

KERK +leven

WEEKBLAD — NUMMER 46 — 14 NOVEMBER 2007



Klapstoel
Denise
Van den Eynden

blz. 7

Don Bosco
& jongeren
in Colombia

blz. 8

Alcohol,
de moordenaar
die vrijuit gaat

blz. 12-13

hasselt
mechelen
brugge
antwerpen

Smakelijke oma en opa

Tom Heylen

Het aanbod in de supermarkt kent waarlijk geen grenzen. Asperges bijvoorbeeld zijn het hele jaar door verkrijgbaar. In grootmoeders tijd was dat wel even anders. Nu de Ouderenweek (19 tot 25 november) en de Week van de Smaak (15 tot 24 november) elkaar overlappen, weten oma's en opa's hun kleinkinderen beslist te boeien door 'opagroenten' – liefst nog uit diens moestuintje – op het menu te plaatsen.

WARMOES, pastinaak, mispel. Kent u deze vreemde woorden nog? Bovengetekende herinnert zich nog dat in de tuin van zijn grootouders een mispelaar stond. De vrucht moest overrijp – volgens sommigen rot – gegeten worden en zou overheerlijk smaken. Of zoals we lezen in *Smaken van het land. De groentekok leeft zich uit*: „Mis-

schen wachten wij over afzienbare tijd met zijn allen tot de nachtvorst deze vruchten gestreeld heeft en de nodige rijpheid heeft bezorgd om ervan te genieten. Tot meerdere eer en glorie ook van onze gezondheid, want de mispel heeft een bewezen werking tegen dysenterie.”

Dat laatste is overigens een bloederige buikloop, en al ziet de kleine vrucht er niet echt appetijtelijk uit, uit het vuistje of bereid als compote of gekookt in rode

wijn zijn mispels voor sommigen een ware lekkernij.

Welke groente of fruit is deze dagen niet te allen tijde verkrijgbaar? Een recent fenomeen, zo blijkt. Begin vorige eeuw had het transport in bulk van groenten en fruit nog een slechte invloed op de kwaliteit. Bewaringstechnieken waren nauwelijks in voege. Het aanbod bleef dus sterk gebonden aan de oogsttijd. In de wintermaanden en de prille lente was er weinig aanvoer van verse groen-

ten en fruit. De intrede van de weckpotten met bijbehorende steriliseerketel betekende voor de lagere inkomensgroepen een voelbare verlichting van het inkomensbudget.

De schaalvergroting van de teelten maakten ook dat sommige gewassen, die minder goed te bewaren waren of een intensievere verzorging vereisten, uit de markt werden geduwd. Vergeten groenten worden ze nu wel eens genoemd. Her en der duikt die

oogst nu opnieuw op in groentewinkel of moestuin. In grootvaders moestuin vonden we destijds steevast een bedje postelein, waarmee oma een overheerlijke stampot bereidde. Vandaag blijkt zowaar dat postelein van alle bladgroenten de meeste omega-3-vetzuren bevat. Toch is deze gezonde groente niet meer zo makkelijk te vinden in de winkels.

Voor fruit is het al niet anders. Hoogstamboomgaarden werden geveld en vervangen door laagstam. Onder het mom van onder meer snellere productie en makkelijker plukken veranderde het landschap drastisch. Dus verdwenen vele soorten fruit uit het aanbod. Zo is bijvoorbeeld de sterappel, veelgeroemd ras dat uitsluitend op hoogstam werd geteeld, nog slechts sporadisch te vinden.

Kookkunstjes

En dan is er nog de kunst van het bereiden. Typ je op *Google* 'op grootmoeders wijze' in, dan verschijnen daar prompt meer dan 50.000 recepten van Belgische oma's, van snijbonen over konijn tot sliertenpap, zomaar te plukken van het internet! Ook het vorig jaar gelauwerde *Ons kookboek*, dat onze grootouders ook al in de keuken hadden, onthult heel wat keukengeheimen op onvolprezen wijze. Kinderen vinden die vaak een tikkeltje te bijzonder om ze lekker te vinden, behalve natuurlijk als oma zelf aan het fornuis staat en op haar eigenste wijze de vreemdste combinaties op tafel tovert.

De pret stijgt helemaal ten top als kleinkind en oma samen in de keuken elkaars kunsten bewonderen. Meteen zijn alle kant-en-klare maaltijden gebannen en worden de smakelijkste verse producten omgetoverd tot overheerlijke gerechten die niemand beter kan bereiden. Hoe de keuken er na zulke activiteit bij ligt, neem je er met veel plezier bij.

Klein en groot, of beter jong en oud, houden meestal leuke herinneringen over aan zo'n oud-met-jong kookpartij. Nadien mogen ouders, en natuurlijk ook opa, mee aan tafel schuiven om van de kruisbestuiving tussen Ouderenweek en Week van de Smaak te genieten. Wedden dat grootvader eerst nog de beste wijn uit de kelder bovenhaalt?

Eddie Nesten & Yves Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit vroeger en nu*, Davidsfonds, Leuven, 2007, 181 blz., 27,50 euro, ISBN 978 90 5826 443 5 • Frank Fol, *Smaken van het land. De groentekok leeft zich uit*, Davidsfonds, Leuven, 2007, 128 blz., 19,95 euro, ISBN 978 90 5826 459 6.



© Ann Claeys