

Vroegere eetgewoonten



Aflevering 63

Door Jan Rittersma

We leven momenteel weer in de zg. donkere dagen voor Kerst. De decembermaand is een gezellige maand. Korte dagen, lange avonden. Veel vertier moet binnenshuis gezocht worden. Het is ook een tijd waarin extra aandacht besteed wordt aan "culinaire lekkernijen". Sinterklaas is nog maar amper vertrokken, of de Kerstdagen komen alweer in zicht, waarna "Oud en Nieuw" de maand en het jaar afsluit. De decembermaand is een maand waar in de meeste gezinnen veel wordt gegeten en gedronken. Hoe ging dat vroeger? Hoe waren in het algemeen de eetgewoonten van onze voorouders? Wat schaften grootmoeders- en betovergrootmoeders pot? Het leek ons wel

aardig eens na te gaan wat men in de Groninger Ommelanden als dagelijks gerecht op tafel bracht. Daarbij moet men wel bedenken, dat het wel verschil maakte op welke tafel de dagelijkse pot werd geserveerd. Was dat die van de arbeider, de boer of burger of de welvoorzien dis der borgbewoners. Wanneer men de laatste groep even buiten beschouwing laat, kun je generaliserend concluderen, dat de dagelijkse pot vroeger veel en veel eenvoudiger was dan nu. Tegelijk moeten we daar echter de conclusie aan verbinden, dat men vroeger met veel minder genoeg nam dan nu.

WAT SCHAFFTE DE OMMELANDER POT?

Wat werd er vroeger op het platteland gegeten? Voor we die vraag gaan beantwoorden echter nog dit. Of het nu de boer, de burger of de buitenlui betrof, men ging er van uit, zelf zoveel mogelijk voor de dagelijkse pot te verbouwen. Men kocht zo weinig mogelijk. Men trachtte om het met een goed engels woord te omschrijven "selfsupporting" te zijn.

De brij en het "poteet'n" werden resp. met tinnen lepels en ijzeren vorken genuttigd uit grote tinnen "koem'n" en dito "schuddels", waaruit men gezamenlijk at. De boer nam elk met zijn zakmes, de meisjes met een "koapke", uit een tinnen "botterklip". Al het manlijk, vaste en los-vaste personeel had den kost toe; in 't mennen en 't hooien de vrouwen ook.

"Luchten" noemde men dit. Menige boerin en "grootmaid" moesten dikwijls uit de stookhok vluchten, vanwege de enorme rookontwikkeling tijdens het luchten. De boerin had het er trouwens maar druk mee, om alles te regelen voor de maaltijden van het gezin en het personeel.

Van de geitemelk, die in de eenvoudige plattelandsgesinnen werd gedronken: de geit was de melkkoe van de arbeider! Van de "praan" het opgewarmde eten, dat overgebleven was van de middagkost en 's avonds gegeten werd. Dat ze naar de bakker moest, om voor haar moeder voor "een stoter tweibakken (beschuit)" voor de zondag te kopen. En dan mochten de kinderen de beschuit niet zo maar opteren, nee, de beschuit moest op een snee roggebrood. Ook vertelde ze van de arme toestanden die er dikwijls heersten, omdat de aardappelen schaars waren en ze 's morgens met een plak koolraap of een stuk van een knol naar school moesten. Dat was dan het ontbijt. Dat ze naar de boer moest om " 'n spient óvall'n appels". "Maistied waren ze altoos "wirmstegek". De appels kwamen (zoals bijna alles) in de stampot, want stampot werd er gegeten vroeger!



Geit: „arbeiderskoe”.

Daarom had een ieder op het platteland een stuk grond, een akker om het nodige te verbouwen. Vooral op de grote Hogelandster boerderijen, waar hele levensgemeenschappen woonden en werkten, trachtte men zoveel mogelijk zelf "rond" te komen. We komen daar straks nog even op terug. In de Groninger Volksalmanak van 1847, schrijft H. Dijkema over "Groninger landleven in de vorige eeuw". Bedoeld wordt dus de 18e-eeuw, de jaren van 1700 tot 1800. We nemen een klein stukje over:

Vooraf in Augustus, tijdens het kooldorschen met eigen klee, had de boerin het druk met 't eten voor 't volk. Er waren dan soms een 30 man op den kost. 's Middags werd daarbij op het "koolkield" gegeten: "spekpankouk" en "melkengort". 's Avonds werd gedorschen zoolang de schemering en de dauw het toelieten. Zingend in optocht, gezeten op "dikke woagens", ging 't dan naar huis. Daar bij zulke gelegenheden behalve "wotter met edik", ook heel wat jenever werd gedronken, was de vreugde niet steeds geheel onbedenklijk en liep het ook niet altijd even vreedzaam en zonder "snieden" af.

Vooraf ook, omdat onder haar leiding veel werkzaamheden werden gedaan, die aan de maaltijdbereiding vooraf gingen. We schreven in het begin al, dat men -vooral op de boerderijen- selfsupporting was. De boerin regelde het karnen van de melk. Uit de afgeroomde melk werd op de boerderij kaas gemaakt. Ook de boterbereiding gebeurde op de boerderij.

De landman leefde sober en moest zich van vele gemakken speunen, die thans behoeften geworden zijn. De dagelijkse schotel was toen de peen, zoo als thans de aardappelen. Vandaar het nog bekende spreekwoord: "achtien maal wortels in de week". 't Roggebrood werd toen nog schaars gegeten; karnemelkbrj met paardebonen vergoede dit gemis. In plaats van rund-, spijde men varkensvleesch. 't Was nog eene zeldzaamheid, als de boer een vette koe slachtte. Dit had slechts plaats aan de borg, bij den predikant of een voornaam man van 't dorp.

Thuis gekomen op de boerderij werd "klont" gegeten en aardappels met schenkspek, rookvleesch en "melkentweibak". In 't algemeen heerschte bij 't eten en ook onder 't werk een strenge tucht en volkomen orde, merkwaardig goed gehandhaafd door den nog zoo jongen "knecht".

Niet alleen uit koemelk, maar ook uit schapemelk werd boter bereid. Zo regelde de boerin ook de opslag der voedselvoorraden voor de winter. De hardschilde bonen moesten te drogen worden gehangen, de aardappelvoorraad moest aangevuld worden. De snijbonen moesten in 't vat. De slachtgerechten moesten gezouten, in 't zuur, gedroogd of gerookt worden. Meestal werden op de boerderij enkele varkens, soms een koe, geslacht. Sommige boeren hielden er een bijental op na. Zo probeerde men zoveel mogelijk zelf alle etenswaren te verbouwen, te vervaardigen enzovoort.



„Boneklont” stoer waark

Tot zover Dijkema. Zo ging het dus op een boerderij. U moet niet denken, de arbeider ook varkensvleesch "spijde". Uit dit korte stukje blijkt de soberheid der eetgewoonten op het platteland. Wat vooral opvalt, is, dat men veel wortels at. Later, in de 19e-eeuw, kwamen pas de aardappels op tafel. Men hield vroeger van regelmaat in het dagelijkse menu. Elke dag kende z'n eigen gerechten. Bij uitzondering werd daarvan afgeweken. Dit gold voor de boer zowel als voor de arbeider. Het wekelijkse schema zag er als volgt uit: MAANDAG: peulvruchten; dit kon b.v. zijn snert, bruine bonen of bruine bonesoep, grauwe erwten enz.; DINSDAG: kool of wortels; WOENSDAG: aardappels; DONDERDAG: knollen of stampot zoete appelen; VRIJDAG: snijbonen; ZATERDAG: boerenkool; ZONDAG: aardappelen. Natuurlijk werd hier wel eens vanaf geweken. Dit verschilde soms ook van plaats tot plaats of van streek tot streek. Het zaterdagse gerecht was echter overal gelijk: "stampot mous mit spek". Deze gewoonte was zo sterk in de Ommelanden, dat nog hedentendage in veel gezinnen op de zaterdag boerenkool met spek of worst wordt gegeten.

Na het warme eten, at men pap: karnemelkse pap; "zoepenbrij" zei men op 't groningerland. "Zoepen" is de oude naam voor karnemelk, vandaar. Deze zoepenbrij kwam elke dag -meestal twee keer- op tafel. 's Zondags was er zoetmelkse pap, b.v. rijstepap, "melkenwaitenpap" (lammetjespap), melken gort enz. Vroeger kookte men de dagelijkse kost op een open vuur. Men had, zoals men dan zei "vuur op heerd". De kookpot kwam aan een verstelbare ketting boven een vuur van hout of turf. In de groningsche kuststreek werd daartoe vooral vrakhout gebruikt, dat men tijdens het "strandjen" langs de hoogwaterlijn "achter diek" verzameld had. Uit later tijd dateren de zg. "kolomkachel", de kookfornuisen en de één-tot vierpits petroleumstellen. Deze laatste werden vooral gebruikt om de gekookte spijzen warm te houden. Zo rond 1900 kwamen de petroleumstellen in omloop.

UIJEN-SAUS MET MOSTAARD.

Fijn gesneden uijen, in boter bruin gebraden zijde, roert men onder eene goede hoeveelheid ontbonden witten mostaard; dan doet men er zout, gestoeten peper en kruidnagelen naar den smaak bij, en laat het, al roerende, tot eene behoorlijke dikte koken.

Deze saus is ongemeen aangenaam bij gebraden vleesch, en vooral bij varkenskarbonaden. Als men pekelvleesch op schotel heeft, en de met vleesch omkleede beenderen (vooral indien het ribben zijn) op den rooster braadt, en dat gebrad met de voorschrevene saus eet, heeft men gewisselijk een smakelijk schotelletje.

Terwijl we naar haar verhalen luisterden, kregen we een echt ouderwets snoepje aangeboden: een "kekaisie" of bakketje". We weten niet of het goed is geschreven, maar lekker waren ze wel.



Alledaag zoepenbrij.

Her personeel zat tijdens de maaltijd meestal op eenvoudige houten banken aan een lange houten tafel, waarop dikwijls twee schalen stonden, waaruit gegeten werd. Ieder had een "stipdiggel" een stipbakje met daarin mosterdsaus (mosterdstip). Het spek op het spekbred werd met het eigen mes gesneden. Men zei wel eens: "de jongens eten zich ziek in spek en weer gezond door zoepenbrij". Er zat een kern van waarheid in. De dagelijkse pot werd gaar gekookt in de stookhok naast de boerderij. Meestal was er naast de kookpot nog een kookkachel, waarop de gerechten toe bereid werden. Om het vuur onder de kookpot goed heet te krijgen werd bonenstro gestookt.

Zo werd b.v. baistpankouk gegeten: pannekoeken waarvan het deeg aangemaakt werd met biest (biestemelk is de eerste melk van een koe na het kalven, deze melk was eigenlijk te vet om te drinken). Algemeen gebruikelijk was vroeger op het groninger platteland het eten van poffert en klont. Klont of Jan-in-de-zak was dikwijls een zondagse kost bij boeren en burgers. Het werd ook wel zakkok of meelput genoemd. Het werd gemaakt van boekweitemeel met 1/3 weiten (tarwe) meel. Het werd oorspronkelijk gekookt in een linnen zak, later in trossels. Klont werd gegeten, gesneden in plakken met vet, gesmolten boter en suiker. Vanouds was de klont het zondags- en feestmaal, voornamelijk op het Hogeland.

Op onze vraag "of er vroeger veel vis werd gegeten" kwam als antwoord: "Zeker" regelmatig kwamen Zoutkamper visserlui, langs de deur met b.v. schar en bot. Ook kocht men de zg. Lemmerse bokking. "Veur 'n dubbeltje kreeg ie 10 lemmersche bukk'n". Na de afsluiting van de Zuiderzee was het afgelopen met de vis uit Lemmer. "dou ter doan was mit de Lemmersche bukk'ns". Ook vertelde ze, dat rond Nijjaar bij de boerenknechten de "spoukkoem mit brânwien en rozen'n de kring rond ging". Elk nam een hap van de ronde lepel, net zolang tot de "spoukkoem" leeg was. Dat ze met Kerst een vet konijn slachten of een dikke kip, hadden we ook al elders gehoord. Wat men ook wel eens at vroeger, was de zg. boneklont. Dit gerecht had niets met echte klont te maken. Het was doodgewoon gestampte aardappels (puree) met gestampte bonen. Een beetje vet of gesmolten boter erover: zware kost dachten we. Dan had je nog "potjebeul", een soort pap van in melk gekookt meel.

De dagelijkse pot werd gaar gekookt in de stookhok naast de boerderij. Meestal was er naast de kookpot nog een kookkachel, waarop de gerechten toe bereid werden. Om het vuur onder de kookpot goed heet te krijgen werd bonenstro gestookt.

Een gerecht dat vroeger op het Groningerland -vooral op Nieuwjaar- werd gegeten, waren de zg. "spekkendikken". Vooral in Oost-Groningen en in het Marnegebied werden deze, in de wafel- of knijpijzer gebakken koeken, gegeten. We zullen u voor de aardigheid dit oude recept eens geven. Wanneer u in het bezit bent van een wafelijzer bent kunt u het eens proberen.

Rond de Kerst liep de stoetvrouw eertijds met midwinterstoeten: langwerpige krentebroden van fijn tarwemeel. Uiteraard kende men ook in de Noord-Groninger streken de nieuwjaarsknijpertjes. Ook hiervan willen we u het oude originele recept geven:

„Recept spekkendikken: 500 gr. roggemeel, 750 gr. gerste- of tarwebloem, 25 gr. zout, 250 gr. bruine suiker, 12 gr. stroop, 30 gr. anijs, plm. 200 gr. rookspek, 200 gr. rookworst en 1 liter water. Alle ingrediënten vermengen, aanmengen met het water tot een dik beslag. Op het hete wafel- of knijpkoekjesijzer een paar plakjes spek en worst leggen, hierop het beslag, bovenop het beslag weer worst en spek. Het ijzer dichtslaan en de koek op zacht vuur gaar bakken.



Spekkendikken.

„1 Pond weitenmeel, een half pond gesmolten boter (roomboter) een half pond witte suiker en één ei. Dit samen kneden en tot balletjes ter grootte van een dikke knikker maken. Dit bakt men in een nieuwjaarsijzer op een goed heet vuur (turfvuur). Het ijzer ook even op 't vuur omkeren. Ze moeten klaar zijnde, geel van kleur zijn. Probeert u het maar.

Toch waren er bepaalde producten, die men in de winkel van koloniale waren moesten kopen. Zo'n winkel van koloniale waren, was eigenlijk wat we nu onder de kruidenier verstaan. Alhoewel veel kruideniers hedentendage geen echte kruideniers meer zijn, of uitgegroeid zijn tot supermarkten. Een kruidenier was in oorsprong de middenstander, die alleen en uitsluitend kruiden verkocht: kaneel, peper, nootmuskaat, vanille, kruidnagelen enz. Dit assortiment van koloniale waren kwamen veelal uit de Orient, Ned. Indie of andere warme landen. Men dacht daarbij kennelijk ook aan de vroegere Engelse of Nederlandse koloniën. Maar de kruidenier verkocht meer: gedroogde pruimen, gort, suiker, koffie, corinthen (krenten), oranges (chinasinaasappelen), abrikozen, sucade, cacao en noem maar op. Meestal werden de koloniale waren geruild tegen verse eieren. De arbeider zowel de boer hield kippen. Bij hoge uitzondering at men zelf eieren. Zodoende komt het "Poaskaier" eten in een wat ander daglicht te staan. Eénmaal per jaar ging men zich te buiten in het eten van eieren. Zo waren er trouwens meer gerechten, die men spaarzaamlijk, zo nu en dan at, althans niet elke dag.



Stookhut of luchthok.

Ja, zo zou er nog wel meer te noemen zijn van de vroegere eetgewoonten op het Groninger platteland. Maar streeks- en dikwijls ook plaatsgewijs zijn er zoveel variaties en gebruiken, dat het ondoenlijk is, al deze gegevens in één artikelje samen te vatten. En dan de eetgewoonten op de borgen. Wellicht komen we hier in een ander artikel nog eens op terug, want u begrijpt, dat de borgheren en hun dames andere eetgewoonten kenden en geheel spijzen nuttigde dan de doorsnee plattelander.



„Het eerste punt op de boerderij was de kost. Daar mocht niet veel aanhaperen of de knecht kwam er mee bij de boerin, algemeen "vrauw" genoemd, zoals haar man algemeen "boer" heette. 's Morgens roggebrood met schapenboter en gereven Friesche kaas en "zoepenbrij", alles ad libitum (zoveel men luste -R.). De knecht sneed de 8-ponds zuurbakken roggebroden, met een groot hakmes, bevestigd op een plank, elk in 28 sneden, "ronoms" geheten. Op groote boerderijen waren dikwijls een 20 à 25 man aan tafel, die samen 4 zulke brooden voor één ontbijt nodig hadden. 's Middags en 's avonds gestampte pot, met veel vet en 's middags met elk drie plakken geil spek op houten, schijfvormige plankjes, "breden" genaamd. Alle maaltijden werden besloten met karnemelksbrij ad libitum, dat blijkbaar zeer gezond was en gewaardeerd werd. Steenen schotels had men niet, omdat ze te breekbaar waren.