

‘Teten van Meme’

Grootmoeders receptenboek



foto: Evi Goeteyn

Met medewerking van:

Wijnhuis Crombé

Engelse Wandeling 11

8500 KORTRIJK

Tel. 056/211.987

Fax 056/205.198

info@crombewines.com

Alle wijnen te verkrijgen
aan democratische prijzen!

Koffiebranderij Demets NV

Kortrijksestraat 16

8501 HEULE

Tel. 056/358.023

Fax 056/356.725

Teksten

Armand SERMON - armand.sermon@skynet.be

Technisch advies

Rita NOWE - n.rita@belgacom.net

Foto's

Dank aan de cursisten 'Portretfotografie in zwart/wit' o.l.v. Lukas Roels.



TETEN VAN MEME	2
1 Soepen van MEME	3
1.1 Bouillon	3
1.2 Doorgestoken persinsoep	4
1.3 Tapioca-juliennesoep	5
2 Voorgerechten van MEME	6
2.1 Zeepaling in gelei	6
2.2 Potjesvleesch	7
2.3 Varkenstong	8
2.4 Kalfskop	9
3 Aardappelbereidingen	10
3.1 Gefrituurde schijfjes	10
3.2 Zurkelkudul met Bintjes	11
3.3 Blauwe Jan	12
4 Visgerechten van MEME	13
4.1 Vis met witte saus	13
4.2 Paling in 't Groen van Toen	14
4.3 Haring	15
5 Vleesgerechten van MEME	16
5.1 Konijn met Roeseloars bier	16
5.2 Boer-boer	17
5.3 Feestelijke Portemantoos	18
5.4 Pretpatatjes met worst	19
6 Sausen van MEME	20
6.1 Andjoensaus	20
6.2 Remouladesaus	21
6.3 Madeirasaus	22
7 Groensels van MEME	23
7.1 Rode kool	23
7.2 Gestoofde peren	24
7.3 Rapen	24
8 Desserten van MEME	25
8.1 Beschuitenbiscuit	25
8.2 Klakkoarts en stierebeuter	25
8.3 Knibbels	26
8.4 Koekiebeurretaart	27

Cursiefjes

1	Wat drinken we? _____	2
2	Bouillon vervolg _____	3
3	Aperitieven en de soepen van MEME _____	4
4	Wijn bij de voorgerechten van MEME _____	5
5	Wijn bij de hoofdgerechten van MEME _____	6
6	Wijn bij de desserts van MEME _____	7
7	't Zwien _____	8
8	Tête de veau en tortue _____	9
9	Aardappel of Patat _____	10
10	Bintje _____	11
11	Een volk van wijndrinkers? _____	12
12	Paling _____	13
13	Zurkel, zuring _____	14
14	Roken of stomen van vis _____	15
15	Het bier van PEPE _____	16
16	Parmentier _____	17
17	Secitse mè kudul _____	18
18	Noene teten _____	19
19	Het menu der blinden _____	20
20	Mahonnaise _____	21
21	Op weg naar 1302 _____	22
22	Assietten of Taljoiren _____	23
23	Bier bij de maaltijd _____	24
24	Ik geef toe _____	25
25	Kookboeken _____	26
26	Vormingplus _____	27

TETEN VAN MEME

Niets gaat boven een goed streekgerecht, bijvoorbeeld een traditioneel stoofpotje met veel groenten, uren aan een stuk gaar gestoofd! We leerden het doorstoofde genot te appreciëren aan de tafel van moeder of grootmoeder. Die geuren en smaken staan zoals veel dingen uit onze jeugd in ons geheugen gegrift. Dit is geen melancholie maar een appreciatie van de smaakrijkdom uit onze jeugdjaren. Deze smaken kwamen uit onze tuin knipvers in de kookpot terecht. Het zondagse kippetje hoefde niet teveel aromatiserend bijvoegsel. Het kippetje smaakte zoals het hoorde.

En ga nu niet zeggen: “*Het was vroeger allemaal beter!*”. We leven in één grote wereld en de ingrediënten van onze tafelgeneugten komen uit heel die wereld. Het zou dom zijn ze niet te gebruiken.

Maar toch blijf ik erbij! Indien we niet zorgvuldig met ons voedsel omgaan, zal een groot deel van ons culinaire leven meer en meer gereduceerd worden tot een steeds groter gamma aan gearomatiseerde banaliteiten op smaak gebracht met veel zout en verborgen suikers.

Daarom werkten we mee met de *Week van de Smaak* en vandaar dit project: “*Teten van MEME*”. Hierna volgen enkele recepten die we verzamelden tijdens een navraag naar keukenherinneringen uit de jeugdjaren.

Misschien leverde het project niet het verhoopte aantal schriftelijke recepten op. Toch was er een ruime en spontane reactie van iedereen die er kennis mee maakte. Zo kregen we tientallen mondelinge antwoorden met recepten én bereidingswijzen. Anderen leverden oude kookboeken van antiquariaatsniveau binnen. Ook daarvan vind je een weerslag in ons verhaal over het “***Teten van MEME***”.

1 Wat drinken we?

In de eerste helft van de vorige eeuw werd er enkel nog wijn gedronken in gegoe-
de kringen. In onze streken waar er sinds eeuwen geen wijn meer geproduceerd
werd, was wijn drinken uit de gewoonte van de gewone man verdwenen. Sommige
gezinnen hadden trouwens niet eens geld voor eenvoudige basisproducten. Hoe
zouden ze de relatief dure wijn betalen? Bij de eenvoudige keuken van MEME en
de dikwijls wat uitgesproken smaken paste bovendien het goedkopere bier beter
dan wijn. (Over gerecht en bier zie **Cursiefje 6**)

Het is pas vanaf de jaren zestig dat de keuken zowel materieel als inhoudelijk
evolueert. Gasvuren vervangen de *buzzestove* (of Leuvense stoof). Dit was het
basisinstrument in de keuken van MEME, erop en erin werden gastronomische
wonderen verricht.

Door de verspreiding van de koelkast en later van diepvriezers veranderde de
manier om eten te bewaren. Door de handel werd op deze tendensen ingespeeld
met een ruimer aanbod. Betere transportmogelijkheden bracht heel wat nieuwe
producten ter beschikking.

Eén van die facetten van hogere welstand en betere bevoorrading is het verschi-
nen van een betaalbaar wijnaanbod. Al is bier bij een maaltijd zeker niet te ver-
smaden, toch zijn er velen die wijn verkiezen.

Een boeiend onderdeel van het project “*Teten van MEME*” was het zoeken naar
wijnen om bij die typische gerechten van toen te drinken. We zochten naar de klas-
sieke dranken uit de keuken van MEME. Een hele opgave voor het proefpanel van
Wijnhuis Crombé.

Je vindt de gekozen wijnen en de proefnotities op de cursiefjes met de nummers 3,
4, 5 en 6.

Armand Sermon
Rita Nowé

1 Soepen van MEME

1.1 Bouillon

Bouillon is een basis voor vele soepen en sauzen. De bereiding is eenvoudig en smaakvol.

Ingrediënten

1/2 kg vlees

1/2 liter water

1 selderie, 1 ajuin, 1 wortel, 1 prei

peper, zout, tijm, laurier, enz.

runderschenkel met mergpijp

Snij de groenten fijn en laat alles twee tot drie uur koken tot het vlees in draadjes valt. **Lees de bereidingswijze op de achterkant van deze fiche!**

Tip! Haal de mergpijp wat vroeger uit de kookpot en geniet van het merg gesmeerd op bruin brood met wat grof zout en een draai van de pepermolen.

Tip! Vermijd ruzie tussen de liefhebbers en zorg dat er genoeg merg is. Vraag aan de beenhouwer een extra mergpijp.

*Eén van onze geïnterviewden sprak van “**Bouillon met draadjesvlees**”. Een benaming om van te slurpen.*

2 Bouillon vervolg

Citaat 1

“Bouillon kan men bereiden op twee manieren:

- 1. het vleesch opzetten in koud water*
- 2. het vleesch opzetten in kokend water*

Wil men goede bouillon hebben, dan zet men het vleesch op in koud water. De oplosbare voedingsstoffen van het vleesch gaan over in het water en geven den besten bouillon, maar het vleesch is uitgekookt en droog.

Zet men het vleesch op in kokend water, dan stollen onmiddellijk de eiwitstoffen en beletten het uitvloeien der voedende stoffen. De bouillon is minder krachtig, maar het vleesch is sappiger.”

Uit een oud kookboekje van MEME maar zonder kapt en titel!

Citaat 2

“Soepvleesch, dat steeds goed versch moet zijn, mag slechts lichtjes afgewaschen worden, waarna het direct in het water gelegd wordt om te beletten dat het sap verliest.

Voor sterke bouillon wordt 500 gram vleesch op één liter water gebruikt, voor bouillon waarmede groentesoep gemaakt wordt, 250 gram vleesch op één liter water.

Van beenderen, waarbij dan een mergpijp moet genomen worden, kan ook bouillon getrokken worden.

Deze bouillon moet zorgvuldig gezeefd voor zij gebruikt wordt, om beensplinters te verwijderen, die steeds hinderlijk zijn en gemakkelijk ongelukken zouden kunnen veroorzaken.”

Uit: *De volmaakte Vlaamsche Keukenmeid*, Verda, Brussel, niet gedateerd maar zeker honderd jaar oud.

1.2 Doorgestoken persinsoep

Alle recepten zijn gemaakt voor 4 personen.

Ingrediënten

1 bosje persin (peterselie)

2 grote ajuinen

2 bintjes (zie fiche over aardappel)

1 prei

1 stuk groene selder of knolselder

De stengels van de peterselie zeer fijn snijden en samen met de versneden ui, aardappelen, prei en selder stoven. Twee liter water toevoegen en laten koken met een blokje groentebouillon. Kookpot toedekken en zachtjes laten gaar koken. Doorsteken met passe-vite. Peterselieblaadjes fijn hakken en aan de soep toevoegen. Nog eventjes laten opkoken en op smaak brengen met peper en zout.

*Vervang de peterselie door kervel en het wordt kervelsoep. **MARIE-JEANNE DE-MEULEMEESTER.***

3 Aperitieven en de soepen van MEME

Soepen vragen geen wijn, maar we kunnen het aperitief doordrinken. Hou dus bij de keuze van het aperitief rekening met wat erna komt. Vermijd echter zoete of te alcoholische dranken.

Neem bijvoorbeeld een frisse en smaakvolle start met een droge **muskaatwijn** zoals deze charmeur met zijn zachte impressies van bloemen en rijpe druiven. In het glas zit een *Muscat d'Otonel*, intens geel met een groenig schijntje: een verfijnde en zuivere wijn!

Muscat d'Alsace 2004, AOC, Pierre Paul Zink, Phaffenheim

1.1 Bouillon

Bouillon heeft een volle smaak (eiwitten) en dat vraagt een krachtige en volle wijn. Waarom geen rosé proberen? We zoeken een ongewone uit de Graves. De druiven zijn klassiek voor Bordeaux: *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*. De wijn ondergaat een *macération* voorafgaand aan de vergisting waardoor smaak en kleurstoffen uit de druiven gehaald worden. Dan volgt een traditionele bereiding zoals voor witte wijnen: persen en laten uitgisten. Dat levert een diep gekleurde rosé met rijpe aroma's van fruit en vooral framboos. Na de zachte aanzet volgen wat tannines en pepers. Deze wijn kan een aantal gerechten aan. We serveren koud als aperitief en laten de wijn zich verder ontwikkelen in het glas.

Lalande Poitevin Rosé 2005, Bordeaux AOC, Château de Castres

1.2 Peterselie soepje

In deze soep zit veel groen. De frisse en iets vegetale tonen van *Sauvignon* passen hier uitstekend. We kozen een *Dordogne*-wijn: geel van kleur met een licht bittertje en wat peper in de afdronk. De *Sémillon*-druif zorgt voor wat warme tonen en exotisch fruit in de mond. (60% *Sauvignon Blanc*, 40% *Sémillon*).

Château Le Bondieu 2004, sec, Montravel AOC

1.3 Tapioca-Juliennesoep

Probeer als aperitief een zeer klassieke *Chablis* van een kleine maar gereputeerde wijnbouwer. Op de kalkhellingen krijgt de *Chardonnay*-druif een minerale toets. Het jaar 2004 gaf heel wat frisse tonen van appel en limoen in balans gehouden door een achtergrond van rijp fruit en wat honing. Deze wijn zal het nog lang uitzingen maar is nu al te genieten bij een maaltijd.

Chablis Saint Pierre 2004, AOC, Caves Jean & Sébastien Dauvissat

1.3 Tapioca-juliennesoep

Julienne is een Franse keukenterm voor *groensels* versneden in fijne reepjes.

Ingrediënten

60 grt tapioca

2 liter water of bouillon

1 wortel

1 ui

1 prei

1 tak selder

peper en zout

Alle groenten komen in aanmerking voor deze soep. Maak je keuze naargelang het seizoen of je voorraad.

Stoof alle groenten glazig aan en voeg de vloeistof toe. Als de soep kookt, voeg regen gewijs de tapioca toe. Laat 20 minuten doorkoken.

De glasheldere tapioca bollekes in de soep zijn een lust voor het oog en de tong en zorgen ervoor dat de soep goed vult.

Tip! Maak de soep met vermicelli-letterkes.

4 Wijn bij de voorgerechten van MEME

2.1 Zeepaling in gelei

De zachte vettige structuur van de vis geeft een lekker contrast met de frisheid van de gelei. Deze bevat veel citroen. Deze droge *Chenin Blanc* uit de Loire lijkt een goede combinatie. Een geconcentreerde witte wijn met fijne aroma's van peer en amandel en ook frisse citroentoetsen. Les *Batisses* is een kleine wijngaard waar hand geplukt wordt.

Montlouis 2002, sec, Les Batisses, Domaine Olivier Delétang

2.2 Potjesvleesch

Het witte vlees en de citroen in de gelei vragen om een witte wijn zoals deze evenwichtige *Chardonnay* met rijpe aroma's en zonder al te veel eikenhout. Deze *Bourgogne* heeft een zachte aanzet, een boeiende balans en fruittonen. Een wijn om jong te drinken met frisse hapjes en ook met charcuterie of gebakken visjes.

Bourgogne 2004, La Clé de Saint Pierre, Chardonnay, Elevé en fûts de chêne, Mommessin

2.3 Varkenstong

Een hartig gerecht met een licht zure smaak. We zoeken het antwoord bij één van de beste *Provence*-wijnen. Een frisse citroengele kleur verradt de frisse structuur. In de mond vinden heel wat molligheid met rijp fruit en zelfs een toets van banaan en peer. De wijn is een assemblage van een plaatselijke druif, *Rolle* (66%), en de bekende *Sémillon*-druif (33%) uit Bordeaux.

Château du Galoupet 2004, Cru Classé, Côtes de Provence

2.4 Kalfskop

Bij de soepele, geleiachtige structuur met gekruide aroma's en volle smaken hoort een grote wijn. We ontdekken een verrassende *Gamay*-wijn uit de Loire. Een geconcentreerde en zachte wijn met veel fruitige aroma's zoals framboos, cassis, bosbes. In de mond veel kruiden en in de afdrank wat zachte tannine.

Première Vendange 2004, Touraine AOC, Cuvée Spéciale, H. Marionnet

2 Voorgerechten van MEME

2.1 Zeepaling in gelei

Ingrediënten

1 kg zeepaling

1¼ l azijn

¼ l water

citroen

ajuin

peperkorrels, laurierblad,

14 gr gelatine

De zeepalingen in gelijke stukken snijden. Gedurende een zevental minuten voorzichtig koken in water met azijn, kruiden zout, maar niet helemaal gaar.

De stukjes zeepaling met de kruiden in rechte potjes schikken.

De gelatine weken en daarna in het kookvocht oplossen (± 2 gr per 100 ml). Het kookvocht zeven door een doek en kokend over de paling, schijfjes citroen, uienringen, laurier en peperbolletjes gieten.

Laten afkoelen en klaar. Deze bereiding is een manier om de zeepaling te bewaren, het gerecht blijft verscheidene weken goed.

*Mijn moeder, **ROSALIE DANNEELS, Heule Watermolen**, vulde er altijd een grote bassing mee.*

Tip! Mijn MEME deed hetzelfde maar met kleine roggevlugels.

5 Wijn bij de hoofdgerechten van MEME

4.1 Vis met witte saus

De smeùige saus respecteert de smaak van het visgerecht. We denken aan een zachte *Viognier* met fruitige en bloemige aroma's. In de mond versterkt wat munt de frisse aroma's. We proeven perzik en honing en een zachte afdronk. Hou rekening met de 14° alcohol. Wijnbouwer Dirk Vermeersch is een landgenoot.

Le Plan, Viognier Blanc 2004, Coteaux du Tricastin AOC, Drôme Provençale

4.2 Paling in het groen

Rivierpaling heeft een fijne structuur en smaak. De bereiding is zeer fris en kruidig. Een frisse *Riesling* is sinds mensenheugenis de aangewezen compagnon van dit gerecht. Deze wijn combineert elegantie en kracht met fris fruit en ook wat appel.

Riesling 2002, Alsace AOC, Pierre Paul Zink, Pfaffenheim

4.3 Bereidingen met haring

Zeer moeilijk te combineren met wijn. Omwille van het zout zoeken we een lichte witte wijn type **Muscadet**. Uitbundige fris en levendig in de mond. Bij de *opgelegde haring* wordt het heel moeilijk een antwoord te vinden op het azijnzuur. Kies voor een licht biertje of water.

Le Champlay 2003, Muscadet Sèvre et Maine AOC

5.1 Konijn met Roeseloars bier

Het vlees van ons konijn is fijn, zacht en blank. Het *Vlaams Rode* bier geeft een eerder zure achtergrond aan de saus. Een *Rodenbach 75 cl* verricht hierbij wonderen. Maar de wijnliefhebber gaat op zoek naar een betere wijn zoals een jeugdige maar rijpe **Bourgogne**. We vinden er een betaalbare van grote klasse. Deze wijn is gemaakt met respect voor traditie en kwaliteit. In 2003 was de *Pinot Noir* in topvorm met rijpe rode kriekenmaken. De aroma's herinneren aan de lekkere *Rodenbach* uit de saus. De vatrijping geeft ietsje bosgeuren en vanille.

Bourgogne Rouge 2003, AOC, Pierre Bourrée, Propriétaire Eleveur à Gevrey-Chambertin

5.2 Boer-boer

Het gehakte vlees geeft een hartige korrel met de smeùige aardappelpuree en gestoofde prei. We zoeken een stevige wijn met zachte tannine gemaakt uit 100% *Cabernet Franc*.

St. Nicolas de Bourgeuil 2002, La Belle Ivresse

2.2 Potjesvleesch

Ingrediënten

Omwille van de basis (kip en konijn) is deze bereiding voor 8 personen.

1 kip van 1,5kg

1 konijn van 1,5kg (zonder kop en lever)

500 g magere kalfsschenkel

1 liter kippenbouillon

1 wijnglaasje wijnazijn

1 fles droge witte wijn

1 citroen

3 ajuinen

3 wortels

10 gelatineblaadjes

laurier, tijm, peper en zout

Snij de kip (zonder vel), het konijn en het kalfsvlees in gelijke stukken. Leg ze samen in een kom. Voeg de wijn, bouillon en de azijn toe en breng aan de kook. Schuim regelmatig af. Snij ajuin en wortels in ringen en voeg ze samen met laurier en enkele peperbollen aan het kookvocht toe. Laat alles drie kwart koken onder gesloten deksel op een matig vuurtje.

Neem de stukken vlees samen met de ajuin en wortel uit het kookvocht, en leg ze in een aarden of glazen kom of in individuele kommetjes. Voeg de in water geweekte gelatineblaadjes toe aan het gezeefde kookvocht. Giet dit over het vlees zodat alles goed overgoten is. Leg er enkele schijfjes citroen op en plaats in de koekast.

Deze bereiding blijft weken goed in de koelkast.

Tip! Indien deze hoeveelheden te groot zijn kan men dit gerecht maken met enkel kip.

5.3 Feestelijke Portemantoos

Dit is een complex gerecht met een farce met geflambeerde gevogeltelevens. Het gebakken kalfsvlees en de hesp geven hartige en geroosterde smaken. Hier hoort een stevige, kruidige wijn zoals deze assemblage van *Merlot* (20%), *Cabernet Sauvignon* (30%) en *Malbec* (50%). De wijn komt uit AOC *Limoux*, een nieuwe appellation uit de streek van Carcassonne. Na een zachte aanzet vult de mond zich met gestoofde rode bessen, pruim en garrique. De inktkleurige wijn bezit een stevige structuur met veel tannine getemperd door eikenhout. De wijnbouwer Luc Pirlet is een Belg.

Summum 2004, Merlot-Cabernet New Oak, Limoux AOC, Luc Pirlet

5.4 Pretpatatjes met worst

De zachte smeuijge structuur van de aardappels met prei en het zout van spek en worst vragen een zachte rode wijn met stevige onderbouw. We belanden dus weer in de *Midi* met deze donkere wijn gemaakt uit *Syrah*, *Grenache* en *Carignan* (oude stokken). Deze wijn heeft een mooie balans met zachte tannine. In de mond proeven we confituur van zwarte krieken, wat leder, peper. Het nieuwe eikenhout is hier subtiel verweven waardoor de wijn associeert met het gerecht.

Cuvée Général Joseph Aymerich 2002, Côtes du Roussillon Villages, Nicolas Grau

6 Wijn bij de desserts van MEME

8.1 Beschuitenbiscuit

Lauw is dit heerlijk bij de koffie. Een gekoeld zoet dessert met vanillearoma's doet ons spontaan verlangen naar de edelste aller dessertwijnen: **Champagne**. In dit geval durven we een gevecht aangaan tussen de eenvoud van het gerecht en de complexiteit van de schuimwijn met zijn verfrissende pareling. We kozen een *demi sec* (gedoseerd 35 gr. wat matig is) gemaakt met vijf jaar oude wijnen. Een juweeltje uit het *Grand Cru* dorp Mailly in de *Montagne de Reims*. De assemblage bestaat 75% *Pinot Noir* en 25% *Chardonnay*. Geuren van gekonfijte citrus, brioche, karamel, peperkoek en rijpe peer.

Champagne Mailly, Grand Cru, Demi Sec

8.4 Koekiebeurretaart

De gebrokkelde structuur van de koekjes en de vanille / koffiearoma's leiden onze fantasie naar de door de zon gestoofde smaken van een oude **Sherry Oloroso**. Dit type Sherry rijpte in vaten zonder de beschermende *flor*-laag. Daardoor treedt er een zuivere oxidatie op wat naast de typische smaak van noten ook prachtige gebrande tonen met koffie-aroma oplevert. Een topper uit de beroemde kelders van *Lustau*.

Dry Oloroso Sherry, Don Nuno, Emilio Lustau, Solera Reserve, Jerez

2.3 Varkenstong

Bij mijn schoonouders werden er op de *varkenskermis*, de zondag nadat het varken geslacht werd, telkens *ribbekens* klaargemaakt met wortelen en mosterd en *varkenstong* in een witte saus met balletjes en champignons.

Ingrediënten

1 varkenstong

250 gr varkensgehakt

250 gr champignons

1 citroen

De varkenstong gaar koken in een groentebouillon gedurende ongeveer 30 tot 45 minuten. Van het varkensgehakt kleine balletjes rollen en deze gaar koken in licht gezouten water. De champignons schoonmaken en dan in kwartjes snijden. Gaar stoven in een weinig boter en onmiddellijk daarna wat citroensap toevoegen.

Een roux maken met een weinig boter en wat bloem, bevochtigen met het kookvocht van de varkenstong. Afkruiden met peper, zout en citroensap, want de saus moet een licht zure smaak hebben. De balletjes en de champignons er aan toevoegen. De varkenstong pellen en in plakjes versnijden. Overgieten met de saus. Opdienen met een half maantje in bladerdeeg (ook *fleuron* genaamd)

Tot zover mijn (lekkere) herinneringen, **WILLY LAUWEREYS**, Nieuwerkerken

7 't Zwien

Melodie: *'Trink, trink, brüderlein, trink'*

*Het zwien is het schoonste der beesten,
Zonder varken wat zouden we zijn?
't Is nodig voor al onze feesten,
En 'k eet al eens geren van 't zwien.*

Refrein:

*Smout, vet, hespe en spek,
Hoofdvlees, koteletten en paté.
Worsten en bloeling en vette darms,
Schotelvlees en zwienepoot.*

*Hebt ge nog dat beestje zien slakken?
't Is altijd zo op zijn gemak.
Het jeunt hem in sop en in brokken,
Zijn pootjes staan ook in de bak.*

*In 't zwienskot, ge zoudt daar wegsleeren,
Niet dat de zwiens daarmee afzien.
Ze wroeten, zen't al om an't keren,
Hoe wilder, hoe schoonder om zien.*

*Een plaatje da ook nog kan tellen
Voor 't 's winters ons vlees gereed te doen:
Een schoon stukse zwienerauwélle,
Met kolen gestoofd in andjoen.*

CD *Lijf, 't Zwien*, O'Djavel, GRD Producties.

2.4 Kalfskop

Een aantal van onze geïnterviewden herinnerden zich **kalfskop** als een feestelijk gerecht. Maar de bereidingswijze bleek vergeten. Sinds heugenis koopt men dit gerecht bij de beenhouwer. We zochten in oude kookboeken het recept. Voor de bereiding heb je een echte **kalfkop** nodig, een onvindbaar geworden onderdeel. Dus gebruiken we kalfstong en kalfsvlees.

Ingrediënten

1,5 kg kalfspoulet (*heel mals mager kalfsvlees*)

1 kalfstong en wat kalfsbeen

1 liter bouillon, 1 glas Madeira

3 tomaten, tomatenpuree

3 lepels bloem

4 eieren

foelie, ajuin, wortels, kampernoelies

augurken op azijn, laurier, citroen, peper en zout

schildpadkruiden

Kalfstong en kalfsbeen aan de kook brengen in ongeveer drie liter water met laurier, wortel, ajuin, peper, zout, een doormidden gesneden citroen en de stukken tomaat. Langzaam laten trekken tot de tong gaar is.

Bouillon zeven en inkoken tot de helft. Zet de bouillon in een ruime pan op een laag vuurtje. Roer af en toe. Hierin de in kleine stukken gesneden champignons en kalfspoulet zachtjes gaar koken. Bouillon opnieuw zeven en binden met een roux van bloem en boter. Op smaak brengen met Madeira, foelie, tomatenpuree, peper, zout. De kalfstong schoonmaken, in stukjes snijden en samen met het kalfspoulet, de doorgesneden hardgekookte eieren en augurken in de saus doen. Eventueel nog enkele gelatineblaadjes laten weken in koud water en in de warme saus oplossen. Dan wordt het gerecht wat vaster om te snijden indien men het koud wil opeten..

*Vroeger was dit cultuur, in elk dorp maakte men dit met carnaval, kermis e.d. Het smaakte goed, en je wist niet beter. Uit: Blog **NICOLAY**.*

Tip! Men kan het ook als hoofdgerecht serveren. Serveer er een aardappel bij om in de saus te smeren.

8 Tête de veau en tortue

We hoorden dikwijls de Franse benaming: **tête de veau en tortue**. Inderdaad wordt de kalfskop altijd gepresenteerd in de vorm van een **schildpad**. Het oorspronkelijke gerecht was bereid met **zeeschildpad** en werd klaargemaakt in het pantser van het dier. Maar een zeeschildpad was zeer duur en voorbehouden aan de echte rijken. Intussen is de zeeschildpad zelfs beschermd en dus een verboden spijs geworden. De gewone man en zeker onze MEME gebruikte als vervanging een **kalfskop**. Dit gaf zo een beetje hetzelfde resultaat en het vlees zou ook geleken hebben op dat van de schildpad. De eieren die men bij de kalfskop serveert, zijn een imitatie van de schildpadeieren.

Cowboy-vlees! Twee broers gingen naar de cinema om een film over cowboys te bekijken. Die eerste kleurfilms waren nogal fel ingekleurd en ze zagen de cowboys helrood gekleurd vlees eten. Eenmaal thuis had de **kalfskop** zijn naam: cowboy-vlees.

Schildpadkruiden

De schildpadkruiden zijn een mengsel van diverse specerijen. Dit mengsel werd gebruikt voor het bereiden van de echte en zeer dure zeeschildpad. De samenstelling is niet vast bepaald: rozemarijn, marjolein, bonenkruid, basilicum en de verplichte salie! Elke kruidenhandelaar had zijn eigen mengsel. Deze kruiden worden nu niet meer gebruikt tenzij bij de bereiding van kalfskop.

Foelie of *Myristica fragans*

Dit kruid kwam uit de Nederlandse koloniën en is afkomstig van de nootmuskaatboom. Uit deze altijd groene boom plukt men de rijpe helderrode zaadrok (schil). Na verwijdering van de noot droogt men de foelie in de zon, zodat hij lichtbruin wordt. Hoewel zij afkomstig zijn van dezelfde boom, zijn het twee aparte specerijen met een verschillende smaak, geur, kleur en toepassingsmogelijkheden. **Foelie** is iets fijner en aromatischer dan nootmuskaat en wordt dikwijls samen met nootmuskaat gebruikt. **Foelie** combineert zeer goed met laurier, kruidnagel en peper. Bij het koken dient het met mate toegevoegd te worden en liefst vlak voor het serveren

3 Aardappelbereidingen

3.1 Gefrituurde schijfjes

Ingrediënten

650 gr geschilde aardappelen (Bintjes)

30 gr aardappelbloem

1 ei

muskaatnoot, peper, zout

De aardappelen koken en goed drogen, doorsteken in een passe-vite (moet héél fijn zijn), het ei toevoegen en daarna de aardappelbloem. Alles goed onderroeren. Naar eigen smaak geroosterde fijne uitjes, knoflook, peterselie, enz. toevoegen. Dit is niet noodzakelijk, gewoon natuur is ook lekker. Soms verdeel ik de puree in twee helften. Ik bewerk één deel met uitjes, knoflook en peterselie, zo heb je verschillende smaken op één bord.

De puree is klaar wanneer je er een rolletje kan van maken, indien nog wat te vochtig is mag er wat aardappelbloem bij. Om de rolletjes van ongeveer vier à vijf centimeter doorsnede te maken, kan je best je handen wat inbloemen en ook je werkvlak.

De rolletjes moeten één nacht rusten op een frisse plaats met een handdoek erop! Zorg dat ze niet uitdrogen. De dag nadien in schijfjes van één cm snijden en fritureren.

*Mijn receptje is een zeer eenvoudig aardappelrecept dat toch feestelijk kan zijn. Mijn mama maakte dit voor de feesten en dit was altijd een succes. Hééééél lekker. **MIA SOETE***

9 Aardappel of Patat

Na de ontdekking van Amerika in **1492** door COLUMBUS trekken Spaanse goudzoekers door Zuid-Amerika op zoek naar schatten. Eén van die gevonden schatten blinkt niet, maar is zeer voedzaam. Het is de **aardappel**. Voordien is hij al eeuwen het favoriete cultuurgewas van de Indianen uit de Andes. Op een hoogte waar andere landbouwgewassen niet meer groeien, verbouwen de Inca's sinds mensengeugenis deze aardappel: het dagelijkse voedsel van de Indianen.

De aardappel is dus een geschenk van de Zuid-Amerikaanse Indianen aan onze eetcultuur. De Indianen noemen deze plant *papas*. Na de ontdekking ervan doopt een Engelse plantkundige de plant *Batata Virginiana* en zo wordt *Patat* de alomgebruikte naam voor de aardappel. In **1573** geraakt de aardappel over de wijde oceaan en is terug te vinden in het Spaanse Sevilla. Via Spanje komt de plant aan het pauselijk hof in Italië met als naam *tartuffolo*, wat *kleine truffel* betekent: vandaar de Duitse naam *kartoffel*, de Russische naam *kartosjka* en *kartofel*.

Wegens zijn hoge *vitamine C*-gehalte levert hij in die tijd een probaat geneesmiddel tegen scheurbuik. Een pauselijke nuntius brengt de aardappel mee naar Mons waar CLUSIUS de plant beschrijft in zijn kruidboek *Rarium Plantarum Historia*, uitgegeven bij PLANTIN in Antwerpen in het jaar **1601**. Deze CLUSIUS is eerst student aan de universiteit te Leuven en daarna intendant van de keizerlijk tuinen in Wenen. Hij mag terecht de verspreider van de aardappel in Europa genoemd worden.

De aardappel blijft lang louter sierplant in de koninklijke hoven. Patatten worden lange tijd als varkensvoer beschouwd. Alvorens de Europeaan aardappelen ging eten waren enkele hongersnoden en het wetenschappelijke werk van PARMENTIER nodig. Zie **cursiefje 16 Parmentier**.

3.2 Zurkelkudul met Bintjes

Ingrediënten

1 kg Bintjes

1/2 liter karnemelk

1/4 kg zuring

peper, zout en muskaat

75 gr boter (afhankelijk gewenste smaak)

Aardappels schillen en koken en met wat zout pletten als ze zacht zijn. Karnemelk erbij voegen tot alles wat vloeibaar wordt. Zuring wassen en fijn snijden en bij de Kudul voegen. Alles even laten doorpruttelen, peper en zout, muskaat toevoegen. Pot van het vuur nemen. Boter laten smelten tot noisette en bij de Kudul voegen. Omroeren en opeten met vork of lepel naargelang de vloeibaarheid die afhangt van hoeveel karnemelk je toevoegt.

Dit is een klassieker uit de volkskeuken van Zuidwest-Vlaanderen. Elke MEME maakte dit ooit.

Tip! Kan ook zonder zurkel en is dan gewoon *Kudul* of *karnemelkstampers*, ook *stovers* of *toatjespap* genoemd. Dien dit op met een smeug zachtgekookt eitje en een stuk belegen kaas.

Tip! Probeer eens *Kudul* met garnaltjes.

Keirepap

Met karnemelk maakte men een ander beroemd streekgerecht. Het werd bereid met weinig en eenvoudige ingrediënten: karnemelk en bloem. Warm de ingrediënten in een kookpot op tot aan het kookpunt terwijl je voortdurend roert. Eenmaal aan de kook het vuur sterk verminderen en stilletjes verder laten koken gedurende vijf tot tien minuten. Nu en dan eens roeren om te verhinderen dat het aanbrandt.

*We aten Keirepap met bruine suiker. Het was ons compleet avondmaal. Met een boterham met kaas was het heel lekker. **RITA DEWAELE, Gullegem***

Tip! Voeg gekookte rijst, havermout, gort (gerst) of griesmeel aan de keirepap toe.

10 Bintje

In Brabant of Wallonië gaat de voorkeur uit naar vastkokende patatten. In West-Vlaanderen echter moet de aardappel **bloemig** zijn na het koken. De meest gebruikte aardappel in de West-Vlaamse keuken is daarom ongetwijfeld het **Bintje**.

Dit aardappelras komt oorspronkelijk uit Nederland waar het begin **1900** gekweekt werd door de Friese onderwijzer DE VRIES uit Suameer (Friesland). Tien jaar later kwam het **Bintje** voor het eerst in de handel.

KORNELIS LIEUWE DE VRIES was lid van de *Friese Maatschappij van Landbouw* en werd in **1883** hoofdonderwijzer aan de plaatselijke openbare lagere school. Hij kweekte in vijftientig jaar tijd ongeveer honderdvijftig rassen, waarvan alleen het *Bintje* een succes werd. Zijn nieuwe aardappelrassen noemde hij naar zijn leerlingen. *Bintje* kreeg de naam van een geprefereerde leerlinge: **Bintje Jansma**. Ze werd in **1888** geboren en was **88** jaar oud toen ze in **1976** stierf.

Het **Bintje** is ook de ideale frietpatat:

door zijn lange knol, dus lange frieten;

laag suikergehalte geeft blanke friet, bruine friet smaak bitter door de suiker in de aardappel;

de ogen van het Bintje zitten niet diep zodat ze makkelijk schillen.

3.3 Blauwe Jan

Ingrediënten

2 kg aardappelen

500 gr rode kool

150 gr gerookt spek in fijne stukjes

5 eetlepels dragonazijn

peper, zout, muskaatnoot

tijm, laurier

2 grote ajuinen

50 gr boter of smout

Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Reinig en was de rode kool. Snij ze in repen. Leg de aardappelen in een kookpot en giet er water over tot ze onderliggen. Leg hierop de gesneden kool samen met tijm en laurier. Voeg wat zout toe en laat koken tot alles zacht is. Stamp de aardappelen en kool fijn of draai door een passé-vite met de boter of smout.

Bak de gesnipperde ajuin glazig en voeg die samen met dragonazijn, peper, muskaatnoot en spekreepjes toe aan de blauwe aardappelenbrij. Proef alvorens nog zout toe te voegen.

Dit recept was één van de aardappelbereidingen waarmee het Gastronomisch Restaurant Leyaert uitpakte op grote dagen.

Tip! De resterende rode kool bereid je zoals mijn moeder het mij leerde.

Zie fiche 7.1 Rode kool

11 Een volk van wijndrinkers?

Tot in de zeventiende eeuw was wijn nagenoeg de enige versterkende drank. In ons koel klimaat was wijn drinken gezond. De in **1349** uitgebroken pest had minder vat op diegenen die wijn dronken, zo bemerkt GILLES LI MUISIS. Dit is de beroemde pastoor van *Saint-Martin* in Doornik aan wie we ook een verslag van de *Guldensporenslag* te danken hebben.

Men dronk in Gent in de veertiende eeuw per hoofd vier tot zesmaal zoveel wijn als omstreeks **1950** in België. Andere ramingen zijn wat voorzichtiger, twee tot driemaal zoveel. De grootste wijndrinkers uit onze Middeleeuwen waren de Bruggelingen. In de zestiende eeuw dronk men in deze havenstad gemiddeld negentig liter wijn per inwoner. Door de handelsbetrekkingen van de stad met de westkust van Frankrijk werden veel tonnen wijn aangevoerd. Vooral *Muscadet* was geliefd. Langs kleine en grote waterwegen en over zee werd de wijn ingevoerd. Er werden duizenden vaten gelost langs de Brugse kanalen.

In het Antwerpse *Mandement van Bacchus* worden tweeëndertig wijnsoorten vermeld. Opvallend in dit *Mandement* zijn de wijnsoorten uit eigen land, want onze wijnbouw was belangrijk. In de veertiende en vijftiende eeuw bereikte de Leuvense wijnbouw haar hoogtepunt. De *Sente Janswijn* was wit of rood, maar altijd 'coele wijn'. De Leuvense wijnbergen waren de *Roesselbergen*, *Calvarieberg*, *Galgenberg*, en *Wijngaardenberg*. Op Sint-Maartens (elf november) werden hier grote vuren aangestoken.

Ook de *Aertschotsen* wijn had aanvankelijk een goede kwaliteit. Men sprak van "*hitsige wijn met cruden*". Misschien de meest gereputeerde onder die Brabantse wijnen was de *Hoegaerdsen* die met schepen vanuit Leuven en Mechelen naar Antwerpen en verderop vervoerd werden. De grote klimaatwijzigingen en de maatschappelijke veranderingen van de zestiende eeuw maakten een einde aan deze wijnbouw.

Het doet er ons aan denken dat we in Kortrijk eveneens een Wijngaardstraat hebben.

4 Visgerechten van MEME

4.1 Vis met witte saus

Ingrediënten

750 gr vis

kokend azijnwater

zout

1 wortel

1 ajuin

1 prei

tijm, laurier

De schoongemaakte en gewassen groenten in het koude water opzetten. Een of twee lepels azijn bijvoegen. Evenzo een lepel zout. Wanneer het volop kookt, de vis in het kokende water leggen. Wanneer het water terug kookt, op klein vuur nog een even laten doorkoken. Daarna laten uitdruppen. De vis in stukjes doen en op een warme schotel rangschikken. Bedekken met de witte saus.

Witte saus

50 gr boter

50 gr bloem

halve liter melk

peper, zout, muskaat

1 eierdooier

Maak een klassieke bechamelsaus. met eierdooier.

Tip! Voor mosterdsaus voeg graanmosterd toe.

Tip! Voor een zure witte saus voeg azijn en/of citroensap toe.

Recept geleerd van **GISÈLE BRION, Kortrijk**

12 Paling

De paling heeft een bijzondere levenswandel. En wandelen doet hij als hij aan zijn grote trektocht begint. Zoals bij vele andere diersoorten staat die grote trektocht in verband met zijn voortplanting.

Nadat ze misschien vijf tot twintig jaar in onze zoete wateren hebben geleefd, vertrekken ze naar zee. Voor ze echter de volle zee bereiken, hebben ze al een hele tocht achter de rug.

Rivierpalingen uit afgesloten beken of poelen trekken hierbij over land. Geholpen door hun slijmachtige huid, kronkelen ze over vochtige weilanden tot ze weer het volgende water bereiken. Ontmoeten ze een naar zee stromend water dan zetten ze hun grote tocht in.

Algemeen wordt aangenomen dat de geslachtsrijpe paling (blanke aal) een trektocht maakt van zesduizend kilometer. Deze tocht leidt de zeepaling naar de bij Zuid-Amerika gelegen *Saragossa-zee*. Daar aangekomen planten zij zich voort en sterven.

De larven laten zich vervolgens op de golfstroom meevoeren naar Europa. In de twee jaar dat de reis duurt, veranderen ze van een bladvormig larve in een glasaaltje. Met miljoenen tegelijk zwemmen ze dan de Europese rivieren op.

Daar klimt de vis tegen de stroom in, wordt geelachtig van kleur en leeft meerdere jaren in zoet water. Uiteindelijk kleurt hij zilvergrijs, daalt de rivier af, zwemt de oceaan over terug naar de *Saragossa-zee*. Daar legt de zeepaling eieren en sterft van uitputting.

4.2 Paling in 't Groen van Toen

Ingrediënten

1 kg rivierpaling

bloem

bakboter

enkele eetlepels dragon azijn

peper en zout

15 cl witte wijn

15 cl vis bouillon

zeven groene kruiden

50 gr zuring

50 gr jonge spinazie

25 gr kervel

25 gr peterselie

enkele blaadjes salie

enkele blaadjes dragon

enkele takjes tijm

De paling reinigen en in stukken snijden van ongeveer 5 cm. Reinig alle kruiden en snij ze heel fijn (mag ook in cutter). Wentel de palingstukjes lichtjes door bloem met peper en zout. Bak ze in een pan met boter en voeg daar nadien dragonazijn, wijn en visbouillon aan toe. Laat een zevental minuten koken en voeg dan de zeven fijngehakte groene kruiden toe. Laat nog één minuut koken en niet langer. Anders verliezen de groene kruiden hun kleur.

Eenvoudig en lekker! Eens je de zelfgemaakte hebt gegeten, zal je nooit meer bereide paling in het groen kopen. Zeker weten!

Tip! Dragonazijn maak je gewoon zelf. Koop een goede azijn en steek er een verse tak dragon in. Te gebruiken na enkele weken.

13 Zurkel, zuring

Zurkel is een typische groente in onze streek. Nergens anders is ze zo geliefd in de volkse keuken omwille van zijn frisse, zure smaak. De jonge bladeren kan men rauw, gekookt of gesmoord in wat boter eten. **Zurkel** doet trouwens niet enkel dienst als groente, maar is te gebruiken als toekruid bij spinazie en andijvie en daarenboven onmisbaar bij de authentieke bereiding van *paling in 't groen*.

Het fijngehakte rauwe blad vervangt citroensap of azijn. Serveer in salades bij lam, rundvlees of vette vis zoals zalm. Laat ook **zurkel** meekoken in soepen waar je wat citroen aan zou toevoegen. Of maak gewoon zurkelsoep.

De Nederlandse naam van het gewas is zuring. Er zijn heel wat streeknamen bekend, zoals **zurkel**, maar ook *zuurberg*. De wetenschappelijke (Latijnse) naam is *Rumex Acetosa*, te vertalen als speer, en verwijst naar de typische pijlvormige bladeren van veldzuring.

Zurkel is een zeer oude, bijna vergeten inheemse groente. In de Middeleeuwen had zurkel de reputatie dat het pest kon voorkomen. Toen werd de plant bekeken als een medicinaal wonder. Hartkwalen en koortsen werden bestreden met een portie zurkel. Vandaag worden de jonge bladeren van veldzuring gebruikt als een gezond lentegewas. Zoals spinazie bevat deze plant een goede dosis ijzer en vitamine C. De bladeren werken in zekere mate bloedzuiverend, waterafdrijvend en laxerend. Vette maaltijden verteren ook beter dankzij het toevoegen van wat veldzuring.

Zurkel bevat tamelijk veel oxaalzuur, vooral in jonge planten tot 10%. Dus niet alle dagen te eten maar toch een gezonde smaakmaker met 4% eiwitten, 8% suikers, 50 mg. vitamine C per 100 gram en mineralen (Ca, Mg en Fe). Maar niet overdrijven met **zurkel**. Naar het schijnt is de groente vervelend bij nierstenen, reuma, artritis en jicht.

Gebruik voor het klaarmaken van **zurkel** enkel potten in roestvrij staal. Het sap van het kruid kan immers inwerken op metalen zoals ijzer, aluminium en koper waardoor er giftige stoffen kunnen ontstaan.

4.3 Haring

Generaties West-Vlamingen werden letterlijk opgevoed met **haring**. In barre tijden was haring één van de voornaamste leveranciers van eiwitten en vetten. Men had weliswaar nog geen weet van *Omega 3* maar via **haring**, **makreel** en **sprot** was daar in elk geval geen gebrek aan in de keuken van MEME.

Gebakken Levaarts of verse haring (panharing)

Eerst de verse **haring** *gutten*, met andere woorden: de ingewanden verwijderen en de kop afsnijden. Geef een lichte snee van begin tot eind met een scherp mes en haal de ingewanden eruit. Was de **haringen**, droog ze af. Voeg peper en zout toe. Verhit een pan met boerenboter en bak kort op een hoog vuur.

Verse **haring** kan ook na licht zouten en splijten koud gerookt worden en men verkrijgt dan **kippers**.

Opdienen met

Patatten in de pelle van op de buzzestoof

Haring met gebloemde patatten en anjoensaus

Gezouten of gerookte haring

MEME nam het deksel van de *buzzestoof* en hing de gezouten of gerookte **haringen** aan een pook boven de vlammen.

Bakharing is witte haring, gezouten maar niet gerookt.

Zoete haring is ook bakharing, maar half gerookt.

Bruine haring is gerookte haring.

Tip! Schenk meteen de glazen vol want dit smaakt allemaal zeer zout.

In de haring zit er ook milt en kitte (kuit). Deze werd als lekkernij beschouwd. Men betastte de haring om zeker te zijn dat er kuit inzat. Vaak was de kuit de inzet van een huiselijke ruzie!

Pekelharing

Gedurende één nacht onder zeezout laten verlekken, om het bloed uit de vis te laten trekken. Daarna spoelen en tenminste vijf dagen in zuiver zout pekelen. Je kunt de haring tot vijf à zes maanden in de pekel houden. Nadien een nacht in water laten ontzouten.

Oplegharing of zure haring

Je legt de **pekelharing** twaalf uren in water om te ontzilten. Strooi wat zout op ringen ajuin en leg ze gedurende 12 uren in een bodempje azijn om mals te worden. Kook dan kort in een helft water en een helft azijn met één laurierblad per twee haringen en wat peperbolletjes. Laat afkoelen. Men kan de haringen als filets of als rolmops opleggen. Schik de haringen en ui-ringen in een bokaal, giet er de afgekoelde marinade over en leg er nog enkele citroenschijfjes, tijm of kruidnagel bij. De haring moet enkele dagen in de marinade *rijpen*. Wachten tot de graat van de vis niet meer roze ziet als je hem opensnijdt. **Carnaval:** om te bekomen van de drie Vette Dagen werd op **Aswoensdag** zure haring geserveerd met witte bonen en aardappelen.

Sprot

Sprot is familie van de haring. Dit visje wordt in de late herfst en in de winter gevangen. Sprot wordt na het zouten gerookt en dan gewoonlijk in bosjes gebonden verkocht. *Met Nieuwjaar aten we sprot op de buzzestoof en daarbij patat in de pel met een klompje boter en wat zout. Feestelijk! Deze patat kwam gaar in het kleine oventje van de buzzestoof op een bodempje zout. Pas op! Het zout diende als warmtegeleider en ook als smaakmaker.*

Makreel

Makreel is een grote vis, heeft stevig vlees met veel smaak. Gerookt of gestoomd kwam ook deze vis op de *buzzestoof* terecht.

14 Roken of stomen van vis

Roken doet men met **gezouten** vis bij **lage** temperatuur gedurende langere tijd.

Stomen is het roken van **verse** vis bij **hoge** temperatuur (100° en meer), zodat zij gaar wordt. Daar het procédé van korte duur is, stijgt de temperatuur in de vis vaak niet boven 60°.

5 Vleesgerechten van MEME

5.1 Konijn met Roeseloars bier

Ingrediënten

1 konijn in stukken

1 liter Roeseloars bier

1 grote boterham (wit brood), besmeerd met mosterd en zonder korstjes

5 uien

bakboter

peper, zout, tijm, laurier

Kleur de stukken konijn in de boter. Fruit de uien met het konijn tot ze mooi bruin zijn. Giet er het bier bij. Voeg tijm en laurier toe. Snij de boterham in stukken en voeg toe. Alles laten stoven tot het konijn zacht is. Na het afproeven van de saus, peper en zout toevoegen.

Tip! Men kan gedroogde pruimen laten meekoken.

Opdienen met

Appelmoes

Gekookte patatjes

15 Het bier van PEPE

In het Zuiden van West-Vlaanderen leeft een heel aparte brouwtraditie. Men noemt het hier gebrouwen bier *Vlaams Rood* en de meest gekende vertegenwoordiger van deze traditie is brouwerij *Rodenbach* in Roeselare. Maar er zijn nog talrijke andere brouwerijen die dit type bier in hun vaten laten rijpen, al zijn er intussen ook heel wat verdwenen.

Ertvelde	Bios Vlaamse Bourgogne	Bios
Oudenaarde	Hotteuse	Roman
Roeselare	Rodenbach	Rodenbach
Roeselare	Rodenbach Grand Cru	Rodenbach
Ingelmunster	Bacchus	Van Honsebrouck
Vichte	Duchesse de Bourgogne	Verhaeghe
Vichte	Piro	Verhaeghe
Vichte	Vichtenaar	Verhaeghe
Bavikhove	Petrus Oud bruin	Bavik
Bellegem	Bellegems Bruin	Bockor
Bellegem	Bockor ouden tripel	Bockor
Bellegem	Facon oud bruin	Facon
Ichtegem	Ichtegem's Oud Bruin	Strubbe
Ichtegem	Strubbe kriekenbier	Strubbe
Alken	Zulte	Alken

Vlaams rood is een bier van hoge gisting. Het wordt gebrouwen met roodachtig gerstemout. Het is fris zurig van smaak maar heeft ook subtiele zoete smaaknuances. Zeer typisch is de lagering in (oude) eikenhouten vaten waarin vroeger wijn, port, sherry, madeira en soms calvados in rijpte. Bij *Rodenbach* zijn dit zeer grote houten foeders.

De hoofdgisting wordt gevolgd door rijping in die eikenhouten vaten. Als gevolg hiervan ontstaat de fris-zure smaak door een melkzuurinfectie. Na deze rijping wordt het bier versneden met jong bier en opnieuw gelagerd voor een derde gisting. Deze lagering kan variëren van enkele maanden tot enkele jaren.

5.2 Boer-boer

Dit gerecht is in de klassieke Franse keuken bekend als *Hachis Parmentier de Grand-Mère* en is genaamd naar PARMENTIER, de man die de aardappel als voedsel introduceerde in West-Europa. *Boer-boer* stond minstens één keer per week op het menu van MEME. In onze bereiding is er altijd gestoofde prei aanwezig.

Ingrediënten gestoofde prei

bundel prei

boter

peper, zout, muskaatnoot

Snij de prei fijn en was ze. Stoof zacht in boter onder regelmatig roeren. Voeg kruiden toe naar smaak.

Ingrediënten Boer-boer

800 gr gemengd gehakt

600 gr Aardappelpuree

4 uien

100 gr boter

100 gr gruyèrekaas (gemalen)

peper en zout

Laat in een grote kookpan de boter zachtjes smelten en voeg er de gesnipperde uien aan toe. Laat ze glazig worden en voeg dan het gemengd gehakt en peper en zout toe (proeven want gehakt is meestal gezouten). Laat even doorbakken en leg daarna alles in een platte schotel. Laat het vlees verder gaar worden door drie kwartier in een warme oven te laten doorbakken.

Intussen is onze aardappelpuree klaar. We leggen in een schotel afwisselend verschillende lagen: gebakken gehakt, aardappelpuree en gestoofde prei. Bovenop komt een laagje gemalen gruyère. Gratineer alles in een goed hete oven gedurende tien tot vijftien minuten. Warm opdienen.

*Dit ouderwetse recept leerde ik van mijn schoonmoeder. Het is feest als deze boer-boer op tafel komt. **ILSE BECUE, Kortrijk.***

16 Parmentier

PARMENTIER is geboren in Picardië in 1737. Hij studeert voor apotheker en als jonge man neemt hij deel aan verschillende oorlogen waaronder de Amerikaanse onafhankelijkheidsoorlog. Hij leert de heilzame werking van de aardappel voor scheurbuik kennen.

Geconfronteerd met opeenvolgende hongersnoden zal hij zich als wetenschapper wijden aan het onderzoek naar voedende planten. Hij werkt aan het raffineren van suiker uit de suikerbiet. Hij zoekt bewaartechnieken voor wijn, graan en vlees. Een andere belangrijke bijdrage is het vergroten van het bewaarvermogen van brood en beschuiten. Hij sticht zelfs een bakkersschool.

Hij is het meest bekend als de man die het gebruik van de aardappels populariseerde. Zijn naam is verbonden aan veel aardappelgerechten. Men vertelt dat hij in 1785 de beroemde knollen laat eten door LODEWIJK XVI die onmiddellijk de waarde ervan inziet. De koning en de koningin tooien zich met de bloemen van de aardappel. Maar het volk weigert patat te eten. De doorsnee Europeaan blijft de knollen als varkensvoer beschouwen. Sommige delen van de plant zijn in tegenstelling tot de voedzame knollen giftig en men heeft slechte ervaringen met deze *patat*.

Men zegt dat PARMENTIER het zeer psychologisch aanpakt. Na enkele mislukte graanoogsten laat hij aardappelen aanplanten in de buurt van Parijs. Het veld laat hij bewaken door soldaten. De Parijzenaars zijn zeer nieuwsgierig. Na het rooien van de knollen, worden ze opzettelijk slecht bewaakt. Men laat toe dat de aardappelen gestolen worden. Parmentier organiseert een groot banket waarbij alle groten van het land aanwezig zijn. Bij elk gerecht serveert men aardappelen. De Parijzenaars planten de gestolen aardappelen en de opmars van de aardappel kan beginnen .

PARMENTIER krijgt terecht een standbeeld te Metz! De grote apotheker sterft in **1813** en ligt begraven op *Père Lachaise*.

5.3 Feestelijke Portemantoos

Ingrediënten farce

200 gr gehakt

handvol pistachenootjes

1 snee in melk geweekt broodkruim

3 gevogelteleverties

1 ei, 1 kleine rode ajuin

glaasje cognac

De gevogeltelevers worden kort aangebakken en geflambeerd met een scheut cognac. Daarna worden ze grof gesneden en gemengd met de farce van het gehakt. Bereid deze farce door het gehakt te mengen met het geweekte brood, ei en kruiden. Sjalotjes en ajuin worden fijngesnippert.

Spoel de pistachenootjes met lauw water om ze wat netjes (vochtig) te maken. De kalfsfarce wordt gemengd met de pistachenoten. (Met Kerstmis voegen we truffels toe aan de farce en gaat ze in de kerstkalkoen.)

Ingrediënten rolletjes

4 sneden hesp, 4 sneden kalfslap

Bij de slager fijne kalfslapjes bestellen. Thuisgekomen tussen folie leggen en ze dan nog eens extra plat slaan. Op deze lapjes leggen we een snee hesp. De farce wordt in dit lapje gewikkeld en met een beenhouwerstouwtje vastgeknoopt. In de pan worden de portemantoos gekleurd en daarna zachtjes gaar gebakken op een klein vuur. Voeg wat water of wijn toe tegen het aanbakken. Afdekken.

We noemen deze rolletjes portemantoos omdat onze kapstokken op dezelfde manier gemaakt werden. Men bond een rol stro rond een stok met een fijn touwtje. Zo konden de jassen er gemakkelijk aan opgehangen worden.

YOLANDE QUATANNNE, Kortrijk.

Opdienen met

Blauwe Jan patatjes (zie fiche 12)

Andsjoensaus (zie fiche 20)

17 Secitse mè kudul

Johnny Turbo

*Mien lief da was een vieze, ze wiste ip alles iets
'k a zukk'n marchandize, mo ze wilde juste niks
nen oester en champagne, ze trok er neuze ip
en gaf ik een stik lasagne, er antwoord da was ne skip
een portie puutebill'n, ze zei mens da stinkt noa look
A'k rebjes wilde grill'n, ze moest oest'n van de rook
Een soepe met anjoentjes, ze klaagde van er strot
en in hespe met meloentjes zat er veel te vele zop*

***Gift ze Secitse mè kudul, en z'èt er buukske vul
Gekapt in een zakske, 't kan do nieten nie an
Gif ze Secitse mè kudul, dat ordinaire spul
Ne worst in zien frakske, en do kwijlen ze van***

*'k è jaren moet'n zoek'n achter ne goe menu
Mien kot ligt vul mè boeken over eiers en fondue
Mo 'k è t eindelijk gevonden wat da mien skeetje mag
En z'èt alles verslonden dat ip oar assiete lag*

*Gift ze Secitse mè kudul, en z'èt er buukske vul
Gekapt in een zakske, 't kan do nieten nie an
Gif ze Secitse mè kudul, dat ordinaire spul
Ne worst in zien frakske, en do kwijlen ze van
Gift ze Secitse mè kudul, en stikt er buukske vul
Gekapt in een zakske, 't kan do nieten nie an
Gif ze Secitse mè kudul, dat ordinaire spul
e worst in zien frakske, do kwijlt ze zie van*

JOHNY TURBO, Veske Zjever. Reli Records.

5.4 Pretpatatjes met worst

Vroeger werd bij ons thuis een gerechtje klaargemaakt, vrij eenvoudig en toch zeer lekker, voor zover ik mij herinner.

Ingrediënten

2 uien

2 sneden spek (1/2 cm)

2 dikke preien

4 aardappelen

2 dl room

1 dl bouillon

4 braadworsten

De uien kuisen en versnijden in halve ringen. Het spek versnijden in fijne reepjes. De uien en het spek aanstoven in een weinig boter. De preien kuisen en in vrij dikke ringen versnijden. De aardappelen schillen en in schijfjes van +/- 3 mm snijden. Zowel de prei als de aardappelen op het ui-spek mengsel schikken en bevochtigen met de room en de bouillon. Kruiden met peper en nootmuskaat.

Gedurende 45 minuten op een zacht vuurtje laten sudderen. De braadworsten afzonderlijk aanbakken. Van het aanbaksel een gebonden saus maken met een weinig *patattenbloem*. Het aardappel-prei-ui-spek mengsel in een diep bord schikken. De braadworst er bovenop schikken en de saus er rond gieten. Nu zou je dat kunnen afwerken met een sneetje gedroogd spek en een weinig groene kruiden.

Tot zover mijn (lekkere) herinneringen. Met kookvriendelijke groeten.

WILLY LAUWEREYS, Nieuwerkerken.

18 Noene teten

De gewone volkskeuken was in de middeleeuwen eerder pover. Er werd zeer weinig vlees gegeten. Het is trouwens pas de laatste vijftig tot honderd jaar dat er dagelijks vlees op tafel komt. Men dronk bier en wei (een restproduct van de kaasbereiding), maar ook wel melk, mede, cider of wijn. In het bekende *Keerleslied* horen we:

*Wronglen wey broot ende caes
Dat heit hi al den dach
Daer omme es de kerel so daes
Hi hetes meer dan hijs mach*

Er werd twee keer per dag warm gegeten. De belangrijkste maaltijd werd gebruikt omstreeks de **Noen**, de tweede tegen zonsondergang.

Noen duidt op het negende uur en is afgeleid van de getijde *ad nonam horam* in de kloosters. Het was de tijdspanne tussen het zevende en negende uur van de dag en voor ons is dat van 12 tot 15 uur.

De dag begon bij dageraad met de **Terts** of *ad tertiam horam* en deze duurde van het eerste tot het derde uur. Op onze klok van 6 tot 9 uur. **Sexten** (*ad sextam horam*) loopt van het vierde tot het zesde uur van de dag. Voor ons dus van 9 tot 12 uur.

Na de **Noen** kwamen de **Vespers** of avonduren van het tiende tot het twaalfde uur van de dag. Dit is op ons huidig uurwerk van 15 tot 18 uur.

Een uur was een twaalfde deel van de dag (= daglicht) en de duur veranderde met de duur van het daglicht. Tussen de **Noen** in december en de **Noen** in juni was een groot verschil. In december duurde deze ongeveer van 12 tot 13u30, en in juni van 12 tot liefst 16u30.

6 Sausen van MEME

6.1 Andjoensaus

Ingrediënten

2 ajuinen

50 gr boter

1 lepel azijn

1 tas bouillon

1 koffielepel aardappelbloem

peper en zout

“Snijd de ajuinen of sjalotten in fijnen stukjes en bruin ze in de boter. Leng aan met bouillon. Voeg er peper en zout aan toe. Breek de aardappelbloem in den azijn. Meng bij de saus, onder gestadig roeren. Laat nog even doorkoken.”

Uit een oud kookboekje van MEME maar zonder kaft en titel.

Sjalottensaus

“Hak sjalotten en laat ze lichtelijk in boter bruinen; zoodra ze blond geworden zijn, meng er een snuifje bloem bij en overgiet met bouillon en een weinig azijn. Doe er een zwaren snuif peper in, en laat de saus gedurende tien minuten koken, terwijl ge dezelve roert.”

Uit ‘Keukenboek’ door CAUDERLIER, Oud-tafelhouder te Gent. Gent, Hoste, Zevende uitgave, 1884. (Wie mij zal lezen zal koksbaas wezen).

19 Het menu der blinden

Toen riepen allen tegelijk:

“Boonen met spek, hutspot met rundvleesch, kiekens, kalfsvleesch en hamelbout. Zijn de worsten voor de honden gemaakt?”

“k Heb witte en zwarte pensen geroken; ‘k zou ze zien als ik nog mijne lanteernen had.

“Waar zijn de koekebakken met Anderlechtsche boter? Zij zingen in de pan, sappig, knappend en hijgend naar het bier, waarmede wij ze zullen begieten.”

“Wie geeft de hesp met eieren die onzen mond placht te streelen?

“Waar zijt gij, hemelsche soezels, die zwemmen midden in de nieren, hanekammen, kalfszwezeriken, ossesteerten, schapepooten, met veel ajuin, peper, kruidnagelen, muskaat, goed ondereengestoofd met drie pinten witten wijn als saus?”

“Wie brengt u tot mij, goddelijke kalfsworsten, die zoo goed zijt dat ge niets zegt als men u opeet? Kwaamt gij recht uit Luilekkerland, waar niet te werken valt, en eten en drinken een ambacht is? Gij zijt verdwenen lijk de droge bladeren van den jongsten herfst.”

“Ik wil een hamelbout met erwtes.”

“Ik, verkensooren.”

“Ik, een rozenkrans van ortolanen, met sneppen als paters en een vetten kapoen als credo.”

De weerd antwoordde bedaard: “Gij krijgt een pannenkoek van zestig eieren en, als wegwijzers om uwe vorken te bestieren, vijftig zwarte pensen, rookend op dien berg van eieren gestoken, en als drank dobbelen peeterman: dat zal de riviere wezen.”

Uit: De legende en de heldhaftige, vroolijke en roemrijke daden van Uilenspiegel en Lamme Goedzak in Vlaanderenland en elders door CHARLES DE COSTER in het Vlaamsch vertaald door RICHARD DELBECQ en RENÉ DE CLERCQ.

6.2 Remouladesaus

Ingrediënten

1/4 liter mayonaise

4 zure augurken

1 bosje bieslook

1 hardgekookt ei

enkele takjes peterselie

1 eetlepel kappers

Kap de augurken fijn. Reinig en hak de bieslook en de peterselie. Plet het hardgekookte ei. Voeg een lepel mosterd toe aan de mayonaise. Goed mengen met gehakte augurken, gehakt bieslook, geplet ei, peterselie en kappers.

Mayonaise

Mayonaise is een banale saus geworden. Er staan hele rekken vol in het grootwarenhuis, met alle mogelijke aromatiserende en bewarende stoffen erbij en -jawel- bijgesuikerd. Maar MEME klopte de mayonaise zelf. Een kunst!

We lezen er de grote Gentse kok CAUDERLIER op na. Hij schrijft in het jaar **1884** *mayonnaise met “nn”*.

Voorafgaande opmerkingen

“Deze lekkere saus, welke aan een aantal spijsen haren naam schenkt, is tot dusverre om zoo te zeggen een geheim gebleven, bij gebrek aan eene voldoende beschrijving. De moeilijkheid om deze saus te maken, bestaat in het voorbereidend werk met het ei, in de wrijving met den lepel op den wanden van de n kom, om de olie met het ei te verbinden. De mayonaise, gelijk men nader zal zien, is het voorname bestanddeel van verscheidene andere sauzen, die haren naam lenen.”

Mayonnaise saus

“Doe in eenen salaadkom twee of drie dooiers van rauwe eieren, welke gij gedurende twee of drie minuten snel roert met eenen houten lepel, opdat de eieren eenen deeg zouden maken. In de ééne hand neemt gij uwe olieflesch, en terwijl gij met de andere hand blijft roeren, giet de hoeveelheid van een klein likeurglazeken olie, met een druppel te gelijk, op de eieren. Doe bij dit mengsel het zout en den peper, welke gij van noode hebt. Vervolgens giet gij er met eene hand beurtelings

olie en azijn in, terwijl jij met de andere blijft roeren. Het is onverschillig of men azijn of veel citroen bezigt.”

“Om de mayonaise te verbeteren, voeg er een drietal druppelen water bij. Hierdoor wordt de saus meer roomachtig en tevens belet jij haar te kappelen. Wat meer is, jij kunt dan de mayonaise vooraf maken, iets wat zeer voordelig is, als men een groot eetmaal moet voorbereiden, want dan kan men de laatste oogenblikken aan de warme gerechten besteden.”

“Men maakt ook deze saus door voorafgaandelijk twee harde, maar koude eieren te vermorzelen en er twee rauwe eierdooiers bij te voegen. Men maakt hiervan een zeer dikken deeg, en voor het overige gaat men te werk gelijk hiervoren is gezegd.”

Aanmerking over de Mayonnaisesaus

“Als men deze saus gemaakt heeft, gebeurt het somwijlen dat ze kappelt, dit is dat de olie van de eieren scheidt. Dit komt hiervan voort, dat de saus te vet of wel de olie gesteven is. Dit laatste is het geval in de winter.. Men gebruike altijd zeer vloeibare beste olie, in eene frissche plaats bewaard. De uitwasemingen van de plaats waar men kookt, zijn ook een der oorzaken welke de mayonaise doen kappelen.”

20 Mahonnaise

De oorspronkelijke naam van deze saus is **Mahonnaise**. Hoe en waarom? Er zijn verklaringen te over.

De meest gehoorde verklaring is dat deze saus gecreëerd werd toen men de verovering vierde van de stad **Mahon**. Dit is een Spaanse stad op Menorca die in het jaar **1756** veroverd werd door de Franse troepen onder leiding van de hertog van Richelieu.

Bij het grote overwinningsfeest wou de keukenchef van de hertog een saus van room en eieren serveren. Toen hij geen room vond gebruikte hij olijfolie en een culinaire creatie was geboren. Ze kreeg de naam van de stad die zonet veroverd was: **Mahonnaise**.

6.3 Madeirasaus

Deze was één van de meest geliefde sausen van MEME. Tal van gerechten werden vernoemd naar de saus.

Ingrediënten

50 gr boter

ui of sjalot fijngesneden

1 dikke snee heel fijn gesneden spek

50 gr bloem

1½ tl tomatenpuree

1/8 liter madeira

enkele fijngehakte champignons

tijm en peterselie

0,5 liter bruine vleesbouillon

zout en peper

Verhit de boter in een steelpan en laat de ui of de sjalot en het spek op een laag vuur kleuren, zonder te verbranden. Voeg de bloem toe en laat al roerend meekleuren. Voeg de tomatenpuree toe en laat een paar minuten inkoken. Voeg de champignons en de kruiden toe en roer er de bouillon en wat zout en peper door. Breng de saus aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken. De saus zal wat inkoken. Voeg de **Madeira** toe. Doe de gezeefde saus terug in de pan en laat zó nodig nog verder inkoken.

Opdienen met

Koeientong

Vogelnestjes

Lamstongetjes

Tip! Koop een goedkope en droge **Madeira**. Anders zou kunnen gebeuren wat iemand ons toevertrouwde. “*De Madeira was zo lekker dat ik hem zelf helemaal uitgedronken heb.*” Saus zonder **Madeira**!

21 Op weg naar 1302

In de handgeschreven rekeningen van WILLEM VAN GULIK vinden we de onkosten van de voeding voor zijn gevolg en zijn medestrijders tijdens de veldtocht die leidde van Brugge naar Kortrijk. Hij vertrok einde mei en was terug op zes augustus **1302**. In de periode waarin deze ambachtslui gemobiliseerd waren, vielen in de Middeleeuwen enkele vastendagen. Deze vielen op de dagen voorafgaand aan *Hemelvaartdag*, *Pinksteren*, *Sint-Jan-Baptist*, *de Apostelen Petrus en Paulus*, op de quatertemperdagen en de gewone vrijdagen.

Al deze vastendagen werden trouw gevolgd. Maar Brugge was rijk en verzorgde zijn ambachtelijke milities. Ook op de vastendagen zorgde men voor lekkernijen, zoals zoetwatervissen die nu al lang verdwenen zijn uit onze rivieren. Woensdag, vooravond van *Hemelvaart*, was een vastendag, net als vrijdag twee dagen na-dien. Het menu voorzag zalm, zeepaling, harder en schol (in het manuscript *pleies*, *butten* en *tonghen*).

Een vis wordt vermeld als mug. Volgens het *Gastronomisch Woordenboek, Frans-Nederlands* (Ede/Antwerpen: Zomer&Keuning), is 'muge' synoniem voor 'mulet'. Er zijn veel soorten: *mulet cabot*, *mulet doré*, *mulet à gros lèvres*. We vonden verschillende Nederlandse benamingen zoals de *dunlippige harder*, de *diklippige harder* en de *goudharder* die in het Kanaal en Noordelijke waters leven. Ze vertoeven in de getijdenzones, maar ook in lagunes en rivieren. Ze eten plankton, slakken en schelpdieren. De Latijnse naam 'Mugil' wijst erop dat ze het zand opzuigen, filteren en de micro-organismen eruit halen.

Verder waren er garnaaltjes (een primeur dat jaar), eieren, een ton boter, bonen in boter gestoofd of met béchamelsaus (saus kamelinck). Op vrijdag zes juni (vastendag) aten de Bruggelingen zalm, *pleeiies*, tongetjes van de kust en makreel. Alles 'levende vers' want ze vertoefden dan in Bergues (Sint-Winnoksbergen). Op de vastendag voor *Pinksterzondag* aten ze vis en waterkieken. De volgende woensdag was quatertemperdag (vastendag). Ze lieten uit Nieuwpoort verse vis aanrukken, verse rog uit Duinkerken en nieuwe haring.

7 Groensels van MEME

7.1 Rode Kool

Ingrediënten

1/2 rode kool

laurierblad, 1 ajuin

1 kg appels, liefst renetten of cox

3 klontjes suiker

3 eetlepels azijn

peper, zout, laurierblad

enkele gr boter of vet

Snijd de kool in reepjes en was ze. De fijngesneden ajuin even glazig stoven in de boter. Kool toevoegen en laten stoven. Af en toe een beetje water toevoegen om uitdrogen te vermijden. Na een half uur voeg je laurierblad, versneden appels, azijn en suiker toe. Laat nu één tot twee uren sudderen op een klein vuurtje onder gesloten deksel. Regelmatig kijken of er nog voldoende vocht in de kool zit.

De smaak van de kool verbetert met te laten staan. Voor het opdienen kort stoven zonder deksel zodat het overvloedige vocht verdampt.

*Zo maakte MEME **YOLANDE QUATANNE** de lekkerste rode kool.*

Tip! Heb je last van een tere maag laat dan de kool vooraf een half uur koken in water. Dat vergroot de verteerbaarheid.

Tip! Wil je een mooie rode kleur in je kool, giet er dan een scheut grenadine bij op het laatste ogenblik. Wel wat minder suiker toevoegen aan de bereiding.

Opdienen met

Aardappelen natuur om te smeren

Een lekkere braadworst

Een vers gebakken gehaktbroodje

22 Assietten of Taljoiren

In onze streek spreken de mensen over *assietten* of *taljoiren*, nooit over *borden*. De oorsprong van het woord *assiet* is terug te voeren tot het Franse *assiette*. Maar het gekke woord *talloor*, waar komt dat vandaan?

Oorspronkelijk waren porseleinen of tinnen borden luxeartikelen en daardoor alleen weggelegd voor de rijken. Tot voor enkele honderden jaren was een eetbord gemaakt van roggebrood. Dit brood werd speciaal gebakken en was minder vochtdoorlatend dan het gewone brood en het had als voordeel dat men het na de maaltijd gewoon kon opeten. Zoiets als het pitabrood dat wij nu kennen.

Soms werden deze korsten in aarden, houten of metalen kommen gelegd. Deze ondiepe nappen noemde men “*écuelles*”. Het brood, doortrokken met soep en saus, werd nadien aan de bedelaars gegeven die aan de poorten van het paleis van de gastheer stonden te wachten. Of ze werden voor de honden gegooid die onder de tafels rondliepen.

Onder deze borden van brood kon men ook een plankje leggen om te beletten dat men in het tafelkleed zou snijden of dat het mes te snel bot werd. Deze plankjes werden “*tailler*” of *tailloir* genoemd. Het woord *teljoor* is bij ons nog altijd een synoniem voor bord. Van de term *tailloir* is ook de naam *tarte* afgeleid. *Tourte*, *tarte*, *tartine* is de oude Franse benaming voor deze korst brood.

Men at vlees en andere gerechten uit dit broodbord. Daartoe gebruikte men zijn vingers of een mes. Iedereen had zijn eigen mes steeds bij de hand. Men gebruikte het mes als prikker om vast voedsel naar de mond te brengen. Vorken als bestek kende men nauwelijks. Tot de vijftiende eeuw werden vorken alleen gebruikt om voedsel uit de schalen te halen.

Bij een maaltijd bracht iedere gast zijn mes, en in latere tijden zijn vork mee. De rijken hadden een mooi foedraal om dit bestek op te bergen. De gewone man stak deze attributen gewoon in zijn hoed. Het mes fungeerde ook als dolk en hing dan aan de riem.

7.2 Gestoofde peren

Ingrediënten

1 kg stoofperen

200 gr suiker

1 dl water

2 dl rode wijn

kaneelstokje

Schil en halveer de peren en verwijder het klokhuis. Overgiet ze in een kookpot met water, wijn en suiker. Breng samen met het kaneelstokje aan de kook.

De kaneel mag eruit als de peren gaar zijn. Laat de peren afkoelen in hun sap.

Tip! Kan zowel koud (dessert) als warm (bij wild of een gehaktbroodje) opgediend worden.

Opdienen met

Wildgerechten

7.3 Rapen

Ingrediënten

1 kg rapen

50 gr boter

1 eetlepel suiker

peper en zout

Schil en snij de rapen in kleine teerlingen. Bak ze onder voortdurend roeren. Voeg de suiker toe en laat ze gaar en goudbruin bakken. Peper en zout toevoegen.

Tip! Past bij koteletten en worst.

23 Bier bij de maaltijd

Pils is het beste **aperitief**. Het wekt een honger gevoel, het alcoholgehalte is laag en het bier is zeer verfrissend. Bij **aperitiefhapjes** en **lichte voorgerechten** passen lichte fruitige en kruidige bieren met een laag alcoholgehalte. Liefst echter de blonde versies, omdat donkere bieren meestal een iets te uitgesproken smaak hebben. Voorbeelden voor deze combinatie: *Geuze, fruitbieren, pils, witbieren, amberbieren* en sommige *blonde Britse bieren*.

Omdat gerechten met **vis** meestal een vrij delicate, subtiele smaak hebben, passen er delicate bieren bij. *Witbieren*, maar ook *pilsbieren* met een uitgesproken kruidig karakter en *blonde abdijbieren* doen het goed.

Veel brouwerijen, vooral die van de kloosterorden, maken naast bier ook **kaas**. Vandaar dat bij een kaasschotel vaak *trappistenbieren* geschonken worden. Die zijn rijk en complex van smaak en hebben een voldoende hoog alcoholgehalte om tegen het vette karakter van de kaas op te kunnen.

Amber- en tripelbieren doen het zeer goed bij **kip**, terwijl bij **varkensvlees** kruidige en iets zoetere bieren op hun plaats zijn, bijvoorbeeld een blonde of een donkere *Leffe*. Hetzelfde geldt voor **lamsvlees**, waar de nadruk vaak ligt op het kruidige van de bereiding. Schenk zowel donkere als blonde kruidige bieren met een niet te zoet karakter, bijvoorbeeld *Delirium Tremens* of *Westmalle dubbel*. Bij **rundvlees** kunt u ook alle kanten op, maar let toch vooral op fruitige, lichtkruidige bieren, blond of donker, zoals: *Brugse Tripel* of *Chimay Rood*.

Het lekkerste is om hetzelfde bier dat in de gerechten is verwerkt, erbij te drinken. Opgelet voor de glazen. Kan een wijnglas een eind meegaan, dan moeten bierglazen tijdens een maaltijd systematisch vervangen worden. In goed ontvette glazen ontwikkelt zich de mooiste schuimrand.

Enkele van deze raadgevingen vond ik op een website die heel nuttig kan zijn voor wie graag bier gebruikt in of bij de maaltijd.

<http://home.tiscali.nl/beercollection/Bierrec2.html>

8 Desserten van MEME

8.1 Beschuitenbiscuit

Ingrediënten

1 liter melk

10 beschuiten (klein breken)

24 klontjes suiker

125 gr boter

1 ei

1 pakje van vanillepuddingpoeder, essence (als smaakgever)

kristalsuiker

Een grote tas koude melk nemen. De rest van de melk (met de beschuitenbrokjes, de suikerklontjes en de boter) laten koken. Dan het pakje vanillepudding (opgelost in de tas koude melk), het geklopte ei en de essence toevoegen. Een vorm (of vuurvaste schotel) boteren en bestrooien met paneermeel. De pap erin gieten. Kristalsuiker opstrooien alsook enkele klontjes boter. De oven zeer warm voorverwarmen. De pap er een half uur in plaatsen. Dan de oven op zacht zetten en nog een half uur laten garen. Lauw of koud serveren.

*Een oud en origineel recept van **DIRK VANDEWALLE**.*

8.2 Klakkoarts en stierebeuter

*Klakkoarts en stierbeuter moeten er bij. **XAVIER DELEU, Kortrijk***

Klakkaart: “Zoo heet te Kortryk eene in de pan gebakken sneê koek met eijeren; te Gent gewonnen wittebrood, in het fransch pain-perdu. In Holland draegt het den naem wentelteve, in Duitschland dien van arme ritters.” (Uit WILLEMS, J.F., *Bydragen tot de kennis van den tongval en het taeleigen van Kortryk*. p.195).

Stierebeuter: Gebruik blonde *poesukker*, (kindjessuiker), langzaam boter op kamertemperatuur toevoegen tot een smeerbare pasta.

Tip! Smeer dit op *pallullen* of wit brood!

24 Ik geef toe

Ik geef toe!

Ik heb er ook liggen: die handige pakjes spaghetti '*alles in*'. Op spitsmomenten heb ik een warme maaltijd in tien minuten. En honger is de beste saus. Het kan smaken. Maar achteraf denk ik dan aan die goeie tomatensaus die ik zelf maak op '*z'n Belgisch*'. Uiteraard met veel verse tomaten maar ook noodzakelijk een stevige portie tomatenpuree, veel groenten, worteltjes, ajuin, look, diverse verse kruiden zoals een obligaat twijgje tijm en een blaadje laurier. En niet te vergeten: gehakt en andere vleesbereidingen.

Af en toe durf ik ook zo een kant-en-klaar gerechtje kopen, degelijk ingepakt onder HAACP-controle. Het is een tegenvallende en dus eenmalige oplossing om die week door te komen wanneer de partner eens alleen de wereld verkent. Ik heb immers ervaren dat je, mits wat uitkijken, voor evenveel geld een heuse dagschotel kunt eten in een eetgelegenheid waar de kok dagelijks getuigt van zijn creatieve kookkunst.

Maar heb je even tijd, doe dan zoals MEME. Bereid zelf je maaltijd. Het is altijd goedkoper dan kant-en-klaar. En bovendien is het zoveel lekkerder.

8.3 Knibbels

Knibbels 1

Dit is de meest **eenvoudige** versie, volgens ons met weinig smaak.

Bloem, water, bruine suiker, boter.

Neem een kom en schep er een twintigtal soeplepels bloem in. Doe er water bij en maak een halfvaste massa. Schep daaruit een kleine hoeveelheid deeg en werp dit in kokend water. Zo bekomt je kleine bolletjes. Wanneer ze boven komen, mogen ze eruit. Leg ze in een bord. Warm opdienen met boter en er bruine suiker over strooien.

*Een recept van **Rita VANHOLLEBEKE, Marke**. Ze stuurde ook recepten voor Klakkaerts, Kedul, Sprotjes in de pan, Aardappelen met zout gebakken op de buzzestoof.*

Knibbels 2

We verkiezen de knibbels van ons MEME.

bloem, flotjesmelk, rozijntjes, bruine poesuiker (casonade), boter.

MEME maakte deeg met flotjesmelk (afgeroomde) en voegde rozijntjes toe. Ze liet de bolletjes gekookte deeg uitlekken op een linnen doek.

Voor het opdienen liet ze boter smelten in een pan samen met bruine poesukker. De balletjes werden daarin opgewarmd en lichtjes gecarameliseerd.

Knibbels 3

Elke MEME had een **eigen recept**. De grootmoeder van **ANNEMIE HEFFINCK**, Kortrijk, had het volgende recept.

1/2 kg bloem

200 gr suiker, 125 gr rozijnjes, 100 gr boter,

1 lepeltje bakpoeder, 1/2 liter melk

Meng de bloem, suiker, krenten en het bakpoeder droog dooreen. Voeg er geleidelijk aan de melk bij, zodat een vloeibaar deeg ontstaat. Laat de boter smelten en voeg bij het deeg. Waarschijnlijk was het de bedoeling grote bollen te maken in de stijl van **knoedels**. Na het koken liet ze de knibbels wat afkoelen om nadien in plakjes te snijden en te bakken in de pan zoals gebakken aardappelen. Opdienen met bruine suiker.

25 Kookboeken

Sommige deelnemers aan het project bezorgden ons de kookboeken van MEME. Soms enkele geschreven blaadjes of brochures allerhande, maar ook de grote klassiekers uit onze culinaire literatuur. Hieronder enkele voorbeelden.

ANONIEM, *Verzameling van recepten tot het Bereiden der Spijzen dienstig voor Huishoudsters en Keukenmeiden*, Yperen, (uitgeverij en datum onleesbaar versleten), 72 p.

ANONIEM, *De Volmaakte Vlaamsche Keukenmeid*. Brussel, Verda, (geen datum maar antiquiteit!), 320 p.

CAUDERLIER, Oud-tafelhouder te Gent, *Keukenboek*. Zevende verbeterde uitgave, Gent, Hoste, 1884. 160 p.

DUMONT, E., *La Bonne Cuisine Française, Tout ce qui a rapport a la table, Plus de deux cents dessins spéciaux*. 28e édition, revue et augmentée, Paris, Alfred Degorge Editeur, 1889.

GERBER, C., *Cuisine et Diétique, Savoir Manger*. Dammarie, Editions SDT, 1958, 360 p.

SWINNEN, M. (red.), *Ons Kookboek*. Talloze herdrukken, Katholiek Vormingswerk Landelijke Vrouwen, Leuven. 429 p.

TANTE CLARA, *De Keuken in ieders bereik en Hoe zich voeden, De kunst een tafel te dekken, De kunst te ontvangen, volledige verhandeling over de familiale keuken, 365 recepten, gemakkelijk uit te voeren*. Tournai, Editions Le Foyer Moderne, 1949, 205 p.

Kookboek, zonder kapt of andere aanduidingen, totaal versleten maar zeer oud. Ongeveer 300 p.

8.4 Koekiebeurretaart

Ingrediënten

1 pakje *Petit-Beurre* koekjes

1/2 liter koffie

1/2 boterroom (*crème au beurre*)

Leg een folie of bakpapier op een rechthoekige schaal, bord of plank. Daarop komt een laag koekjes. Bestrijk deze met de boterroom. Doop één na één de resterende koekjes in koffie en leg ze laag na laag op de eerste laag. Bestrijk telkens met roomboter, enkele millimeters dik. Als al de koekjes op zijn laat je het geheel stijven op een koele plaats. Oppassen voor de geuren indien je een frigo gebruikt. Goed afdekken!

Tip! Deze taart is op zijn best de dag nadien.

Tip! Van haar moeder kreeg **MIEKE KETELS** de raad om boterroom gemengd met vanillepudding te gebruiken. Daardoor is de taart heel wat lichter.

Vanillepudding

1 liter melk, 80 gr vanillebloem, 100 gr suiker

Breek de vanillebloem in een weinig koude melk. Kook de overige melk met de suiker en voeg al roerend de vanillebloem bij. Laat goed doorkoken.

Boterroom

250 gr boter, 250 gr bloedsuiker, 1 eierdooier

Klop de boter bij kamertemperatuur tot room met een garde. Voeg lepel per lepel de gezeefde bloedsuiker toe. Maak er een homogene boterroom van.

Boterroom met vanillepudding

Schep voorzichtig de afgekoelde vanillepudding lepel per lepel door de boterroom tot een mengeling (1/3 vanillepudding en de 2/3 boterroom). Gebruik deze aangelengde boterroom in het hierboven beschreven recept ter vervanging van de *crème au beurre*.

26 Vormingplus

Naar aanleiding van de Vlaamse 'Week van de Smaak 2006' zette Vormingplus een speurtocht op naar ons culinaire erfgoed. Welke gerechten zette jouw Meme op tafel op feestelijke dagen?

Heel wat mensen beroerden het geheugen van hun smaakpapillen of doken in de kast om er een stoffig, handgeschreven kookboek terug te zoeken. Vormingplus verzamelde deze 'vergeten gerechten' en presenteert ze nu in deze bundeling. Niets geurt verleidelijker dan de vers bereide meesterwerkjes van Meme, sudderend op de Leuvense stoof.

Zo kunnen ook de volgende generaties aan de slag met smaken en combinaties die hun voorouders grootbrachten. Want deze schat mag niet in een stoffige boekenkast wegkwijnen. Ze moet opnieuw gewaardeerd, gecreëerd en vooral: gesmaakt worden! De leuze is hier: gerechten van toen voor de mensen van nu! Vandaar ook onze keuze om deze erfenis vorm te geven op een overzichtelijke en handige manier, meteen afgestemd op het gebruik ervan! Dus om te koken; op een feest, voor vrienden, of gewoon voor je eigen plezier. Voor de nostalgie en in de hoop dat er bruggen ontstaan tussen mensen, generaties en smaken... wat reeds gebeurde bij de totstandkoming van deze verzameling gerechten.

Met een hartelijke dank aan Armand Sermon en Rita Nowé die vol enthousiasme deze gerechten bijeen sprokkelden en aanvulden met interessante tips en weetjes. Samen met het proefpanel van wijnhuis Crombé zochten ze ook naar passende wijnen bij de gerechten.

Met dank aan de sponsors: wijnhuis Crombé en ambachtelijke koffiebranderij Demets.

Veel kookplezier gewenst!

Het vormingplus team



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756