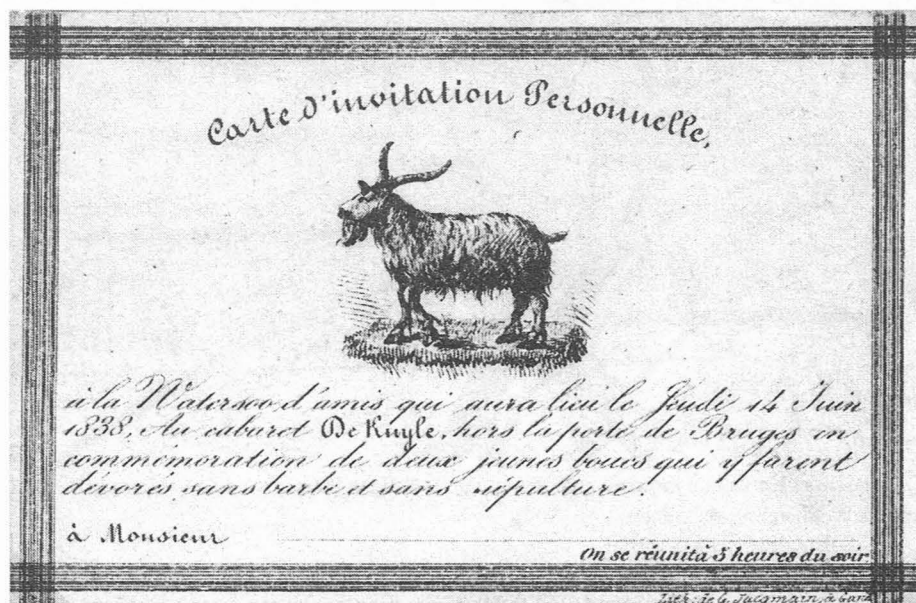


## 'T GENSCH SPANT DE KRUUNE!

### Twie giestige meuleneirs inviteren veur een buikvullinge

Als men gedurende de Gentse Feesten in het Museum voor Industriële Archeologie en Textiel 4.353 eters bediend heeft en 750 kg hesp, kaas en huufdflakke versneden heeft op negen dagen, en daarmee alle records breekt van de laatste 19 jaar, dan heeft men wel een paar weekjes rust verdiend. Ware het niet dat er twee heel merkwaardige en vooral ludieke menu's in mijn handen terecht kwamen. Waarvan, - u begrijpt het al - ik niet kon nalaten u kond te doen. Eerst en vooral was er de

### Invitoase veur ne ludieke woaterzeui buiten de Brugschepuurte...



Verzameling E. Levis

*Carte d' invitation Personnelle,*

*à la Waterzooi d' amis qui aura lieu le Jeudi 14 Juin 1838, Au cabaret De Kuyle, hors de la porte de Bruges en commémoration de deux jeunes boucs qui furent dévorés sans barbe et sans sépulture.*

*à Monsieur .....*

*On se réunit à 5 heures du soir.*

Persoonlijke uitnodigingskaart

op de Waterzooi die zal plaats hebben op donderdag 14 juni 1838 in het cabaret



De landelijke Kerkstraat kronkelt zich net buiten de Brugse Poort tussen de velden aan de rand van de Wondelgemse Meersen.

De Kuyle, buiten de Brugsepoort ter herinnering aan twee jonge bokken die er opgevreten werden zonder baard, noch grafmonument.

Aan mijnheer .....

Men verzamelt om 5 uur 's avonds.

### Op wandel naar de luthoven buiten de “Brugschepuurte”

Men was dus geïnviteerd om in een van de luthoven, cabarets of Guingettes buiten de stadsmuren een waterzooi te gaan eten. Op het plan Saurel van 1841, slechts 3 jaar later getekend, zien wij “buiten de Brugsepoort” enkel wat bebouwing langs de Bargiekaai tot even voorbij de huidige Gouden Sterstraat, langs beide zijden van de Phoenixstraat tot aan het huidige Bisschop

Seghersplein en tussen de Leiekaai en de Kettingstraat rond het metaalbedrijf “De Phoenix”. Eens daar voorbij waren er langs de landelijke steenweg naar Brugge enkele molenbergen met windmolens en naar Mariakerke toe enkele afspanningen.

Langs de overzijde van de Brugse Vaart, aan de Noordkaai hadden we voorbij de uitmonding van de stadsgracht het begin van de voormalige Kerkstraat (de huidige Guldenvliesstr. en Amaat Joosstr.), reeds aangeduid op het plan van 1534, een echte oude kerkewegel die door de Wondelgemse Meersen (de noordwestkant van de huidige wijk Wondelgemstraat, het toen nog niet gegraven Verbindingskanaal en zuidkant van de Bloemekenswijk) leidde naar de voormalige parochiekerk van Wondelgem, toen nog dichterbij de stad gelegen, in de Maïsstraat. Op de *Guide Historique, Nouveau Plan, et Indicateur des rues de Gand et de ses Faubourgs* uit 1910, staat de straat al aangegeven als Vieille rue de l’Eglise of Oude Kerkstraat en het gedeelte aan de overzijde van het Verbindingskanaal als Nouvelle rue de l’Eglise de latere Magnoliastr.

Lodewijk Lievevrouw Coopman heeft het in zijn artikel “*Onze Guingetten*” in O.VL. Zanten (1942) o.a. over “*De Hulsteboom*” op de Brugsesteenweg, de “*Allée-Verte*” of den “*Olivier*” op de Groendreef, de “*Champs Elysées*” op de Elyseesche Velden, “*Het Palinghuis*” op de Palingshuizen, “*De Jager*” of “*t Joagerke*” buiten de Brugse Poort, “*Den Karpel*” en “*De Kuyël*” in de Kerkstraat. De juiste ligging kennen we echter niet.

### **We zijme toe, omdamme nie mier open zijn...**

Ook het vroege uur van samenkomst: 17:00 uur, midden de week op een donderdag, wijst er waarschijnlijk op dat de uitnodiging niet aan werkvolk gericht is. Dit vroege uur van samenkomst was wel noodzakelijk gezien men zich buiten de tolpoorten diende te begeven. Op 15 mei sloot de poort reeds om half tien. Het sluitingsuur (werd volgens de jaargetijden geregeld en veranderde na genoeg om de veertien dagen). Wie voor het openingsuur of na het sluitingsuur de stad wilde binnenkomen of verlaten, moest poortgeld betalen. Dit nachtelijk openen der poorten werd openbaar aanbesteed. In 1831 bracht dit aan de stad bvb. ongeveer 8.000 guldens op. Dit poortgeld werd met grote tegenzin betaald. Zodoende was er alle avonden, en vooral tijdens de zomermaanden, de zondagen en kermisdagen een vlucht uit de talrijke herbergen en lusthoven buiten de poorten om voor het sluiten binnen de stad te zijn. Natuurlijk bleef iedereen tot het laatste ogenblik zitten en dan stormde zowat iedereen tegelijk de poort binnen, en wierpen ze de portier, de schildwacht en de bediende van het octrooi omver... Zo betaalde men volgens een tamelijk ingewikkeld tarief bvb. in 1831 te voet 6 cent poortgeld tot 2 uren na het sluiten en ook 1 uur voor

het openen; 12 cent van 2 uren na het sluiten tot middernacht en 24 cent van middernacht tot 1 uur voor het openen.(1)

## Waterzooi

Waterzooi was typisch een gerecht dat men o.a. op deze relatief wat verder afgelegen pleisterplaatsen in de omgeving van wandelwegen, visvijvers, rivieren en waterlopen at, als afsluiter van de voettocht. Zo kon men ook culinair van de rustpauze genieten.

De bekende Gentse tafelhoeder Cauderlier, waaround het Museum voor Industriële Archeologie en Textiel (M.I.A.T.) binnenkort een tentoonstelling zal opzetten, beschrijft in 1861 in zijn kookboek "*Het spaarzame keukenboek*(2), *om eene goede keuken in het bereik te stellen van de nederige fortuinen*", drie bereidingswijzen voor onze echte "*Gentsche woaterzeui*". Zijn motto luidt: "*Wie mij zal lezen, zal koksbaas wezen!*"

Er is geen twijfel mogelijk: de oorspronkelijke "*Gentsche Woaterzeui*" was bereid met versgevangen riviervis, gezoden in 't water, een Gentse verre variant" van de zuiderse *bouillabaise*".

"De lekkerheid van dit echt Vlaamsche gerecht hangt af van de frisheid en de hoedanigheid van den visch. De geur van den peterseliewortel, maar vooral de eetlust der gasten maken de voornaamste aantrekkelijkheid dezer spijs uit; inderdaad, de plaats en waar men die soort matelottes(3) bereidt, zijn meestal van 2 tot 3 kilometers van de stad afgelegen. Hij die zich daarheen begeeft, komt er uitgehongerd toe, wacht een uur alvorens gediend te worden, en vindt alsdan zeer lekker hetgeen hij ten zijnent wellicht als gemeen zou aanzien.

Ziehier hoe men in 't algemeen den waterzooi bereidt. Doe water in eene kasserol, doch juist zooveel als er noodig is om den visch, als gij dien er in legt, maar half te laten weken. Doe in het water peterseliewortels, een weinig peterselie in takjes, zout en een goed snuifje peper.

Laat hierin vooreerst gedurende tien minuten paling koken. Doe er vervolgens zeelten, eenen snoek, eenen karper, eenige barbeelen(4) en nog andere visch in, indien gij zulks geraadzaam oordeelt; voeg er 100 grammen boter bij en laat 20 minuten op een heet vuur koken; dien alsdan onmiddellijk op.

De smaak van den peper moet doorslaande zijn.

# HET SPAARZAME KEUKENBOEK

DOOR

CAUDEKERKER



UITGEVERS- EN-BOEKDRUKKERSHUIS  
v/h AD. WOSTE, N. V.  
Galgenbergstraat, 21/23, GENT

### **Waterzooi. - Tweede wijze** (*seconde manière*)

Doe in eenen ketel het water dat noodig is om den visch voor de drie vierden te overdekken (voor de twee manieren moet het water koud wezen). Leg er eene snee brood, eenige stuks paling en de koppen van andere visschen in, alsook de in het vorige artikel gemelde peterselie, peper en zout. Laat een uur koken en steek alles door de teems(5)

Doe in dit sap eenen peterseliewortel en laat den visch er in koken, die gij schikt te gebruiken, gelijk in vorig artikel gezegd. De paling moet wat langer koken dan de overige visch. (Men gebruike geene andere riekende planten dan peterselie).

### **Waterzooi. - Derde wijze** (*Troisième manière*)

Giet in eene kasserol eene halve pint water voor 2 kilos visch; voeg erbij zout en peper, 75 grammen boter, een beschuit en leg den visch daarboven; dek de kasserol, sluit ze dicht en laat het vuur stillekens aangaan.

Daarna laat gij 15 tot 20 minuten koken; op het ogenblik van op te dienen, voeg er een goed stuk boter bij.

Sprak men vroeger over “waterzooi”, dan bedoelde men altijd waterzooi van vis. Toen onze rivieren stilaan door de industrialisatie open riolen werden en de riviervis met de buik omhoog kwam bovendrijven, schakelde men over naar de toen ook al reeds bestaande “woaterzeui van kiekens”. Bij waterzooi van kip zei men dit er altijd bij.

We geven u hier, ook uit hetzelfde receptenboek, de toenmalige bereiding.

### **Waterzooi van kiekens** (*Waterzooi de poulets*).<sup>(6)</sup>

Als men eene waterzooi wil gereed maken, neemt men gewoonlijk een half kieken per persoon. wij veronderstellen dat er tien mensen aan tafel zitten: men koopt vijf kleine kiekentjes.

Als ze goed uitgehaald zijn, kuischt men, gelijk het zijn moet, de halzen, de pooten en maag, welke men in eene kasserol legt, met vijf liters water, vijf wortels van peterselie, vijf Brusselsche beschuiten, twee dikke ajuinen t’halven doorgesneden, een kruidnagel, een weing tijm en laurier en het noodige zout en peper.

Laat alles drie uren koken op een zacht vuur en steek door de teems om eene soort van dikken bouillon te bekomen, dien ge vervolgens weer op het vuur zet.

Als hij gaat koken, leg er de vijf kiekentjes in, die ge voorafgaandelijk in tweeën verdeelt; voeg er 300 grammen boter bij, laat op een goed vuur geheel genoeg komen en dien vervolgens op.

De kiekens moeten er 1 1/2 uur tot 2 uren inliggen.

Zoals wij zien is het toevoegen van eierdooiers, wortelen, bloemkool, aardappelen en room een bedenkfel en een luxueus extraatje van onze tijd.

### **Bokkenvlees?!**

Dat men er het vlees van een echte bok zou gegeten hebben lijkt ons vrij onwaarschijnlijk. Dit werd zelden gedaan en ligt ook niet in de traditie van onze keuken. Dit werd mij bevestigd door culinair expert Jacques Vander Sichel. De bok werd enkel gehouden om te zorgen voor nageslacht. De geiten gaven dan weer melk voor geitekaas. Wanneer de bok evenwel na twee maand gecasteerd werd, en later geslacht doet de smaak van zijn vlees aan dat van schaap denken. Een bok stonk en zijn vlees was navenant. Van schaapsvlees en vlees van jonge geitjes zei men soms: 't smoakt noar den bok.

Voor wat de "jeunes boucs" betreft, denken wij eerder aan een ludieke betekenis. Un bouc in het Frans, is nl. un homme dégoutant, een degoutant man of un mari malheureux, een ongelukkige echtgenoot, misschien ook beiden. Het kan eveneens op een man met een sik of bokkebaardje slaan. Het gaat hier waarschijnlijk om een bourgeois-mannenclubje - met "fair-part" en opgesteld in het Frans ) dat eens per jaar goed samen ging uit eten zonder de vrouwen. Aangezien de uitnodiging ook alleen maar een "à Monsieur..." vermeld en geen "à madame ..." zijn we daar alvast vrij zeker van.

In ieder geval: de "woaterzeui" kan hen maar gesmaakt hebben en hopelijk waren ze voor 't sluiten van de poort terug in Gent.

### **'t Virken uithangen op de Nederkijter.**

De 16de februari 1907 nodigt een onbekende Lucullus al zijn beste vrienden uit in estaminet "De Schelde"(7), op de hoek van de Nederkouter nr. 1, aan de Ketelbrug, rechtover het justitiepaleis om zich te goed te doen aan een varkensfestijn.

Daartoe had hij in 1906 een varken, ‘*Rickus van Schating*’ genaamd, laten vetmesten te Mannekensvere in de Westhoek. Het werd naar Gent overgebracht en door slachter Picaderus in het slachthuis alhier naar de culinaire andere wereld geholpen. Het menu bestond uit hespengebraad met aardappelen, varkenskotelleten met erwten gevolgd door “huufdflakke”(8) met sla en prikkelsaus(9). Lees zelf maar...

*Ten jare 1907 is onder het mes van den slachter Pacaderus in het slachthuis van Gent gestorven, onzen hartelijken en diepbetreurden vriend RICKUS VAN SCHATING geboren tot Mannekensveere 1906, en waarbij hij al zijne beste vrienden uitnoodigd(sic) om het rouwbeklag bij te wonen in den estaminet “De Schelde,” Nederkouter, 1. Zie hier zijne laatste wilsbeschikking van onzen lieven vriend Rickus.*

#### *DE SPIJSKAART*

*Hespen gebraad van Rickus met pataten*

*Coteletten van Rickus met erwten*

*Eindelijk het koud hoofd van Rickus*

*met salade en prikkelsaus*

*Mijn hartelijken vaarwel aan hun allen.*

*Gent den 16 Februari 1907*

#### **Hoofdvleesch of zultkaas (Tête pressé ou fromage de cochon)**

Wij geven u hier het recept van de Gentse tafelhoeder Cauderlier (10)

*Neem een verschen halve-varkenskop, kap hem in twee of drie deelen, en leg hem in koud water om hem te wasschen.*

*Giet vier liters water in eene goed vertinde kookketel; voeg erbij een weinig thym, laurierbladen, 3 kruidnagels, een klauwe look en eene voldoende hoeveelheid zout.*

*Als het water kookt leg er de stukken varkenskop in, derwijze dat ze door het vocht goed overdoken zijn. Dek den ketel en laat het vleesch op een zacht vuur koken gedurende een uur of vijf kwartieren, volgens den ouderdom van het varken.*

*Als het wel, maar niet te veel genoeg is, neem het deksel van den ketel af, zet dezen van het vuur om de stukken varkenskop bijna koud te laten worden. Dan*





*Ten jare 1907 is onder het mes van  
den slachter Picaderus in het slachthuis  
van Gent gestorven, onzen hartelijken en  
diepbetreurden vriend*

## **Rickus van Schating**

*gehoren tot Mannekensveere 1906, en waar-  
bij hij al zijne beste vrienden uitnoodigd  
om het rouwbeklag bij te wonen in den  
Estaminet "De Schelde," Nederkouter, 1.*

*Ziehier zijne laatste wilbeschikking  
van onzen lieven vriend Rickus.*

### **DE SPIJSKAART**

**HESPEN GEBRAAD VAN RICKUS MET PATATEN**

**COTELETTEN VAN RICKUS MET ERWTEN**

**EINDELIJK HET ROUD HOOFD VAN RICKUS**

**MET SALADE EN PINKELSAUS**

*Mijn hartelijken vaarwel aan hun allen.*

**Gent, den 16 Februari 1907.**

*neemt ge het vleesch eruit; doe er zorgvuldig de beenen uit.*

*Ontmaat de tong van het wit vel dat ze omringt en hak alles grof ondereen met een goede snuif zwarten peper en zooveel zout als gij het noodig acht. Leg dat haksel in een blikken of vertinden koperen vorm. 's Anderendaags doopt gij den vorm in warm water om het vleesch los te maken en gij zult lekker hoofdvleesch hebben.*

Smakelijk!

Eddy LEVIS

Maître d'Hôtel van het Middeleeuws ontbijt in het M.I.A.T.

#### NOTEN

(1) Désiré Jozef Destanberg: "Gent sedert 1831. Voornaamste gebeurtenissen. Eerste reeks - 1831-1840"; Gent Boekhandel J. Vuylsteke, Koestraat, 15, 1903; Drukkerij V. Van Dooselaere; Stads-poorten / Octrooirechten, pp. 3 - 5.

(2) "Het spaarzame keukenboek door Cauderlier. Oud tafelhoeder te Gent. Twaalfde uitgave. Herzien, verbeterd en vermeerderd met verscheidene nieuwe recepten. Gent Boekdrukkers- en uitgevershuis v/h AD HOSTE n.v. Galgenbergstraat, 21-23, 1922.

Hoofdstuk XIII. Schelp- en andere visch. pp.329-330.

(3) matelotte: >Fr. matelot of matroos: zeemansgerecht; eenpansmaaltijd met vis

(4) barbeel: karperachtige riviervis (Barbus Barbus) > Lat. *barbellus*: baard, vanwege de voel-draden op de lip.

(5) teems: zeef; een teemsdoek is een gaasdoek voor zeefbodems; teemsen is zeven.

(6) idem als (1) pp. 245-246

(7) "Nederkouter - *rue Basse des Champs 1 Vandervennet (Wwe) A. herb.*" Zo vermeld in de "Dubbele Wegwijzer der Stad Gent en der Provincie Oost-Vlaanderen voor het Jaar 1905. Gent Drukkerij Eug. Vanderhaegen Veldstr. 60 Bureel der Gazette v. Gent.

(8) huufdflakke > Gentse woord "huufd" of hoofd en het Mnl. vlac, vla(c)ke of flakke: o.a. dun bvb. van gebakken koeken, plat, ondiep. De uiteindelijke betekenis is: dun sneetje hoofdvlees, hoofdkaas, "kop" of "preskop" in het dialect.

(9) waarschijnlijk met pickels of "pickeled sauce"

(10) "Het Spaarzame Keukenboek" 1922 pag. 220 hfdst. X