

## ONZE GENTSE KEUKENRUBRIEK (Slot)



### Mossels gebakken in de pan

Men droogt de mossels in een fijn doek en wentelt ze daarna in de bloem of in een licht deeg, dan worden ze in de boter gebakken in een braadpan en met peterselie versierd opgediend met geboterde dubbele sneetjes brood overhoeks in twee gesneden.

Oude Keukenpiet opende opnieuw de mond en scheen de grap te willen verder doordringen maar de blikken van Tante Mele werden zo onheilspellend dat hij vlug veranderde en aankondigde.

### Mossels "à la marinière"

Men maakt de mossels gereed zoals wij het bij gekookte mosselen opgaven. Wanneer zij open zijn en geschud haalt men ze uit de schelpen. De uitgedane mossels laat men nu een twintig minuten stoven. Men neemt nu anderzijds eerst 10 grammen sjalotten en voegt er een gehakte peterseliewortel evenals 50 gram boter en twee deciliter witte wijn aan toe.

Bij al die ingrediënten, die men door een teems heeft gestoken wordt nu een saus gevoegd, samengesteld uit 50 gram boter en 50 gram bloem aangelongen met twee deciliter mosselsap; ook peper en zout worden toegevoegd.

De ganse bereiding wordt nu als slaande met de eierklopper in de kook gebracht en men laat die een paar keer opkomen; opzij van het vuur gezet voegt men er nog het sap van een citroen bij.

Nu giet men de mossels in de saus waarna het geheel in een diepe schotel wordt geplaatst, met gehakte peterselie wordt bedekt om zo warm mogelijk opgediend te worden.

### Mossels "à la Poulette"



Mossels « à la marinière »

De mossels zijn weer in een kastrol zover gaar gekomen dat zij opengegaan zijn. Men neemt nu van iedere mossel een halve schelp af en legt die naast elkaar op een schotel.

Met een kluitje boter, een snuifje bloem, een weinig mosselsap, dit alles gebonden met enkele eierdooiers en een scheutje azijn mitsgaders gehakte peterselie, maakt men een speciale saus die men over de in de schotel gerangschikte mossels giet. Even in de oven laten opwarmen en opdienen.



### **Mossels met fijne kruiden**

Zoals reeds aangegeven, kookt men de mossels, doet ze vervolgens in een kastrol met een stuk boter, een snuif fijne kruiden en peper, schudt ze even op en laat ze doorkoken.

Men kan ze ook eerst bakken na ze in een dunne deeg gewenteld te hebben. Men dient op met een Bechamelsaus.

### **Gefruite mossels**

Men neemt 150 à 200 gereedgemaakte gekookte mossels uit de schelp gedaan. Men draait ze in de geraspte beschuit waarbij men 75 gram geraspte Gruyère heeft gevoegd. Men bakt nu de mossels in een pan voorzien van een mengsel van 50 gram boter en 50 gram vet. Men voegt er peper en zout bij, rangeert ze op een schotel, overdekt ze met gehakte peterselie en dient warm op.

Broere Aloïs die middelerwijl stil was binnengekomen vroeg plots aan zijn schoonbroer : “En hoe bereidt gij moules parquées of geparkeerde mossels ?

Keukenpiet trok zijn schouders op, keek eventjes misprijzend naar Aloïs en zei toen smalend : worden niet bereid maar gereedgemaakt door ze kundig te openen, voorzichtig zodat zij van beide zijden kunnen losgemaakt worden en in een halve schelp kunnen worden op elkaar gebracht. De halve schelpen worden nu ( $\pm$  dertien à vijftien in getal) rond een bord gerangschikt met stukjes citroen. Op tafel dient men een molentje te plaatsen met grove peperkorrels gevuld. Zij worden met geboterde sneetjes brood opgediend. Er moet echter worden opgemerkt dat men daarvoor de zeer grote mossels gebruikt die dan ook oestermossels worden genoemd.

Hierop begon ons Moetje te lachen. “Weet gij het nog” zo vroeg zij aan Tante Mele “als wij gingen werken bij Mevrouw van ’t Kasteel, hoe daar een al reeds oudere hulp was die hoorde spreken van oesters die op tafel



zouden komen en die de opmerking maakte : Oh ja, Mevrêwe, oesters da ken ik, die moeten wreed lang koken ! 't Goede mens was van Philippine en verwarde oesters met oestermossels. En de jonge heer van 't Kasteel die aanwezig was, zei flegmatiek : “Ja, Irma, men kan zien dat ze gereed zijn als de schelpen beginnen te smelten !”.

Het woord oesters bracht ook

nog een lichte discussie teweeg. Tante Mele opperde het idee dat men even ook over oesters moest spreken maar oud Moetje merkte op dat oesters toch nooit een Gents Volksgerecht geweest waren. Tante Mele beweerde dan dat de tijden veel veranderd waren en dat de Gentse bevolking veel zaken had leren eten en at die vroeger nooit in haar bereik geweest waren.

### **Oesters**

Oude Keukenpiet vertelde dan maar dat oesters meestal rauw geëten werden nadat zij voorzichtig opengedaan en op een speciaal bord geserveerd worden met een speciaal oestervorkje losgemaakt nadat zij, net als de geparkeerde mossels, met citroen en peper waren bewerkt ! Hier ook komen geboterde sneetjes brood bij te pas.

Binnenin vertonen de oesters jaarkringen, door de kenners zero's genoemd. Het aantal dezer zero's bepaalt de stijgende waarde dezer schelpdieren.

Weer ging Oud Moetje aan 't lachen; blijkbaar herleefde zij oude herinneringen. “Weet gij 't nog” zei ze tot Tante Mele “die familie van de notaris waar niemand vis lustte uitgezonderd mossels en paling, die dan nog heel speciaal werden aangeduid, zodat de vrijdag de keus altijd liep tussen pos-sels en maoling !”.

Maar Oude Keukenpiet was reeds aan 't dicteren :

### **Koude saus voor Oesters**

In plaats van peper en citroen kan men de rauwe oesters ook bedekken met een speciale saus gemaakt van zeer fijn gehakte sjalotten gemengd met azijn en peper.

### **Gebraden Oesters**

Men gebruikt daarvoor grote oesters. Men opent die, legt op elk een stukje boter bewerkt met peterselie en specerijen en men steekt ze in de oven.

Als zij beginnen te braden dient men ze op, geschikt op een schotel. Men

kan ze ook rauw uit hun schelpen nemen en al te samen in hun sap laten. Men schudt ze even op gewarmd in een kastrol na toevoeging van een kluitje boter, peterselie, grove peper en citroensap maar laat het geheel niet in de kook komen. In de schoongekuiste schelpen legt men vier oesters in elke schelp met het nodige vocht, steekt ze even in de oven en dient warm op.

### **Oesters in de schelpen**

Men zou ook nog een veel ingewikkelder manier van in de oven warm bereide oesters kunnen opgeven, zei de plots vermoeide Keukenpiet, maar oesters worden door de kenners liefst rauw geëten en daarmee is 't voor vandaag uit.

R.V.

### **NASCHRIFT**

De recepten voor oesterbereidingen waren de laatsten die neergepend werden door Richard Vankenhove. Zij verschenen, zoals reeds werd gezegd in de inleiding bij deze artikelenreeks ("Ghendtsche Tydinghen - 1982 - N° 3 - p. 142), in het Mei-Juni-nummer van "Palmarès" in 1967.

Op 23 juni 1967 overleed Richard Vankenhove zodat er geen gevolg meer kwam op zijn indertijd, en ook nu nog, zeer "gesmaakte" artikelenreeks. Voelde hij het aankomen toen hij in zijn laatste zin schreef over "de plots vermoeide Keukenpiet" ? En wie was Keukenpiet anders dan de schrijver zelf ?

Tenslotte bedanken wij nogmaals Mevrouw Penen, verantwoordelijke uitgeefster van "Palmarès", voor de verleende toelating betreffende de overname van artikelen en tekeningen, alsmede Mevrouw Nadia Hublé-Vankenhove voor haar toestemming tot publicatie van deze artikelenreeks van wijlen haar vader. De even pittige tekeningen waren van de hand van François Zenner, alias "faf".

André VERBEKE