

# ERFGOED LEEFT

05



**CULINAIR ERFGOED IN HET MEETJESLAND**

TEKST:

**MARC VAN HULLE**

EKLO 2008





# INHOUD

## MEETJESLAND SMAAKT

**VOORWOORD** P. 6

**INLEIDING** P. 8

**DRANKEN: 'VLIENDERSIROPE IS GELIJK EEN ENGELKEN DAT OP UW TONG PIEST'** P. 10

Recept aperitief van vlierbloesem P. 14

Voor mij nen export van de Krüger! P. 15

**VOORGERECHT: 'GE ZOUDT ER WEL EEN KILO HEBBEN OP EEN DAG OF TWEE'** P. 17

**SOEP: 'TOMATENSOEP MET BALLETTJES EET IEDEREEN GRAAG'** P. 22

Recept tomatensoep met verse tomaten P. 27

**HOOFDGERECHTEN: 'ARME MENSEN WAREN VINDINGRIJK VAN ARMOEDE'** P. 28

Recept koantjessesse p. 32

Recept toatjespap p. 34

De versmarkt op zijn mooist P. 35

**NAGERECHTEN: 'OVER BISKWIE, FRANSCH PANNE, CATERKAR EN KREEMABEUR'** P. 38

Recept aardappelfrangipanne p. 41

Meetjesland Zoetjesland P. 43

Recept vloan P. 44

De taart van mémé Landegem P. 45

Ook zin in een stukje Meetjeslands fruit? P. 47

**BROODGERECHTEN: 'IDEAAL GERECHT VOOR DE SCHUURDAG'** P. 48

Recept Jan in de zak P. 51

Recept kneutels P. 51

**KASTEELKEUKEN: SOFIE ONGHENA NODIGT UIT IN DE KASTEELKEUKEN** P. 52

Een blik in de keuken van het kasteel van Poeke P. 55

**EVEN VOORSTELLEN: HET CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND** P. 56

**MENUKAARTEN EN LIEDJESTEKSTEN** P. 58

**BIBLIOGRAFIE**

**BEELDVERANTWOORDING**

**COLOFON**



# VOORWOORD

Erfgoed leeft! Erfgoed beweegt meer en meer mensen. We willen bewaren wat we waardevol vinden en er zorg voor dragen voor de toekomst.

Met de reeks 'Erfgoed Leeft' wil de Erfgoedcel Meetjesland het culturele erfgoed van het Meetjesland belichten. Een editie in de reeks 'Erfgoed Leeft' kan een algemeen erfgoedthema uit het Meetjesland behandelen. Het kan ook een erfgoedproject van de Erfgoedcel Meetjesland begeleiden of een onderzoeksthema over het Meetjeslandse erfgoed weergeven. 'Erfgoed Leeft' wil de lezer prikkelen en uitnodigen om het erfgoed te ontdekken en te beleven. Fris, actief, uitnodigend en toegankelijk. Deze woorden typeren de reeks.

In deze vijfde editie 'Meetjesland smaakt' loodsen we u aan de hand van getuigenissen en familierecepten langs de culinaire tradities van onze landelijke regio. Door dit culinaire erfgoed op te tekenen bewaren we het voor volgende generaties. Maar bovenal hoop ik dat u zin krijgt om deze recepten opnieuw te bereiden en te interpreteren, want zo geeft u ze zelf een nieuwe toekomst.

Mijn dank gaat uit naar het Plattelandscentrum Meetjesland, de auteur, fotografen en samenstellers van deze publicatie. Ook de vele medewerkers en vrijwilligers uit de regio die zich bekommeren om het immateriële erfgoed, draag ik een warm hart toe. Een bijzondere vermelding verdienen het Culinair Genootschap Meetjesland en de getuigen.

Zoals ook met de andere edities van Erfgoed leeft, hoop ik dat u hierbij een heerlijk stukje erfgoed van onze streek leert kennen. Veel leesplezier en smakelijk!

Frank Sierens,  
Voorzitter COMEET / Erfgoedcel Meetjesland

# INLEIDING



AMERIKAANSE SPOTPRENT.  
COLLECTIE STAF DE ROO. 1919

Deze vijfde editie 'Meetjesland smaakt' legt een stukje van ons meest fragiele erfgoed vast: immaterieel erfgoed. Dit soort erfgoed is niet tastbaar en weinig zichtbaar. Het leeft bijvoorbeeld in tradities, verhalen en dialecten. Ook ons culinair erfgoed is voornamelijk immaterieel.

Sinds 2006 draagt het Meetjesland extra zorg voor haar immaterieel erfgoed dank zij een samenwerkingsverband tussen Plattelandscentrum Meetjesland en Erfgoedcel Meetjesland.

Drie vrijwilligersgenootschappen zetten zich in om verhalen, liederen en recepten uit de streek op te sporen en opnieuw naar het publiek te brengen. Voor het culinaire erfgoed van de streek wordt zorg gedragen door het Culinaire Genootschap Meetjesland. U leest meer over deze bijzondere groep vrijwilligers op bladzijde 56. Aarzel niet om hen uw eigen familierecept(en) te bezorgen. Zij zijn voortdurend op zoek naar originele recepten uit de streek.

Met 'Meetjesland Smaakt' heeft u een boek in handen dat u zal doen watertanden en likkebaarden. Het is een boek om van te snoepen. Dit is immers een boek over eten en drinken, zoals de Meetjeslanders het de voorbije decennia gedaan hebben. Verschillende recepten, zoals koantjessesse en toatjespap zijn heel typisch voor onze landelijke streek.

De auteur voerde gesprekken met mensen uit het Meetjesland. De vrijwilligers van het Culinaire Genootschap Meetjesland droegen hun steentje bij tot de realisatie door interessante getuigen op te sporen en hun receptenarchief ter beschikking te stellen. Ze bereidden ook alle recepten zodat we deze konden fotograferen. Alle recepten zijn voor vier personen.

Dit is een boek over Meetjeslanders, tot stand gekomen na gesprekken met Meetjeslanders. Het is dan ook onvermijdelijk en zeer waardevol dat de tekst met sappige dialectwoorden en uitdrukkingen gekruid en overgoten is.

Het boek is opgevat als een menukaart: er is een hoofdstukje over het aperitief, en verder zijn er voorgerecht, soep, hoofdgerechten en nagerechten. We ronden af met broodgerechten. We nemen niet alleen een kijkje aan het fornuis van de gewone man op het platteland, maar werpen ook een blik in de meer gefortuneerde keuken van een kasteel.



## DRANKEN

## 'VLIENDERSIROPE IS GELIJK EEN ENGELKEN DAT OP UW TONG PIEST!'

ARSÈNE VERSTRAETE MAAKT APERITIEF VAN VLIERBLOESEM

Eigenlijk klopten we bij Arsène Verstraete (1929) aan voor een babbel over het maken van *vliendersirope*, aperitief van vlierbloesem. Maar in zijn keukentje in Sint-Laureins gaat het gesprek naadloos over van *vlienders* naar *zwijns*, want Arsène was jarenlang thuislachter en kan daarover urenlang vertellen. En terwijl Arsène passioneel van wal steekt, zit zijn echtgenote Christiane D'Hoore naast hem te luisteren, te knikken, af en toe bij te sturen, ondertussen in een keteltje kerremelkpap op het fornuis roerend. Op tafel staat een pas uit de kelder opgediepte, bestofte fles vlierbessensiroop.

Er bestaan wereldwijd wel 25 soorten vlier, waarvan er drie heel bekend zijn. De gewone vlier (*Sambucus nigra*) is de meest voorkomende soort, de tros- of bergvlier (*Sambucus racemosa*) groeit in de koudere gedeelten van het noordelijke halfmond, en de kruidvlier (*Sambucus ebulus*) is een zeldzame soort die je meestal langs rivieren terug vindt. Maar de vlier waar Arsène Verstraete mee werkt, is de gewone vlier, met de donkere bessen. De bloemen van twee varianten daarvan, de gele vlier en de peterselievlier, kunnen eveneens gebruikt worden voor ons aperitiefrecept.

In dit hoofdstuk wordt de vlier aangewend om aperitief mee te maken, maar de mensen gebruiken deze plant al heel lang voor andere doeleinden, het ene al plausibeler dan het andere. Zo is vlier eigenlijk de huisapotheek bij uitstek: zo zijn de bloemen, die van mei tot juni kunnen geplukt worden, laxerend en zweetafdrijvend. Het zijn dus echte opruimers van schadelijke stoffen in ons lichaam. Het zijn ook hulpmiddelen bij keelpijn, verkoudheid en griepige koorts. De gekookte bessen (je moet ze koken, want anders zijn ze licht giftig door de stof sambunigrine, dat door het koken onschadelijk wordt gemaakt) versterken dan weer de stofwisseling en kunnen helpen bij ischias en reuma. Een thee van de vlierbladeren werkt bloedreinigend.

Bij de vlierstruik ging niks verloren: gekneusde bladeren werden bijeen gebonden en boven een deur of raam gehangen om de muggen op afstand te houden. Kransen van vliertakken werden boven de hoofden van de paarden gelegd om lastige vliegen weg te houden. Ook de dames staken voor diezelfde reden soms een vliertakje op hun hoedje. Het leukste gebruik van de vlierbloesem vinden we terug in Midden-Europa waar jonge meisjes in de nacht van 21 juni, wanneer de vlierscheuten het krachtigst zijn, een bloeiende vlierbloesem achter hun bed hangen. Ze hopen dat hierdoor hun toekomstige echtgenoot zich in hun dromen openbaart...

Maar met zulke verhaaltjes moet je niet afkomen bij Arsène Verstraete, hij plukt *vlienders* om er aperitief van te maken. 'Het komt erop aan om de bloemen op het juiste moment te plukken', zegt Arsène. 'Ze moeten sneeuwwit zijn en in volle bloei staan. Maar ze mogen zeker nog niet geel kleuren, want dan is het te laat. Eigenlijk heb je verschillende soorten struiken met vroege, middenvroeg en late vlierbloesems. Je moet dus op het juiste ogenblik plukken. En let op, dat is een werkje dat niet zonder gevaar is. Ooit trapte ik bij het plukken eens in een nest met appelbijen, ik ben toen wel vijftig keer *gestraald*! Sindsdien let ik altijd goed op.'

Arsène Verstraete leerde zo'n zeventig jaar geleden de *vliendersirop*e voor het eerst kennen. Het was een drankje dat Marie Van Overberghe, Arsènes moeder, al maakte. 'Toen het drankje in de kelder stond te trekken, rook heel het huis er naar', herinnert Arsène zich nog. 'Ons moeder maakte *vliendersirop*e voor eigen gebruik, voor het eigen gezin, en niet voor bepaalde feestelijkheden of kermissen. Het was gewoon voor ons plezier, want wie had in die tijd bier in huis? Niemand, alleen de rijke mensen. Als jong gastje heb ik daar natuurlijk van geproefd, wat dacht je? Maar een recept, neen daar heb ik niet naar gevraagd of aan gedacht. Als jonge kerel denk je niet aan recepten, je zorgt er alleen maar voor dat je glas op tijd en stond weer gevuld wordt.'

Zo komt het dat Arsène Verstraete het vlierbloesemdrankje na verloop van tijd uit het oog verloor. Het duurde vele tientallen jaren voor hij er opnieuw kennis mee maakte. En dan nog bij toeval. 'We waren op bezoek bij mensen in Wachtebeke, en plots vroegen ze of we een speciaal *dreupelken* wilden. Natuurlijk wilden we dat, maar toen ik het glaasje aan mijn lippen zette, herinnerde ik me plots het drankje van mijn moeder. Dat was *vliendersirop*e! Nu vroeg ik wél het recept en van zodra de tijd rijp was, ben ik er thuis ook weer mee begonnen. En ik moet toegeven: het lukt zeer goed. Ik maak mijn *vliendersirop*e het liefst met witte rum, anderen doen het met gin, nog anderen met jenever, maar dat smaakt teveel door, vind ik. Ik maak elk jaar een tiental flessen, die we dan in de kelder of in de ijskast bewaren. Je moet het fris drinken. Je moet ze ook niet elk jaar allemaal uitdrinken, want het drankje wordt beter met de jaren. Ik ken mensen die ze maar na dertien jaar uitdrinken. Maar bij mij blijven ze zolang niet liggen. (knipoogt) Hierzie, drink nog maar eentje, het loopt toch wel zacht binnen, zeker? Het is gelijk een *engelken* dat op uw tong piest!' (lacht en giet het glas nog eens vol)

En Arsène Verstraete komt nu pas goed op dreef. Voor hem is het hoofdstuk 'vlierbloesem' afgehandeld, althans het theoretische gedeelte. Hij snijdt nu een onderwerp aan, waarvoor hij geen receptjes nodig had: het thuis slachten van varkens. Oorspronkelijk werkte Arsène als vrachtwagenchauffeur: hij vervoerde stalmest naar Brussel, stro naar Frankrijk en ging steenkool halen in Marcinelle, voor de *koolmijnders* van Sint-Laureins, die hun gratis rantsoen kolen kregen. Na een paar jaar in de nachtploeg van een spinnerij in Gent, ging hij als chauffeur aan de slag bij de firma

Braet in Sint-Laureins. Maar daar hield hij het na tien jaar voor bekeken omdat het niet meer te combineren was met zijn inmiddels uit de hand gelopen hobby: zwijnen kelen. Hij werkte nog zes jaar bij bouwonderneming Van De Kerckhove uit Adegem, waar hij als metser de eerste woningen van de wijk het Beukenhof in Sint-Laureins hielp zetten. Maar na de uren en in de weekends trok hij van boerderij naar boerderij om 'zwijns aan de kant te doen'.

Hij begon als de hulp van Medard Verheye, die een slagerij in de Dorpsstraat van Sint-Laureins uitbaatte en die als huisslachter alleen varkens slachtte. 'In de wintermaanden was het zeer druk voor Medard en hij vroeg of ik geen handje wilde toesteken. Mijn moeder zag dat niet zo zitten, ze wou liever dat ik smid zou worden, maar dat zag ik niet zitten. Ik wilde slachter zijn en ik heb de stiel rap geleerd. Kijk, slachten is een gave. Er zijn jongens die het honderd jaar mogen proberen, maar die het nooit zullen kunnen. Ik was gewoon handig met de messen. Toen ik pas enkele weken bezig was, kreeg ik de ene vraag na de andere. Ze hadden nog nooit iemand gezien die zo goed bezig was, zeiden ze. Ik had dus klanten genoeg en ik kon ook wat werk verzetten. Het is nog gebeurd dat ik op vrijdagavond, na mijn werkweek, naar de Oosthoek trok en daar nog drie varkens van 180 kilo slachtte en aan de kant deed. Maar ik kon goed overweg met de varkens: sommigen hadden al moeite om ze te zelen [vast te binden], maar dat was bij mij nooit een probleem, hoe wild en geweldig ze ook waren. Als ik ze kon pakken bij hun staart, dan waren ze al half gezeeld! Jong, dat waren varkens vroeger, je kon je erin spiegelen!'



HET VARKEN WORDT GEKEELD. ARSÈNE HOUDT HET DIER IN BEDWANG, TERWIJL CHRISTIANE HET PANNETJE KLAAR HOUDT OM HET BLOED IN OP TE VANGEN. FOTO ARSÈNE VERSTRAETE. 1970



BIJ HET AAN DE KANT DOEN VAN EEN GESLACHT VARKEN MAG GEEN TIJD VERLOREN GAAN, EN IS ALLE HULP WELKOM. FOTO ARSÈNE VERSTRAETE. 1970

Een huisslachter helpt na het kelen van het zwijn ook bij het versnijden en de bereiding van de vleeswaren: de bloedworst, de *hoofdvlakke*, de pensen, de smout, ... 'Je zag een groot verschil tussen de varkens die gewone kost gekregen hadden, en de andere. Die met gewone kost hadden veel meer bloed, daar kon je gemakkelijk tot 110 bloedworsten uit maken! Daar had ik wél een receptje voor, met *notte* [nootmuskaat],

wat dat geeft de smaak aan de bloedworst. En het mag geen poeder zijn, maar vers gemalen *notte*. Belangrijk was ook de sopketel voor de *hoofdvlakke* en de pensen. We staken dan de varkenskop, middendoor gekapt, de poten en de oren, de nieren en de *smalle* [alvleesklier] in het fornuis, en tijdens het koken hingen we er de lever ook nog eens twintig minuten in. We maakten ook reuzel, hier noemen ze dat *koanen*, en dat is de overschot van gesmolten smout, dat we er pas uitschepten als het sop kookte in de pan. Met die *koanen* vingden ze in de winter de spreeuwen. Maar dat mag nu niet meer, zeker? Waar is de tijd? Hierzie, nog een *dreupelken...*'

(met dank aan Iris De Pover)

## RECEPT

### APERITIEF VAN VLIERBLOESEM

#### Benodigheden:

- 60 gram citroenzuur (verkrijgbaar bij de apotheek)
- 1,5 kilogram suiker
- 1,5 liter mineraalwater
- 1,5 liter rum (of gin of jenever)
- 3 citroenen
- 20 vlierbloemen (of meer als het kleintjes zijn)

#### Bereiding:

- de bloemen spoelen en steeltjes afknippen
- de citroenen goed afspoelen en in schijfjes snijden, met de schil eraan
- het water verwarmen en hierin de suiker laten smelten
- alles laten afkoelen
- dan de bloesem, de in schijfjes gesneden citroenen en het citroenzuur bijvoegen (liefst in een glazen of plasticen recipiënt, zeker geen metaal omwille van het citroenzuur dat erin vreet)
- alles in de koelkast zetten en twee maal per dag omroeren om gisting te voorkomen
- alles gedurende vijf of zes dagen laten trekken (niet langer houdbaar zonder alcohol)
- het aftreksel zeven door een doek
- vullen in flessen (1/3 van het gezeefde aftreksel, 1/3 mineraalwater, 1/3 rum (of gin of jenever))

#### Bewaren:

- de flessen bewaren op een donkere plaats
- het aperitief koel opdienen

**Bron:** recept van Arsène Verstraete (Sint-Laureins)

## 'VOOR MIJ NEN EXPORT VAN DE KRÜGER!'

Op het vlak van bierbrouwen lieten de Meetjeslanders zich niet onbetuigd. Is er vandaag nog één grote commerciële brouwerij (Van Steenberghe in Ertvelde), dan was het een eeuw geleden een stuk drukker op brouwersvlak. De Eerste Wereldoorlog, en het feit dat de Duitse bezetter het koper van de brouwketels had opgeëist, betekende voor nogal wat kleinere brouwerijen de doodsteek. In 1919 verenigde een groep brouwers zich om in Eeklo de brouwerij *Krüger* op te richten. Alfons Loontjens uit Kaprijke kreeg de leiding in handen, de medestichtende brouwers waren Georges Euerard, Arthur Dhanens, Désiré Goethals en Benoni Dhanens uit Eeklo; Victor Standaert uit Kaprijke; Gustave Tjtgadt, Victor Van Wassenhove, Louis Soenen en Emile Verstryngne uit Maldegem; Maurice Van de Voorde en Maurice De Vriendt uit Lovendegem; Isidoor De Ruyter en Cyrille De Backer uit Waarschoot; Arsène Bekaert en Alberic De Sutter uit Watervliet; Gaston Naudts uit Sleidinge; Herman Roegiers uit Oosteeklo; Joseph Ingels uit Boekhoute; Edmond Aldeweireldt uit Bassevelde; Carlos Huyghe uit Sint-Laureins; weduwe Emile Leuridan uit Knesselare en Edmond De Keyser uit Ursel.

De brouwerij werd vernoemd naar Paul Krüger, een prominent Boerenleider in de opstand tegen het Britse bestuur en president van de Zuid-Afrikaanse Republiek. Brouwerij *Krüger* kent al snel een bloeiperiode en na tien jaar is een uitbreiding van de brouwcapaciteit al een must. De bedeling van het bier in vaten gebeurde aanvankelijk met paard en kar, maar al snel werden de groene vrachtwagens een vertrouwd zicht in het Meetjesland. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd het fel gesmaakte Bockbier vervangen door het zogenaamde *Fluitjesbier*, dat met schaarse grondstoffen werd gemaakt. Na de oorlog bouwt *Krüger* een eigen bottelarij, wat de tewerkstelling fors doet toenemen tot zo'n honderd man. Vanaf dan wordt brouwerij *Krüger* almaar groter en worden de installaties moderner. In het begin van de jaren '60 wordt zelfs uitgevoerd naar Frankrijk en Nederland, en bij het vijftigjarig bestaan in 1969 stapt *Krüger* zowaar in de wielersponsoring van het profteam waarin onder meer de Eeklose renners Eric en Roger De Vlaeminck en Romain De Loof rijden. Nadat *Krüger* eerst zelf *Aigle-Belgica* heeft overgenomen, wordt de brouwerij geïntegreerd in de *Jupiler-Piedboeuf*-groep (1978) en vanaf dan is niets nog hetzelfde. In Eeklo wordt nog *Jupiler Pils* gebrouwen, maar de eigen *Krüger Export* wordt naar Bergen verhuisd. In 1988 volgt de overname door *Interbrew* en een jaar later wordt de sluiting van de brouwerij aangekondigd: eind 1992 valt het doek over brouwerij *Krüger*. Er blijft nog wel enkele jaren een distributiecentrum, maar uiteindelijk volgt de leegstand. De gebouwen worden gesloopt om plaats te maken voor een modern en drubbeklant winkelcentrum, dat dezelfde naam heeft behouden.



KRÜGER.  
BARDELAERE MUSEUM KAPRIJKE.  
FOTO LUC DE CONINCK. 2006



ZICHT OP DE BINNENPLAATS VAN  
BROUWERIJ EN MOUTERIJ  
'DE KOORNBLOEM' VAN DE FAMILIE  
DHANENS IN DE BOELARE IN EEKLO  
FOTO COLLECTIE STAF DE ROO.  
BEGIN 20<sup>EE</sup> EEUW





'Niet alleen het opgeëiste koper was de doodsteek voor tal van Meetjeslandse brouwerijen, een andere reden is te zoeken bij de bierstijl', zegt Rob De Jaeger, penningmeester van *Ambibrew*, een Meetjeslandse vzw die zich inzet om de kunst van het ambachtelijke bier brouwen te verfijnen en die af en toe zelf aan het brouwen slaat. 'Tot voor de Eerste Wereldoorlog dronk men vooral lokale bieren in België, terwijl in de buurlanden de pils al volop in opmars was. Bepaalde regio's opteerden niet voor de pils, maar hadden zeer typisch lokaal bier (special belge, gueuze, oud bruin). In het Meetjesland daarentegen produceerde elke brouwer zijn eigen blonde of bruine (tafel)bier met wisselende kwaliteit. Daarom was onze regio ook gevoeliger voor de opkomst van de pils. De kleine brouwerijen zijn dus vanaf de jaren 1920 en 1930 op de pilskar gesprongen (zoals Neyt in Evergem-Belzele en Van Steenberghe in Ertvelde) of zijn verdwenen of overgenomen omdat ze onvoldoende kwaliteit boden of het hoofd niet meer boven water konden houden.'

De Meetjeslandse brouw-er wordt momenteel hoog gehouden door brouwerij *Bios* (Van Steenberghe), dat met zijn *Augustijn*, *Piraat* en *Gulden Draak* erg goed in de markt ligt. De laatste jaren duiken her en der streekbiertjes op, met lokale namen als *Koantjesbier*, *Herbakkersbier*, *Ballonbier*, *Girnaertbier*, *Stoombier*,... Vaak gaat het om zogenaamde etiketbieren of om bieren afkomstig uit een proefbrouwerij. *Ambibrew* doet zelf ook verdienstelijke brouwopgingen, terwijl in Oosteecklo brouwer Stefan De Decker hoge ogen gooit met *Den Tseut* en *Den Bras*.

Niet alleen bierdrinkers kwamen/komen in onze regio aan hun trekken. Ook voor een goeie dreupel was men hier aan het juiste adres. Vlaggenschip was zonder twijfel *Jenever Van Hoorebeke*, dat in Eeklo werd gestookt in de Boelare, maar intussen na een omweg via Brussel, nu bij *Filliers* in Deinze wordt gemaakt. Het Jeneverhuis Van Hoorebeke op het gelijknamige plein in Eeklo houdt de historiek van de jeneverproductie levendig voor bezoekers. Lokale geestrijke drankjes zijn er nog in Maldegem met de appelwijn *Pomme Charelle* of met paardenlikeur uit de paardenmelkerijen *Philippus* (Maldegem) en *Hippolacta* (Aalter).

HET VATENBLOK VAN DE BROUWERIJ KRÜGER: DE MACHINE OP DE VOORGROND DIENDE VOOR HET AANSPANNEN VAN DE IJZEREN HOEPELS OM DE HOUTEN VATEN. RECHTS ZIEN WE DE MACHINE DIE DE VATEN OPNIEUW PEKTE. ACHTERAAN STAAT DE WASMACHINE VAN DE VATEN. IN 1952 SCHAKELDE KRÜGER OVER NAAR IJZEREN VATEN. FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. 1948



BROUWER STEFAN DE DECKER EN ZIJN ECHTGENOTE RIA DANNEELS BIJ HUN BROUWKETEL, WAARIN HET OOSTEEKLOSE BIERTJE DEN TSEUT GEMAAKT WORDT. FOTO KURT SESSELLE. 2008



MARIE BRAL.  
FOTO MICHEL MOENS. 2008

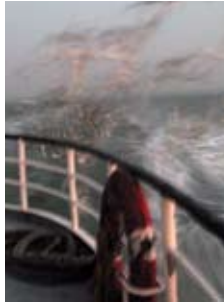
## 'GE ZOUDT ER WEL EEN KILO HEBBEN OP EEN DAG OF TWEE...'

MARIE BRAL PELT GARNALEN ALS DE BESTE

Waar beter dan in het vissersdorp zonder haven, Boekhoute dus, kan je aankloppen om te praten over *tomate-crevette*, een tussengerecht van vandaag maar een hoofdgerecht van weleer? Onze gesprekspartner is Marie Bral (1935), die tijdens het interview vlot en blindelings een kilootje of twee garnalen pelt. Het lijkt zo simpel, dat we het ook eens willen proberen, wat bij Marie een meewarig lachje ontlokt: 'Ge zijt goe bezig, ge zoudt er wel een kilo hebben op een dag of twee...'

Boekhoute, dat ooit een eigen haven had, is een dorp met een grote visserstraditie. Rond 1900 leefden er zowat 700 mensen van de visvangst en in 1911 telde de Boekhoutse vloot 34 schepen. Er waren een vijftigtal vissersfamilies, waarvan sommige zich in Zeebrugge hadden gevestigd. De vissers kwamen dan op maandag, met de fiets, langs het Leopoldkanaal tot in Boekhoute, en reden pas op zaterdag, na de laatste vangst, terug huiswaarts. Vissen was ook in Boekhoute voornamelijk een mannenzaak, vaak van vader op zoon. Maar moeder de vrouw droeg ook haar steentje bij, want de vissersvrouwen van Boekhoute ontpopten zich tot uitermate handige garnaalpelsters. Dat pellen is een apart handigheidje: wie het nog nooit gedaan heeft, zit maar wat te frunniken aan het harnas van de kleine beestjes, maar een beetje peller draait en kraakt en pelt in een mum van tijd. We lieten ons vertellen dat een goede garnaalpelster toch gauw 2,8 kg garnalen per uur soldaat maakt! Als je weet dat er zo'n 680 tot 700 beestjes in een kilo zitten, dan besef je dat er niet getreuzeld wordt.

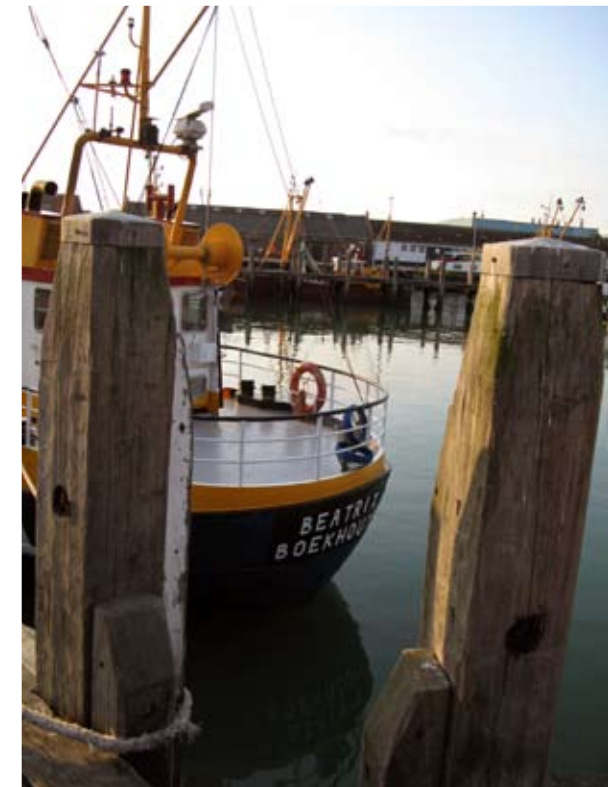
Boekhoute had ook een eigen vissersvloot, die voer onder de BOU-vlag (naar de vroegere schrijfwijze *Bouchaute*). Schippers Eric (en zoon Peter) Rammeloo (*BOU24*) en Karel (en zoon Patrick) Verschraegen (*BOU7*) zijn de laatste Belgische vissers onder die vlag. Er zouden wel nog drie Nederlandse sloepen (*BOU1*, 4 en 12) onder deze letters varen. Maar daar houdt het op. Maar het bekendste BOU-schip staat... op het droge, in de dorpskom van Boekhoute, vlak naast de kerk en voor het kasteel Ter Leyen. Het gaat om een lemmerhengst uit 1928, dat is een eikenhouten platbodem met een stomp voorschip en een rond achterschip. Het schip kwam er in december 1972. Het was immers de wens van wijlen oud-burgemeester Edgard Stockman om het visserijverleden van zijn dorp levendig te houden. De *Isabella*, zoals het schip nu gedoopt is, heette aanvankelijk *Kamiel* (Z411) en werd later de *BOU6*, in handen van de familie Rammeloo. De visserssloep werd in 1965 uit de vaart genomen, zeven jaar vooraleer hij in Boekhoute-Dorp aanspoelde. Samen met het bezoekerscentrum vormt de sloep een toeristische trekpleister.



DE MEEUWEN CIRKELEN  
ROND DE VISSERSLOEP.  
MARC VAN HULLE. 2007

Marie Bral herinnert zich nog het Boekhoute van voor de toeristen er langs kwamen, en waar de vissers om den brode bij nacht en ontij het zeegat moesten kiezen. Ook zij stamt uit een vissersfamilie, vader Leonard was visser en moeder Julienne Rammeloo had ook al een naam als een vissersklok. 'Vader ging aanvankelijk vissen met een roeibootje vanuit de Isabellahaven (die 2,5 km buiten het dorp van Boekhoute, op Nederlands grondgebied lag), met de hulp van twee knechten', vertelt Marie, terwijl ze een eerste lading garnalen te lijf gaat. 'Ze stapten in het water, met de visnetten rond hun middel gebonden. Dat was zeer zware arbeid! Later kocht vader zich het motorschip *BOU10*, dat hij de *Marie* doopte! Tijdens de vakantie mocht ik vaak meevaren: we werden met de camion naar Terneuzen gebracht, en na de vangst kwam Wies Vermandel ons terug halen. Aan boord sliep ik af en toe, maar wanneer de netten werden binnengehaald, was ik erbij om de kleine visjes eruit te halen. Nadien werden de garnalen onmiddellijk gekookt, waarna ik mocht beginnen peuzelen. Ik heb vaak *geirmaert* als ontbijt gegeten! En op het schip kon ik echt wel goed eten, want op zee krijg je grote eetlust. Trouwens, er is niets beter dan warme, versgevangen garnaal, neem dat van mij aan. Wie ook van garnalen hield, was het varkentje dat we thuis lopen hadden. Dat knorde altijd wanneer vader na de visvangst op het hof kwam. Hij gaf het beest dan een handvol garnalen, en dan was het tevreden!'

DE BEATRIX (BOU24) IS DE SLOEP VAN  
DE FAMILIE RAMMELOO.  
MARC VAN HULLE. 2007



De garnaalvangst vandaag is uiteraard een stuk efficiënter en moderner georganiseerd. In het boek *Hét Meetjesland* (Davidsfonds, 2008) beschrijft men een nachtje garnaalvangst door vader Eric en zoon Peter Rammeloo met hun sloep op de Westerschelde. En dat ging zo: 'Rond tien uur is het tijd om de eerste sleep binnen te halen. Vader en zoon Rammeloo 'stappen' in hun waterbestendig pak, dat op hun laarzen ligt opgerold: van zodra ze de voeten in de laarzen hebben gestoken, kunnen ze het pak langs hun lichaam optrekken. Instapklaar noemen ze dat. Het is de start van een indrukwekkend spektakel dat zich die nacht vijf keer zal herhalen. Eerst worden beide sleepnetten gelijktijdig (om het evenwicht van de sloep te bewaren) uit het water gehesen. Links en rechts zien we twee druipende, bolle netten, die langzaam boven een stortbak centraal op het dek getakeld worden. Het uiteinde van het net, met een oranje bal eraan, is dichtgeknoopt met een kattenstaartsteek. Die is in een mum van tijd opengetrokken en wat volgt, doet ons toch even naar adem happen: tienduizenden grote en kleine schepseltjes uit de zee krioelen in de inox stortbak, happend naar adem of dartel huppelend, zoals alleen kleine krabbetjes dat kunnen. We zien ook grote en kleine zeesterren, en tamelijke kanjers van vissen. Eric en Peter buigen zich over de stortbak, met het mesje in de aanslag. Die grote exemplaren, zoals pladijs, kabeljauw, tong en witvis worden eerst uit de bak gehaald, onmiddellijk gekuist en vervolgens in plasticen kuipen op het dek geworpen.



Intussen heeft zich een opvoerband in gang getrokken en daarop wordt de weerloze inhoud van de stortbak beetje bij beetje opgetrokken. Ondertussen spoelt onafgebroken water op het dek en snel is duidelijk waarom: via een ingenieus sorteersysteem en een ronddraaiende zeef wordt de garnaal uit de inhoud van de stortbak gehaald en naar een verzinkbak doorgesast. De rest van de vis, de zogenaamde vispuf, en de honderden krabbetjes komen op het dek terecht, waar ze met het water in de richting van een klep aan de zijkant van het schip gestuwd worden. Via die klep



PETER RAMMELOO TOONT DE  
VERSGEVANGEN GARNALEN VOOR  
ZE GEKOOKT WORDEN.  
MARC VAN HULLE. 2007

DE SLEEPNETTEN WORDEN VIJF MAAL  
PER NACHT TE WATER GELATEN.  
MARC VAN HULLE. 2007

komen ze opnieuw in het zeewater terecht, tenminste als ze kunnen ontsnappen aan de honderden krijgende meeuwen die het schip volgen en omcirkelen, al sinds de schipper het kookvuur voor de garnalen heeft aangestoken. Bij het krieken van de dag, bij de laatste ophaalbeurt, bekijken we het meeuwenspektakel vanuit de kajuit. Pas dan valt de omvang van het aantal meeuwen op. Ze blijven achter en naast de boot hangen, sommige gaan zelfs op de reling zitten, en wachten de visjes af die vanop het dek weer in zee gespoeld worden. De durf en agressiviteit van die vogels doet ons onwillekeurig terugdenken aan *The Birds* van Hitchcock...'

Maar terug naar Boekhoute, waar Marie Bral intussen aan haar tweede kilootje garnalen is begonnen. Moeder Julienne leerde haar het garnaalpellen aan. 'Het was de normaalste zaak van de wereld dat we thuis meehielpen', zegt ze. 'Het komt erop aan om goed en zuiver te pellen, je moet zorgen dat alles eraf is en dat er geen vuiligheid meer achter blijft, daarmee bedoel ik pootjes of het staartje. Ik ben een linkse pelster en ga als volgt te werk: eerst duw ik op de kop, zodat het harnasje breekt, en daarna trek ik er aan. Ik gooi het eerste stukje harnas weg, pak het vlees vast en duw dan op het staartje, zodat het er gemakkelijk uit komt. Als ik alleen ben, pel ik gemakkelijk een kilo op een kleine 25 minuutjes. Dan heb je zo'n 300 tot 350 gram gepelde garnaal, dat hangt ervan af hoe vet ze zijn. In september zijn ze op hun vetst. Wanneer we met tweeën zijn, dan maken we op 't gemak elk tien kilo garnalen op een dag soldaat, en als we met drie zijn en we zetten ons een dagje samen, dan wordt al gauw zo'n 30 kilo aan de kant gedaan! Vroeger, in de veertiger jaren, kregen we vijf frank om een kilo te pellen, vandaag betalen ze daarvoor om en bij de twee euro.'

Nu is tomaat-garnaal een voorgerecht, maar de garnalen werden en worden ook gewoon gegeten. 'Vroeger gingen de leurders met een mandje van deur tot deur in het dorp, maar ook naar Watervliet of Bassevelde', herinnert Marie zich nog. 'En wanneer er eens een overschotje was, werden de garnalen eerst gepeld en dan ingelegd in water, azijn, olie en met wat ui. Wanneer er een grote overschot was, ging men, bij gebrek aan frigo's, anders te werk: dan werd de garnaal ongepeld op een laken in de kelder uitgespreid en met azijn besprenkeld. Je mocht dan 's anderendaags gerust in de kelder gaan, je zou de garnalen niet ruiken!' 'Weet je hoe de schippers de garnalen aten? Ze beten de kop en het staartje eraf, en speelden de rest naar binnen, met een boterham en een tas goede verse koffie. Of zelfs met gestoofde patatten. Sommigen dronken er graag een Rodenbach bij!' weet Marie. 'Ik ben eigenlijk groot gebracht met vis, niet alleen met garnalen, maar ook met tongen en *scharrekes*, mosselen, *wannekes* [knokkels], *zeker* [strandgapers] en *karrekollen*. Nu eet ik nog elke week garnaal, en met plezier!'



# SOEPEN



GODELIEVE FRANQUE.  
FOTO MICHEL MOENS. 2008

## 'TOMATENSOEP MET BALLETTJES EET IEDEREEN GRAAG!'

GODELIEVE FRANQUE KAN NIET ZONDER ZELFGEMAAKTE VERSE SOEP

Een interview over soep: daarvoor is Godelieve Francque (1944) in Sint-Laureins de geknipte persoon. En al onmiddellijk blijkt dat we aan het juiste adres zijn, want terwijl we praten in de veranda, komen uit de keuken lekkere aroma's van verse soep. Godelieve was ook vandaag weer aan de slag om een keteltje soep te maken. Haar man André en zijzelf eten nooit soep uit blik of zakjes, een goedje dat ze omschrijft als... *luiewijvensoep*. 'Wie elke dag verse soep gewend is, moet dat niet hebben', zegt Godelieve met klem!

De liefde voor soepen en voor koken is Godelieve Francque eigenlijk met de pollepel ingegoten. Ze groeide op in de *Prins van Oranje* (nu *Roadhouse*) in Bentille, waar om de haverklap trouwfeesten, rouwmaaltijden of etentjes van de Boerenbond werden gehouden. 'Ik liep daar als kleine pruts tussen, en ik had al gauw de smaak te pakken. Zo leerde ik er voor het eerst de *rozijnenstuten* kennen, ik had tot dusver enkel gewoon brood gezien', bekent Godelieve. 'Ik was nog geen zes jaar toen ik al zelf pannenkoeken bakte. Maar de keuken zat toen wel onder de *blomme*...'

Het was bij de Francques de gewoonte om thuis te helpen. Jeanine, de oudere zus van Godelieve, hielp vader Albert in de veehandel, terwijl Godelieve bij moeder Maria Matthijs in de zaal en de keuken werd ingeschakeld. 'Ik bleef na de lagere school thuis om te helpen, maar volgde wel nog cursussen bij de Boerinnenbond, later KVLV en nog later aan de kokschool *Ter Groene Poorte*. Daar leerde ik aanvankelijk vooral 'nieuwe' dingen zoals... garnaalcocktail of aspergesoep.'

Wie bij de *Prins van Oranje* een feest vierde, mocht rekenen op een originele menukaart op rijm. Moeder Maria stelde ze op, nadien werden ze netjes overgeschreven of getypt, zelden gedrukt. Wanneer we die menukaarten van destijds overlopen valt op dat rundgebraad met groentekrans en tomatenroomsoep met balletjes onvervalste klassiekers zijn. Er wordt ook regelmatig kip gegeten, maar dat wordt dan als *neerhofweelde* omschreven...

In 1969 was er nog een trouwfeest, maar dit keer was het een dochter van de *Prins van Oranje* zelf die trouwde: Godelieve gaf haar ja-woord aan André Meire uit Sint-Joris-ten-Distel en het jonge paar verhuisde naar de Mandeweg, in een café annex winkeltje. Godelieve baatte het winkeltje uit, maar miste het koken. Toen haar na een jaar gevraagd werd of ze wilde helpen in de keuken van het klooster in Sint-Laureins (nu het Godshuis), moest ze geen twee keer nadenken. En daar, in die grootkeuken van het klooster, ontketende Godelieve een ware revolutie.

'Ik startte er op 2 mei 1970 en op dat moment werd het eten er geleverd door een traiteur', weet Godelieve nog. 'Maar de mensen lustten dat niet, ik zag in de keuken halve en volle borden onaangeroerd terug keren. De mensen van Sente die daar woonden, waren gewone boerenkost gewend. Ik probeerde eerst de schotels wat te herleggen, maar dat hielp niet, ze moesten het niet hebben, dat was geen spek naar hun bek. Ik had echt te doen met die mensen, en toen ik twee weken aan de slag was, kreeg ik de kans om een feestmaaltijd te koken voor een honderdjarige. Het was voor een gezelschap van tachtig man, en ik heb daar wel een paar nachtjes van wakker gelegen, maar het lukte wonderwel en het feest was geslaagd. Dat was blijikbaar de directie van het klooster niet ontgaan en toen vroegen ze me of ik het niet zag zitten om elke dag voor de bewoners te koken!'



DE OUDE KLOOSTERKEUKEN VAN HET GODSHUIS IN SINT-LAUREINS: MET BEPERKTE MIDDELEN MAAKTEN GERDA IMPENS, GODELIEVE FRANCQUE, IRIS DE POVER (ACHTERAAN) EN CLARA BRUGGEMAN DE LEKKERSTE GERECHTEN VOOR DE BEWONERS. FOTO GODELIEVE FRANCQUE. CA. 1970

De traiteur werd opgezegd en Godelieve introduceerde weer de gewone keuken, zoals de bewoners het hun leven lang gewoon waren geweest. 'Ik ging met de mensen babbelen om te vragen wat ze graag aten en hoe ze het klaar maakten', herinnert Godelieve zich nog. 'Bij verjaardagen mochten ze zelfs zelf het menu uitkiezen. In de keuken kreeg ik de hulp van Iris De Pover en samen trokken we ons uit de slag met primitief materiaal en in een oude keuken. Er was geen verwarming, tijdens de wintermaanden liepen we er met een vest aan of met een dikke trui onder onze schorten. We hadden enkel de oven en het fornuis om ons aan te warmen. In het begin hadden we ook geen diepvriezers en moesten we alles koelen in de kelder.'

Maar daar tegenover stond dat het eten in het Godshuis elke dag vers werd klaar gemaakt. Er werden zelf varkens gekweekt (die met het keukenafval werden gevoederd) en wanneer die slachtrijp waren, maakten ze hun opwachting op de menukaart. Ook de groenten kwamen uit de eigen moestuin, verser kon niet. 'Als ik nu soms in grootkeukens kom, zie ik dat veel dingen uit plasticzakken komen, dat was bij ons niet het geval', mijmert Godelieve.

ER WAS OOK HULP VAN DE BEWONERS UIT HET KLOOSTER. HIER ZIEN WE MARTHA, MET HAAR LEGENDARISCHE KOFFIEKAN. FOTO GODELIEVE FRANCQUE. CA. 1970



Vooral de soepen van Godelieve waren een topper in het Godshuis. Het was haar om het even welke soep ze moest bereiden, maar de tomatensoep met balletjes maakte ze blindelings. 'Dat is een soep die iedereen graag eet', weet ze uit ondervinding. 'Ook op de trouwfeesten was tomatensoep de absolute nummer één, gevolgd door tomatenroomsoep en aspergeroomsoep. Later kwamen daar nog Agnes Sorelsoep [kippenroomsoep met champignons en reepjes rundertong] en preiroomsoep bij. Alle bouillons voor deze soepen werden zelf gemaakt. Bij de mensen thuis werd ook vaak soep gemaakt van wat over was van het middagmaal van daags voordien: waren er nog wat zurekelaardappelen over, dan werd er 's anderendaags zureksoep opgediend; waren er nog wat wortelaardappelen over, dan volgde wortelsoep. Er werd zo weinig mogelijk weggegooid.'

'In de zomermaanden had je ook nog groentesoep, kervelsoep en zelfs saladesoep', weet Godelieve, 'in de winter was het tijd voor erwtensoep (met kroetjes), bouillonsoep en de zogenaamde *sopsoep*, die vooral in de slachmaand november werd opgediend. Die *sopsoep* werd gemaakt van de bouillon waarin het vlees voor *hoofdvlakke* gekookt werd. Het vet werd van de bouillon geschept en gebruikt om de *hoofdvlakke* af te dekken. Bij de bouillon werd vooral selder, wortelen en aardappelen (in kleine stukjes) en prei (allemaal zeer fijn, in *julienne*, gesneden) toegevoegd, soms ook nog wat peterselie. Het geheel werd afgerond met vermicelli, hetzij draadjes of lettertjes. Die *sopsoep* was zware kost, en na een slachting werd de bouillon uitgedeeld aan burens of familie, want een diepvries om te bewaren, bestond toen nog niet.'

In de keuken van het klooster werden ook de andere soepen op de oude, traditionele manier gemaakt: het soepvles van de schenkel of van de kip werd eerst ontvet, daarna werd bouillon getrokken, na afkoeling gezeefd en het vlees eruit gelicht. Vervolgens werden de groenten gekuist en gestoofd, ook de ajuinen en een sjalotje, en daar werd dan de bouillon toegevoegd, gevolgd door de tomaten en de aardappelen. Het geheel werd door de *passe-vite* gedraaid, tegenwoordig wordt de mixer gebruikt, maar de *passe-vite* zorgt voor meer variatie in de stukjes.

Sinds haar afscheid aan de keuken van het klooster van het Godshuis, is Godelieve er niet meer teruggekeerd, ook nu niet sinds de restauratie van het gebouw. 'Ik ben er wel al een paar keer rond gereden, maar binnen gaan lukt nog niet, daarvoor zijn er nog teveel emoties', zegt ze. Liever staat ze een ganse dag in haar keukentje, waar ze (tot groot jolijt van haar man André) onafgebroken aan de slag is: ze maakt niet alleen soep voor de ganse familie (die ze dan op een *zendingsken* trakteert), ook confituur of paté bereidt ze zelf. Van het kookboek van de KAV ('mijn bijbel') heeft ze intussen vier exemplaren versleten...

'We gaan zelden op restaurant', zegt echtgenoot André, 'ik eet het liefst hier thuis in mijn eigen restaurant. En als we eens uit gaan eten, gaat Godelieve om te leren.' Ook de kleinkinderen Nils (11) en Jari (8) weten mémé's keuken te waarderen. Zij zijn Godelieves oogappels en als ze op bezoek komen, krijgen ze elk hun eigen lievelingsmenu. Ze noemen haar trouwens *oma pannenkoek*, nadat ze op een verjaardag eens voor de ganse klas pannenkoeken heeft gebakken. Ook naar het biefstuk van oma (fricandon) wordt reikhalzend uitgekeken en een *panneken Metille* (een licht gebakken roereitje, melk en een witte boterham) staat steevast op het menu bij een bezoek van de kleinzootjes. Net als tomatensoep met balletjes, trouwens...



DE GROOTKEUKEN VAN HET PSYCHIATRISCH ZIEKENHUIS SINT-JAN-BAPTIST IN DE OOSTVELDSTRAAT IN EEKLO. FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20<sup>ste</sup> EEUW



DE GROOTKEUKEN VAN ONZE-LIEVE-VROUW TEN DOORN IN DE ZUIDMOERSTRAAT IN EEKLO. FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20<sup>ste</sup> EEUW

DE GROOTKEUKEN VAN HET GESTICHT H. VINCENTIUS A PAULO IN DE KONING ALBERTSTRAAT IN EEKLO. ZUSTER LUTGARDE HEFT HET DEKSEL VAN HET FORNUIS OP. FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20<sup>ste</sup> EEUW



## RECEPT

### Tomatensoep met verse tomaten (voor 4 personen)

#### Benodigheden:

- 1 kilogram tomaten
- 2 staven prei
- ½ witte selder
- 2 uien
- 2 wortelen
- 2 grote aardappelen
- 3 tot 4 liter water
- 3 bouillonblokjes
- peper en zout
- een beetje boter

#### Bereiding:

- snijd vooraf de groenten in blokjes
- de uien aanstoven in de boter
- daarna de prei, selder en wortelen toevoegen
- alles een beetje laten stoven
- dan het water, de bouillonblokjes, de aardappelen en de tomaten toevoegen (de tomaten kunnen ook gestoofd worden, dan de tomaten pureren en daarna bij de soep toevoegen)
- driekwartier zachtjes laten koken
- daarna alles door de *passe-vite* draaien, ofwel met de mixer mixen, maar achteraf zeker zeven

#### Presentatie:

Deze soep kan afgewerkt worden met room, peterselie en kleine gehaktballetjes.

**Bron:** recept van Godelieve Francque (Sint-Laureins)

## HOOFD- GERECHTEN



RACHEL GELDOF.  
FOTO MICHEL MOENS, 2008

## 'ARME MENSEN WAREN VINDINGRIJK VAN ARMOEDE!'

RACHEL GELDOF MAAKT HUTSEPOT MET PEREN

Rachel Geldof (1918) woont in een fraai huis op de mooiste Dries van België, die van Doornzele. Ondanks haar gevorderde leeftijd, praat ze nog als de besten, zeker wanneer het gesprek gaat over het eten, vroeger en nu. Dat kan ook moeilijk anders, want als oudste dochter van vier werd ze al snel ingeschakeld in de beenhouwerij van vader Alfons Geldof op die Dries. 'Op mijn vijftiende hielp ik al mee om varkens te slachten', zegt ze verrassend.

Rachel Geldof is de oudste dochter van Alfons Geldof en Marie Vernaeve. Na haar kwamen Julia, Alma en Jeannine, maar het was vooral Rachel die in de beenhouwerij aan de slag was. 'Ik had nochtans graag geleerd, ik heb nog altijd veel interesses, maar dat was toen geen wet. Hoe sneller ik thuis bleef van school, hoe liever. Ik voerde al vanaf mijn tien jaar vlees rond in het dorp. Neen, dat was geen dagelijkse bezigheid, want vroeger kochten de mensen maar hooguit één keer vlees in de week, tegen het weekend. Ik ging eerst gaan vragen wat ze wilden, en de zaterdag voerde ik dat dan met de vleesmand rond.'

DE SLAGERSWINKEL VAN DE FAMILIE  
GELDOF IN DOORNZELE: SALAMI, DROGE  
WORST EN SPEK, VEEL MEER CHARCUTE-  
RIEKEUZE WAS ER TOEN NOG NIET.  
FOTO RACHEL GELDOF, CA. 1950



Het gamma waarmee Rachel toen rondtoerde, was niet zo uitgebreid: er waren koteletten (*crommenaden*), hoofdvlees, gekookte darmen, bloedworst... 'Rundvlees was veel te duur voor de gewone mensen', zegt Rachel, 'maar in het klooster mocht ik wel een rosbeef afleveren en ook in de pastorie en bij de notabelen was een rundfilet welkom. Ik zie me nog in het klooster staan, met een mand die ik amper kon dragen.'

Vader Alfons had al snel door dat Rachel een meisje was dat van aanpakken wist, en na een paar jaar schakelde hij haar in bij het slachten van varkens. Wie de frêle Rachel kent, kan zich niet inbeelden dat zij pakweg 75 jaar geleden zware varkens in doodsstrijd in bedwang kon houden. 'Ik was daar niet bang van, ik was redelijk actief', legt ze uit. 'Nu nog altijd trouwens. We gingen altijd op dezelfde manier tewerk: mijn vader trok het varken op zijn zijde en ik moest erop gaan zitten,

terwijl hij het keelde. Nadien moest ik met de poot pompen om het bloed eruit te laten stromen. Hoe meer bloed eruit kwam, hoe beter, want hoe meer bloedworst we konden maken. Voor het slachten van de runderen, nam mijn vader een knecht mee. Eén keer heb ik dat meegemaakt, toen het rund geveld werd met een *kanontje*. Vader Alfons stierf toen Rachel 17 jaar was, zodat ze nadien de slachtronde met een knecht moest verder zetten.

De beenhouwerij van Geldof kreeg veel arme mensen over de vloer, die zich amper een goede portie vlees konden permitteren. Rachel: 'Ze maakten *koantjessesse* of *toatjespap* om de buik te vullen, ze kwamen ook om de kaantjes van het smout, die we hen dan meegaven. Ook het sop van de *hoofdvlakke*, toch wel het gemeenste en het vetste van het varken, was zeer gegeerd. Ze kwamen daar met hun kannetje om, om er soep van te koken. Ze gooiden er wat prei, selder en vermicelli in, en konden weer hun buikje rond eten. Ook bij Steyaert, de brouwerij op de Dries, dromden de mensen samen aan de poort van de werkstallen om er het brouwselafval op te scheppen. Daarmee maakten ze dan biersoep. Ja de mensen waren vindingrijk van armoede, ze zochten van alles om zich maar te kunnen vullen.'

In het gezin Geldof werd af en toe hutsepot gegeten, maar aanvankelijk lustte vader die hutsepot van moeder niet zo. Hij vond dat er iets in ontbrak: zijn moeder voegde er altijd peren aan toe. 'Mijn moeder is dat dan ook beginnen doen: op de hutsepot legde ze een peer met het steeltje er nog aan, en dat liet ze zacht mee koken met de hutsepot. Dat zorgde inderdaad voor een aparte smaak, en ik maak dan ook altijd mijn hutsepot op die manier, zoals mijn vader het wilde en mijn grootmoeder het al maakte.'

Wie tegenwoordig in een slagerij binnenstapt, heeft de keuze uit vele tientallen charcuterie-artikelen en bereidingen. In de tijd van Rachel Geldof was dat niet zo: er was *hoofdvlakke* en af en toe eens paté. Rundvet werd als frietvet gebruikt. Het werd uit een kom gesneden en in vet boterpapier gewikkeld. 'In de wintermaanden was er natuurlijk droge worst, in de zomer kon die niet gedroogd worden. We hadden soms ook eens gekookte hesp, en daar zouden ze voor gevochten hebben. We hadden ook gezouten hesp. Die werd met de koord aan de staldeur gebonden en met de hesp op zijn buik, spande en rolde mijn vader die op tot een ronde hesp, die dan in schellen gesneden werd. Weet je dat ze zelfs vanuit Brussel kwamen om onze gedroogde hesp te kopen? In een café aan de Nord gaven ze er boterhammen met hesp mee! Het waren vroegere inwoners van Doornzele, die onze hespen kenden, en die met de trein vanuit Brussel een portie kwamen halen.'

Een andere 'specialiteit' in de beenhouwerij Geldof waren de darmen en de *snoaren*. Langs de varkensdarmen ging de *grote commisse*, langs de *snoaren* de *kleine commisse*...

'Ik mocht die allemaal kuisen en dat was, met permissie gezegd, een stinkend werkje', herinnert Rachel zich nog levendig. 'Maar ik deed het toch, want ik was al blij dat ik thuis kon helpen en niet moest gaan dienen. De darmen werden gekuist meegegeven, maar het koken moesten ze zelf doen. Om de darmen goed te kuisen, moest je eerst alle vuiligheid eruit spoelen, en dat was wel even slikken hoor. Je moest die met de handen reinigen, en spoelen, nog eens spoelen en blijven spoelen. De kleinere *snoaren* werden door onszelf gebruikt om borsten te draaien. Ook die moesten veel gespoeld worden, maar het kuisen verliep door ze op een plankje te leggen en met het averechtse deel van het mes erover te schrapen tot ze zuiver waren. En ondertussen natuurlijk ook voortdurend spoelen. Later hebben we onze *snoaren* ingekocht, het waren zeer fijne exemplaren, men noemde ze Chinese *snoaren*...'

Rachel Geldof leerde bloemist Achiel Droesbeke kennen, met wie ze trouwde en bij wie ze in de zaak ging meewerken. Achiel specialiseerde zich in teelaarde voor bloemisten, aarde die ze zelf gingen uitdoen in Lembeke of Wachtebeke en vervolgens met de tram vanuit Oosteeklo of Evergem naar Doornzele brachten. Samen bouwden ze een mooi bedrijf uit en ze kregen twee kinderen, William en Yolande. Rachel is nu al een tijdje weduwe, maar is op haar negentigste kranker dan ooit: '90 jaar, 't is allemaal hebben, zeg ik dan. En als ze om mij komen, zal ik wel meegaan...' (knipoogt)

*(met dank aan Jenny De Pauw)*

SCHOOLWANDKAART MET BINNENZICHT  
VAN EEN SLAGERIJ. PROMOTIEKAART  
STEDELIJKE MUSEA IEPER.  
COLLECTIE STAF DE ROO. 2005





**RECEPT****Koantjessesse**

*Koantjes* is het dialect voor kaantjes, wat stukjes spek betekent. Door vet van het varken met stukjes vlees te koken krijgt men vleeskaantjes. *Sesse* is het dialectwoord voor saus. Het oorspronkelijke gerecht koantjessesse is eigenlijk arme mensen kost. Vlees was vroeger voor de meeste mensen te duur en was daarom een echt luxe-product. De oplossing hiervoor was het bereiden van een gerecht met aardappelen, een klein beetje groenten, namelijk sla of ajuin en saus met daarin kleine stukjes vlees: kaantjes, soms aangevuld met een gekookt ei. Het vet werd verder gebruikt om aan het gerecht meer smaak te geven.

**Benodigheden:**

- salade
- 600 gram gezouten spek
- 1 kilogram aardappelen
- 2 uien
- azijn
- peper en zout
- aardappelbloem (die dikwijls zelf gemaakt werd)
- 4 eieren

**Bereiding:**

- vooraf: de spek in reepjes snijden, de uien fijn snijden en de aardappelen schillen
- de spekreepjes aanbakken
- de uien er bij stoven
- de azijn toevoegen
- het water toevoegen
- de saus zacht laten koken en binden met aardappelbloem
- de eitjes zacht laten koken
- de aardappelen koken

**Presentatie:**

- eerst de salade op het bord leggen
- dan de gekookte aardappelen daarboven
- overgieten met de saus
- bovenop een zacht gekookt eitje en een beetje peterselie

**Bron:** recept van Paulette Verheye (*Knesselare*) en Godelieve Francque (*Sint-Laureins*)



KOANTJESSESE.  
FOTO JOOST DHUYVETTERS, 2008

**RECEPT****Toatjespap**

De basisingrediënten van de authentieke *toatjespap* zijn aardappelen en karnemelk. Het gerecht is een getuige van de onmetelijke creativiteit van de arme mens; ontstaan uit pure noodzaak en schaarste. Omdat aardappelen en karnemelk in het Meetjesland, van oudsher een landbouwregio, vrij gemakkelijk te vinden waren, werden deze ingrediënten al vlug verwerkt tot één gerecht.

**Benodigheden:**

- 1 liter karnemelk
- 1,5 kilogram aardappelen
- 100 gram boter
- nootmuskaat, peper en zout

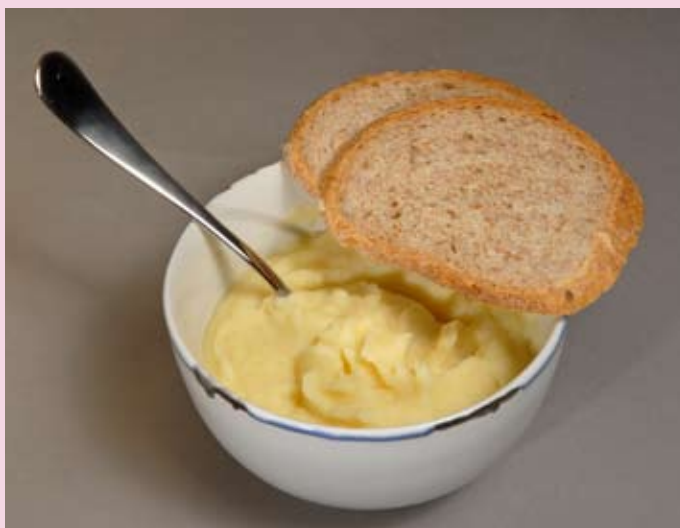
**Bereiding:**

- de aardappelen gaar koken
- pureren en terug op het vuur plaatsen
- de karnemelk geleidelijk toevoegen tot de gewenste dikte
- afsmaken met kruiden

**Presentatie:**

- in een diep bord opdienen en versieren met gebruinde boter
- opdienen met enkele sneden bruin brood

**Bron:** recept van Givette De Jaeger (Ursel)



TOATJES PAP.  
FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008



KUNSTENAAR PATRICK YSEBAERT  
VOOR ZIJN DOEK 'DE VERSMARKT'.  
FOTO JEANNINE VAN LANDSCHOOT.  
2007

**DE VERSMARKT OP ZIJN MOOIEST**

Bij *Huyze De Baere* in de Maldegemse Noordstraat hangt een indrukwekkend schilderij, dat een versmarkt in de zestiende eeuw uitbeeldt. Het doek is van de hand van de Eeklose kunstenaar Patrick Ysebaert, die hier een Meetjeslands getinte collage maakte van drie bestaande werken: de *Groentemarkt* (1569) en de *Hoendermarkt* (1570) van Joachim Beuckelaer (1533-1573) en de *Vismarkt* (1574) van een onbekende leerling van Beuckelaer.

Centraal op het doek staat een meisje dat een groene kool in de hand houdt, hiermee verwijst Ysebaert duidelijk naar de legende van de Herbakker. Ook de vermelding '*Eeklose Hoofdenbakkerij*' op het doek laat niets aan de verbeelding over. Net als Beuckelaer en zijn volgeling presenteert Ysebaert met het schilderij het ruime gamma van de versmarkt van weleer. Ook bij Ysebaert is het een collage, want niet alles wat we zien, is in één en hetzelfde seizoen verkrijgbaar. Tussen de vissen herkennen we onder meer zalm, karper, kabeljauw en (stekel)rog. Het fruitaanbod bestaat onder meer uit druiven, kersen, appels, peren, pruimen, meloenen en frambozen. En wie op de groentemarkt langsloopt, heeft de keuze uit onder meer bonen, bloemkolen, groene, witte, rode en savooikolen, uien, wortelen, augurken, pompoenen en pastinaken.

In de middeleeuwen vormde de pastinaak samen met de kolen, uien en peulvruchten vaak het hoofdbestanddeel van de groenten. Voordat het gebruik van aardappelen in de achttiende eeuw algemeen werd, bleef deze groente het belangrijkste voedsel voor de armere bevolking, vooral omdat de witte lange wortel winterhard was en dus van de herfst tot de lente kon gebruikt worden. Vanaf de achttiende eeuw werd de pastinaak veevoeder, vooral voor paarden, maar de groente zet de jongste jaren een terugkeer in. Het blijkt een krachtgevend voedsel voor herstellenden van griep en verkoudheid te zijn. Destijds werd het zelfs geroemd als middel om de fertiliteit bij vrouwen te bevorderen en het libido bij de mannen te stimuleren. Al zal de vorm van de wortel daar ook wel voor iets tussen zitten.

Uit de periode van kort na de schilderijen van Beuckelaer, vonden we een receptje van 'hutspot', dat we u niet willen onthouden. Het oorspronkelijke recept stond in *Eenen seer schoonen ende excellenten Coc-Boeck* (Dordrecht 1601).

#### Hutspot anno 1601

Om eenen Keulschen Hutspot te stoven.  
 Neemt Runtvleesch vant beste dat aenden Osse is  
 te weten vande Loose Ribbe  
 ofte corte Ribbe  
 ende een stuccken vande Muys (\*)  
 ende doet hem over t'vyer  
 van pas ghesouten ende geschuymt  
 ende als hy siedet  
 soo doeter twee of dry geheele Aiuynen in  
 ende een busselken gedroochde Dilstocken  
 ende neemt 2 of dry clauwen Gengeber(\*\*)  
 dry of vier bladeren Foelie  
 ende een hantvol heelen Peper  
 bint dit tsamen in een fijn doecxken  
 werpet oock inden pot ende laten tsamen sieden tot dattet genoeg is  
 verslaet hem dan ende werpt den Ajuyn wech  
 ende set hem met het selve sop te stoven in eenen schoonen pot  
 doeter het doecxken met het heel cruyt  
 ende de Dilstocken ooc by inden pot  
 latet tsamen stoven tot dat het ghenoech is  
 recht dan den Hussepote op  
 effen inde schotel geleyt  
 werpt de Dilstocken wech

ende neemt het cruyt uit het doecxken  
 ende stroyt den Peper heel over het vleesch  
 legt de Foelyie hier ende daer heel op het vleesch  
 ende op de canten vande schotel  
 ooc den heelen Gengeber in schijfkens gesneden op het vleesch  
 ende op de canten vande schotel gheleyt  
 ende dienet ter tafelen  
 het is gereet ende excellent.

(\*) een ribstuk (klapstuk) en een stuk mager vlees van de muis, waar ook rosbief van gemaakt wordt

(\*\*) ruwe gemberwortel die er als een vogelklauw uitziet



DETAIL VAN HET GROENTE- EN FRUITAANBOD  
 OP DE VERSMARKT VAN PATRICK YSEBAERT.  
 FOTO JEANNINE VAN LANDSCHOOT. 2007



DETAIL VAN HET VISAANBOD OP DE  
 VERSMARKT VAN PATRICK YSEBAERT. FOTO  
 JEANNINE VAN LANDSCHOOT. 2007



GROENTEWINKEL VAN EVELINE VERHÉ  
 IN DE MOLENSTRAAT IN EEKLO. FOTO  
 COLLECTIE STAF DE ROO.  
 CA. 1930

## NA- GERECHTEN



MARC VAN MASSENHOVE.  
FOTO MICHEL MOENS, 2008

## 'OVER BISKWIE, FRANSCHÉ PANNE, CATERKAR EN KREEMABEUR!'

MARC VAN MASSENHOVE ZWEERT BIJ REEPKESTAART

Marc Van Massenhove (1947) is letterlijk en figuurlijk een meester-bakker: hij is een topklasse bakker én hij deelt zijn kennis en ervaring met tientallen leerlingen in het volwassenenonderwijs cvo KISP in Eeklo. Hij is dan ook de geknipte man om het dessertluik aan te snijden en, noblesse oblige, voor het interview heeft hij een assortimentje taartjes klaar gemaakt. 'We moeten toch weten waarover we praten, hé?', knipoogt hij.

'Ik ben eigenlijk opgegroeid tussen de bloem', valt Marc meteen met de deur in huis. 'Mijn vader, Julien Van Massenhove, en mijn moeder, Godelieve Taets, zelf een bakkersdochter, hadden een bakkerij op Blommekens in Eeklo. Dat was eerst in die kleine huisjes rechts, net voor de huidige rotonde, nadien op het kruispunt zelf, waar nu mijn opvolger *Pâtisserie Lanckriet* gevestigd is. Eigenlijk had ik nooit gedacht dat ik bakker zou worden, ik had heel andere dromen, ook al omdat ik dagelijks zag welk leven mijn vader had als bakker. Ik wilde liever economie studeren, maar ik werd van jongs af in de bakkerij ingeschakeld: meegaan op de bakkersronde, bakplaten kuisen in de bakkerij en af en toe eens experimenteren met taartjes en koeken. Toen ik 18 jaar was, overleed mijn vader en had ik geen andere keuze. Ik had intussen als vrije leerling in Brugge de stiel verder geleerd, en vanaf mijn 19de kwam ik in de zaak, eerst twee jaar samen met mijn moeder, mijn zuster Annie en later met mijn vrouw Rosette. Ik ben met haar getrouwd op mijn 20ste, ik ben als het ware van mijn Chirobroek in mijn trouwkostuum gestapt.'

*Massenhoves* werd een bekende, gerenommeerde bakkerij op Blommekens. Bakker Marc zette zich met hart en ziel in voor zijn stiel, maar besepte al gauw dat hij wel vakman maar geen commerciant was, en dat begon aan hem te vreten. Hij voelde ook dat het lesgeven aan leercontracten in *IMOV* in Gent of *Ter Groene Poorte* in Brugge hem veel beter lag. Deels om gezondheidsredenen liet hij in 1987 zijn bloeiende bakkerij over aan Marc Lanckriet en sloeg hijzelf een totaal andere weg in. Marc werd demonstrateur en later verkoopdirecteur bij een bedrijf van bakkerijgrondstoffen. Daar kon hij zijn creativiteit en vakkennis botvieren, nieuwe producten ontwikkelen (onder meer voor *Delacre*) en zelfs het pannenkoekenbedrijf *De Bioderij* in Nederland, intussen een wereldmarktspeeler, mee helpen opstarten.

Maar oude liefde roest niet, en zo is Marc momenteel als lesgever aan de slag in het cvo KISP volwassenenonderwijs, en is hij nog regelmatig aan de slag op vakbeurzen in binnen- en buitenland. Ook zijn zoon Peter en schoondochter

Petra, die in de Boelare in Eeklo het *Koffiehuis Argus* uitbaten, kunnen nog op Marcs vakmanschap een beroep doen: 'Ik ben echt trots op wat Peter en Petra daar realiseren. Ik denk, neen, ik weet zeker dat Peter nog beter gaat worden dan ikzelf, hij kan dingen doen die ik niet meer kan. Maar hij zal wel moeten wachten tot ik dood ben, vooraleer hij mijn recepten te pakken krijgt...' (lacht)



En die recepten, dat zijn vooral taarten en gebak. Desserts zijn vandaag de dag misschien de normaalste zaak ter wereld (waar vind je tegenwoordig nog een gewone dagschotel zonder een dessert?), maar dat is nog niet zolang het geval. 'Een dessert werd vroeger gemaakt als het kermis was in het dorp, of rond kerstmis, of bij een eerste communie', weet Marc. 'En vaak werden dan nog overschotjes van andere gerechten gebruikt om dat extraatje te maken. De desserts waren doorgaans ook heel bescheiden: confituurtaart of gewoon beschuiten in de melk, met aardbeienconfituur en gele crèmepap erover. Die gele crèmepap bestaat trouwens al heel lang en is eenvoudig klaar te maken: melk, suiker en vanillepoeder. Andere vroege desserts waren *éclairs*, *millefeuille* en *tompouce* (de zogenaamde *boekskes*). De appelflappen werden met overschot van brooddeeg gemaakt.'

Een mooi voorbeeld van die zogenaamde overschotjesdesserten is de *frangipanne* die gewoon met aardappelen in plaats van met het veel duurere amandelpoeder werd gemaakt. 'Dat was echt een oorlogsrecept', zegt Marc. 'Maar

JULIEN VAN MASSENHOVE (MIDDEN)  
IN ZIJN BAKKERIJ OP BLOMMEKENS  
IN EEKLO GEFLANKEERD  
DOOR ACHIEL DE BUCK (LINKS)  
EN VALÈRE DE LAERE (RECHTS).  
FOTO MARC VAN MASSENHOVE.  
CA. 1950



BAKKERSBLOEM.  
STEVEN DE BAERE.  
2008

daarom was het niet slecht. Weet je dat ik nu aan mijn cursisten opnieuw leer om brood met aardappelen erin te maken? Zo moet geen verbeteraar gebruikt worden. Dat verteert veel beter en het brood blijft ook langer mals.' Maar om bij de aardappelfrangipanne te blijven: hier is het recept voor de 'gewone' kwaliteit:

#### RECEPT

##### Aardappelfrangipanne

##### Benodigheden:

- 500 gram aardappelpuree
- 500 gram kristalsuiker
- 6 eieren
- 400 gram margarine
- 200 gram bloem

##### Bereiding:

'Laat in een pan met dikken bodem 500 gram puree en 500 gram cristallisé suiker gedurende 10 minuten koken, terwijl ge goed door de massa roert met de klopper, dit om aanbranden te vermijden. Laat afkoelen, en werk er 2 eieren onder. Besla nu de DEB (margarine) met een deel dezer compositie en met de overblijvende eieren (twee tegelijk). Werk er vervolgens de overgebleven compositie bij en om te eindigen de bloem.'

*Bron: Bebco's recepten voor de Brood- en Banketbakkerij, Brussel*

'De *frangipanne* met amandelen is uiteraard ook lekker', zegt Marc. 'Maar ook hier is er een groot verschil met vroeger. Destijds kocht mijn oom zelf de amandelen, hij kookte ze, pelde ze, liet ze drogen en plette ze nadien tot amandelpoeder. Dat was zo'n twee dagen werk, nu haalt men de ingevroren en aangekochte amandelpoeder gewoon uit de diepvries.'

Plots haalt Marc een klein, bruin, beduimd boekje uit de vijftiger jaren boven, waarin op de kleine blaadjes handgeschreven receptjes staan. 'Dit is het boekje van mijn vader Julien', zegt Marc trots. 'Ik koester dit boekje als een kleinood, maar het geeft je een mooi beeld van de desserts die vroeger gevraagd en gemaakt werden.' Het boekje heeft niet alleen een emotionele waarde voor Marc, maar het is ook aandoenlijk door het taalgebruik van bakker Julien: *méringue* is bij hem *marijns*, kristalsuiker is *kriestaliezé*, *crème au beurre* wordt *kreemabeur*, biscuit is *bieskwie* en *frangipanne* wordt gewoon *Fransche panne*. Leuk is ook de *caterkar*, de zogenaamde *quatre quarts*, een cake die uit vier gelijke delen (boter, suiker, eieren en bloem) bestaat. En het is ook genieten bij de berekening die Julien Van Massenhove bij

sommige bereidingen maakte. Zo kostte een cake hem bijvoorbeeld... 10,60 frank!

- 2 eieren	2,40
- ½ pinte melk	0,90
- 250 gram suiker	0,90
- 150 gram boter	3,00
- 200 gram bloem	0,40
- 200 gram cakemeel	2,00
- 150 gram rozijnen	1,00
TOTAAL	10,60 frank

Een soortgelijke berekening vinden we trouwens ook nog terug in een ander boekje dat Marc Van Massenhove ons ter hand stelde: in *Quelques Instructions Utiles pour la préparation des Pâtisseries et Glaces à la Crème* (Victor Plancke, uitgeverij H. Maes-Bajeart, Gent, 1911) wordt uiteraard in het Frans voorgerekend dat een rijsttaart 0,92 frank kost:

- ¼ kilo de riz	0,12
- 1 litre de lait	0,20
- ¼ kilo de sucre blanc	0,20
- une pincée de sel	0,00
- un verre de rhum	0,20
- 2 oeufs	0,20
TOTALE	0,92 francs

Wat ook vrij snel in trek was als dessert, was de méringuetaart. Marc: 'Wij noemden dat *zoete lucht*, dat was goedkoop om te maken. Ook de *schuimkes* of *nonnenscheten* gingen vlot over de toonbank. Voor de *Dijonaises*, dat waren *schuimkes* met opgeklopte slagroom, gingen we in de Stassano-melkerij de room halen.'

En dan zijn er de onvermijdelijke *carré confituurkes*, ook wel bekend als *reepkestaart*, omdat boven de confituur gekruiste bandjes gebakken waren. 'Tegenwoordig kun je de bladerdeeg kopen, je rolt die open, smeert er de confituur op en je kunt bakken. Ik doe het nog op de traditionele manier: ik maak zelf mijn bladerdeeg en ik gebruik ook nog abrikozenconfituur volgens het oude, traditionele recept, met pulp, zodat de confituur vaster is en niet uitloopt. Je mag op de bladerdeeg ook niet teveel confituur smeren. Daarna leg ik er de gekruiste koekbandjes erover, zoals vroeger. Confituurtaart moet je trouwens op de bakvloer of op lavasteen in een gewone oven bakken. De warme lucht moet van onderuit kunnen werken, anders krijg je lucht en blazen in de koek.'



CONFITUURTAART EN APPELTAART.  
STEVEN DE BAERE.  
2008



ROGER DE VLAEMINCK WON  
PARIJS-ROUBAIX DANK ZIJ DE  
TAARTJES VAN VAN MASSENHOVE  
COLLECTIE MARC VAN HAMME. 1974

We kunnen met Marc Van Massenhove niet over desserts en taartjes praten, zonder de wereldberoemde rijsttaartjes van Roger De Vlaeminck aan te snijden. Het verhaal deed destijds de ronde dat *Monsieur Paris-Roubaix* pas over de kasseien van de Hel van het Noorden vloog als hij zijn portie rijsttaartjes van Van Massenhove achter de kiezen had. Marc moet nog smakelijk lachen met de gebeurtenissen uit die tijd. 'Het was bij Roger eerder een geval van bijgeloof, denk ik. Maar het hielp blijkbaar. Op een keer belde Roger me op vanuit Parijs. Hij zei dat hij zijn rijsttaarten vergeten had, of ik er niet een paar kon bakken! *Fiele*, Rogers vader, sprong in zijn auto, reed met de koeken naar Parijs en... Roger won toch wel zeker? Roger was bij ons in de bakkerij kind aan huis, hij sprong binnen wanneer het hem paste, snoepte van de pralines en de marsepein. Hij had er ook geen enkele moeite mee om met zijn foto op mijn broodzakken te poseren: *Ook ik eet brood van Van Massenhove* stond erop. Je zou dat nu eens moeten betalen. Maar als hij weer een mooie koers gewonnen had, en hij had journalisten op bezoek, belde hij voor een taart. Het ene plezier was het andere waard.'

Marc bakt nog altijd rijsttaartjes voor renners, want nu smullen Tom Criel en Kristof De Zutter er van. 'Het gaat om rijsttaarten met toegevoegde eiwitten', verklaart Marc. 'Die zetten zich dan om in aminozuren, en je kunt de voedingswaarde vergelijken met die van een biefstuk. De smaak is dezelfde van een gewone rijsttaart. Ze moeten ze zelf afbakken, ze krijgen ze mee in deegvorm. Ze hoeven zich geen zorgen te maken, ze weten perfect wat erin zit. En ze mogen gerust eentje per 50 km oppeuzelen!'

#### MEETJESLAND ZOETJESLAND

Meetjeslanders zijn zoetekauwen. Dat blijkt niet alleen uit de voorliefde voor dessert en gebak, maar ook uit de lekkernijen die nog altijd in de streek gemaakt worden. Zo was Eeklo decennialang een koekjesstad met *Lilan* (Molenstraat), *RVH* (Burgemeester Pussemierstraat) en *Vanhora* (Vrombautstraat). In Eeklo sprak men trouwens liever over speculoos dan over speculaas, om zo het onderscheid met de Nederlandse koekjes te maken. Vandaag is die fakkel overgenomen door Lembeke waar *Lotus Bakeries* wereldfaam verworven heeft met speculaas en koekjes, en sinds 2007 ook furore maakt met speculaaspasta. De koekjeseer van Eeklo wordt nog hoog gehouden door *Biscuiterie Willems*, een speculaasbakker uit Ertvelde die zich in Eeklo is komen vestigen en onder meer de befaamde *vliinderkes* (speculaaskoekje van *RVH* in de vorm van een vlinder) bakt.

Ander lekkers uit het Meetjesland zijn de neusjes (*cuberdons*) van *Geldhof* (Eeklo), de *nougat Vital* (Nevele) en de chocolaatjes van *chocolaterie De Naeyer* (Evergem). Wie wil snoepen maar toch op de lijn wil letten, kan kiezen uit het suikervrije gamma van *Cavalier* (Eeklo). Of opteert u toch voor... *spekken die rekken en in de zakken blijv'n plakken?*

**RECEPT****Vloan**

Vlaai (*vloan*) eten was in het Meetjesland een echte kermistraditie. Tot half de jaren '50 was het maken van vlaai een echte belevenis in de gezinnen. De huismoeders maakten zelf hun vlaai klaar en dat brachten ze naar de bakker. Dat werd ons bevestigd, zowel door Rachel Geldof als door Marc Van Massenhove. Daar werden de vlaaien gebakken in de bakkersoven. Dat gebeurde de vrijdag voor de kermis. Toen kwamen de huismoeders uit het dorp met een geknoopte handdoek hun vlaai naar de bakker brengen. Op elke vlaai werd dan een papiertje geplakt met de naam van het gezin. Op dat moment werd ook mekaars vlaai becommentarieerd...

**Benodigheden:**

- 1 liter melk
- ½ pak beschuit
- ½ pak peperkoek
- 175 gram bruine suiker
- 3 lepels maïzena
- ¼ liter siroop

**Bereiding:**

- de melk en de suiker samen koken
- van het vuur nemen en beschuit en peperkoek in breken
- gedurende 2,5 uur laten weken
- terug op het vuur plaatsen en siroop toevoegen
- laten doorkoken en binden met maïzena
- in een goed beboterde vuurvaste kom doen
- bakken op 180° C gedurende 40 tot 45 minuten

**Bron:** recept van André Van De Veire (*Waarschoot*)



NEUSJES.  
STEVEN DE BAERE.  
2008

**DE TAART VAN MÉMÉ LANDEGEM**

DEEGROL.  
STEVEN DE BAERE.  
2008

De bibliotheken Meetjesland en COMEET organiseerden in 2007 in het kader van de Week van de Smaak een receptwedstrijd en het meest opmerkelijke recept en verhaal kwam van Tineke De Pauw uit Knesselare die ons leert kennis maken met *Mémé Landegem*-taart.

‘Dit is een echt familie-recept, in de volle betekenis van het woord’, verduidelijkt Tineke. ‘Ik ben dit gebak nog nooit ergens anders dan in mijn eigen familie tegen gekomen. In de honderden kookboeken die ik al las heb ik nog nooit iets ontdekt, dat er zelfs maar op lijkt.’ Zoals de naam laat vermoeden leerde Tineke het recept kennen van haar grootmoeder uit Landegem, *mémé Landegem* dus. ‘Mijn *mémé* was altijd in voor iets nieuws, zeker op culinair vlak, en het verhaal gaat dat ze dit recept begin de jaren vijftig op de radio had gehoord. Hoe dan ook, ze maakte het honderden keren klaar, steeds met evenveel succes. *Mémé Landegem* zelf is er niet meer, maar de tantes hebben het recept overgenomen en er gaat geen familiefeestje voorbij of we schuiven aan voor een stukje.’

*Mémé Landegem*-taart is een doordeweeks gebak, met een erg eenvoudig recept. Het is goedkoop, gemakkelijk te maken, bevat geen vet en iedereen lust het wel. Misschien zetten andere families nu de traditie van Tinekes familie verder.

**RECEPT****Mémé Landegem-taart****Benodigheden:****Onderlaag**

- een grote beker bloem
- een grote beker suiker
- een grote beker melk
- een koffielepel bicarbonaat

**Bovenlaag**

- gele vanillepudding op basis van 75 gram vanillebloem,  
75 gram suiker en 750 ml volle melk

**Bereiding**

- verwarm de oven voor op 180 graden
- klem een stuk bakpapier vast op de bodem van een springvorm, met een doorsnede van 24 cm en vet de zijkanten in met boter

- meng de ingrediënten voor de onderlaag: dit wordt een dun beslag dat in de voorbereide springvorm mag gegoten worden
- zet dit 30 minuten in de voorverwarmde oven
- laat nadien even afkoelen, maar laat de springvorm dicht
- begin met het maken van de vanillepudding:
  - o roer de vanillebloem, de suiker en een klein beetje van de melk los in een beker
  - o breng de overige melk in een pannetje aan de kook
  - o eens de melk kookt, giet het mengsel er al roerend bij
  - o blijf nog enkele minuten roeren terwijl de pudding doorkookt
- giet de pudding dan in de springvorm, bovenop de bruine, gebakken onderlaag
- laat afkoelen in de vorm
- snijd de taart in punten of in vierkante blokjes



DE LESKEUKEN VAN HET ONZE-LIEVE-VROUW TEN DOORN IN EEKLO.  
FOTO COLLECTIE STAF DE ROO.  
BEGIN 20<sup>DE</sup> EEUW

## OOK ZIN IN EEN STUKJE MEETJESLANDS FRUIT?

Wie pakweg 100 jaar geleden door het Meetjesland toerde, kon er niet naast kijken. Nagenoeg bij elke boerderij vond je een hoogstamboomgaard, waar de meest uiteenlopende variëteiten van appels of peren terug te vinden waren. Die trend komt nu met mondjesmaat terug, maar vooral de ouderen zullen met heimwee terugdenken aan de periodes van de fruitpluk, met hoge ladders tot in de kruin van de bomen. En wie herinnert zich niet de notelaar die op het erf vlakbij de keukendeur of het vouteraam stond, om vliegen en muggen op een afstand te houden?

Vanaf de 19de eeuw tot kort na de Tweede Wereldoorlog specialiseerden steeds meer landbouwers uit het Meetjesland zich in de fruitteelt. De hoogstamboomgaarden (die een combinatie van fruit- en veeteelt mogelijk maakten) werden almaar groter. De appel en de peer kwamen het vaakst voor in het Meetjesland, en elk van deze fruitvariëteiten hadden hun eigen smaak of geur, en hun eigen, vaak kleurrijke naam.

Die namen werden vaak bepaald door de plaats van herkomst of door de naam van de kweker of zijn werkgever. Leuke, maar inmiddels vergeten appellnamen zijn de *Belle-Fleur de Caprijck*, de (vooral in Tsjechië en Zwitserland bekende) *Marbrée de Watervliet*, de *streping*, de *krabbekroening*, het *Lieve-Vrouwappeltje* of *pipijntje*. En wat dacht u van appels met de klinkende naam *reinette de Landegem*, ook wel bekend als *Trezeke Meyers*? Of van de eveneens uit Landegem (en Sleidinge) afkomstige *reinette d'Espagne* (ook wel *pladei* genoemd)? In het Eeklose ontstond halfweg de 19de eeuw de appel *Rambour Mortier*, naar kweker Mortier-Mathys. En in de late middeleeuwen aten ze in Kaprijke al *Groeningen*-appeltjes.

Ook bij de peren zijn er soorten die vooral in het Meetjesland voorkwamen. De bruine krikpeer, bijvoorbeeld, ook wel *Poire Cerise Brune* of *oogstpeertje* genoemd. Die werd in de 19de eeuw alleen in grote omvang teruggevonden in de streek van Sleidinge en in de zone tot Landegem-Nevele, met een uiterste grens tot Evergem en Waarschoot. De *kraaipeer* is dan weer een typisch Maldegemse soort, terwijl je voor de *winterkeizerin* en de *zomerkeizerin* best opnieuw in de streek rond Sleidinge en Landegem rondtoert. Nog in de streek rond Sleidinge en Waarschoot waren er perensoorten met sappige namen als de *dyzeling*, *gendarme*, *pompeer* en *ratioen*. In Nevele beet men vroeger wel eens in een *huwier*.



BLOESEM APPELBOOM  
IN ZOMERGEM.  
FOTO REGIONAAL  
LANDSCHAP MEETJESLAND. 2007



AARDBEIEN.  
STEVEN DE BAERE. 2008

De Meetjeslandse aardbeienteelt (voornamelijk in Landegem) is wel gekend. In Landegem viert men zelfs jaarlijks, sinds juni 1966, *Die Soete Beese*.



# BROOD- GERECHTEN



GABY BRUYNINCKX.  
FOTO MICHEL MOENS. 2008

## 'IDEAAL GERECHT VOOR DE SCHUURDAG!'

GABY BRUYNINCKX VERWENT KINDEREN EN KLEINKINDEREN  
MET JAN IN DE ZAK

'Je moet niet gegeten hebben, ik maak wel een Jan in de Zak klaar!' had Gaby Bruyninckx (1945) uit Adegem aan de telefoon gezegd. Jan in de Zak? Als er één Meetjeslandse broodmaaltijd is die hier niet mag ontbreken, dan is het dat wel. Een portie Jan in de Zak, dat is stevige, goedvullende kost, zeker op de traditionele wijze zoals Gaby het gerecht nog bereidt.

Gaby Bruyninckx stamt uit een groot landbouwersgezin: vader Alfons en moeder Maria Van de Velde hadden behalve Gaby nog zes kinderen: Hélène, Fernand, Christiane, Albertine, Bea en Marc. 'Wij hebben Jan in de Zak thuis leren kennen', zegt Gaby. 'Toen ik nog op de lagere school zat, hadden wij ook op zaterdagvoormiddag les. En bij ons thuis, was de zaterdag de schuurdag. Dus moeder had dan weinig tijd voor andere dingen. Ze zorgde er dan ook voor dat ze een maaltijd klaarmaakte waar weinig werk aan was. En daarvoor was Jan in de Zak ideaal: ze maakte 's ochtends het deeg, liet hem rijzen, kookte hem nadien en tegen het moment dat we thuis kwamen van school, hadden we een lekkere kost!'

Het gerecht is Gaby Bruyninckx blijven boeien, want ze heeft het recept bewaard en maakt het nog regelmatig voor haar eigen kinderen en kleinkinderen, die niet aarzelen om een bordje Jan in de Zak op te peuzelen. 'Voor mij is dit een zo vanzelfsprekend gerecht, maar ik schrik ervan hoe weinig mensen dit eigenlijk kennen', zegt Gaby Bruyninckx. 'Ik heb het dan ook al vele malen klaargemaakt voor mensen die het nog nooit gegeten hadden, voor mijn vriendinnen van de KVLV bijvoorbeeld. Ik deed dat op een ledenbijeenkomst, en tijdens de voordracht liet ik het deeg koken, nadien was het smullen geblazen. En iedereen vond het verrassend lekker en vroeg naar het recept.'

Gaby vermoedt dat haar moeder het recept voor Jan in de Zak wellicht op haar beurt van haar moeder heeft mee gekregen. 'Het komt in alle geval niet voor in het kookboek van de Boerinnenbond uit 1950', zegt Gaby. 'Het staat wél al in *Ons Kookboek* van de KVLV uit 1972, maar staat daarin gecatalogeerd onder de 'uithemse gerechten' uit Nederland! In *Ons Kookboek* uit 1985 staat het dan weer bij de 'streekgastronomie' uit Oost-Vlaanderen...'

Jan in de Zak is een goedkoop en gemakkelijk klaar te maken broodgerecht, dat verbazend goed vult. 'Wanneer we dat op zaterdag na school achter de kiezen hadden, konden we inderdaad een tijdje voort', lacht Gaby. 'Het deeg is in tien

minuutjes klaar, het rijzen gebeurt best in een bolronde plasticen kom, liefst niet op een plank omdat het deeg dan breed uitgaat en vorm verliest. De deegbol wordt in een keukenhanddoek (de zogenaamde 'zak') gewikkeld en komt na het rijzen ook zo in de kookpan. De 'zak' dient om het deeggeheel samen te houden. Nadien wordt het omgekeerd in een vergiet gebracht.'

Gaby Bruyninckx serveert de Jan in de Zak zoals het hoort: dampend heet en op oude Vlaamse borden. 'Dat is een vleugje nostalgie van vroeger, het gaat toch om een gerecht van vroeger?' zegt ze terecht. Ze snijdt ons een forse schil Jan in de Zak af, het valt me op dat de textuur ervan effectief met broodsmeden vergelijkbaar is. De saus die Gaby aanreikt is een melk-met-botersaus en ze rondt het geheel af met een forse strooi bruine suiker. Gaby serveert het gerecht met een tas koffie, net zoals Gaby's ouders destijds. 'De kinderen dronken ook soms een glas melk, en tegenwoordig wordt het ook met witbier gedronken, een lekkere combinatie naar het schijnt', zegt Gaby.

Met één dikke schil van Gaby's Jan in de Zak heb je echt wel voldoende. 'Wanneer we vroeger overschot hadden, werd dat in dikke schijven gesneden en 's anderendaags in een beetje melk opnieuw opgewarmd. Nu kun je het natuurlijk ook nog in de microgolf in een beetje melk opwarmen.' Een variatie van Jan in de Zak zijn de kneutels: dat zijn kleine balletjes die van de gerezen deeg geplukt en afzonderlijk gekookt werden. Maar kneutels zijn naar verluidt droger. 'En niet zo lekker', zweert Gaby bij haar Jan in de Zak.



JAN IN DE ZAK.  
FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008



KNEUTELS.  
FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008

## RECEPT

### Jan in de Zak (krentendompeling) en kneutels

Jan in de Zak is een deeggerecht dat vooral in Lembeke, Sleidinge, Bassevelde en Assenede gesmaakt en gemaakt werd. Het recept is voor een bereiding voor acht tot tien personen. We geven ook de variant, namelijk de kneutels.

#### Benodigheden:

- 40 gram gist
- 600 gram bloem
- 1 kopje lauwe melk
- 3 gram zout
- 100 gram rozijnen of succade
- 2 eieren
- voor de bijhorende saus: een halve liter melk en 75 gram boter

#### Bereiding:

- de eieren loskloppen, melk toevoegen, bloem bijstrooien evenals de rozijnen en het snuifje zout; alles goed mengen
- de gist breken in lauwe melk en ook onderwerken
- alles even kneden op de tafel tot een gladde deeg
- dit deeg op een handdoek in een bolronde kom laten rijzen tot het dubbele
- ondertussen water aan de kook brengen in een ruime kookpan en het deeg in de handdoek in de kookpan leggen en minstens 1 uur matig laten koken
- de handdoek met deeg uit de pan halen en op een vergiet leggen, ontdoen van de handdoek
- opdienen op een schotel en in dikke plakken snijden
- voor de saus: melk opwarmen met de boter

#### Presentatie:

- een dikke plak deeg op het bord leggen, overgieten met de saus en bestrooien met donkere kandijnsuiker
- als drank serveren we koffie of een wit biertje

#### Variant: kneutels

- wie kneutels wil, kan van het gerezen deeg een eetlepel afnemen en daarmee ronde bolletjes maken en koken; kooktijd is dan slechts 10 minuutjes. Het kookvocht bij de kneutels is veelal melk en ze kunnen geserveerd worden met een dunne vanillesaus of zelfs met chocoladepudding.

**Bron:** recept van Gaby Bruyninckx (Adegem)

# KASTEEL- KEUKEN



HET KASTEEL VAN POEKE.  
FOTO STEVEN DE BAERE. 2008

## SOFIE ONGHENA NODIGT UIT IN DE KASTEELKEUKEN



GEDEKTE TAFEL.  
KASTEEL VAN POEKE.  
FOTO JAN CAMERLINCKX. 2006

Tot dusver schreven we vooral over de eetgewoontes van de gewone mensen in het Meetjesland. Maar ook op de kastelen in de streek werd er (copieus) getafeld. Sofie Onghena, auteur van het boek *Blauw bloed en confituur. Verborgene recepten van 'moderne' adellijke eetcultuur*, leidt ons rond in de kasteelkeuken.

### - Wat was de belangrijkste maaltijd op een kasteel?

Sofie Onghena: 'Het maaltijdenpatroon op kastelen zag er als volgt uit: petit déjeuner, déjeuner, dîner, souper. Het dîner was de belangrijkste en meest uitgebreide maaltijd van de dag. Deze maaltijd vond doorgaans plaats tussen 5 en 8 uur 's avonds.'

### - Hechhte men veel belang aan het ontbijt?

Sofie Onghena: 'Of er groot belang aan het ontbijt werd gehecht, hing af van familie tot familie. Soms werd er ontbijt op de kamer gebracht, in andere kastelen werd dan weer stipt om acht uur 's ochtends in de eetkamer ontbeten. Van de hertog en hertogin d'Arenberg (Eifel, Duitsland) bestaan foto's uit de periode 1905-1910 waarop ze samen aan het ontbijt zijn afgebeeld, zittend tegenover elkaar, bediend door lakeien in gesteven livrei en met schitterend servies op tafel.'

### - Aten de bedienden hetzelfde als de heren en dames?

Sofie Onghena: 'Het huispersoneel diende gezamenlijk en op vastgestelde tijdstippen te ontbijten, te dineren en te souperen. De dienstboden aten niet in de keuken, maar samen in een speciaal voorziene (kelder)ruimte. Er gold een hiërarchie in zitplaatsen, ieder had zijn eigen plek. Volgens enkele getuigenissen die Diane de Keyzer optekende voor haar boek *Madame est servie. In dienst van adel en burgerij 1900-1995*, werden er voor het personeel soms schamele menu's opgediend. Daar staan andere huishoudens tegenover. De familie Vilain XIII (kasteel van Wissekerke, Bazel) bijvoorbeeld voorzag voldoende en lekker eten voor het personeel.'

### - Wat waren de lievelingsgerechten van de kasteeldames en -heren?

Sofie Onghena: 'Een typisch kasteelgerecht was *cardons au moëlle*. Kardoen kwam uit de moestuin van het kasteel. Op kastelen werden ook andere inmiddels vergeten groenten en fruitsoorten geteeld en gegeten, zoals pastinaken en mispels. Ook bijzondere vogelsoorten stonden op het menu, zoals ortolanen, sneppen, zwaluwen, merels, leeuweriken en lijsters.'

### - Waren er andere eetgewoonten dan bij het gewone volk?

Sofie Onghena: 'De maaltijden op het kasteel verschilden om diverse redenen van die van het gewone volk. Vooreerst door de uitgebreidheid van de maaltijd

(met de verschillende gangen: voorgerecht, hoofdgerecht, tussengerechten en dessert), maar ook door het decorum (het gepaste tafelkleed en servies, het gebruik van meerdere glazen en bestek, de bediening, tafelmanieren) en tenslotte door de luxueuze ingrediënten (duurdere vis- en vleessoorten, verfijnde sausen, groenten en fruit).'

#### - Werd er op het kasteel gedieet?

Sofie Onghena: 'Daar heb ik geen idee van. Uit het menuboek daterend van 1912, bewaard in de collectie van de familie Arenberg, blijkt – opmerkelijk – dat het personeel beter at dan de hertogin zelf. Terwijl het personeel kalfsragout, aardappelen, kolen en rijsttaart at bij het souper, bediende *Son Altesse* zich van gebakken tong, andijvie of louter kalfskoteletten met spinazie, zonder nagerecht, tenzij fruit. Was ze op dieet?'

#### - Werden bepaalde gerechten er anders bereid dan in minder gegoede middens?

Sofie Onghena: 'Voor bepaalde gerechten – wentelteefjes bijvoorbeeld – werd een meer 'luxueuze' bereidingswijze aangewend door toevoeging van extra suiker of een scheutje alcohol, zoals rum.'

KEUKEN KASTEEL VAN POEKE  
MET CUISINIÈRE EN BAKOVEN.  
FOTO JAN CAMERLINCKX. 2006



## EEN BLIK IN DE KASTEELKEUKEN VAN POEKE



HISTORISCHE GEDEKTE TAFEL.  
KASTEEL VAN POEKE.  
FOTO ERFGOEDCEL MEETJESLAND.  
2006

In het fraaie boek *Het kasteel van Poeke. Het mooiste landgoed van Vlaanderen* licht Jan Camerlinckx een tipje van de sluier op van hoe het er in de keuken van het kasteel aan de Poekebeek aan toe ging.

De kasteelkeuken, die zich op de kelderverdieping bevindt, is toegankelijk via een aparte brug die onder de grote toegangsbrug over de slotgracht werd gebouwd. Ook de bevoorrading gebeurde wellicht vlotter langs die weg dan het af- en aanvoeren met schuitjes op de omwallende slotgracht.

Via lage gangen en dito deurtjes kom je centraal op de kelderverdieping in een verbazend heldere keuken, die uitkijkt op de voorste omwalling en de toegangsbrug. In de kasteelkeuken werd er gekookt op een zogenaamde *cuisinière*, een rechthoekige ijzeren koffer op poten, waar met hout of kolen werd gestookt. Het koken gebeurde op een dikke gietijzeren kookplaat, de vuurhaard was in het midden, met links en rechts ervan een oven en onderaan een ruimte om gerechten warm te houden. Rechts van het kookfornuis was een kleine bakoven in de muur, waarin oorspronkelijk brood of koeken werden gebakken. Wellicht gebeurde dat later in het bakhuis, dat in de kasteeltuin werd opgetrokken. De in de keuken bereide spijzen werden, via een klein goederenliftje, naar boven gehesen, zodat ze in de ruime eetkamer konden worden geserveerd. Het kasteelpersoneel at in een aparte ruimte in de kelder, en ook minder copieus: op de eerste verdieping werd boter gesmeerd, in de kelder moest men met smout tevreden zijn.

Volgens Jan Camerlinckx werd het menu daags voordien of 's morgens vroeg met de baron afgesproken. Wat er allemaal geserveerd werd, is niet bekend, wel is het zo dat de groenten en het fruit uit de eigen (moes)tuin en boomgaarden kwamen. Uit de rekeningen blijkt dat eieren, boter, verse melk, rundvlees, schapenvlees, kip, eend, hesp, diverse soorten vis, Parmezaanse kaas, rozijnen, amandels, vijgen, macaroni, rijst, kaneelstokken, confituur, ... werden aangekocht, ofwel in de naburige dorpen, ofwel in Gent of Brugge. Ook de patisserie kwam van Gent. Bij mooi weer werden koffie en gebak of chocolade in de tuin geserveerd.

# HET CULINAIR GENOOT- SCHAP



VERGADERING EN PROEVERTJ CULINAIR  
GENOOTSCHAP MEETJESLAND.  
FOTO PLATTELANDSCENTRUM  
MEETJESLAND. 2007

Deze publicatie over culinair erfgoed in het Meetjesland kwam tot stand met de gewaardeerde medewerking van het Culinair Genootschap, dat sinds eind 2005 in het Meetjesland actief is. Het Culinair Genootschap werd opgericht in het kader van een samenwerkingsverband voor immaterieel erfgoed tussen het Plattelandscentrum Meetjesland en de Erfgoedcel Meetjesland.

Om het culinair erfgoed van de streek niet te laten verloren gaan, werd het Culinair Genootschap opgericht. Het genootschap wil je laten proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken. Dit gaat gepaard met opzoekingswerk, interviewen van getuigen en veel experimenteren om tot een actuele benadering te komen van het originele recept. Het Culinair Genootschap wil deze gerechten terug op het menu van de Meetjeslander plaatsen. Deze publicatie kan hier alvast toe bijdragen.

Wil je meer weten over oude kookboeken, eetgewoontes, recepten en menukaarten? Bij het culinair genootschap wordt alles vakkundig geregistreerd. Bovendien worden regelmatig allerhande activiteiten rond culinair erfgoed georganiseerd, gaande van kookdemonstraties tot lezingen en filmvoorstellingen. Ook Erfgoeddag en Week van de Smaak staan jaarlijks op het programma. Kortom, bij het culinair genootschap is het Meetjeslandse culinair erfgoed in bewaarde handen!

Wil je ook proeven van de authentieke Meetjeslandse keuken, grasduinen in oude streekkookboeken, oude recepten klaarmaken, activiteiten helpen organiseren of luisteren naar oude keukengeheimen? Word lid van het culinair genootschap en herontdek het culinaire hart van het Meetjesland.

#### Neem vrijblijvend contact op met:

Plattelandscentrum Meetjesland vzw, Leemweg 24 te Sint-Laureins  
Stafmedewerker Mieke Timmerman, 09 379 78 37 of [erfgoed@plattelandscentrum.be](mailto:erfgoed@plattelandscentrum.be)

Meer info op [www.erfgoedcelmeetjesland.be/immaterieelerfgoed](http://www.erfgoedcelmeetjesland.be/immaterieelerfgoed) en  
[www.plattelandscentrum.be](http://www.plattelandscentrum.be)

MIDDELEEUWS GEDEKTE TAFEL.  
CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND.  
FOTO PLATTELANDSCENTRUM  
MEETJESLAND. 2006



# MENU- KAARTEN EN LIEDJES- TEKSTEN

FEESTMENU UIT EEKLO.  
COLLECTIE AMEDÉ VERTENTEN. 1898



## LIEDJE OVER BEULING (BLOEDWORST)

Wat men nu in den beuling  
zoal verwerken mag  
kan ik al te best niet vatten  
is 't bloed van hond of katten  
of schillen van patatten?  
En andere lekkernij  
het is van alles watte.  
Veel goeds is er niet bij.  
En toch er mensen zijn  
die zingen dees refrein:

Beuling is iets dat goed verstaat.  
Beuling nen biefstuk remplaceert  
Beuling is lekker eten  
en voor het bloed is niets zo goed.  
Beuling ah, zat ik er maar aan.  
Beuling daar laat ik 't al voor staan.  
Beuling zo'n goeie malse  
smelt in den mond  
en is daarbij zo gezond.

**bron:** fragment uit een eet- en drinkliedje,  
verzameld in KAV-kookboek 'Gerechten van bij ons'

## DE PAP IS AANGEBRAND

Ach Fernandje, 'k weete niet meer wat gedaan  
Wel mijn moeder en mijn vader zal mij slaan  
't Is al uw schuld, o gij kapoen  
Gij komt hier vrijen rond de noen  
En gij weet dat ik u toch zoo geeren zie  
Maar 'k en durf het haast niet zeggen sapristie  
Want binst dat moeder zit op 't land  
Wel Fernand! Wel Fernand!  
Onze pap is aangebrand!

**bron:** fragment uit een liedje van marktzanger  
Lionel Tamboer Bauwens



TAMBOER.  
FOTO UIT 'DE FILOSOFEN VAN DE STRAAT'.  
ROGER HESSEL. 2004

## DRINKLIEDJE

Moeder mag ik trouwen  
met een gouden ring?  
Ik zal 'm onderhouden  
met een doosje blink.  
Water in de moore,  
Koffie in de pot.  
Sjatten en telloren  
slagen wij kapot.

**bron:** fragment uit  
een eet- en drinkliedje,  
verzameld in KAV-kookboek  
Gerechten van bij ons



JUBILEUMMENU UIT WAARSCHOOT.  
COLLECTIE MICHEL HUYGHE. 1949

**MET ZEGELS EN ZONDER ZEGELS**

Ik wil u ne keer explikeeren  
 Veur iemand die niets van de zegels verstaat  
 Gij moet er niet lang op studeren  
 Want ik zeg rechtuit hoe het gaat

**Refrein**

Ik drinke malte van 's morgens vroeg  
 Met mijn zegels  
 Mijne gebuur die heeft koffie genoeg  
 Zonder zegels  
 Ik moet mij wasschen met sodex en poer  
 Met mijn zegels  
 En bij Mijnheere staat zeep op de koer  
 Zonder zegels

Veur menschen die rooken en snuiven  
 Zij staan somtijds uren in drom en gewoel  
 Mijnheer moet geen reke gaan schuiven  
 Zij brengen 't hem thuis op den stoel

**Refrein**

Ik eete brood van half mee en half gruis  
 Met mijn zegels  
 Mijne gebuur zit met bloem in zijn huis  
 Zonder zegels  
 Ik zoek het al af naar spek en naar vet  
 Met mijn zegels  
 's Noens heeft Mijnheere een wild keuntje gefret  
 Zonder ze-e-egels

Ons moeder kookt soepe van beenen  
 Als z'er bij de slachter nog krijgt saperlot!  
 Mijnheere smijt z'achter de steenen  
 Bij hem zit nen haane in de pot

**Refrein**

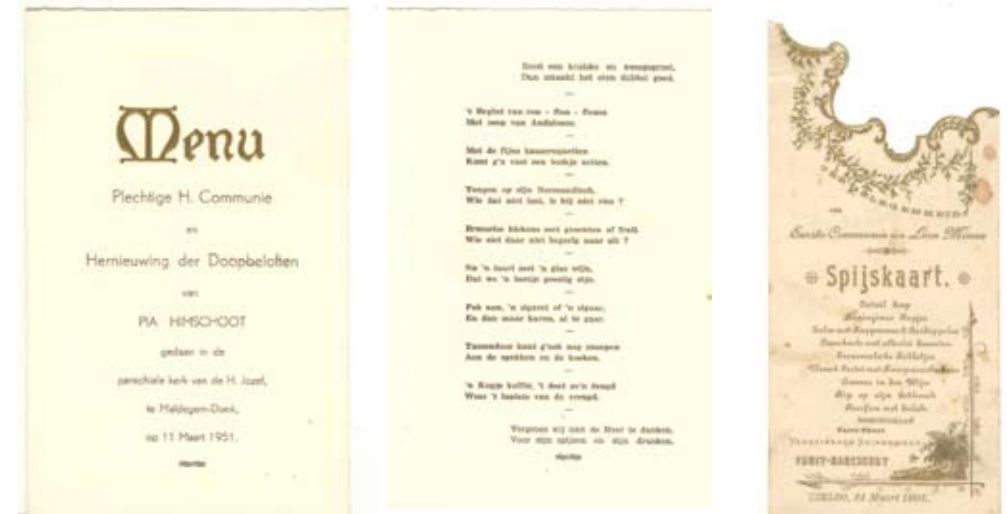
Ik doope 't kleintje zijn melk met wat l'eau  
 Met mijn zegels  
 't Kind van Mijnheere dringt veel cacao  
 Zonder zegels  
 'k Heb van dees maand geen kartoffels gezien  
 Met mijn zegels  
 Mijnheer heeft er duizend pond liggen misschien  
 Zonder ze-e-egels

**Bron:** liedje van marktzanger Lionel Tamboer  
 Bauwens, 1941-1947

**Lionel Bauwens** (1892-1974, artiestennaam Tamboer) was een marktzanger in hart en nieren. Hij groeide er mee op. In 1919 brak hij door met 'de moorden van Beernem'. Na 1930 trok hij rond met zijn zoon en dochter onder de naam 'De Drij Tamboers'. Te voet, per trein of met de fiets deden ze heel Vlaanderen aan. Kort na de Tweede Wereldoorlog stopte hij als marktzanger en begon een nieuwe carrière als scheermesverkoper op de markt.

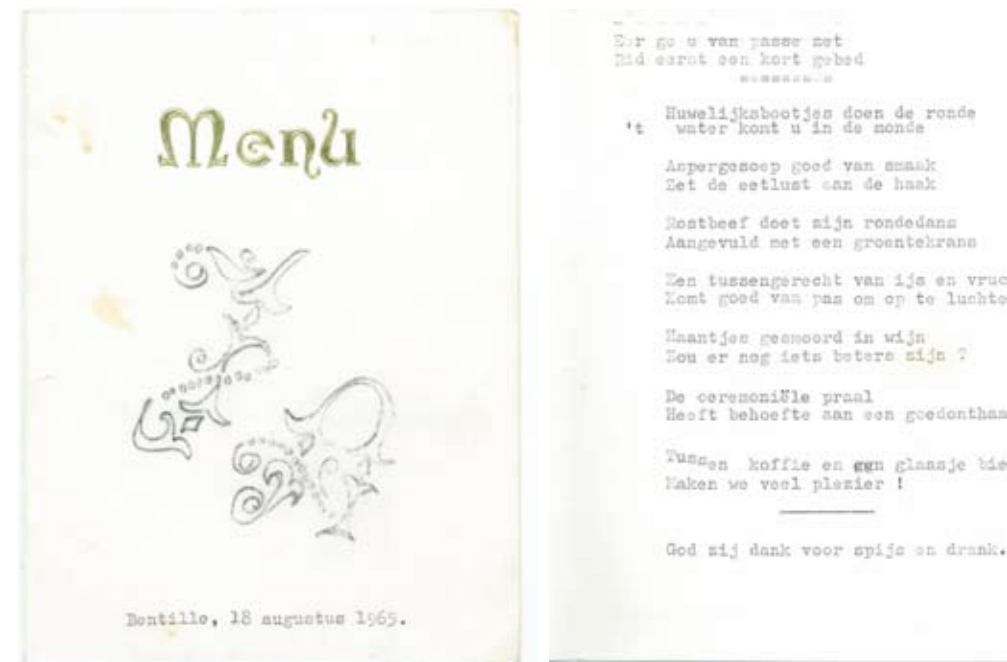


TAMBOER.  
 FOTO UIT 'DE FILOSOFEN VAN DE STRAAT'  
 VAN ROGER HESSEL. 2004



POËTISCH FEESTMENU UIT  
 BENTILLE (SINT-LAUREINS).  
 COLLECTIE GODELIEVE FRANCOUE. 1965

MENU VOOR EERSTE COMMUNIE UIT EEKLO.  
 COLLECTIE AMEDÉ VERTENTEN.1902



FEESTMENU VOOR PLECHTIGE  
 COMMUNIE UIT MALDEGEM-DONK.  
 COLLECTIE MICHEL HUYGHE. 1951

# BIBLIOGRAFIE

## UITGEGEVEN BRONNEN

**CAMERLINCKX J.**, HET KASTEEL VAN POEKE. HET MOOIESTE LANDGOED VAN VLAANDEREN. *Eecloonaar, Eeklo, 2007*

**DE KEYSER D.**, MADAME EST SERVIE. IN DIENST VAN ADEL EN BURGERIJ 1900-1995. *Leuven, 1995*

**HESEL R.**, LIONEL BAUWENS, DE ONVERGETELIJKE TAMBOER. *Schoonbaert, Brugge, 1984*

**HESEL R.**, DE FILOSOFEN VAN DE STRAAT. 450 JAAR MARKTZANGERS IN VLAANDEREN, *Muziekmozaïek, Gooik, 2004*

**S.N.**, HOOGSTAMFRUITBOMEN IN WEST-VLAANDEREN, *Provincie West-Vlaanderen, Brugge, 2005*

**MOERMAN A.**, PRACTISCH KOOKBOEK. *Uitgeverij A. De Boeck, Brussel, 1936*

**NEIRYNCK F.**, HET LEVEN VAN VADER TAMBOER MARKTZANGER, *Taptoe, Eeklo, 1978*

**S.N.**, BEBCO'S RECEPTEN VOOR DE BROOD- EN BANKETBAKKERIJ, *Brussel, s.d.*

**S.N.**, GERECHTEN VAN BIJ ONS. *Praktische school KAV, s.d.*

**S.N.**, JOACHIM BEUCKELAER. HET MARKT- EN KEUKENSTUK IN DE NEDERLANDEN 1550-1650, *Gemeentekrediet, Gent, 1986*

**ONGHENA S.**, BLAUW BLOED EN CONFITUUR. VERBORGEN RECEPTEN VAN 'MODERNE' ADELLIJKE EETCULTUUR. *Uitgeverij Het Veerhuis, Alphen aan de Maas, 2006*

**PLANCKE V.**, QUELQUES INSTRUCTIONS UTILES POUR LA PREPARATION DES PATISSERIES ET GLACES A LA CREME. *Uitgeverij H. Maes-Bajeart, Gent, 1911*

**VAN HULLE M.**, HET MEETJESLAND. *Davidsfonds, Leuven, 2008*

**VAN RIE C.**, GESCHIEDENIS VAN DE BROUWERIJ KRÜGER. *VW Eeklo, 1994*

## ONUITGEGEVEN BRONNEN

- **VAN MASSENHOVE J.**, HANDGESCHREVEN RECEPTENBOEKJE

- **TENTOONSTELLING RODE KOOL MET APPELTJES**, EDITIE MEETJESLAND, *Plattelandscentrum Meetjesland, Erfgoedcel Meetjesland en Regionaal Landschap Meetjesland, 2007*

- **MENUKAARTEN**: TENTOONSTELLING ‘TIJD VOOR EEN MENUUTJEP?’, *Plattelandscentrum Meetjesland en Erfgoedcel Meetjesland, 2008*

- **RECEPTEN**: TER BESCHIKKING GESTELD DOOR CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND EN GETUIGEN

- **COLLECTIE STAF DE ROO**

## MONDELINGE BRONNEN

**Interviews met:**

- **ARSÈNE VERSTRAETE EN CHRISTIANE D'HOORE** *(Sint-Laureins, 6 mei 2008, m.m.v. Iris De Pover)*

- **GABY BRUYNINCKX** *(Adegem, 3 juni 2008)*

- **RACHEL GELDOLF** *(Doomzele, 10 mei 2008, m.m.v. Jenny De Pauw)*

- **GODELIEVE FRANCQUE** *(Sint-Laureins, 10 mei 2008)*

- **MARC VAN MASSENHOVE** *(Eeklo, 31 mei 2008)*

- **MARIE BRAL** *(Boekhoute, 3 juni 2008)*

- **PATRICK YSEBAERT** *(Eeklo, 8 juni 2008)*

- **SOFIE ONGHENA** *(Eeklo, 31 mei 2008)*

- **CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND** *(Sint-Laureins, 7 mei 2008)*

## INTERNET

- **WWW.KRUGERE EKLO.BE**

- **WWW.MEETJESLAND.BE**

- **WWW.EEKLO.BE**

- **WWW.SINT-LAUREINS.BE**

- **WWW.AMBIBREW.BE**

- **WWW.RLM.BE**

- **WWW.OOSTEEKLOVANDAAG.BE**

## TIJDSCHRIFTEN

**S.N.**, HOOGSTAMBOOMGAARDEN IN HET MEETJESLAND, *in: Mijn vlakke land. Meetjesland. Herfst-winter, 2008*

**VAN DE VEIRE G.**, KNEUTELS EN BROUW, *in: Appeltjes van het Meetjesland, Maldegem, 1973*

# BEELDVERANTWOORDING

**P.04 VOORRAADPOTTEN.** FOTO STEVEN DE BAERE. 2008

**P.06 KEUKEN.** HEEMMUSEUM EEKLO. FOTO LUC DE CONINCK. 2006

**P.08 AMERIKAANSE SPOTPRENT.** COLLECTIE STAF DE ROO. 1919

**P.10 ARSENE VERSTRAETE.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.13 BIJ HET AAN DE KANT DOEN VAN EEN GESLACHT VARKEN.** FOTO ARSENE VERSTRAETE. CA. 1970

**P.13 HET VARKEN WORDT GEKEELD.** FOTO ARSENE VERSTRAETE. CA. 1970

**P.15 KRÜGER. BARDELAERE MUSEUM KAPRIJKE.** FOTO LUC DE CONINCK. 2006

**P.15 ZICHT OP DE BINNENPLAATS VAN BROUWERIJ EN MOUTERIJ DE KOORNBLOEM.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20STE EEUW

**P.16 HET VATENBLOK VAN DE BROUWERIJ KRUGER.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. 1948

**P.16 BROUWER STEFAN DE DECKER EN RIA DANNEELS.** FOTO KURT SESSELLE. 2008

**P.17 MARIE BRAL.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.18 DE MEEUWEN CIRKELEN ROND DE VISSERSSLOEP.** FOTO MARC VAN HULLE. 2007

**P.19 DE BEATRIX (BOU24).** FOTO MARC VAN HULLE. 2007

**P.20 PETER RAMMELOO.** FOTO MARC VAN HULLE. 2007

**P.20 DE SLEEPNETTEN.** FOTO MARC VAN HULLE. 2007

**P.22 GODELIEVE FRANCQUE.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.24 DE OUDE KLOOSTERKEUKEN VAN HET GODSHUIS IN SINT-LAUREINS.** FOTO GODELIEVE FRANCQUE. CA. 1970

**P.25 MARTHA MET HAAR KOFFIEKAN.** FOTO GODELIEVE FRANCQUE. CA. 1970

**P.26 GROOTKEUKEN VAN ONZE LIEVE VROUW TEN DOORN.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20STE EEUW

**P.26 GROOTKEUKEN VAN HET PSYCHIATRISCH ZIEKENHUIS SINT-JAN-BAPTIST.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20STE EEUW

**P.27 GROOTKEUKEN VAN HET GESTICHT H. VINCENTIUS A PAULO.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20STE EEUW

**P.28 RACHEL GELDOLF.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.29 DE SLAGERSWINKEL VAN DE FAMILIE GELDOLF.** FOTO RACHEL GELDOLF. CA. 1950

**P.31 SCHOOLWANDKAART MET BINNENZICHT VAN EEN SLAGERIJ.** PROMOTIEKAART STEDELIJKE MUSEA IEPER. COLLECTIE STAF DE ROO. 2005

**P.33 KOANTJESSESSE.** FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008

**P.34 TOATJESPAP.** FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008

**P.35 KUNSTENAAR PATRICK YSEBAERT VOOR ZIJN DOEK 'DE VERSMARKT'.** FOTO JEANNINE VAN LANDSCHOOT. 2007

**P.37 DETAIL VAN HET GROENTE- EN FRUITAANBOD OP DE VERSMARKT.** FOTO JEANNINE VAN LANDSCHOOT. 2007

**P.37 DETAIL VAN HET VISAANBOD OP DE VERSMARKT.** FOTO JEANNINE VAN LANDSCHOOT. 2007

**P.37 GROENTEWINKEL.** FOTO COLLECTIE STAF DE ROO. CA. 1930

**P.38 MARC VAN MASSENHOVE.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.40 JULIEN VAN MASSENHOVE IN ZIJN BAKKERIJ.** FOTO MARC VAN MASSENHOVE. CA. 1950

**P.42 CONFITUURTAART EN APPELTAART.** FOTO STEVEN DE BAERE. 2008

**P.43 ROGER DE VLAEMINCK.** FOTO COLLECTIE MARK VAN HAMME. 1974

**P. 44 NEUSJES.** STEVEN DE BAERE. 2008

**P. 45 DEEGROL.** STEVEN DE BAERE. 2008

**P. 46 DE LESKEUKEN VAN DE SCHOOL ONZE LIEVE VROUW TEN DOORN IN EEKLO.** FOTO'S COLLECTIE STAF DE ROO. BEGIN 20STE EEUW

**P. 47 BLOESEM APPELBOOM IN ZOMERGEM.** FOTO REGIONAAL LANDSCHAP MEETJESLAND. 2007

**P. 47 AARDBEIEN.** STEVEN DE BAERE. 2008

**P.48 GABY BRUYNINCKX.** FOTO MICHEL MOENS. 2008

**P.50 JAN IN DE ZAK.** FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008

**P.50 KNEUTELS.** FOTO JOOST DHUYVETTERS. 2008

**P.52 HET KASTEEL VAN POEKE.** FOTO STEVEN DE BAERE. 2008

**P.53 GEDEKTE TAFEL.** KASTEEL VAN POEKE. FOTO JAN CAMERLINCKX. 2006

**P.54 KEUKEN KASTEEL VAN POEKE.** FOTO JAN CAMERLINCKX. 2006

**P.55 HISTORISCHE GEDEKTE TAFEL.** KASTEEL VAN POEKE. FOTO ERFGOEDCEL MEETJESLAND. 2006

**P.57 VERGADERING EN PROEVERIJ CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND.** FOTO PLATTELANDSCENTRUM MEETJESLAND. 2007

**P.57 MIDDELEEUWS GEDEKTE TAFEL.** CULINAIR GENOOTSCHAP MEETJESLAND. FOTO PLATTELANDSCENTRUM MEETJESLAND. 2006

**P.58 FEESTMENU UIT EEKLO.** COLLECTIE AMEDÉ VERTENTEN. 1898

**P.59 TAMBOER.** FOTO UIT DE 'FILOSOFEN VAN DE STRAAT'. ROGER HESSEL. 2004

**P.59 JUBILEUMMENU UIT WAARSCHOOT.** MICHEL HUYGHE. 1949

**P.60 TAMBOER.** FOTO UIT DE 'FILOSOFEN VAN DE STRAAT'. ROGER HESSEL. 2004

**P.61 POËTISCH FEESTMENU UIT BENTILLE (SINT-LAUREINS).** GODELIEVE FRANCQUE. 1965

**P.61 MENU VOOR EERSTE COMMUNIE UIT EEKLO.** COLLECTIE AMEDÉ VERTENTEN.1902

**P.61 FEESTMENU VOOR PLECHTIGE COMMUNIE UIT MALDEGEM-DONK.** COLLECTIE MICHEL HUYGHE. 1951



# COLOFON

## ERFGOED LEEFT MEETJESLAND SMAAKT

De reeks Erfgoed Leeft is een initiatief van Erfgoedcel Meetjesland.

### UITGAVE

COMEET/Erfgoedcel Meetjesland

Van Hoorebekeplein 1 bus 4, 9900 Eeklo

erfgoedcel@comeet.be

www.erfgoedcelmeetjesland.be

T en F: 09 373 75 96

v.u. Frank Sierens

**TEKST** Marc Van Hulle

**EINDREDACTIE** Marc Van Hulle

**COORDINATIE** Hanne Couckuyt, Sylvia Matthys, Mieke Timmerman

**BEELD** Jan Camerlinckx, Steven De Baere, Luc De Coninck, collectie Staf De Roo, Joost Dhuyvetters, Erfgoedcel Meetjesland, Godelieve Francque, Rachel Geldof, collectie Michel Huyghe, Michel Moens, Plattelandscentrum Meetjesland, Regionaal Landschap Meetjesland, Kurt Sesselle, Mark Van Hamme, Marc Van Hulle, Jeannine Van Landschoot, Marc Van Massenhove, Rita Van Vooren, Arsène Verstraete, collectie Amedé Vertenten.

**VORMGEVING** Quatre Mains (Maldegem-Donk)

**DRUK** Sint-Joris (Merendree)

**WETTELIJK DEPOT** 2008/11.065/4

**MET MEDEWERKING VAN** Bibliotheken Meetjesland, Marie Bral, Gaby Bruyninckx, Givette De Jaeger, Rob De Jaeger, Jenny De Pauw, Tineke De Pauw, Iris De Pover, Staf De Roo, Godelieve Francque, Rachel Geldof, Maarten Lippens, Sofie Onghena, Freddy Pille, Kurt Sesselle, André Van De Veire, Jeannine Van Landschoot, Marc Van Massenhove, Paulette Verheyne, Arsène Verstraete, Erik Wille en Patrick Ysebaert

**MET BIJZONDERE DANK AAN** Culinair Genootschap Meetjesland en Plattelandscentrum Meetjesland

De Erfgoedcel Meetjesland wordt gesubsidieerd door de Vlaamse Gemeenschap en COMEET (Cultuuroverleg Meetjesland) door middel van een erfgoedconvenant.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd of openbaar gemaakt door middel van druk, fotografie, microfilm of op welke wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de auteur.

