

LEZERS SCHRIJVEN ONS

De heer **Marcel Pieters** (Lokeren) auteur van het "Woordenboek van het Lokers Dialect" schrijft ons het volgende:

MOET ER NOG 'LUTSEPOEPE' ZIJN

De in 'Gentsche Tydinghen' ontstane polemiek in verband met het gerecht 'lutsepoepe' neemt stilaan de allures aan van een vervolghet verhaal dat zelfs de grenzen van de Arteveldestad overschrijdt! Wij, als Lokeraar, willen hierbij niet ten achter blijven, temeer daar in een laatste reactie ook iemand uit onze stad vermeld werd. Maar, laat ons eerst even kort samenvatten wat voorafging. In een eerste inzending had E. Levis het over 'Wilsonspek' gemengd met boter, water en bloem. Uit deze samenstelling - na gesmolten en door elkaar geroerd te zijn - resulteerde *een wiebel-waggelend smeersel, een soort dikke boterpudding of lutsepoepe* (1).

Enkele tijdschriften later brengt W.L. Braekman in een goedmoedige repliek enige aanvulling, en bewijst hij dat achter het woord 'lutsepoepe' meer zit dan de volkse etymologie laat vermoeden. Tevens verwijst de auteur in zijn bijdrage naar volkscundige Julius De Hulsters. Deze zou te Overmere en Kalken - beide buurgemeenten van Lokeren - een gerecht van die naam voorgeschoteld gekregen hebben, waarbij het bord gevuld was *met halfdoorschijnende wit-geelachtige gelei* met daarin *een zestal in twee gekapte varkenspootjes*. W.L. Braekman besluit dat - naar zijn mening - 'lutsepoepe' de

de naamgeving was en is voor allerlei bereidingen op basis van gekookt slachtafval. En, voegt hij er nog aan toe, de samenstelling 'lutsepoepe' echter zoekt men tevergeefs in de gangbare woordenboeken of idioticons (2).

Een aantal maanden verder is er in onderhavig tijdschrift een nieuwe reactie. Dit van de hand van Eddy Levis en gericht aan het adres van W.L. Braekman. Daarin haalt de inzender onder meer de getuigenis aan van Lokeraar Alfred Van Eetvelde, bij wie hij de reeds eerder vermelde samenstelling van 'lutsepoepe' optekende (3).

En nu komt de Lokerse versie: de naam van de door beide scribenten geciteerde en becommentarieerde schotel heeft in de Durmestad niets te maken met een of ander gelatineachtig vleesgerecht! 'Lutsepoepe' of 'litsepoepe' (4) is hier ter plekke gewoonweg koude, opgesteven vanillepudding! Het verwondert ons trouwens ten zeerste dat bepaalde zegslieden uit de Lokerse regio een andere verklaring gaven. Misschien bedoelden ze eenvoudig: *'t is persies lutsepoepe* het lijkt wel vanillepudding. Iets wat men eventueel ook kan zeggen van bijvoorbeeld gelei van rode bessen: ook deze trilt, schudt, lilt, lutst... als een goed bevelesde bips!

Laten we nog even verwijlen bij genoemd melkproduct. Het is evident dat dit reeds generaties lang in onze contreien bekend staat als 'lutsepoepe': onze grootouders en ouders smulden er immers al van. En onze kinderen en kleinkinderen lusten ze even graag. Zo herinner ikzelf me nog dat het in de dertiger jaren - mijn kindertijd - altijd een beetje feest was als dit gerecht op tafel kwam. Dit dan meestal als dessert, bestrooid met witte of bruine suiker. Nadat we soep gegeten hadden nuttigde we uit hetzelfde bord onze aardappelen. In heel wat gezinnen werd nadien de teljoor - nadat ze afgelikt was! - omgedraaid en daar werd dan de 'lutsepoepe' op geserveerd. Een echt culinair genoegen werd het pas als de lekkernij aangevuld was met *kriekskes*, drijvend in hun heerlijke, roodkleurige saus.

Voor bepaalde gerechten, gevuld met Lokerse 'litsepoepe', moet men uiteraard niet bij de beenhouwer maar bij de bakker zijn! Zo bestellen *echte* Lokeraars bij een *echte* Lokerse bakkersvrouw - en dit zonder blikken of blozen - nog altijd 'n *boekskén mee litsepoepe* of *nén toetere mee litsepoepe*. Ook 'n *snuifduuëze* (clair) is gevuld met hetzelfde melkproduct.

En wat de bestaande dialectwoordenboeken betreft: een aantal onder hen hebben de samenstelling in kwestie als lemma opgenomen. Bijvoorbeeld dit van Gent (5), Lokeren (6), Overmere (7), Zele (8)...

Laten we deze bijdrage besluiten met de hoop dat er ook in dit nieuwe millennium nog veel 'lutse'- of 'litsepoepe' mag gegeten worden!

NOTEN

1. E. LEVIS, *'t Gentsch spant de kruune. Kust nu mijn kloefkes*. In: *Ghendsche Tydinghen*, 27 (1998), blz. 254-258.
 2. W.L. BRAEKMAN, *Het woord en het gerecht 'Lutsepoepe'*. In: *Ghendsche Tydinghen*, 28 (1999), blz. 97-98.
 3. E. LEVIS, *Het woord en het gerecht 'Lutsepoepe'*. In: *Ghendsche Tydinghen* (rubriek: Lezers schrijven ons), 28 (1999), blz. 242-243.
 4. In Lokeren-centrum wordt de Nederlandse 'u' zoals in *bukken, rug, put, mug* enz. ontroond tot een korte 'i'. Dit in tegenstelling met sommige wijken ten zuidwesten van het centrum die dit verschijnsel niet kennen.
 5. E. COCQUIT, *Ontwerp voor een nieuw Gents idiotikon*. Gent, 1994, blz. 45:
lutsepoepe: pudding die bij het heen en weer schudden een speciaal geluid maakt. Slijmerige brij.
 6. M. PIETERS, *Woordenboek van het Lokers dialect*. Lokeren, 1995, blz. 210:
litsepoepe: koude en erg stijve vanillepudding. (bakker) *'n Boekskén mee litsepoepe* een geglaceerd rechthoekig gebakje van bladerdeeg dat gevuld is met vanillepudding.
litsepoepvirme: een meestal van kartels voorziene blikken vorm waarin men vanillepudding laat stollen. *Ne litsepoepvirme die moe vertind zijn, ander zot (h)ij dirve roesten*.
 7. J. VAN HOECKE en W. VAN WAEVELDE, *Overmeers woordenboekje*, Overmere, 1987, blz. 38:
lutsepoepe: slappe crème.
 8. R. DE BEULE en K. VAN MALDEREN, *Zeels lexicon en Bargoens woordenboek*. Zele, 1996, blz. 57:
lutsepoeppe: niet al te consistente vanillepudding. *'t's vrijdag's ouveste maakt ons moeder attijt lutsepoeppe*.
-