoeder, alles goed oversopt met

koud water, waarbij dan nog worden toegevoegd een flinke snede brood (alleen de kruim ervan) het wit van een selder, het dito van twee poreiën, een ajuin, een laurierblad, goed peper en zout en een drietal peterseliewortels (deze vooral niet vergeten want dat moet vooral doorsmaken). Al deze hoeveelheden zijn voorzien voor een kiekken van treffelijk formaat.

Men laat dit “bouillon” heel langzaam in de kook komen en dan maar langzaam “bronselen”. De kook ervan is de deugd van het gerecht evenals het stoven voor de Gentse stoverij en het laten trekken van de Gentse Hutsepot.

Volgt nu het doorsteken van het geheel door een fijne zeef. De alzo bekomen smaakvolle potage wordt weer in de kook gebracht en daarin laat men nu de kiekens gaar komen : twintig à dertig minuten zijn daarvoor voldoende naar gelang de ouderdom van het kiekken.

Enkele minuten vóór het opdienen (een vijftal) wordt dan nog een flink stuk boter bijgevoegd en het geheel wordt opgediend met goed geboterde sneetjes brood.

Voor de moderne dametjes die door noodzakelijke tijdsbesparing of soms gemakzucht gedreven worden, voegden wij er destijds bij dat bouillon ook kan bekomen worden door een twintig minuten koken in een nieuwerwetse kastrol met druk en het doorsteken kan gebeuren door een moderne passévite, maar dat de echte liefhebbers van een smaakvol gerecht verreweg de voorkeur geven aan de “goede oude soepketel van mijn Gruutse”.

En nu wij aan de wens van onze vriendelijke correspondenten hebben voldaan nu ook maar eens de vrede getekend met broere Aloïs en melding gemaakt van enkele zijner receptjes die bij plaatsgebrek in vorig nummer moesten achterwege gelaten worden :

R.V.
(’t vervolgt)