

«EEN SNACK EN EEN BETE» IN OOSTENDE

door Roland Desnerck
tekening William Lievens

Als je gedurende je prille jeugd, dit gedurende de oorlogsjaren, steeds hebt moeten horen wat men nu weer eens kon bedenken als maaltijd en dan wegens de schaarste «workeltoarte» of «bloelienk mé prêt in de plékkevan adsjoen» voorgeschoteld kreeg:

als je bovendien dan nog een Oostendse woordenboek wil samenstellen waarin o.a. ook alle gerechten, hapjes en snoepjes moeten voorkomen;

als je een schoonmoeder hebt die graag en veel kookt;

als je een aantal oud-leerlingen hebt dat nu «kok-én-dikke jongen» is;

als je ooit het bezoek gehad hebt van ene Alan Davidson die het boek «North Atlantic seafood» samengesteld heeft en als je dan mocht bijdragen opdat het hoofdstuk «Belgium» niet te mager op dr graat was;

ja, dan heb je interesse voor zowel de oude gerechten, de volkskeuken en wat de luxueuze restaurants te bieden hebben.

Nou, vooruit dan maar ...



Roggevlerekjes en vislever

Oostende ontstond in de grijze middeleeuwen op het oostelijk end van De Streep, een eiland, en werd toen Oostende-ter-Streep genoemd. De bewoners waren uiteraard vissers, maar de oude gronden en ook de nieuwe (polders) telden ook vele schapen op de z.g. zoute weiden. Die mensen aten schaapsvlees, gekookte, gebakken, gerookte of gedroogde vis, verzamelden schelpen, nuttigden de weekdieren rauw, verorberden zeevogels als de jan-van-gent en de meeuw, slurpten vogeleieren, inzonderheid die van de Kievit (vandaag de dag nog de lekkernij in Friesland). Aardappelen kwamen pas na de ontdekkingen in Europa; er werd dan ook brood met smout of boter gegeten en pap was alom aanwezig. Nu noemt men de Oostendenaars:

Ostënsjhe Ploate,

liever de vis of de groate!

maar de oude lapnaam, in de zestiende eeuw, was «mostoarter», zodat we veronderstellen dat mosterd heel populair was. Mosterd is trouwens uitstekend en naar mijn gevoel het best bij «rochevlérksjes» of roggeziijkanten.

Zo zitten we meteen bij de visgerechten. Naast de «rochevlérksjes», gebakken of

opgelegd met azijn, water, peperbollen, laurier, kruidnagel en citroen, kent men ook de bereiding van de z.g. «rocheboln» of roggeballen, een delicatessie vroeger heel vaak aan boord gegeten; die ballen werden gekookt met peper, zout en laurier. Verder zijn roggelevertjes, al dan niet geplet, op brood erg geliefd; ze moeten besprenkeld worden met veel peper, weinig zout en citroensap!

Nu we het toch over vislever hebben. Een zeer oud gerecht, vroeger altijd aan boord gegeten, is «jogn», aan de westkust «gogn» genoemd. Een «jogge» bestaat uit een kabeljauwmaag (of «pudok») gevuld met kabeljauwlever, uien en broodkruim. Men ging als volgt te werk bij de bereiding van deze zeemanskost. Je kneedt de levers, fijngehakte uien, broodkruim, goed gepeperd en gezouten, flink door elkaar. De schoongemaakte kabeljauwmaag wordt gevuld met het mengsel. Die dikke worst bindt je dicht en laat je in water koken. De «jogge» wordt warm gegeten op een dikke snee brood («knibbel») en met een goed mes («flékmes») snijd je een plakje «jogge» samen met een streepje brood.

Van de kabeljauw kent men ook het gerecht «kiet in e zak» of kuit-in-een-zak, net als bij andere kuitbereidingen moet

men eerst koken in gezouten water, laten koelen, in schijven snijden, die vervolgens bakken en eten op brood of toast. Vissers zeggen dat de beste kuit die van de leng is («liengekiete»). Er zijn wel mensen die ook hom of «mëksje» van vis eten, maar dit is toch minder gegeerd. Kenners hebben van de kabeljauw het liefst de delen van de kop, nl. «kaaksjes én keeltjes» of het «keelbitsje»; dit wordt gekookt met schijfjes ajuin, zout, peper en wat azijn. Nadien wordt dit geserveerd met gekookte aardappelen en zeker met gesmolten boter. Met andere sausjes komt de vis niet zo goed tot zijn recht. De echte Oostendenaars verkiezen nochtans de vastere schelvis boven de kabeljauw, al is deze laatste meestal veel duurder.

Schelvis en kabeljauw worden, evenals gul, «kokvis» of kookvis genoemd. Veelal wordt de gekookte vis verwerkt tot koude vissla. Men neemt de vis dan van de graat, draait de brokjes goed in mayonaise, mengt er gekookte eieren doorheen, en serveert met sla en gekookte aardappelen. Zo'n schelvislaatje is erg populair.

Over staartvis en zeehonden

Er is ook vis die «kwoakrië» is, wat betekent duur en moeilijk te bekomen;

die vis wordt ook «roarvis» genoemd: zonnevis, pieterman,... en ook tarbot en griet horen erbij. Pieterman vind je niet meer; gebakken was deze vis nochtans een echte lekkernij!

Tarbot en griet worden gebakken en geserveerd met een garnaausaus; deze saus, ook gegoten over opgerolde en gekookte tongfilets, wordt gemaakt van een bouillon van garnalkoppen, bloem en garnalen. Zonnevis wordt meestal bereid zoals «strêrt» of hozemond (hozemondham, zeeduivel, ten onrechte is het Frans «lotte» want eigenlijk «baudroie»). De gebakken «stêrt» of zonnevis (gefileerd) wordt geserveerd «op zijn keuns», met groene peper of à la provinciale. «Op zijn keuns» wil zeggen al een konijn, d.w.z. met een dikke gebonden bruine uiesaus. «Stêrt» wordt ook wel een gekookt gegeten en dan meestal opgediend met rijst en groene en rode paprika's, waarbij eventueel champignons zijn.

De kleine platvissen worden praktisch uitsluitend gebakken: tong, schar, schol,... De ondermaatse platvisjes, «truttédékkertsjes» genoemd, zijn overheerlijk. Hier dan een bereiding van «spléts mé ploate». De gebakken schol wordt warm gegeten met een stampot van aardappelen en zuring («zurkel»); in die stampot of «spléts» zitten melk en boter; gebruide boter wordt dan nog gegoten in gaatjes in de «spléts» gemaakt. Boven hebben we het gehad over in azijn opgelegde «rochevlérksjes»; dit kan ook met haringfilets, sprot en kogeraal («koengel»), wat zeepaling is. Zeer populair in Oostende is de opgelegde «zaihoend». Soms fronsen mensen van het binnenland de wenkbrauwen als ze denken dat ze zeehond moeten eten en dan zien ze Brigitte Bardot en zeehondbaby's; Neen, «zaihoend» is het Oostends voor hondshaai!

Een gebruik dat teloor dreigt te gaan is het serveren in de volkcafés, meestal om middernacht en gratis voor de goede klanten, van een bord waarop twee haringfilets, brood, boter en witte bonen. Vele van de visgerechten, komen nauwelijks of nooit op de restaurantstafels, wat spijtig is voor de lokale kleur. Zo o.m. wijting of «ziekemênsjhevis». Een speciale bereiding is wel gemalen wijting met spek en currysaus.

Na het opkomen van de baden in het begin van de vorige eeuw en de opgang van de stad onder impuls van Leopold II vonden vele restaurants sjiekere gerechten. Als voorbeeld van een recent sjiek gerecht graag «Zeewolf op zijn Brabants», van het restaurant «Au Vigneron» in Mariakerke. De zeewolf gaat in de

oven op een bedje van sjalotten, boter, peper en zout; droge wijn en visfumet worden toegevoegd. Daarna gaat de vis op een plat samen met aardappelen en witloof.

Een hoofdstuk apart zijn de droogvissen. De beste droogvis is de op zee gedroogde «sjhotsjhe sjhulle» of tongschar. Gedroogde wijting wordt ook wel eens «tote» genoemd en wordt veel op kermisfen verkocht.

Er is ook veel rookvis; het meest gekend zijn twee soorten heilbot: de zoute en de zoete. Populair is ook de gerookte «koengsel» of zeespeling.

Naast de Oostendse vissoep, bereid met viskoppelen, delen van tarbot, schelvis en andere vis, selder, grote uien, zout, peper, tijm, droge witte wijn, Ricard, ongezouten boter, wortels, saffraan en eventueel kaas bestaat er ook een Oostendse waterzooi, door de vissers vroeger minstens een keer per reis gegeten. Deze waterzooi werd bereid met niet «gegutte stékkervis» als «knorhoan» (rode poon) en «rooboard» (rode poon) en gekookt met veel ajuin, vele groenten en aardappelen.

Zo geraken we bij de gerechten van aan boord. Misschien eerst vermelden dat er op zee, en zelfs bij de Oostendse vissers thuis, meeuwen en «géntn» (jan-vangenten) gegeten werden. Jan-van-Gent, of rotspelikaan, werd gestoofd met veel ajuin, peper en zout, soms tomaten, of ook wel eens gekookt en gegeten met aardappelen. De meeuwen waren «poanevlérkn» en «griezoards» (zilvermeeuwen); ze werden gestoofd of gebakken als «spékpetatn», maar dan met meeuwebil of meeuwborstbrokjes i.p.v. spek. «Spékpetatn» wordt bij ons als volgt bereid: aardappelen in de schil gekookt, gepeld, in schijfjes gesneden en vervolgens gebakken met spek.

Bereiding met zeewater

Alan Davidson, die werken gepubliceerd heeft over zeegerechten van de zuidoost Azië, van Middellandse Zee en tenslotte van de Noordzee, heeft mij eens gezegd dat hij ooit maar een keer gehoord had van een zeegerecht bereid met zeewater, en dat is het Oostendse «zoetsje». Nu is het wel zo dan het vaak op het einde van een reis was dat men met zeewater bereidde, omdat het drinkwater eerder schaars was aan boord. Hier dan het «zoetsje» zoals het mij door kapitein Free Wolle (Vanderwal) zaliger verteld werd. Elkeen aan boord schildte zijn eigen aardappelen (de een eet immers meer dan de ander), stak ze in een uit korgaren gebreid zakje, alle zakjes gingen tezamen in een grote ketel; scheepsjongen maakte vis schoon, verschillende soor-

ten (aan boord van sommige vaartuigen kwam er zelfs heel lekkere «roarvis» als tarbot bij); die vis ging in een rooster met een ijzerdraad om naderhand de vis gemakkelijk uit de ketel te kunnen krijgen; rond die rooster kwamen er wulken en krabben. Het «zoetsje» werd dan geschept met een «mokke» of kroes.

Krabben met scharen, pootjes en «koas», kreeftegatjes, garnalen (liefst gekookt in zeewater aan boord) zijn ook erg geliefd. Lekkere wulken, aangenaam zacht-taai gekookt met vele groenten, vinden ook hun weg. Garnalkroketten zijn zeer in als voorgerecht en hapje. Ze worden geserveerd met een tomatensausje met ajuin en bouillon van garnalkoppen.

Mosselen eten op zijn Oostends is een belevenis. De mosselen worden uit hun schelp gerukt of geplukt met een lege schelp en naderhand komen alle lege schelpen op tafel terecht en wel in elkaar geduwd, wat dan «treinje» wordt genoemd. De mosselen worden gegeten met frieten of gesmeerde boterhammen. Leker wordt het pas als de mosselen niet gekookt zijn in water met azijn, maar in een droge witte wijn; veel groente moet daarbij, inzonderheid selder, prei en ajuin.

De kost van de arme Oostendenaars was vroeger voornamelijk de «drogen hoariën», op het Sas «koperkeun» genoemd. De gerookte haring werd geserveerd met aardappel in de schil gekookt en op de schotel kwamen verder nog een kladje boter en een greepje zout. Deze plat wordt genoemd: «petatn mét de pele en e drogen hoariën»

Er zijn nog heel wat meer zeegerechten, als visleverpastei, paardevissersschelp, aardappel gevuld met garnalen, enz., maar wij moeten ons beperken. Een volgende keer gaat het misschien over onze landgerechten, snoepjes, speciale bereidingen...

Roland Desnerck

