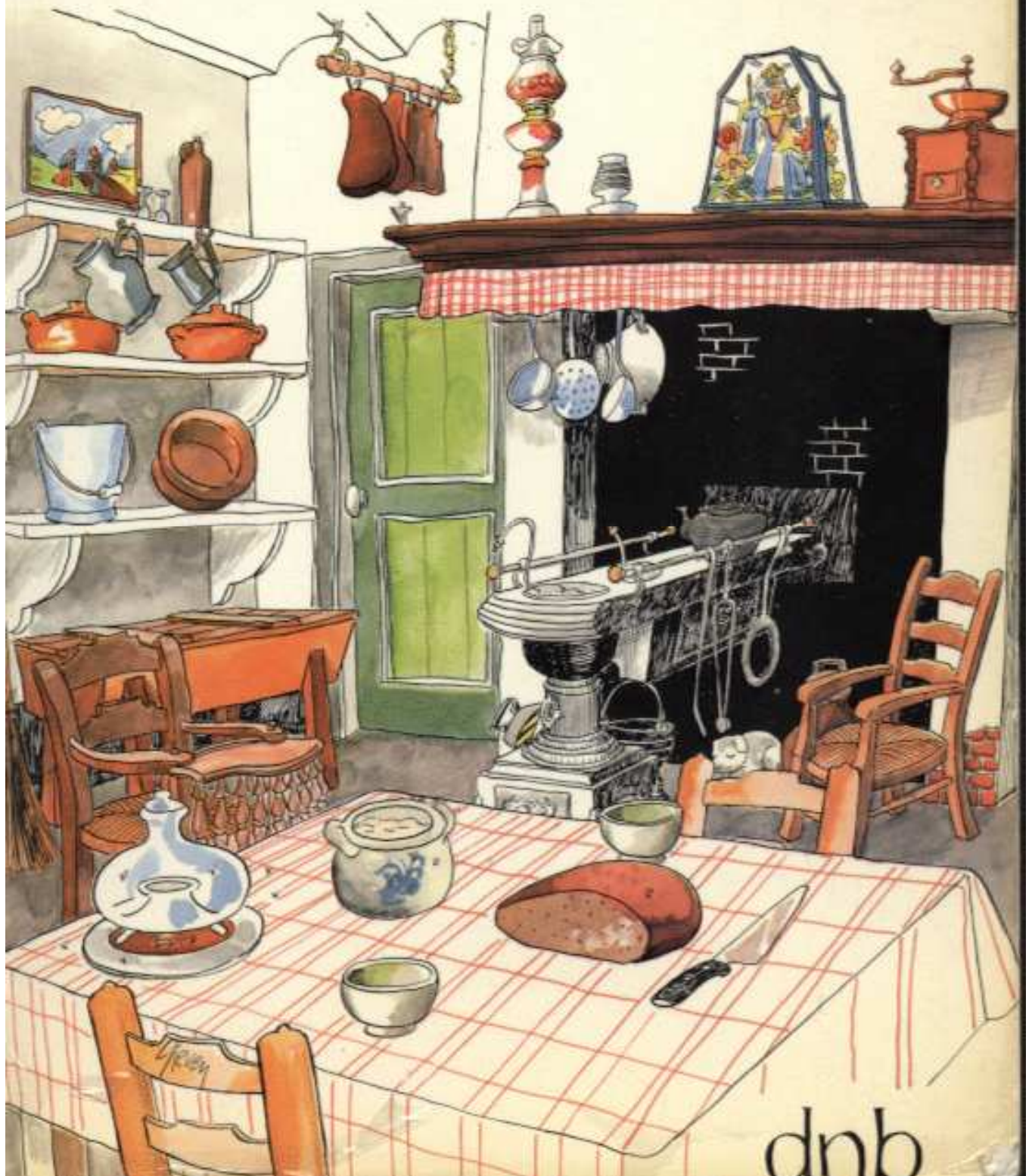


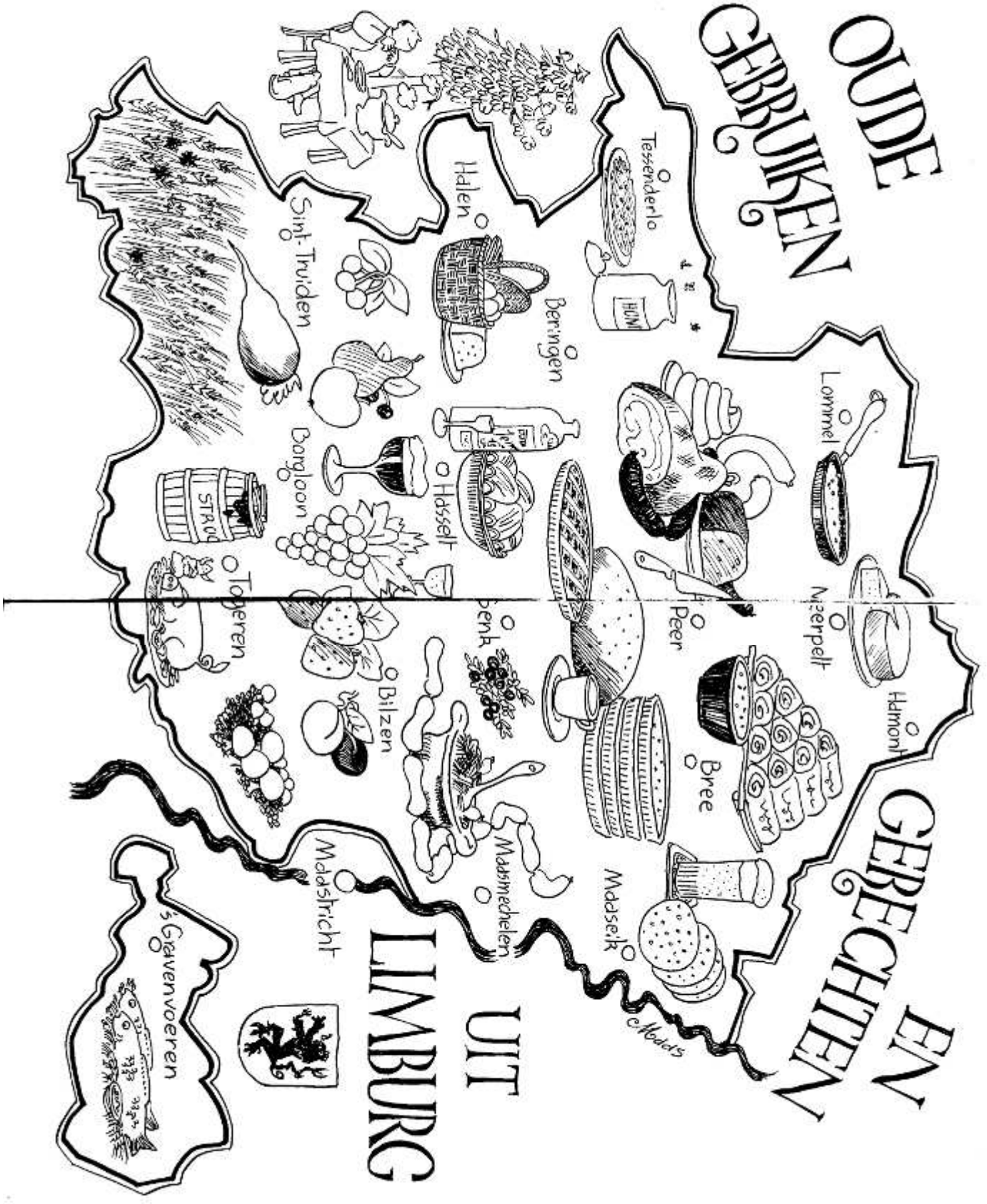
J. COLLEN / J. LAMBIN

OUDE GEBRUIKEN EN GERECHTEN UIT LIMBURG



OUDE GEBRUIKEN

EN GERECHTEN



J. COLLEN / J. LAMBIN

OUDE GEBRUIKEN EN GERECHTEN UIT LIMBURG

UITGEVERIJ
HELIOS N.V. ANTWERPEN
DE NEDERLANDSCHE BOEKHANDEL
ANTWERPEN/AMSTERDAM

Het copy-right is in handen van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie. Uit de boeken mag men zonder voorafgaande toelating citeren of gegevens halen (al dan niet verwerkt), maar **maximaal 2 bladzijden** per boek en per gemaakte publicatie **+ met een duidelijke bronvermelding** [auteur(s), titel boek, de bladzijde(n), uitgave "Academie voor de Streekgebonden Gastronomie" en jaar van uitgave] **op** de bladzijde(n) van de publicatie waar men het geciteerde (al dan niet verwerkt) gebruikt, **evenals** in de bibliografie/noten achteraan.

© Uitgeverij De Nederlandsche Boekhandel, Kapelsestraat 222, 2080 Kapellen.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotocopic, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any other means without written permission from the publishers.

Omslag en tekeningen: Steven Wilsens

Typografie: Daniel Lambrechts

D/1977/0055/92

ISBN 90 289 0280 5

Oude gebruiken en gerechten uit Limburg

Een inventaris van de *traditionele
Limburgse keuken*
met oude en nieuwe recepten
uit het Land van Loon

Een gids voor *gastronomaden*
met volkskundige mijmeringen

Opgemaakt door
Jacques Collen, licentiaat geografie
voor gastronomisch gebruik
toebereid
naar de wijze van
'de Postiljon'
door
Jan Lambin

Wat de pot schaft:

- 1 Waar in 't bronsgroen eikehout... 9
door *Jan Lambin*.
- 2 Limburgse tafelkout waarbij uiteraard de tegenwoordige en de verleden tijd vaak door elkaar lopen 13
Van heksendrank tot heerlijk vocht : de Hasseltse jenever 15
Van de dagelijkse bete broods des Limburgers 23
De Loonse soep wordt niet altijd heet gegeten 29
Steek je een petatje mee of hou je het bij een boekweitkoek ? 34
Uit moes- en andere tuinen 43
De lof van broeder zwijn 54
De lof van zuster hen 64
De smaakmakers uit het Land van Loon 71
Vis : feest- en boetespijs 75
Uit de vleespotten van Limburg 84
Druiven plukken op Loonse hellingen 91
Als de jachthoorns schallen 96
Van zuivel, zuivelgeld en zuivelblokken 105
De Loonse fruithoorn uitgeschud 114
Geen kermis zonder vlaai ! 127
Het bier is nog altijd het best in Limburg 139
Nog wat plaatselijke lekkernijen uit de bakoven om de zaak af te ronden 146
- 3 Over 't malse korenveld, 't lied des leeuwriks klinkt...
door *Jacques Collen* 151
- 4 Om het allemaal gemakkelijk terug te vinden : de vermelde plaatsnamen en de specialiteiten naar de meest voorkomende benaming 155
- 5 Voor wie het naadje van de kous wil weten :
bibliografie en lijst van de Limburgse VVV's 169



Alles wat immermeer
't leven kreeg van den Heer,
Is tot dienste van den mensch,
Tot zijn vreugd en hertenwensch.
Al 't gedierte wat er leeft,
't zij het d'ard' of zee doorzweeft,
Aan hem nut en duizend vreugden geeft.

uit :
Hasselts Meiliedeke.
1640



WAAR IN 'T BRONSGROEN EIKEHOUT...

DOOR JAN LAMBIN

De Limburger is iemand die nog altijd nachtegaaltjes hoort zingen in al lang verkaveld bronsgroen eikehout.

Hij heeft immers – na lang aarzelen, maar dan mét overtuiging – de nieuwe tijd in zijn gouw binnengehaald: industrie, toerisme, autowegen, snobisme, recreatie en... vreemdelingen.

Het heeft allemaal zo'n vaart gelopen dat hij nog amper de tijd had om zijn oude, landelijke, vrome en berustende Limburg veilig in Bokrijk op te bergen.

Nu mág de Limburger in verheven termen over zijn provincie praten alsof ze in de vaart der volken opgestuwd is;

nu mág hij zich lyrisch uitleven in felgekleurde toeristische folders;

nu mág hij zich te goed doen aan de rijke tafelen van zijn 'exquise' eetgelegenheden...

diep in zijn hart koestert hij een kinderlijk heimwee naar dat oude Limburg van vóór de vreemdelingen en van vóór de toeristen.

De Limburger heeft namelijk één vervelend trekje : hij verdeelt het mensdom in twee categorieën : de Limburgers en de anderen.

Nu zit het tragische in het feit dat de Limburger hoe langer hoe meer met de ánderen rekening moet houden.

Niet alleen in Bokrijk maar ook in zijn hart en in zijn keuken bewaart hij een stukje oud Limburg. Vandaar dat er achter de keukendeur in het Land van Loon schatten verborgen zitten die door de Limburger gekoestert worden ook al zingt hij (om aan te tonen dat hij het nu óók kan) duchtig mee in het koor van de welvaartseters voor wie er buiten de zogeheten Franse 'haute cuisine' geen heil bestaat en voor wie de kwaliteit hoofdzakelijk bepaald wordt door de faam van het restaurant en door de lengte van de afrekening.

Kortom, gastronomisch gezien is Limburg bij.

Limburg heeft de gouden bazuinstoten van de consumptiemaatschappij horen galmen.

Vandaar dat je nu op talrijke plaatsen bij kaarslicht, onder pseudo-eiken balken en in de gloed van een open haard menu's vol gedrapeerde Franse namen kunt uitspellen.

Resultaat : je eet in Limburg krék hetzelfde als overal : op duur niveau de traditionele gerechten met meer of minder succes ontleend aan de Franse 'haute cuisine'; op normaal niveau de traditionele burgerkeuken die haar ware afkomst blozend achter Franse namen probeert te verbergen en op goedkoop niveau de snacks, die bloedarmoedige kindertjes van de moderne vreetindustrie.

Gastronomisch is Limburg zijn gelaat nagenoeg helemaal aan het verliezen, ofschoon we tóch al enkele Limburgse waarden aantreffen die een paar heerlijkheden van achter de Limburgse keukendeur te voorschijn hebben gehaald en dit tot meerdere vreugde van hun cliënteel !

Jacques Collen, licentiaat geografie én van Hasseltsen bloede, meende dat er allereerst aangetoond moest worden dat de Limburgse keuken niet alleen een lange traditie achter zich heeft maar ook een eigen gelaat en een eigen karakter bezit. Daarom maakte hij dan ook een grondige studie van de Limburgse folklore en gastronomie, zocht en vond daarbij de recepten van een 600-tal traditionele bereidingen die – zoals Curnonsky beweerde – de spiegel van het landschap zijn en het produkt van bodem en klimaat... én die bovendien verhelderend werken voor de levenssfeer van de Limburger.

Echt voer voor gastronomaden, dacht ik, voor lekkerbekken die rondzwerven om ter plaatse het typische, het eigene te proeven en om het kader waarin het ontstond te leren kennen.

Aan de hand van die recepten weet de gastronomade wat er in de Limburgse gerechten zit ; ze zijn bovendien een handleiding voor de bereidingen die hem in de helaas zo schaarse streekgebonden restaurants worden voorgezet.

De gastronomade maakt uit die recepten wel op dat Limburg niet altijd een luilekkerland geweest is... maar ja, geschiedenis wordt nu eenmaal veel nuchterder in de keuken geschreven dan in de studeerkamer van de historicus !

Er zit immers een verrassende verscheidenheid in de keuken van het Land van Loon :

de Kempen, het boekweitland bij uitstek,

Haspengouw met zijn zwaarbeladen fruitbomen,

het **Maasland** dat bij de Rijnlandse gastronomische traditie aansluit,

de **streek van Halen** die deel uitmaakt van het Hageland en bijgevolg een paar Brabantse trekjes vertoont.

Dat er in ons boek over Limburgse én Loonse keuken wordt gesproken is niet onze schuld... sommigen beweren dat het komt door die diplomaten die na het Frans bewind eens even de kaarten opnieuw gingen schudden en in de mening verkeerden dat het Land van Loon en Limburg één waren. Anderen vinden het door elkaar gebruiken van de namen Loon en Limburg historisch niet verantwoord. Zij verwijzen naar Willem I – de Willem die niet wijzer wilde wezen – die het Departement Nedermaas (een Franse erfenis) een andere naam wenste te geven en die toen dacht aan het hertogdom Limburg – met hoofdstad aan de Vesder – dat vroeger heel wat grondgebied ten oosten van de Maas bezat.

Het komt dus zowat op hetzelfde neer, maar het klinkt vriendelijker voor de diplomaten.

Dus blijven we meevoelen met die Limburgers die met een nostalgieke trots verwijzen naar hun Loonse steden met Borgloon als oude hoofdstad en... naar de weldaden van de Loonse keuken !

De herhaalde vermelding van Loonse gerechten door een Hasselaar is er dés te verdienstelijker om !

Jacques Collen heeft me grootmoedig de vrije hand gelaten om zijn inventaris van de Limburgse keuken naar eigen smaak voor gastronomisch gebruik toe te bereiden.

Ik heb uiteraard een keuze moeten maken uit de indrukwekkende stapel recepten. Vandaar dat deze gids *niet* volledig is.

Ik denk maar zo : als je er écht méér van wilt weten heb je toch nog altijd de bibliografie achter de hand.

De gastronomade vindt in die 180 recepten – op enkele uitzonderingen na berekend op een gezin van 4 tot 6 personen – voldoende inspiratie om zijn Limburgse eetervaringen op eigen houtje aan te vullen of om zijn gasten eens iets anders voor te zetten dan een fondue of barbecue.

En als je denkt dat deze gids de retro-rage achterna hinkt heb je het verkeerd voor. Het is integendeel een progressieve gids in de geest van de vernieuwing van de Franse keuken : een terugkeer tot de gewestelijke keuken, tot de gerechten die de seizoenen volgen, tot de eenvoud in de perfectie, tot de keuken van moeder de vrouw.

De nieuwe Franse keuken heeft immers meer vertrouwen in de wijze waarop de vrouwen koken... omdat vrouwen nu eenmaal eerlijker en gezonder koken en meer eerbied hebben voor het wezen van de dingen... wat overduidelijk blijkt uit de recepten van deze gids waarin generaties vrouwen uit het Loonse land hun creativiteit hebben uitgeleefd zij het dan binnen de perken van hun huishoudelijk budget.

Wat dan ook weer niet betekent dat voor een gastronomade de Limburgse gastronomie enkel een zaak van vrouwen is; ook de koks, de brouwers, de jeneverstokers, de slaggers, de bakkers (noem maar op) krijgen hun deel.

Deze gids bevat géén adressen van restaurants.

Er zijn goede restaurants in Limburg, héél goede zelfs, maar ik heb toch liever dat je ze zelf gaat uitzoeken.

Met een gids van de restaurants is dat geen probleem... àls die maar betrouwbaar is en daar wil wel eens wat aan haperen !

Bovendien heeft de ervaring me geleerd dat het aanbevelen van een restaurant (want daar komt het toch op neer) zelfs na twee of drie etentjes nog altijd een riskante zaak is.

Ik wilde je even op weg helpen – net zoals ik dat jarenlang in alle openhartigheid heb gedaan in mijn toeristisch magazine ‘de Postiljon’ – om via de Limburgse keukendeur door te dringen tot de levenssfeer van wat de Limburger (met een krop in de keel en tranen in de ogen) bezingt als :

Limburg, dierbaar oord !

Jan Lambin
Mortsel



LIMBURGSE TAFELKOUT
WAARBIJ UITERAARD DE
TEGENWOORDIGE EN
DE VERLEDEN TIJD
VAAK DOOR ELKAAR LOPEN.



Als de Hasselaar bij hoog en bij laag volhoudt dat de oorsprong van zijn vermaarde jenever (of genever in 't Zuidnederlands) verdwijnt in de nevelen der tijden als heksenbrouwsel, overdrijft hij vanzelfsprekend... maar toch weer niet zó erg! In de zorgvuldig bijgehouden stadsrekeningen uit de jaren 1580-1581 staat namelijk zwart op wit dat er toen 20 stuivers werden uitgegeven voor 'ene pot ghebranden wijn' en dit naar aanleiding van de blijde intrede van prinsbisschop Ernest van Beieren.

Nu is brandewijn geen jenever, zult u opmerken.

Akkoord, maar onder brandewijn verstond men aanvankelijk niet alleen sterke drank uit wijn gestookt, maar ook uit gerst, graan en welriekende jeneverbessen.

De Limburger – wiens land bij wijze van spreken onder de jeneverbessenstruiken zat – gooide jeneverbessen bij hopen in zijn distilleerketel. Daarom werd er dan ook meer over jenever dan over brandewijn gesproken.

Zo krijgen we dan, naar de opzoeken van Jacques Collen, volgende evolutie: de **jenever** werd het gewone produkt, gestookt op basis van een graanalcohol (vnl. rogge) met o.m. de jeneverbes als smaakmaker. Daarnaast bleef de **brannewijn** of **brandewijn** het edeler produkt dat vroeger op basis van wijn werd gestookt en daarna aan de hand van een jeneverbereiding op basis van vnl. gerst met o.m. de toevoeging van een speciaal 'okkernoot-extract' en een rijping van ongeveer drie jaar in eikhouten vaten.

In tegenstelling met jenever wordt een Hasseltse brandewijn meer als een likeur of 'drankje bij de open haard' gedronken.

Vandaar dat we grootmoedig de Hasseltse jenever tot het jaar 1610 laten teruggaan. Waarom precies tot 1610?

Heel eenvoudig omdat de vroege vaders van Hasselt in dat jaar beslisten accijnzen te heffen op de verkoop van gebrande wijn, alias Hasseltse jenever.

Die jenever werd in Hasselt eerst zowat als huisvlijt beschouwd maar geleidelijk begon men het industriëler te zien omdat de vraag maar bleef stijgen. U moet weten dat Hasselt op dat ogenblik een opslagplaats van Rijnse wijn was die van hier uit over het Luikse land en over Brabant verdeeld werd, samen met de eigen Loonse wijn. Het was dus een kleintje om mét die wijn een kruikje jenever mee te geven ! Bovendien werd de Hasseltse jenever erg gewaardeerd door de soldaten en aangezien we toch altijd met een paar al dan niet vechtende legers opgescheept zaten, kon de Hasselaar nijver blijven voortstoken.

Inmiddels was er in de streek van Luik een nijverheid aan het groeien en bloeien. De arbeiders hadden een stimulans nodig om hoge productiecijfers te halen en... om hun schaarse vrije uurtjes te vullen. Dus dronken ze jenever... en de Hasselaar die stookte voort, vooral na 1830, toen hij van de Hollandse concurrentie verlost was !

In 1785 telde Hasselt 21 stokerijen; in 1834 was er nog ééntje bijgekomen maar de produktie bedroeg toen al bijna 3 500 000 liter. In de jaren 1870-1880 was ze al opgelopen tot bij de 7 000 000 liter !

Het wás me de jenever : geen slappe van 40° maar van 80° en die werd verkocht tegen 48 fr. de hectoliter... 48 fr. uit 1870, akkoord, maar toch ! Hasselt, op dat ogenblik een bescheiden stadje met een 6.000 inwoners, betaalde jaarlijks voor die jenever miljoenen aan accijnzen : in 1877 : 3 109 236,82 fr. !

Het hoeft dan ook geen betoog dat de Hasselaren door hun burens pottend **jeneverstokers** werden genoemd, of ook **ossekoppen** ! U moet weten dat die oude stokerijen feitelijk industrieel-getransformeerde landbouwbedrijven waren. De stokers plachten met het afval van hun stokerij, de draf, een groot aantal runderen, voornamelijk ossen, vet te mesten, zodat Hasselt ook een belangrijk veeteeltcentrum was. De afdunende burens moesten dus écht niet ver zoeken naar een tweede spotnaam !

Ja, de jenever had een hele weg afgelegd : eerst heksendrank, dán geneesmiddel, dán heerlijk vocht...

Iedereen weet dat mooie liedjes niet blijven duren : de accijnsrechten wogen altijd maar zwaarder door en bovendien kwam minister Vandervelde in 1919 een spaak in het wiel steken met de wet die zijn naam draagt... want het drinken van jenever was bij de arbeiders een echte plaag geworden.

Het waren harde klappen voor de Hasseltse stokers... maar de Hasseltse klare doorstond de beproeving.

In de eerste plaats was die klare een begrip geworden over heel het land en in de tweede plaats oogstte hij ook lauweren op de grote internationale tentoonstellingen : 1862, Londen; 1870, Rijsel; 1873, Wenen; 1879, Praag. De Wereldtentoonstelling in Parijs in 1878 leverde de Hasseltse stokers zo maar eventjes drie medailles op ! En de reeks gaat voort (al zijn de medailles wat in onbruik geraakt) want de Hasseltse jenever blijft op nationaal vlak lauweren oogsten : het Joachim Beuckelaer-eremerk (Fryns 1969); de 1e Young Shaker België (brannewijncocktail van barman Colette - Nolens 1975) en 1e prijs Pro Belgica (short drink van barman Banchetti - Smeets 1975).

Er bestaat écht geen gevaar dat de Hasseltse jeneverbron zal uitdrogen. Er zijn (1975) welgeteld 11 grote en kleine bedrijven die in de streek van Hasselt nog echte Hasseltse jenever op de markt brengen en die we dan ook netjes alfabetisch opsommen ; met hun 'merknaam' :

Fryns – Het Klaverblad,
Konings – Het Jagerke,
Motmans – Hollandia,
Nelissen – Den gouden Ring,
Nolens – De Haeselaer,
Pollaris,
Sampermans – Herkenrode,
Sévery – Het Hert,
Smeets – De Leeuwerik,
Van Leemput,
Wissels.

Daar waar vroeger de Hasseltse alleen nog maar van rogge, tarwe of gerst gestookt werd – met als voornaamste aroma-inbrenger de jeneverbes – wordt hij nu driemaal gedistilleerd.

Dat 'stoken' moet je genuanceerd zien : de meeste 'stokers' mengen hun produkt met extracten die de basis van de echte Hasseltse jenever vormen. Die extracten worden meestal geleverd door de Hasseltse firma Lecocq die de extracten nog op de traditionele wijze stookt. Deze firma is feitelijk de grootste stokerij van de stad ! 'Stoken', dus door distillatie overhevelen, gebeurt alleen nog maar door de firma's Fryns en Smeets, althans als het om bepaalde extracten gaat.

De firma Smeets roemt er zich op de enige stoker te zijn die vandaag de dag (we schrijven einde 1976) nog een volledig distilleerprodukt op de

markt brengt waarbij ze niet alleen de aromaten maar ook een graanalcohol op aloude wijze als een volledig produkt vervaardigt.

Hoe de Hasseltse jenever ook gestookt wordt, het eigen karakter ervan wordt bepaald door de extracten of door de talrijke aromatische kruiden die bij de bereiding (oud systeem) gebruikt worden. Bovendien is de tijd dat hij in eikehouten vaten te rijpen ligt uitermate belangrijk.

Resultaat : verschillende jenevervariëteiten die elk hun charme hebben :

Fryns : wit etiket, vieux faneur, Ons Stoopke 1665, Fryns jonge graanjenever, extra Fryns en gouden brandewijn.

Konings : extra Hasseltse en oude Hasseltse.

Motmans : oude krijger, oude taaie, oude klare, oude klare extra en Hasseltse vieux.

Nelissen : jenever lekkerbek, coureur, oude klare, extra Hasseltse en prima jenever.

Nolens : extra-Nolens, supra Nolens, Nolens monopole en Nolens-branne-wijn.

Pollaris : jenever 30° en extra Pollaris.

Sampermans : jenever rood, blauw en wit etiket.

Sévery : Sévery genièvre en Sévery genièvre van het eeuwfeest.

Smeets : Hasselt Smeets, extra Smeets, extra spécial, Z.O. extra Smeets, Smeets monopole en brandewijn Smeets.

Brengt ook de Theunissen-brandewijn op de markt.

Van Leemput : Hasseltse oude jenever.

Wissels : Schiedam, op zijn Hasseltse wijze.

Dus voldoende stof voor een vergelijkende en proefondervindelijke studie, vooral nu de Hasseltse stokers ernstige inspanningen doen om de kwaliteit en de presentatie van de Hasseltse jenever te verbeteren.

De Hasseltse stokers kunnen nu de handen in elkaar slaan om de échte Hasseltse jenever als plaatselijke specialiteit wettelijk te laten beschermen. Dat zal ongetwijfeld – naast de diverse onderscheidingen – de reputatie van dit heerlijke vocht in eigen land ten goede komen. Per slot van rekening kunnen wij met een paar soorten jenever uitpakken die sommige van de bij ons zo populaire buitenlandse soorten vèr overvleugelen.

Een ander middel om de echte Hasseltse jenever te promoveren is een museum.

Het plan van een Hasselts stokerijmuseum werd gelanceerd door der Hasselaren burgervader Meyers, een waardig man die de reputatie heeft zelfs met een glas Hasseltse jenever in de hand waterhelder te blijven denken.

De Hasseltse wroede vaders willen dit museum onderbrengen in 'het

Klaverblad', een van de meest typische huizen die in Maaslandse renaissance werden opgetrokken. Het gebouw bevond zich aan de Lombaardstraat maar moest worden afgebroken. Men besloot het te redden, en het naar het Torenp plein over te brengen. Een prachtig gebouw dat, in oorsprong, echter niets met Hasseltse jenever te maken had. Nu wilde het toeval dat zowat op hetzelfde ogenblik plannen bestonden om de oude Theunissen-stokerij uit 1848 af te breken. Ze ligt aan de Witte Nonnenstraat, vlak bij het Begijnhof.

Aangezien het hier ging om een van de oudste gebouwen van een industriële jeneverstokerij in ons land kwam er een actiegroep in het geweer die van oordeel was dat men met die stokerij zó maar een levensecht museum bij de hand had dat bovendien prachtig aansluit bij het Begijnhofcomplex.

Precies in het Monumentenjaar – op 21 augustus 1975 – werd het gebouw onder bescherming geplaatst in het kader van een in ons land nagenoeg nieuwe vorm van monumentenzorg: de industriële archeologie.

Voor Hasselt is het Monumentenjaar alleszins een winstpunt gebleken. De actiegroep wil de stokerij in haar oorspronkelijke staat herstellen en hoopt het voor elkaar te krijgen dat de Hasseltse firma's er om beurten ten aanschouwe van de bezoekers, echte Hasseltse jenever komen stoken !

Het drèpke

Er is een tijd geweest dat de Hasselaar jenever dronk als water, een voorbeeld dat door bijna heel het Land van Loon werd nagevolgd. Maar de accijnzen en dergelijke meer brachten hem ertoe het wat kalmer aan te doen. Zijn borrels werden altijd maar kleiner tot het bescheiden drèpke van nu... met dien verstande dat hij altijd wel een of andere kwaal achter de hand heeft die alleen nog maar met jenever bestreden kan worden, dit in het licht van de oude Hasseltse wijsheid 's morgens fermijn, 's oaves medecijn'. Daarbuiten zijn er nog allerlei aanleidingen om de jeneverkruik te ontkurken. Eén ervan was de geboorte waarbij de jenever met suiker in een sauspan werd toe bereid. In de streek van As en in het Maasland schepten de vrouwen op kraamvisite met een gemeenschappelijke lepel uit die sauspan.

Een andere aanleiding is een dreigende verkoudheid. Die bevecht de rechtgeaarde Limburger met jenever in een hete grog bestaande uit linde-thee en veel suiker of met één van de jeneverbitters zoals de brimappelbitter, gemaakt op basis van de gelijknamige parasietplant van de bremstruik.

Met fruit kan hij ook goed onderweg : hij gebruikt jenever als een tik in vruchtesap, zet graag vruchten op jenever of bedenkt zijn vrienden met een zelfgemaakte **Haspengouwse fruittob**. Daartoe legt hij de elkaar opvolgende plaatselijke seizoenvruchten op in jenever, bij voorkeur in een decoratieve pot. Hier een tip van Jacques Collen : niet zó maar een jenevertje gebruiken : voor zo'n fruittob heb je jenever nodig met een alcoholgehalte van 54° !

Zelfs bij zijn pilsje wil hij wel eens een borrel soldaat maken.

Kortom, elk voorwendsel is goed om de jeneverfles te kozen, iets waar ik, ook als niet-Limburger, best kan inkomen.

De Limburgse koks hebben er nu ook muziek in gezien. Ze deinzen er niet voor terug gerechten die tot de Franse keuken behoren met jeneverbessen te kruiden of met Hasseltse jenever te flamberen.

Blijkbaar menen ze hierdoor die gerechten een gewestelijk tintje te geven maar feitelijk gaan ze een verkeerde weg op... die van de gastronomische kitsch !

Andere koks hebben het wél begrepen, althans gastronomisch maar niet taalkundig : in Hasselt en Kermt kun je 'crêpes hasseltoises' proeven, **Hasseltse flensjes** die met room en Hasseltse jenever overgoten worden.

Barmannen lopen minder gevaar een scheve schaats te rijden. Barman de Sutter verhief de Hasseltse jenever tot cocktailwaardigheid langs volgende weg :

extra-extra Smeets cocktail : *3/6 Smeets, 1/6 wodka, 1/6 gin, 1/6 cognac shaken en gewoon serveren.*

bagatel cocktail : *3/5 Hasseltse, 1/5 Grand Marnier, 1/5 cognac, niet in een shaker doen maar na elkaar langs de rand in een cognacglas gieten;*

Hasselt cocktail : *1 eetlepel suiker, 1/2 jenever, 1/4 Hasseltse triple-sec, 1/4 sinaasappelsap en gestampt ijs shaken en opdienen in een met suiker versierd glas, met een schijfje sinaasappel en 2 korte rietjes.*

Barman Colette oogstte lauweren met :

brannewijn cocktail : *1/2 Nolens-brannewijn, 1/4 mandarine Napoleon, 1/4 caraçao de Picon, 2 Franse vermout, 1 kers op maraschino; mengen op ijs en in cocktailglas serveren.*

Barman Bullen zag in 1976 zijn cocktail eveneens bekroond; die bestond uit :

2/5 maraschino, 3/5 oranje bitter Severy en 1/5 extra Fryns. Opdienen

met een kriek erin en bekroond met ongezoete, lichtjes opgeklopte slagroom met waterkers versierd.

Barman Banchetti behaalde ook een prijs met :

short drink : *1/3 extra Smeets, 1/3 knickebein Smeets; 1/3 mandarine Napoleon en 1/6 deel citroen.*

De jeneverbes

Eindelijk gaan we haar alle recht laten wedervaren.

De jeneverbes, de aromatische ziel van de jenever groeide met toewijding op de Kempense heidegronden, in bossen en duinen en bracht telkens zwartblauwe bessen voort die in april-mei rijp geplukt werden, gedroogd en voor keukengebruik in flesjes bewaard. Vroeger trof je zowat overal in de Limburgse Kempen jeneverbessetruiken aan maar nu zijn ze zo goed als volledig uitgeroeid behalve in As-Zevenhuizen waar een areaal bewaard bleef.

Maar laat je niet verleiden tot het uitrukken of uitgraven van een of andere jeneverbessetruike. Dat is zinloos, want een jeneverbessetruike sterft liever dan zich te laten overplanten in een bodem of in een klimaat dat niet het zijne is !

Wees er dus zuinig op... want het grootste deel van de jeneverbessen die nu in de Loonse keuken en in de Limburgse stokerijen gebruikt worden komt uit Italië en Frankrijk.

De Limburger maakt ook wel eens siroop van jeneverbessen tegen maagen nierklachten en in de keuken gebruikt hij jeneverbessen bij het bereiden van wild. Maar er zijn nog andere mogelijkheden.

Jeneverbessen met zuurkool : *een bereiding uit de streek van Genk, As, Maasmechelen.*

Fruit 1 gesnipperde ui in een half ons boter en voeg er dan 1 kg gare zuurkool, 1 appel in partjes, 5 tot 8 geplette jeneverbessen en 1 kop bouillon aan toe. Laat alles een half uur in de oven doorstoven. Roer er ten slotte een kopje yoghurt doorheen en dien dat alles op bij wild of varkensvlees.

Nogmaals een drankje om dit jeneverhoofdstuk waardig af te ronden :

genièvre : *wordt voornamelijk in de stedelijke centra van Zuid-Limburg en in de Maasstreek gedronken.*

Leg 1/2 ons jeneverbessen in 1 l brandewijn en laat ze een paar weken

rustig betijen. Zeef de brandewijn mét de jeneverbessen door een fijn linnen doekje. Intussen heb je 250 g witte suiker ingekookt tot een stroop die je bij de brandewijn giet. Even laten afkoelen en dan in flessen overgieten.



Ik heb pas gedurende de oorlog de diepere zin begrepen van het kruis dat mijn tante met het broodmes over het brood sloeg alvorens het aan te snijden.

Ik reed in die jaren met een doodversleten fiets helemaal naar de Maaskant om nog eens écht voedzaam brood te eten : donker, zurig smakend boerenbrood belegd met een flinke snede gebakken spek...

Duid het mij dan ook niet euvel als ik in dit hoofdstukje wat lyrisch uit de hoek kom.

In het noorden en het zuiden van het Land van Loon had bijna elke hoeve een bakhuis of bakhuisje. Het stond altijd een eindje van de woning af uit veiligheidsoverwegingen, want het wilde wel eens een keertje gebeuren dat zo'n bakhuis uitbundig aan het laaien ging !

Die oven, die de boer gewoonlijk zelf had gemetseld, werd met hout gestookt tot het gewelf ervan een witte gloed uitstraalde.

De sfeer van een bakdag kun je moeilijk beschrijven; je moet het zélf meegemaakt hebben... of liever je moet het zelf allemaal geróken hebben : de geur van het deeg, van het brandende hout, van het versgebakken brood !

Op vrijdag was het meestal bakdag.

Alvorens het deeg in de oven geschoten werd was er al flink gezwogd; de zwaarste taak was ongetwijfeld het kneden in de baktrog.

Je ziet dan hoe onder ijverige handen dat deeg langzamerhand vorm begint te krijgen; het lijkt wel te leven.

Hard labeur dat soms met de voeten gebeurde.

Dan volgt een heel verhaal : het rijzen van het deeg, het vormen van de

broden, het stoken van de oven te midden van de onvermijdelijke rommel in het bakhuis opgestapeld; de dansende vlammen als de ovendeur wordt geopend; de trillende hitte als de oven heetgestookt is en het inschieten van het brood, snel en accuraat...

En dan het vers gebakken brood dat zo heerlijk geuren kan wanneer het precies gebakken is zoals het hoort.

In Haspengouw waar tarwe nog altijd de meest verbouwde graansoort is bakten ze het zwarte of grijze **tarwebrood** dat nog altijd **boerenbrood** wordt geheten. Er is evenwel één belangrijk verschil : het oorspronkelijke boerenbrood wordt niet zoals het onze van gistdeeg gemaakt maar wel van zuurdeeg of desem.

Dat zuurdeeg bekomen ze door een restje van het vorige baksel te laten verzuren. Daartoe rolden ze het zuurdeeg in een bolletje. Met de vinger werd er een kruisje in gemaakt waarna het met wat zout bestrooid werd en in de kelder bewaard.

Praktisch als onze voorouders waren, gebruikten ze dat zuurdeeg ook als stopverf !

De naam van het zuurdeeg verschilt naargelang van de streek : enkele voorbeelden uit de vele : heef (Hasselt), heisel (Brustem), hevel (Kleine Brogel), dees (Kermt), hesel (Herk-de-Stad, Heppen, Zolder...), jassel (Oostham), eisel (Kerkom) en esel (Ordingen).

Dit **desembrood** geven ze een specifieke smaak door onder het deeg een kappertje bierschuim te mengen. Om het vorm te geven drukken ze het in een ondiepe houten vorm, de broodzoeg. Resultaat : een boerenbrood zo groot als een karrewiel dat vroeger met een speciaal zeisvormig mes werd gesneden zoals je in het Vlaamse Openluchtmuseum in Bokrijk kunt zien.

De kleur van het brood : grijs of zwart, is een kwestie van zemelen. Tarwe met weinig of helemaal géén zemelen wordt gebruikt voor het bakken van **wit brood** of **mik**. Dergelijk brood kwam vroeger bij de boer maar zelden op tafel, enkel bij feesten en bij... ziekte.

Hij troostte zich dan met de overweging dat mik niet voedzaam is, dat 'men er niet op kan werken'.

Toch kenden ze in Haspengouw verscheidene soorten wit brood en die soorten bestaan nog : fijn **wit brood** (met boter in het deeg verwerkt), **melkbrood** of **koekebrood** (met boter, melk en 1 of 2 eieren), **krentenmik** (met rozijnen) en **suikermik** (met suikerbrokken).

De Limburgse Kempen bezitten een bodem en een klimaat die uiterst ge-

schikt zijn voor de teelt van rogge. Vandaar dat rogge er omstreeks 1800 van 20 tot 32 % van de bebouwde oppervlakte in beslag nam.

Naar de grens met Haspengouw toe liep dit percentage tot 50 % op. Het is dus de streek van het **roggebrood**: het Kempense bruine roggeboerenbrood. Het wordt gebakken van gemalen of grof gebroken rogge.

De Kempenaar die zelf bakte, gebruikte geen gist maar liet het deeg een dag verzuren. Het bakken van het brood nam bijna een gehele dag in beslag. Daardoor kreeg het brood een donkerbruine kleur en een zoete smaak, dit laatste ingevolge de omzetting van zetmeel in suiker.

Het echte Kempense bruine roggebrood is stevig, plat en langwerpig. Die kleine roggebroodjes worden nu nog altijd in de streek van Maastricht pent-(pond)penningen genoemd naar de oude prijs en het gewicht ervan. Als je nu die broden op de juiste manier wilt snijden, zoals sedert de middeleeuwen gebruikelijk was, dan moet bruin roggebrood in wiggen en hompen gesneden worden terwijl bij een tarwebrood het mes horizontaal door het brood moet worden gedreven.

Met roggebrood kun je een voortreffelijk dessert maken.

Roggebroodpudding.

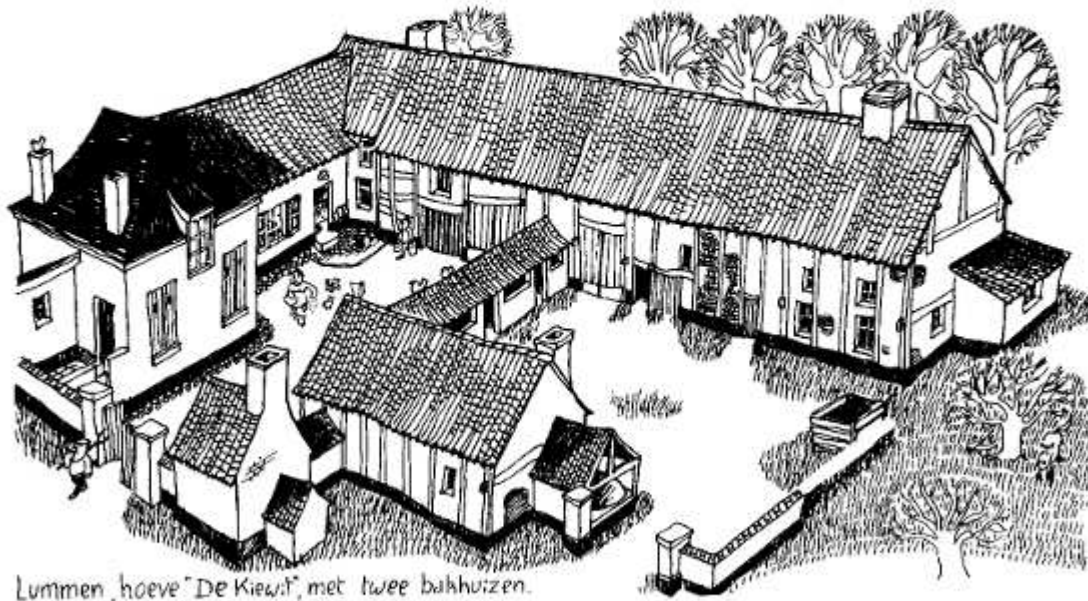
Week roggebrood in melk waaraan je per l melk 200 g suiker, 100 g krenten en 50 g rozijnen hebt toegevoegd. Klop 6 eieren net zoals voor een struif en vermeng ze met het brood. Giet alles in een met boter ingesmeerd bakblik en zet het een half uur in een hete oven. Als je het baksel uit de oven haalt, bestrooi je het flink met wat fijne suiker, bevochtig die suiker even, schuif de pudding nog enkele minuten in de oven en laat hem dan afkoelen.

In de streek van As, Genk, Munsterbilzen en Zutendaal werden ook mikken van roggemeel gebakken.

In het noorden van het Loonse land kennen ze nog **half-en-half broden**. Dat zijn stevige, lichte bruine broden, grof van kruim en gebakken uit een deeg van evenveel tarwe- als roggemeel met wat zuurdesem of gist vermengd. De baktijd ervan is korter dan die van het gewone Kempense boerenroggebrood.

Naast het dagelijkse brood werden er dus in het Land van Loon bij speciale gelegenheden mikken gebakken. Met het groeien van de welstand werden die niet alleen alsmaar vaker gebakken maar ze kregen ook een feestelijker uitzicht. Een van die feestelijke mikken waar je niet achteloos

aan voorbij mag lopen is de krentenmik die wij helemaal ten onrechte naar het Frans 'kramiek' noemen....



Het is naar Loonse normen een rond brood dat gebakken wordt van de fijnste tarwebloem, opgefleurd met boter, eieren en krenten. Dat die krenten in het deeg terechtkwamen, schrijft Jacques Collen toe aan de invloed van de Duitse keuken.

Krentenmik is een specialiteit van de streek van As, Genk en Zutendaal maar ook de Alkenaren hebben er verstand van. Die worden trouwens spottend vliegeneters genoemd naar de krentenmik die zij met zoveel krenten bakken dat het wel lijkt of er vliegen op zitten !

Die vliegen waren vroeger in het Land van Loon een echte plaag. Bij sommige kleine boertjes moest je ze van tafel jagen of je at ze met de boterham op !

Alkense krentenmik waarvan het recept door de Hasselaren werd afgesnoept en die nu gebakken wordt als

Hasseltse krentenmik.

Maak deeg van 1 kg fijne tarwebloem, 1/2 kg boter, 2 dooiers, 50 g gist, 250 g rozijnen, wat zout, een kop tot op de helft met water aangelengde melk en 2 tot 3 eetlepels suiker.

Laat het deeg een half uurtje rijzen; opnieuw kneden; andermaal een half uurtje laten rusten en uiteindelijk bakken in een hete oven.

Een andere lekkernij is de suikermik, een specialiteit uit de streek van Halen.

Hagelands suikerbrood.

Maak een luchtig gistdeeg van 300 g bloem, een snuifje zout, 15 g gist, 2 dl lauwe melk en 1 ei. Laat het deeg 1 uur rijzen. Neem dan 1/8 van het deeg af en houd het even apart. De rest vermeng je met een 20-tal suikerklontje en je vormt het tot een rond broodje. Rol het apart gehouden deeg uit tot een grote plak, rol het broodje in die plak en knip die deegwikkel bovenaan met een schaar wat los. Laat alles nog een uurtje rijzen in een met boter ingesmeerd bakblik en bak het suikerbrood een 30 tot 40 minuten in een warme oven.

Er zitten in de receptenboeken van het Land van Loon nog méér van die feestelijke broden... sommige van die broden zijn zo feestelijk dat ze wel een gebak lijken zoals het **kerstbrood** dat al van in de vroege middeleeuwen in onze abdijen gebakken werd. Het deeg ervan wordt ook gebruikt om kerstmannen te maken.

Het **driekoningenbrood** (om bij de kerstdagen te blijven) is feitelijk een heerlijke tulband...

Er is nog veel meer te vermelden zoals de broden (meestal grote of kleine mikken) die naar aanleiding van de feestdag van een heilige gebakken werden : **Sint-Hubertusbrood**, **Sint-Blasiusbrood** (o.m. in Tongeren); **Sint-Niklaasbrood** (o.m. in Bree en in Nieuw Sint-Truiden), **Sint-Gertrudisbrood** (Riksingem)... noem maar op, want er zijn aardig wat heiligen in Limburg. Laten we niet vergeten dat er ook brood bij speciale gelegenheden gegeten werd zoals **lijkbroom** bij begrafenissen (o.m. in Diepenbeek); **zielebrood** dat op de graven werd gelegd; **bruidsbrood**...

Het **kruisbrood** heeft verschillende betekenissen : het eerste brood dat ze bakken van een reeks, of het brood dat ze tijdens de bedevaarten op de kruisdagen ofwel het brood (eveneens met een kruis erin geprent) dat ze tijdens de nachtwake bij een dode aten.

Net zoals elders in Vlaanderen werd er in het Loonse land ook brood te grabbel gegooid. De bedoeling ervan was iedereen te laten meegenieten van het feest, ook de schamele armen. In verscheidene Limburgse gemeenten zoals in Schulen deelden ze brood uit vóór de kerk op Palmzondag of gooiden ze broodhompjes te grabbel : de **apostelbrokken** of het **armenbrood**.

Brood uitdelen gebeurde tijdens de paascyclus; dus van carnaval tot Sacramentsdag. In Limburg gooit ook de carnavalprins brood te grabbel

al dan niet samen met de plaatselijke prominenten. In Tongeren bijvoorbeeld werpen ze het brood te grabbel vanaf de galerij van de O.L.V.-toren of vanaf de pui van het stadhuis. In dat brood is wat kleingeld gebakken. In die geest moeten we ook het vroegere **Sint-Antoniusbread** (Tongeren) en het **Sint-Niklaasbrood** (Bree) zien... dit om enkele voorbeelden aan te halen.

Het uitdelen of te grabbel gooien van **bruidsmikken** houdt uiteraard ook verband met de gedeelde feestvreugde. Naargelang van de streek waren die bruidsmikken ronde roggemikken (Wijchmaal), krentenmikken (Jeseren), suikermikken (Mielen-bij-Aalst), kleine mikken (Boekhout).

Een variëteit uit de Voerstreek zijn de **plats** die ook koningskoeken of ridderkoeken worden geheten. Het zijn grote, ronde, platte broden met een suikerrand. Men gebruikt er een bepaald krentendeeg voor dat net zoals de 'gâteau de Verviers' tot de middeleeuwse cougnoulx of couglous teruggaat.

We ronden dit hoofdstukje nu maar af met een heel eenvoudige broodbewerking : de Loonse versie van 'pain perdu' of wentelteefje.

Fluwijnbrood.

Week sneden brood in melk en bak ze terwijl je er een geklopt ei overheen giet. Opbrengen bestrooid met Haspengouwse kristalsuiker.

Zo hoef je geen uitgedroogd brood meer weg te gooien !

DE LOONSE SOEP WORDT NIET ALTIJD HEET GEGETEN.



Wie van hartige, voedzame of lichte soep houdt zal zich ongetwijfeld met stijgende geestdrift aan de Loonse tafel scharen. De Limburger is nu eenmaal een verwoede 'soepbrouwer' en wel zó dat géén groente, vrucht of fruit aan zijn soepketel kan ontsnappen.

Eertijds moest dat wel want vóór de aardappel was er geen andere keuze. Gelukkig waren er de bonen en de erwten om de Limburger door de hongerwinters heen te halen.

De erwten brengen ons meteen bij een van de oudste, beroemdste en voedzaamste soepen uit het Land van Loon. Ze wordt nog altijd bedeed naar aanleiding van de zevenjaarlijkse feesten ter ere van O.L.V. Virga Jesse door twee Hasseltse prominenten : de reus Langeman en Hendrik van het Dorp, een man van wie men al van in het begin van de 16e eeuw beweert :

'Henderik hèt sop gekeuk
zeve joar van iene kneuk !'

Het feit dat die Hendrik erin slaagde zeven jaar lang soep te koken van één-en-dezelfde knook toont aan dat de Hasselaren zuinige luiden zijn. Ze zijn ook tuk op hun vrijheid want toen op 5 december 1795 de brigands zich klaarmaakten voor hun laatste slag tegen de Fransen kwamen Hasselaren hen met hun vermaarde erwtensoep sterken die ze voor de gelegenheid tot **brigandsoep** hadden omgedoopt. Maar dat belette niet dat de brigands op het Hilstveld bloedig verslagen werden. Dit wapenfeit wordt jaarlijks in de Boerenkrijkappel op het Hilstveld herdacht. Die erwtensoep moet je natuurlijk zien in het licht van de erwtensteelt die vooral in de omgeving van Hasselt werd beoefend.

De erwtensoep van de Langeman heeft de faam zwakke broeders weer op de been te helpen, daarom willen we de lezer het recept niet onthouden.



Hasselt, Boerentrijghkapel.

Hasseltse erwtensoep.

Week 500 g groene erwten een hele dag in 1,5 l water; voeg er dan 500 g geschilde en in stukken gesneden aardappelen aan toe. Vooraleer dit mengsel zachtjes te laten koken moeten er nog bij: 1 prei, 1 ui, een beetje selderie, wat tijm en wat laurier. Een uurtje vóór de soep gaar is, doe je er een stuk spek van een 400 g bij en je laat de soep verder koken. Het is de bedoeling dat je het spek uit de pan haalt vooraleer de soep door een roerzeef gedaan (en zo nodig aangelengd) wordt om het in kleine stukjes te snijden die dan uiteindelijk weer in de soepketel terecht komen.

In gezinsverband wordt de Hasseltse erwtensoep geserveerd met een kluitje boter en met knappende, in boter gebakken stukjes brood.

Daarnaast zijn er nog andere soepen die óók hun charme hebben.

Bietensoep uit Haspengouw.

Rasp 250 g biet terwijl je 1 gesnipperde ui in boter fruit; als dat voor elkaar is, roer je er de geraspte biet doorheen, voeg je er 1,250 l kippebouillon aan toe evenals 1 laurierblad en 2 rauwe aardappelen. Laat alles zacht koken.

Ten slotte roer je nog 1 dl room door de soep evenals een geklopte dooier. Het eiwit hou je apart, want als je de bietensoep gaat serveren, moet je het even stijfkloppen om de soep met kleine sneeuwbergjes te versieren.

Rekemse raapsoep.

Kook schijfjes raap gaar in een bouillon waaraan eventueel brokjes wittebrood worden toegevoegd.

Maar de spot waarmee deze raapsoep door de bewoners van de omliggende dorpen wordt overladen dient ons tot voorzichtigheid aan te manen!

De voortreffelijke waterkers uit Horpmaal en Lauw waarmee je zo dadelijk kennis gaat maken ligt ten grondslag aan een pittige streeksoep.

Waterkerssoep.

Kleur 2 gesnipperde uien (of 1 ui en het wit van 1 prei) in wat boter; voeg er dan een handvol gehakte waterkers aan toe evenals 500 g aardappelen en overgiet alles met 1,5 l. bouillon. Laat de soep een uurtje koken en doe ze dan door de roerzeef. Kook ze nog even op en maak ze af met een kop room.

De Limburger snijdt uit alle hout pijlen als het om de soep gaat; vandaar dat je in de Loonse keuken zelfs **fruitsoepen** voorgeschoteld krijgt. Het zijn bovendien soepen waar je twee kanten mee uit kunt; ze doen het immers evengoed warm aan het begin van een maaltijd als koud aan het eind ervan.

Hier verdient de **kersensoep van Sint-Truiden** een speciale vermelding niet alleen ter wille van haar kwaliteit maar ook omdat verscheidene restaurants aan de Truiense Markt die soep op hun menu hebben staan.

Truierse kersensoep.

Giet in een kookpan 1 kg ontpitte kersen, 200 g suiker, 2 dl water en wat

kaneel; kook alles tot de kersen mals zijn. Verdun wat aardappelmeel met koud water en voeg het bij de kersen die je nu tot een bouillon laat doorkoken. De soep wordt lauw opgediend met mastellen of een snede geboterd brood.

Loonse appelsoep.

Kook 400 g boskoopappelen gaar in 1,250 l water. Pers de soep door een roerzeef en voeg er 100 g suiker aan toe. De soep binden met 10 g in koud water opgelost aardappelmeel.

Dien je die soep warm op aan het begin van de maaltijd dan doe je dat met wittebrood zonder korst dat, flink met boter is besmeerd, met suiker of kaneel bestrooid en vooraf in de oven bruinegebakken werd.

Koud kan de Loonse appelsoep als nagerecht geserveerd worden.

Soepvlees met pruimen, een krachtige vleessoep.

Bruin een gesnipperde ui, met een weinig bloem bestrooid, in wat boter; voeg er een glas bouillon en bier (of rode wijn) aan toe evenals de vereiste kruiden. Laat dat een kwartiertje koken en leg er dan de stukjes rundsvlees in, gekruid met zout en peper; alles nog een kwartiertje laten sudderen.

De soep wordt opgediend met pruimen die met wat suiker, bier of rode wijn en azijn in water gekookt werden.

U hebt alvast opgemerkt, geachte Lezer, dat de soepen die we tot nog toe voorstelden altijd ergens een gewestelijk of plaatselijk trekje vertoonden. Maar er zijn ook een paar soepen die al-Limburgse aspiraties hebben. Wijlen Gaston Clément noteerde er twee : **de Limburgse soep** en de **Limburgse huishoudsoep**. De eerste bevat heel wat groenten, zelfs groene kool en rapen, benevens een verse worst en wat room. De Limburgse huishoudsoep moet het vooral hebben van de groenten van het ogenblik... voor de rest laat ze zich dikken met boekweitmeel.

Al is de tomaat geen kind van het Loonse land, ze belandde toch ook in de Limburgse soepketel.

Limburgse tomatensoep.

Maak eerst een bouillon van een flinke mergpijp of mergbeen en een groentekrans van prei, selderie, peen, laurier, 2 takjes peterselie, 1 takje tijm en 1,5 l. water. Als die klaar is, gaat hij door de zeef.

In een afgesloten braadpan stoof je nu een 10-tal gepelde en in partjes gesneden tomaten in wat boter gaar. Intussen kook je 10 aardappelen en

stamp ze fijn met wat kruiden, peper, zout, 2 dooiers en een kluit boter. Van die aardappelbrij rol je balletjes die je een 10-tal minuten in de bouillon gaarkookt.

Net vóór het serveren giet je de gesmoorde tomaten in de bouillon.

Er zitten onder die Limburgse soepen een paar buitenbeentjes : één ervan is een **biersoep** waar niet alleen donker bier bij komt kijken maar ook rijst, bloem en een mespunt kaneel. Die biersoep wordt in Halen gebrouwen en is duidelijk een gevolg van de 'bierologische' besmetting door het nabijgelegen Diest.

In de Limburgse Kempen, hét schapenland bij uitstek, trokken ze heerlijke **bouillon uit schapevlees**. Een restaurant uit Zolder greep terug naar die bouillon voor zijn heidelands potje. Het is een consommé van ontvette schapebouillon met seizoengroenten die in een speciaal soepketeltje wordt opgediend.

De Limburgse jager is een vroom man : als hij een wildfestijn aanricht, kookt hij een hartige wildbouillon die hij uitermate devoot aan zijn patroon opdraagt.

Sint-Hubertussoep.

Zorg allereerst voor een wildbouillon getrokken van 500 g wild (ree, hert of haas), 1 laurierblad, 4 jeneverbessen en 1 l water, zonder de kruiden te vergeten. Je kunt er eventueel nog een gestoofde ui of een tomaat aan toevoegen.

Een andere versie vertrekt ook van wildbouillon maar die moet je dan wel extra kruiden met peper, zout en fijngehakte peterselie. Je kunt de bouillon zo laten of hem zeven.

Er komen nog in boter gefruite kampernoelies bij en eventueel fijnge-sneden ui en tomaat.

De Zuidlimburgse jagers plegen hun wildbouillon met 3 eetlepels julienne van wildvlees op te fleuren. Ze maken hun soep af met 3 eetlepels eiergelei en 1 glas rode wijn.

Soms vraag je je echt wel af wanneer jagers... jagen.

STEEK JE EEN PATATJE MEE OF HOU JE HET BIJ EEN BOEKWEITKOEK

Je mag dan al je neus optrekken voor de aardappel, er zijn tijden geweest in onze geschiedenis dat we de Heer dankten, loofden en prezen terwille van die knol die uit Amerika werd ingevoerd.

Maar in het Land van Loon is men nogal wantrouwig ingesteld. Vandaar dat de Limburger zich niet dadelijk met een triomfkreet op de knol van de *solanum tuberosum* heeft geworpen.

Hij hield het nog lang bij de vertrouwde aardperen (*helianthus tuberosus*) die hij peren-onder-d'aarde noemde, als er elders in Vlaanderen al volop aardappelen werden gegeten.

Alleen de Hasselaren dachten progressief aangezien ze omstreeks 1800 al aardappelen... aan hun varkens voorzetten !

Maar dat volstond niet voor de Franse onderprefect. Die voelde zich genoopt zijn beste ganzeveer aan te scherpen om de Limburgers in naam van de Ene-en-Ondeelbare-Republiek tot het verorberen van aardappelen aan te sporen.

Uiteindelijk brak de aardappel dan tóch door in het Land van Loon en de aardpeer belandde in de varkenstrog.

Maar dat is dan weer een ander verhaal zou Kipling zeggen; we komen er nog even op terug aan het eind van dit hoofdstukje.

Hoe vulde de bewoner van het Loonse Land zijn brood-, vlees- en groentemenu aan in de vóór-aardappelse tijd ?

Wel, naargelang van de streek met velerlei produkten van eigen bodem.

Boekweit.

In de Limburgse Kempen hadden ze boekweitmeel of boekweitemeel

achter de hand om voedzame **boekweitpap** te koken en stevige **boekweitkoeken** te bakken.

Boekweit, zo vertelt men, werd door onze kruisvaarders uit het Heilig Land meegebracht. Vandaar dat de boekweitplant het best gedijt in de droge zandgrond van onze Kempense landouwen.

Toch werd boekweit van de late middeleeuwen af over heel het land verbouwd maar uiteraard het meest op de humushoudende zandgronden van de Kempen. Zo besloeg de boekweitteelt in Noord-Limburg omstreeks 1800 een 30 tot 38 % van de landbouwgronden, in Haspengouw maar van 0,2 tot 2 % ! Sedertdien is de cultuur sterk afgenomen ten gevolge van de geringe opbrengst per hectare.

De oostelijke Kempen zijn nog een relictgebied van de boekweitteelt die hier het langst stand hield mede ter wille van de bloempjes van de plant waar de imkers bij voorkeur hun bijen op los laten.

De Limburger waardeerde vooral de driehoekige zaadjes van de boekweitplant die hij tot **boekweitmeel** vermaalde.

Vandaar dat het oogsten van de boekweit, eind juli of begin september, een hele gebeurtenis was. Het binnenhalen van de laatste kar – uitbundig versierd met papieren bloemen, vaantjes en zelfs met een mei – ging gepaard met een echt oogstfeest waarbij gedanst werd en gezongen van :

Koekeloeren haan !
De laatste kar is op de baan
al om naar huis te gaan.
Koekeloeren haan !
Smeer de paän
of de koek brandt aan !

Vanzelfsprekend werd er met overtuiging geschransd en massa's boekweitkoeken met stroop werden verwerkt. Maar daarvoor putten ze dan uit de voorraad van de vorige oogst, want de boekweitplanten die van het veld kwamen moesten nog gedorst worden. Dat was de zaak van heel de buurt. Er werd niet in de schuur gedorst zoals bij het graan maar gewoon op straat. Het was een stoffige aangelegenheid en wel zó erg, dat de boeren, meiden en knechten na afloop gezamenlijk naar de dorpskerk trokken om zoals dat heet : 'de vlimmen door te spoelen'.

Het boekweitmeel werd bewaard in een **boekweitkaar** : een ronde mand gevlochten met stro en bramen met een lichte vernauwing bovenaan waarop een grote en op dezelfde wijze gevlochten trechter zat. Voorbeel-

den hiervan tref je in het Vlaamse Openluchtmuseum in Bokrijk aan. Boekweitmeel vormde eeuwenlang het hoofdbestanddeel van het menu van de Kempenaar, bij voorkeur in de vorm van een **spekkoek** om de lange dag wroeten in de arme grond te beginnen.

Het beslag van de **boekweitkoek, boekeskook, boegezekoek, boekezekoek of boekesekeok** werd dagelijks in en speciale **koekpot** beslagen met een stevig bundeltje berkerijs. Dat beslag kon naargelang van het seizoen of de omstandigheden gemaakt worden met water, karnemelk of gewone melk. Hoe meer melk en hoe meer eieren in het beslag, hoe verfijnder de boekweitkoek. Het beslag werd al aan de vooravond gemaakt. Altijd bleef er een restje in de koekpot om het te laten verzuren voor het beslag van de volgende dag.

Een echte boekweitkoek is hartige, voedzame kost en het verheugt me dan ook dat hij hier en daar in de Kempense gemeenten van het Land van Loon weer gebakken wordt ten behoeve van de toeristen die dit baksel hebben leren waarderen in de afspanning van het Bokrijkse museumdorp. Al geuren er weer boekweitkoeken in Hechtel, Neeroeteren, Lommel, Zolder, Tessenderlo, Hasselt en Maaseik, toch blijft het voor mij een raadsel waarom je in Limburg geen eethuisjes vindt, gespecialiseerd in boekweitkoeken net zoals in Bretagne de 'crêperies'... waar je trouwens altijd landgenoten ontmoet die zich met verheerlijkte blikken boekweitungdig zitten vol te proppen !

Al waardeer ik een goede boekweitkoek, ik ga toch niet zó ver als de Limburgse dichter Thisken of Jan Mattijs Ballings, die omstreeks 1900 een lofzang aan de boekweitkoek wijdde in zijn bundel : 'Zoete en zure Herinneringen' :

'k laat de heer zijn lekkere beetjes :
kreeft en paling, louw en snoek,
ik voor mij verkies de sneetjes
van 'n malse boekweitkoek !

Een boekweitkoek eet je niet zoals een gewone pannekoek, o neen ! Een oud vrouwtje uit Bocholt heeft me die wijsheid bijgebracht. Ze zette me de boekweitkoeken voor op een **koekwis**, een tenen vlechtwerk op lage voet. Ik kreeg er alleen nog maar een mes bij om de koek met dikke stroop te besmeren.

Ik moest de boekweitkoek oprollen en uit het vuistje eten of hem met de vingers in stukken trekken.

Een echte boekweitkoek benader je namelijk niet met vork of mes !
Het was voor mij een interessante ervaring.

We hebben immers door de vork (die nog niet zo lang op onze tafel ligt) het rechtstreekse contact met onze spijzen verloren.

Het is nu al zó ver gekomen dat we onze boterham met vork en mes menen te moeten eten !

Het lijkt me uit gastronomische overwegingen dringend nodig bepaalde van onze tafelmanieren op de helling te zetten en terug te keren tot de echte eenvoud waarbij je, als het verantwoord is, gewoon je vingers gebruikt !

Dat je met boekweitkoek veel kanten uit kunt, zie je dadelijk wel. Eerst een recept dat nog in As, Opglabbeek en Gruitrode wordt gebruikt.

Kempense pannekoek.

Meng in een teil 250 g boekweitmeel en 250 g rogge- of tarwebloem, maak er een kuiltje in voor 25 g gist (in lauwe melk opgelost), voor 2 eieren en voor een snuijje zout. Meng alles flink met toevoeging van versneden (half water) afgeroomde melk tot je een licht beslag bekomt. Laat het een half uurtje of beter nog 'n nachtje rusten, haal dan de koekpan boven die je voor elk baksel met spek invet.

Andere recepten voor beslag :

– een beslag maken van 125 g bloem, 125 g boekweitmeel, een snuijje zout, 1/2 l afgeroomde melk, 10 g gist, 1 ei en 1 eetlepel suiker.

Dit beslag wordt in het Land van Loon nog gebruikt voor de pannekoeken die op Allerheiligendag gebakken worden.

– een vloeibaar beslag maken van 1 kg boekweitbloem, 250 g gewone bloem, 50 g gist, afgeroomde melk, 'n glas bruin bier en een snuijje zout. Het beslag eveneens laten rusten vóór het bakken.

Het gaat hier om een recept uit Maaseik.

Het beslag van zo'n boekweitkoek kan eventueel opgefleurd worden met suikerij, knoflook, kamille en zo meer.

Een boekweitkoek (dat had ik u al vroeger moeten vertellen) wordt gebakken in een stevige, ijzeren pan waarin vooraf een stuk spek wordt gelegd, braaispek geheten, omdat het gebraden wordt tot het spekvet heel de pan vult.

De echte boekweitkoekkenner heeft een duidelijke hekel aan een blinde boekweitkoek. Voor hem moet zo'n koek twee ogen hebben, te weten twee stukken spek.

Je kunt het ook anders doen : het spek in kleine stukjes snijden en even

vooraf goed uitbakken of het gewoon door het beslag heenroeren, maar in dat laatste geval mag je niet vergeten de koekepan vóór het bakken in te vetten.

Nog een tip : het beste deel van een spekboekweitkoek zit nét onder de plakken spek omdat precies dààr het deeg het volledigst van spekvet is doordrongen.

Het kan dat je ter wille van je lever of van je cholesterolgehalte liever in een boogje om zo'n spekkoeke heen loopt... weet dan dat je in het Land van Loon een heel ander soort boekweitkoek kunt eten; een boekweitkoek vol heilzame kruiden : de **kruidkoek** of **kroetkoek**. Maar het is een variëteit van de boekweitkoek waar heel wat ervaring bij komt kijken evenals een grondige kennis van de lentekruiden.

Jacques Collen vond een reeks van kruiden die voor een kruidkoek in aanmerking komen en geeft ze op in volgorde van belangrijkheid :

taxarum vulgare of wilde cichorei, pisse- of paardebloem, ganzetong; glechoma hederacea of kruidje-door-de-haag, aardveil, hondsdrif, onderhaag;

anthemis nobilis of Romeinse kamille, mater;

tanacetum vulgare of koekkruid, boerenwormkruid;

drieblad of zevenblad, tristie;

kerssla;

lepelkruid;

alsem;

salie;

hazegerf;

peterselie;

kervel;

blaadjes van de aardbeiplant;

pijpjes van sjalotten of uien;

punten van jonge erwteplanten;

zuring (maakt de koek plat);

punten van groene vlier;

bieslook;

punten van jonge netels;

punten van de moerbeï;

sleutelbloembad (maakt de koek droger).

Eén of méér van die kruiden hak je fijn en je mengt ze onder het beslag, maar je moet goed weten welke kruiden er bij elkaar passen; vandaar dat een kruidkoek een ervaren hand behoeft!

De boekweitkoek opent de deur voor culinaire creativiteit : een flinke

plak ham in het beslag geeft je een **hespboekweitkoek**; wat schijfjes ui een hartige **uienboekweitkoek**; wat rondjes worst een **worstboekweitkoek**... het kan ook met appels, peren, kersen, bosbessen... kortom je kunt rustig verder experimenteren !

De Limburgse Kempenaar heeft nog een andere boekweitbereiding achter de hand : **boekweitpap**.

Die maak je door boekweitbloem met afgeroomde melk te vermengen, óók weer met behulp van een bosje ontschorste berketwijgen tegen de klontertjes. Het mengsel wordt al roerend aan de kook gebracht.

Echte boekweitpap moet net zó dik zijn dat een kat er over heen kan lopen zonder pootindrukken na te laten !

Boekweitpap wordt het liefst met een stuk roggebrood gegeten. Dat blijkt althans uit volgend volksgedicht uit Lummen :

'Roggebrood met boekweitpap

of een stuk vlees in 't vat

met 'n zwartgerookte hesp

Dat smaakt nog 't best.'

Boekweitgortepap zoals ze o.m. in Zolder en Zonhoven gekookt wordt. *Maak een mengsel van 250 g boekweitgort met afgeroomde melk en blijf roeren tot de pap kookt; dan de pap nog een kwartiertje op een zacht vuur laten dikken terwijl je er geregeld doorheen roert. Dat wordt dan stevige brei die je in een bergje op elk bord schept. In elk bergje wordt een kuiltje gemaakt voor een kluitje boter of een flinke eetlepel melassestroop. Het is de bedoeling dat je van de buitenkant van het bergje met je lepel hapjes neemt die je alvorens ze naar je mond te brengen even in de boter of de stroop dipt... het is maar een weet, zegt de Limburger, uiteraard in het Limburgs !*

Er zit ook heel wat boekweitbloem in een andere Limburgse specialiteit, ook in Noord-Brabant en Gelderland gekend, nl. de balkenbrij. Oorspronkelijk was het een typische slachtbereiding aangezien balkenbrij hoofdzakelijk bestaat uit varkensbloed, slachtafval en boekweitmeel.

Jacques Collen verklaart de naam balkenbrij als brij toebereid uit de balg of het ingewand.

In **kroepoet** of **karboet**, zoals ze balkenbrij in de Kempen noemen, ziet hij een combinatie van kroet (kruid) en brij.

Aangezien het hier dus om een slachtbereiding gaat en ik niet dadelijk zie

hoe je aan een slachtvarken komt bespaar ik je het recept van kroepoet en beperk me tot de minder bloederige versie uit Midden-Limburg en het gebied van de Maas.

Limburgse balkenbrij.

Kook een varkenskop zonder kinnebak samen met 250 g vers, vet spek en zout (1 eetlepel zout per l water) in ruim water. Haal het vlees van de varkenskop en maal het samen met het spek fijn; kruid het met zout, peper, kruidnagel en eventueel nog met wat tijm, ui, bonekruid, salie en laurier. Voeg er 750 g boekweitbloem aan toe, breng het kookvocht opnieuw aan de kook, leg er de vleesmassa in en roer tot het mengsel stijf wordt. Even proeven of er geen zout bij moet en dan de balkenbrij uitgieten in ondiepe kommen en rustig laten opstijven.

Uiteindelijk de balkenbrij in plakken verdelen, die plakken door bloem halen en in reuzel of boter bruin bakken.

Als een Limburger over **bonen** praat, denkt hij helemaal niet aan die witte boontjes uit de Nieuwe Wereld die nu in de keuken van de Loonse gouw gebruikt worden, wel aan de vermaarde labbonen. Dat zijn bonen waar je niet naast kunt kijken; ze zijn groot en hebben een decoratieve, bijna wellustig-glimmende huid!

Vóór de komst van de aardappel waren ze in bepaalde Limburgse gewesten dé meelspijs bij uitstek als onderdeel van een stoere stampot met gewoon of licht gerookt spek en opgefleurd met aangepaste kruiden zoals bonekruid.

Met het verschijnen van de aardappel raakten de bonen wel wat in de verdrukking, maar de labbonen houden nog altijd stand en duiken op in heel wat hutspotten. Een **soep van labbonen** zal nog menige lekkerbek, die van eenvoudige maar voedzame kost houdt, bekoren.

Opvallend is wel dat de **erwtenteelt** in het Land van Loon vroeger alleen nog maar voorkwam in de streek van Sint-Truiden, Tongeren en vooral in de omgeving van Hasselt.

In de laatste stad ligt ze ten grondslag aan de beroemde Hasseltse erwtensoep die ik je in het vorige hoofdstuk gloeiend-heet heb voorgezet.

Het graafschap Loon werd samen met het prinsbisdom Luik van 1581 tot 1723 (weliswaar met enkele onderbrekingen) bestuurd door telgen uit het Beierse vorstenhuis. Ze waren zo voorkomend de Limburgse keuken te verrijken met **knoedels**, bloem- of deegballen die in melk of

vleesnat werden gaargekookt. Ze waren bedoeld als een voedzame begeleiding van zuurkool en vlees. Ze werden ook bij gestoofd fruit in plakjes gesneden en koud opgediend.

Nu kun je in het buitenland met knoedels minder prettige ervaringen hebben opgedaan, de Limburger is er toch maar in geslaagd die kleffe deegballen wat te veredelen !

Knoedels.

Maak een glad deeg van 500 g aardappelbloem, een theelepel zout, 5 geklopte eieren en een 2 dl water. Intussen breng je 2 l water aan de kook, met een koffielepel zout. Leg de stukjes deeg of knoedels in het kokend water en roer er in om te voorkomen dat ze aan elkaar gaan kleven. Na een 5 tot 10 minuten zijn de knoedels gaar en je laat ze in een vergiet rustig uitdruipen.

Als je de deegballen bij gebraden vlees serveert kun je ze met in boter gebakken broodkruim bestrooien, je kunt ze ook in boter of smout bruinen.

De Limburger heeft ondertussen wel begrepen dat er in de eerst zo gewantrouwde **aardappel** toch heel wat mogelijkheden zitten. Vandaar dat hij nu heel wat variëteiten achter de hand heeft zoals **eersteling, noorderling, bintje, parel, meerlander...** om enkele namen te noemen. Die aardappelen worden omstreeks Pasen zowat overal in het Land van Loon gepoot, zowel in Noord-Limburg als in Haspengouw, maar hier dan meer voor eigen gebruik.

In de streek van Alken, Diepenbeek, Kozen en Wellen zweren ze bij de **ossetong** of **roodachtige furore** en met reden : het is een aardappel om voor te knielen : mild bloemend en losjes van structuur. Hij haalt dan ook hoge prijzen, maar springt met zijn nakomelingen erg zuinig om.

De Diepebekenaren hebben aan die aardappel hun spotnaam 'pettemeschudders' te danken, wegens de nauwgezetheid waarmee ze het kruid uitschudden om te voorkomen dat er maar één petatje verloren zou gaan ! Dat de Limburger zich ook gastronomisch volledig tot de aardappel heeft bekeerd blijkt uit de talrijke aardappelgerechten waarvan de landelijkheid de lezer niet zal ontgaan.

Aardappelsoep, een recept uit Midden- en Zuid-Limburg.

Snij 1 kg geschilde aardappelen en 2 penen in kleine stukjes. Laat 50 g boter smelten, roer er 2 eetlepels bloem doorheen; zodra dit mengsel wat kleur heeft gekregen giet je er geleidelijk 1,5 l bouillon bij evenals 2 glazen witte wijn met toevoeging van een stukje foelie; laat de aardappelen en de

penen met één gesnipperde ui hierin gaar koken. Ten slotte de smaak bijwerken met peper, zout, fijngehakte peterselie en bieslook of kervel.

Spekaardappelen.

Kleur 1 ui en 100 g in stukjes gesneden spek met een flinke eetlepel reuzel in een kookpan; voeg er dan 1 kg in partjes gesneden aardappelen aan toe, giet er water overheen tot de aardappelen nét onder staan; licht zouten en alles een drie kwartier laten koken. Garneer de spekaardappelen vóór het serveren met gehakte peterselie.

Aardappelkoek of aardappelspekpannekoek.

Bak spek in een grote pan licht bruin, leg er in stukjes gesneden aardappelen op en overgiet alles met een mengsel bestaande uit 2 eieren, melk, wat bloem, zout en kruiden. De koek wordt aan beide zijden gebakken en met veldsla opgediend.

Net zoals elders in ons land zul je de aardappel in de eethuizen van de Loonse gouw vooral als frieten ontmoeten... wat ook zijn charme heeft, al wordt het op den duur erg eentonig !

Ach ja, het is nu eenmaal niet zó eenvoudig onberispelijk gekookte aardappelen op tafel te brengen !

De Limburger heeft nu aan aardappelen geen gebrek. Toch is er een tijd geweest dat hij zijn middagaardappeltjes zuinigjes met het spekvet van het ontbijt overgoot. Als er dan nog wat overbleef, werd het zorgvuldig voor het avondmaal bewaard en in smout gebakken.

UIT MOES- EN ANDERE TUINEN.



De traditionele keuken uit het Land van Loon kent feitelijk weinig afzonderlijke groenteschotels, maar ze weet daarentegen best hoe je gerechten mét groenten kunt begeleiden. Bovendien is de Limburger een meester in het aanmaken van **slaatjes**.

Zo'n Loons slaatje moet je dan zien in de betekenis van salade : gesneden groente.

De Limburger maakt nagenoeg van elke groente sla... sommige streken hebben zelfs een eigen slaatje... en wat de Limburger niet in eigen tuin vindt gaat hij in het veld zoeken.

Er groeien daar, maar je moet het weten, nog héél wat groenten en kruiden.

Om het gemakkelijk te maken gaan we u àl die groenten en kruiden netjes in alfabetische volgorde voorschotelen met de **ui** vooraan omdat die zo belangrijk is als groente én als kruid.

Om het alfabetisch te houden noemen we hem dan maar : ajuin !

Ajuin.

Dit bolgewas, waarvan het ontstaan verdwijnt in de duisternis der tijden en dat sedert het begin van deze eeuw vooral in de streek van Riksingen - Henis wordt geteeld, geeft de traditionele keuken uit de Loonse gouw een hartig ruggesteuntje. Uien komen te pas bij allerlei bereidingen zoals stampot, hutspot, bij vleesgerechten... noem maar op. Kortom er zit een uieluchtje aan vrijwel elke bladzijde van dit boekje !

Biet.

Er zijn verschillende soorten bieten. Eén ervan zat in de ransel van Napoleon : de **suikerbiet** of beetwortel. Die moest namelijk de rietsuiker vervangen die ingevolge de Britse vastelandsblokkade niet meer vanuit de kolonies kon worden ingevoerd.

De Limburgers bekeken die suikerbiet aanvankelijk met een sceptisch oog, maar het beterde wel toen ze begrepen dat er muziek in zat en wel zó dat Haspengouw voor het ogenblik nagenoeg 55 % van de totale Belgische suikerbietenproduktie voor zijn rekening neemt.

Die suikerbieten, aan de Loonse grond ontworsteld, gaan naar Tienen of naar Oreye, want de plaatselijke suikerfabrieken hebben het al lang laten afweten. Wel zijn de Limburgse stroopfabrieken trouwe klanten gebleven. Behalve de suikerbiet is er de **(inlandse) rode biet** en die kun je écht niet uit de Limburgse keuken wegdenken. Ze wordt er gestoofd als groente gegeten bij warme maaltijden, o.m. bij vis, varkensgebraad en spek. Recenter is het gebruik rode biet koud en in plakken gesneden op tafel te brengen. Wij houden het bij de traditionele recepten die Jacques Collen in Haspengouw noteerde.

Gestoofde biet.

Neem 1 kg rode biet, haal er het loof af maar liefst niet tot vlak bij de biet; laat de bieten een half uurtje gaarkoken, schil ze, snij ze in blokjes. Smoor dan 1 in stukjes gesneden appel in 30 g boter, 0,5 dl azijn met 3 kruidnagels. Voeg er de stukjes biet aan toe, laat alles nog een 10-tal minuten nastoven en breng het op smaak met een greepje suiker.

Biet- en boterknolsla.

Borstel de rode bieten en de knolletjes van de knolboterbloem schoon onder stromend water en schil ze. Allebei de soorten worden afzonderlijk fijn geraspt en vermengd met wat sap van uitgeperst citroenkruid, olie en honig. Laat allebei de soorten een uurtje rustig betijen. Maak dan nestjes van grote slabladeren en vul die met de geraspte bieten en knolletjes.

IJsplant.

Wordt zoals spinazie gebruikt.

Kampernoelie of champignon.

Langs de talrijke veld- en bosweggetjes van het Loonse land zul je nog maar zelden een Limburger ontmoeten met een mandje aan de hand en

speurend naar in het wild groeiende eetbare paddestoelen. De Limburger heeft namelijk de kampernoelie zélf ter hand genomen. In de Mergelstreek zat hij immers met een massa gangen waaruit de Romeinen al mergelblokken kwamen zagen voor de bouw van hun landgoederen of 'tweede residentie'!

Die mergelgroeven beslaan een oppervlakte van honderden hectaren en lagen daar maar tot er Franse champignonkwekers kwamen opdagen. Dat zat hem zo: de Fransen begonnen omstreeks 1650 de Franse champignons te kweken in de Parijse steengroeven omdat er een bepaalde vochtigheidsgraad en een constante temperatuur heersen.

Met de democratisering van de gastronomie, vooral na de eerste Wereldoorlog, konden de champignonkwekers de bestellingen niet volgen en keken uit naar nieuwe mogelijkheden.

Die vonden ze in de mergelgroeven van Zichen-Zussen-Bolder.

Het liep op een fiasco uit maar de plaatselijke bevolking had er toch haar lesje uit geleerd. Met onze eigen eetbare paddestoelen, de kampernoelies, ging het aanvankelijk wat aarzelend maar mettertijd groeide de kampernoelieteel in de mergelgroeven niet alleen tot een gastronomisch maar ook tot een toeristisch succes uit.

De kampernoelies worden er op kweekbedden gewonnen waarvan paardemest de basis uitmaakt. Niet zó maar paardemest, wel mest van paarden die met haver gevoerd worden!

Bij voldoende vochtigheidsgraad kan er al na 4 weken geoogst worden en dit gedurende een drietal maanden.

Toen kwam 28 december 1958.

Het was een mistige dag in het midden van de eindejaarsfeesten. De kwekers waren druk aan het werk in de mergelgrotten van Zichen-Zussen-Bolder. Plots klapte het hele stel gangen van de Roosbergheuveld in elkaar!

Eén van de gevolgen van die ramp, die 18 mensen het leven kostte, was dat definitief op bovengrondse champignonteel overgeschakeld werd, al zijn er in de mergelstreek toch nog ondergrondse kwekerijen. Momenteel is het zó dat de Limburgse kwekers – meestal familiebedrijven – méér dan de helft van de Belgische kampernoelieproductie voor hun rekening nemen.

Naast enkele losstaande bedrijven (o.m. in Hoepertingen, Bilzen en Neeroeteren) wordt de champignonteel vooral beoefend in het zuidoosten van de provincie: Kanne, Millen, Riemst, Valmeer, Vreeren, Vroenhoven, Wellen en Zichen-Zussen-Bolder, met als centrum de mergelstreek van de Jekervallei.

De produktie in de cellen met klimaatregeling (die een aanzienlijke in-

vestering vereisen) verloopt wel anders dan in de mergelgrotten maar paardemest is er nog altijd bij !

Voor de rest is het allemaal zó ingewikkeld dat ik je de details van de teeltmethode bespaar; evenmin ga ik de gastronomische kwaliteit van wilde paddestoelen met die van kweekkampernoelies vergelijken !

Aangezien de kampernoelieteelt in Limburg erg jong is, vind je er géén plaatselijke champignonspecialiteiten... al heeft de Limburger altijd wilde paddestoelen in bepaalde gerechten verwerkt.

Maar de restauranthouders uit de kampernoeliestreek zijn wel zo verstandig geweest op die teelt in te spelen. Je kunt er nu zoals in Kanne en Neerkanne allerlei kampernoelieschotels bestellen, zoals de specialiteit 'champignons à la crème', waarbij je dan wel ervaren zult dat niet alle bereidingen de subtiele kampernoeliesmaak eerbiedigen... als je begrijpt wat ik bedoel !

Kool.

In het Maasland krijgt men de winter door met het eten van **zuurkool**. Wacht even om de oorsprong van die zuurkool te gaan zoeken aan het bed van Vader Rijn, want van in de middeleeuwen worden er al in de buurt van Bilzen, Herderen, Riemst en Lanaken kabuiskolen geteeld. Blijkbaar zat er toekomst in die kabuiskolen, vermits ook de bewoners uit Maaseik en Sint-Truiden zich geleidelijk op de teelt van die kool gingen toeleveren, vooral dan **rodekool**.

De Maasstreek zelf bleef het bij de **wittekool** en de **savooiekool** houden. Trek er niet te vlug uw neus voor op. Het was destijds een echte feestgroente zoals in Gors-Opleeuw en Munsterbilzen waar pens met groenekoolstomp hét kermisgerecht bij uitstek was. In het Maasland feestte men met groenekool, gekookt vlees en aardapelen. De meer gegoede burgerij nam eerst een bouillon met groenten tot zich en liet de kool van soepvlees en rosbeef vergezeld gaan. Als drank schonk ze er een wijntje bij... ze doet dat trouwens nu nog.

Tal van carnavalsverenigingen plegen nog altijd jaarlijks een Maaslandse feesttafel aan te richten waarbij ze zuurkool, groenekool en peenmoes met gerookt spek, braadworst en varkensribbetjes eten.

In het Maasland zijn er nog huisvrouwen die hun eigen zuurkool maken, maar het grootste deel van de wittekoolproduktie wordt aan de zuurkoolfabrieken verkocht. Met de Loonse zuurkoolfabrieken zijn we gauw uitgeteld : er is er één in Lanaken !

Die zuurkoolfabriek ontstond vóór de oorlog en maakt haar zuurkool

nog altijd volgens het traditionele procédé klaar, zij het dan op industriële schaal.

In ons land zijn er maar twee zuurkoolfabrieken : de tweede bevindt zich in het hart van Europa : Brussel.

Zuurkool uit het Land van Loon.

Leg de gesneden wittekool in ronde houten vaten of in stenen potten waarbij je tussen de lagen kool zout strooit. Om de smaak te veredelen gebruik je peperkorrels en zwartblauwe rijpe jeneverbessen.

Als de potten of de vaten dan vol zijn, leg je op de koolmassa een houten deksel (met een zwaar gewicht op) om de groente samen te persen en het pekelsvocht bij het gisten van de kool naar boven te laten komen. Als je dan nog 4 tot 5 weken wacht mag je van zuurkool gaan praten.

Uiteraard is het de bedoeling zuurkool te eten ! Daarvoor kom je vanzelfsprekend in de Maaslandse keuken terecht.

Een van de oudste zuurkoolbereidingen schijnt te zijn : **varkenspoot** of **varkensschenkel met zuurkool**, geserveerd met uitgebakken spek. De Maaslandse aristocratie verkoos **zuurkool met patrijs**. Dat leer je wel als je in een volgend hoofdstuk de jachthoorns hoort schallen !

Wij houden het liever bij de gewone huiselijke bereidingen !

Zuurkoolstamppot.

Kook 750 g zuurkool gaar samen met 300 g (30 minuten voorgekookt) pekelspek.

Zuurkool met appelen.

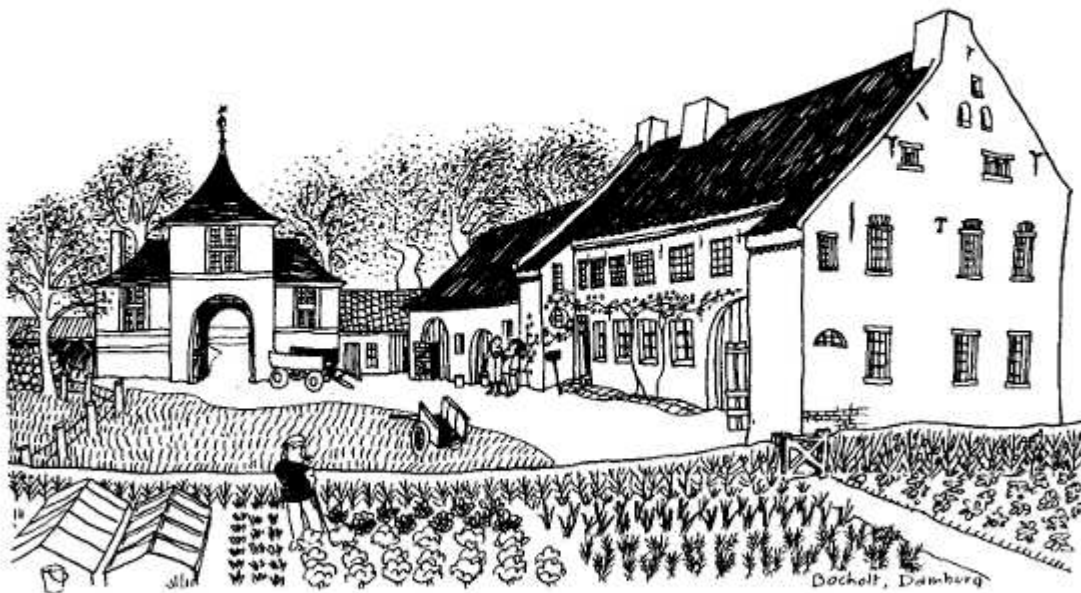
Kook zuurkool samen met boter en water en voeg er net vóór het serveren appelmoes met grote brokken aan toe.

Zuurkool met worst is een bereiding die ruimer verspreid is dan de Maasstreek.

Kook 250 g stukjes spek met 750 g zuurkool (je kunt er ook wat stukjes selderie bijdoen) in 1/2 l water. De zuurkool op een schotel schikken, er een opgewarmde worst bijvoegen en het geheel met gesmolten boter overgieten. Opdienen met gekookte of gestampte aardappelen.

Een andere versie van deze bereiding bestaat er in de helft van een vuurvaste schaal met de zuurkool en de worst te vullen; de andere helft is

bestemd voor de in karnemelk gestampte aardappelen. De schaal in de oven doorwarm laten worden.



Groene kool biedt ook verscheidene mogelijkheden.

Boerenkoolstampot.

Kook een half uur 1,5 kg stukgesneden aardappelen met 750 g groene kool. Na het afgieten alles zorgvuldig door elkaar stampen met toevoeging van 50 g boter of reuzel, wat melk en de vereiste kruiden. De stampot komt op tafel met braadworst of spek, eventueel zelfs met suiker bestrooid.

Leopoldburgse stoemp. *Het dient gezegd dat zelfs de Armée Belge – Belgisch Leger bijdragen heeft geleverd tot de Limburgse gastronomie via het Kamp in Leopoldsburg. Je zult de naam Leopoldsburg dus nog in dit boekje aantreffen.*

Deze vaderlandse stoemp maak je door twee groenekolen met militaire grondigheid schoon te maken en ze secuur in vieren te delen.

Leg ze dan precies 5 minuten in kokend zout water, laat ze uitdruipen en dompel ze dan onder in koud water; laat ze weer uitdruipen, hak ze in grote stukken, leg ze in een pan met 200 g varkensvet, 1 varkensstaart, 1 varkensoor, 1 gesnipperde ui, 1 gesnipperd knoflookteentje, wat gemalen peper en ten slotte 500 g aardappelen. Zet dat allemaal even onder water en laat het 2 uur koken. Dan de kolen weer laten uitdruipen en in een diepe schotel schikken met de staart en het oor net in het midden. Werk

*de schotel af door het geheel met vetreepjes te omkransen.
Uiteindelijk de klaroen steken om je huisgenoten aan tafel te roepen.*

Rodekool wordt gebruikt bij **roodmoes** of **rodekool met appelen**, een feestgerecht uit de Maasstreek. Daar gaat dat roodmoes traditiegetrouw samen met een gebrôadje en het wordt even traditiegetrouw gevolgd door rijstebrij met suiker en saffraan.

Roodmoes.

Bewerk een rodekool met de koolschaaf boven een grote kom en meng er azijn en suiker doorheen. Smelt in de pan een kluitje boter samen met 3 in plakjes gesneden appelen, 1 laurierblaadje en een snuifje zout. Zodra de appelen wat kleur hebben gekregen, voeg je er de kool bij en je vult de pan met water aan. Laat alles bijna 2 uur koken tot het kooknat nagevoeg volledig verdampt is. Giet het laatste restantje af, neem het laurierblaadje uit de pan en meng rode wijn en bessengelei onder de kool en de appelen.

Koolsla.

*Hiervoor kun je zowel witte- als rodekool gebruiken.
Snijd een kool zo fijn mogelijk en bestrooi ze met wat zout. Laat ze even rusten zodat je intussen 250 g spek in kleine stukjes kunt snijden en 1 ui fijn snipperen. Die laat je met 1 eetlepel boter even wat kleur krijgen.
Doe er de kool bij samen met wat peper, zout en geraspte nootmuskaat.
Sluit de pan af en laat alles een half uurtje koken.
De wittekool met een kommetje suiker en de rodekool met gebrâad opdienen.*

Molsla.

Het gaat hier om een lentesla die in het wild groeit : de wilde cichorei; de malste bladeren vind je bij planten die uit molshopen opschieten.

Pimpernel.

De blaadjes van die plant worden fijn gesneden als sla gebruikt.

Raap.

Het recept van **raapsoep** uit Rekem heb je al gelezen in het 'soepenhoofdstuk'. Ze kennen in die streek nog andere bereidingen.

Gestooftde rapen met varkensworst.

Snij geschildde rapen in reepjes van 2 cm dik en stooft ze gaar in wat water

of bouillon; breng ze op smaak met suiker en bind het kookvocht. Opdienen met gebraden varkensworst en met gekookte aardappelen.

Radijs.

Net zoals elders in onze landouwen worden radijsjes in Limburg bij voorkeur met plattekaas of wrongel gegeten tijdens een broodmaaltijd; maar in het Land van Loon is het niet ongebruikelijk de plattekaas met bruine suiker te bestrooien.

Rapunsel.

De blaadjes van deze plant, die ook raponsje wordt geheten, komen ook weer in de slakom terecht.

Blijvende spinazie.

Die wordt op dezelfde wijze gebruikt als de gewone spinazie. Ze is wel wat zuurder dan spinazie maar minder zuur dan zuring.

Tomaat.

De tomaat, die vroeger als middel tegen heel wat kwalen gebruikt werd, is een betrekkelijk jonge verschijning in de keuken van het Land van Loon, maar ze heeft er vrij vlug burgerrecht verkregen. Tomaat wordt nu in Limburg verwerkt in talrijke gerechten en ook in soep zoals je uit het desbetreffende hoofdstuk weet.

Tuinkers.

Tuinkers wordt door de Limburgers kaars genoemd, maar dat doet geen afbreuk aan haar vermogen om rauw als sla met haar speciale smaak vleesgerechten te begeleiden.

Tuin- of hofmelde.

Wordt net zoals blijvende spinazie als gewone spinazie behandeld.

Ui.

Werd uit eerbied vooraan vermeld onder de naam ajuin. Zit bovendien nog bij de smaakmakers !

Venkel.

De zoete venkel smaakt een beetje naar selderie en wordt meestal gekookt gegeten. De knolvenkel wordt als sla gebruikt. De groente heeft een ijl aroma en een lichte anijssmaak zodat we ook van **wilde anijs** spreken.

Maar niet uitsluitend ter wille van zijn smaak is die knolvenkel in menige tuin te vinden. Ze schrijven hem namelijk bepaalde opwekkende krachten toe. Daarom dachten we dan ook dat het nuttig kon zijn even te vertellen hoe je knolvenkel moet gebruiken.

Knolvenkel.

Ontdoe hem van zijn buitenste bladeren, snijd hem in vieren en kook hem 15 minuten in heet water. Terwijl je hem laat uitdruipen en afkoelen maak je een zure saus van 3 eetlepels olie, peper, zout en 1 eetlepel azijn. De stukken knolvenkel laat je een paar uurtjes in de zure saus trekken. Serveren met peterselie.

Warmoes.

Wordt ook snijbiet geheten. De gekookte bladeren ervan worden als sla gegeten en de stelen van de bladeren vervangen spinazie.

Waterkers.

Deze groente, ook 'Tungers lof' genoemd, is een nieuwkomertje in de keuken van het Land van Loon. De waterkers of cresson verscheen eerst in de jaren 1900 als groente op tafel. Amper twee eeuwen daarvóór was ze ontdekt als geneeskrachtige plant bij borst- en mondkwalen. Er zitten immers in 100 g waterkers zo maar eventjes 70 mg vitaminen A en C. Waterkers heeft behoefte aan zuiver water en aangezien er in Haspengouw en in de Voerstreek nog heel wat klaterende beekjes en murmelende bronnetjes te vinden zijn begon de Limburger met overtuiging de waterkers te kweken. In de streek van Horpmaal en Lauw is er één kwekerij die momenteel 10 % van de globale Belgische teeltoppervlakte voor haar rekening neemt.

Waterkersteelt lijkt eenvoudig, maar het komt op de kwaliteit én de temperatuur van het water aan. Waterkers wil namelijk een constante temperatuur van 10 tot 13°.

Ze wordt net zoals tuinkers gebruikt, maar je kunt er nog méér mee doen.

Waterkerssla.

Die sla maak je aan met het sap van citroenmelisse, met citroensap of met olie; in géén geval met azijn omdat die fataal is voor de fijne smaak van de waterkers.

Bij het eten neem je de bosjes waterkers bij het worteleinde en je doopt ze in mayonaise. Waterkerssla smaakt het best bij een stevige boerenboterham.

De geneuchten van de waterkerssoep werden uitvoerig beschreven in het soepenhoofdstuk dus daar kom ik niet meer op terug.

Waterkers met room.

Hiervoor heb je 1 bosje waterkers per persoon nodig. Laat de staartjes eraan zitten. Kook de waterkers een 10-tal minuten in gezouten water. Giet het kookvocht af, spoel de waterkers in koud water en laat ze uitdruipen. Bereid een saus van telkens 1 eetlepel boter, bloem en vleesnat; verdik ze op het vuur en voeg er de onderwijl gehakte waterkers aan toe evenals room, peper, zout en geraspte nootmuskaat.

Ten slotte alles even opwarmen en met gefruite aardappelen opdienen.

Wilde kers.

De bladjes van deze plant worden net zoals die van waterkers gegeten.

Winterpostelein.

Deze plant werd uit Amerika ingevoerd en wordt ook wel eens wilde muzelaar geheten. Men gebruikt ze op dezelfde wijze als gewone postelein of als spinazie.

Gele wortel of peen.

Deze bescheiden groente bezit heel wat kwaliteiten en is al lang een vertrouwde verschijning aan de Limburgse Maaskant, meer bepaald in de omgeving van de gemeenten Riemst, Vlijtingen en Veldwezelt.

In de 18de eeuw begonnen de inwoners van Bilzen er ook wat in te zien en dit voorbeeld werd door de dorpingen van Beverst nagevolgd. Resultaat is dat de eerstgenoemden nu spottend **pootsteeders** worden geheten en de laatstgenoemden **pootschijters**... waarbij meteen duidelijk wordt dat de peen in dit gebied van het Loonse land poot wordt genoemd.

De gele peen wordt hoofdzakelijk als groente (in haar geheel of als moes) bij gekookte vis geten of verwerkt in hutspot. Verse penen waren vroeger een gezonde versnapering voor kinderen.

Jacques Collen noteerde ook hier weer een paar streekbereidingen.

Soep met wortelen.

Snij 500 g penen, 1 raap, een paar aardappelen (of een sneetje wittebrood) in stukjes en kook ze een goed half uur gaar in 1,5 l water. Onder het koken peperen en zouten. Na het koken voeg je er 4 gesnipperde en in botergebruinde uien bij. Nog even laten koken en dan serveren met in elk bord een kluitje boter en wat gehakte peterselie.

Wortelen met zure appelen.

Snijd 1,5 kg penen in blokjes en kook ze een half uur in zout water. Neem 6 grote, zure appelen, schil ze, snijd ze in blokjes, gooi ze in het kookwater samen met een flinke kluit boter en 100 g suiker. Laat alles nog een kwartiertje koken. Het kookvocht afgieten en de wortelen met suiker bestrooid in een grote kom opdienen.

Zuring.

Een groente met heel wat toepassingen. Als je op de wortel ervan kauwt, krijg je een frisse mond... het hoeft dus niet altijd met spuitbussen !



DE LOF VAN BROEDER ZWIJN.

Zet je even schrap in je zetel, schenk je een borrel Hasseltse jenever in, of een Limburgse pils... want als we in Loons keukenperspectief over broeder zwijn gaan mijmeren hebben we heel wat tijd nodig, als was het maar om met weemoed te praten over dat stuk spek dat je op een snee zwart brood legde, dat spek en brood dat je samen in profijtelijke reepjes sneed en met een kop hete, zwarte koffie opat; over die plakken die met een vlijmscherp mes gesneden werden van een ham die eerst voorzichtig van haar linnen hemdje werd ontdaan; over de worsten die naast de ham ergens in een droog hoekje aan ijzeren haken hingen, kuis verscholen achter een gordijntje met in de buurt een vliegenvanger vol kleverige lijm... Dat zijn zoveel eerlijke produkten van varkens die nog wellustig knorrend in het slijk mochten rondwroeten.

Ik ruik nog het varkensvoer dat in de eettrog werd uitgegoten over de gulzig slokkende varkenssnuiten.

Nu verloopt het vetmesten zó ordelijk en zó hygiënisch in al die moderne inrichtingen dat je de varkens gewoon niet meer herkent, zo geciviliseerd zien ze er uit !

Dit om je te vertellen dat de varkenskweek, naast de klassieke veeteelt, schapen in het noorden van Limburg en rundvee in Haspengouw, in het Land van Loon een vaste traditie is.

Voor al het inlandse spekvarken stond hier hoog in aanzien. In de streek van Tongeren kenden ze zelfs een eigen ras : het Tongerse varken, met een korte, dikke kop.

Maar ze zijn gaan overschakelen op het Duitse veredeld landvarken en op het Yorkshire varken.

Momenteel worden er alléén al in het slachthuis in Bree per jaar ruim 50 000 varkens geslacht.

Het slachten is altijd een belangrijke gebeurtenis in het boerenleven geweest en is dat nog. De voornaamste slachttijd valt omtrent Sint-Maarten maar er werd nog geslacht op het eind van de winter, vóór Pasen en vóór de kermis. Zo had de boer altijd voldoende vlees achter de hand voor de traditionele feestdagen : Kerstmis en nieuwjaar, carnaval, Pasen en de kermis.

Het slachten verloopt volgens een vast ritueel waarbij de deelnemers af en toe soelaas gaan zoeken bij de jeneverfles o.m. na het kelen van het zwijn en het opvangen van het bloed, na het afbranden van de haren en het witschrobben van het dier én na het leeghalen en het stuksnijden van het varken.

Het varken is een nuttig dier : niets ervan gaat verloren en de dagen na de slacht waren dan ook drukke dagen aangezien alles wat des zwijns is zo snel mogelijk verwerkt moet worden.

In de Kempen zoutten ze het varkensvlees in en van de rest maakten ze, ongeveer in deze volgorde : **bloedworst, beuling, balkenbrij, leverworst en kipkap.**

's Zondags na de slacht was er **varkens- of pensenkermis**, althans toch in de Limburgse Kempen zoals in Achel, Kwaadmechelen, Lommel en Neerpelt.

Bij zo'n varkenskermis rekenden ze op een 20 tot 30 gasten, buren en vrienden. Pastoor en onderwijzer kregen hun deel thuisbezorgd. Op de varkenskermis kregen de gasten het beste van het varken voorgezet. Van het rugstuk werd er soep gekookt; de disgenoten konden zich verder uitgebreid te goed doen aan rugstuk met kool en aan karbonaden met groenten. Dat alles werd – afgewisseld met vlaaien – bedachtzaam verteerd bij een goed glas bier en onder het genot van een pruikpijp geurige tabak in afwachting dat 's avonds de pensen op tafel kwamen !

Nu mag je zo'n varkensfestijn niet uitsluitend zien als een boerenaangelegenheid. De leden van 'Het edel en wijt vermaart Maroxhof' of Rhetoricakamer in Hasselt plachten ook dergelijke festijnen aan te richten. Uit rekeningen blijkt immers dat ze van 1775 af jaarlijks een zwijniegelfeest of zwingelshof opzetten, zondags na het patroonfeest van de Kamer : O.L.V. presentatie.

De diskaart van dit feestmaal luidde als volgt :

coolen met woersten,
hamels en kalfsgebraad.

twee hespen,
stuk varkensvlees gebraden,
Frans- en roggebrood, boter en kaas.

Spek.

Deze min of meer dikke vetlaag die zich onder de huid van broeder varken bevindt verdient onze eerbiedige aandacht : de lucht van gebakken spek hangt immers al eeuwen in de keuken van het Land van Loon, voornamelijk in de Kempen.

In het dagelijkse leven van de Kempenaar kwam het spek al aan bod onder het ontbijt dat hij tussen 5 en 6 uur gebruikte... in een boekweitkoek of met een paar sneden zwart brood. De pan met spek stond dan midden op tafel. Zo kon iedereen gemakkelijk zijn brood in het spekvet dopen en met Kempense zuinigheid de laatste restjes zorgvuldig uit de pan wrijven.

Onder het middageten lag er gewoonlijk een stuk varkensvlees uit de pekelkuip in de soep. Dat soepvlees (een platte rib of wat van de hoogrib) werd dan met aardappelen gegeten die overgoten werden met kaantjes (uitgebakken spek), hier **krepkes** geheten.

De combinatie **spek-met-eieren** was vooral in het voorjaar geliefd. Voor héél Limburg geldt dan ook het Maaslandse gezegde :

spek en eier in de pan
is voor niemand schan (schande) !

Je vindt legio spekbereidingen in het Land van Loon : spek met aardappelen, hutspot, puree, soep; uitgebakken spek met gedroogde peren of met ongeschilde appelschijfjes. In Bree combineren ze spekeieren met braadworst zoals blijkt uit het gezegde :

spek, eier en braadworst
is 'n goeie vastenavondkost.

Zoals in Mielen-boven-Aalst is dit eveneens typische avondkost op de donderdag vóór carnaval waarbij het het spek, de eieren en de worst verwerkten die tijdens het zogeheten spekzingen werden ingezameld.

Ham.

Dit onderdeel van het zwijn kan alleen nog maar met de ganzeveer eens dichters beschreven worden...

Als de Limburger hesp gaat snijden doet hij dat gewoonlijk van de achterham of van de schouder van het varken.

Het hammevlees wordt eerst samen met het andere varkensvlees in een kuip ingezouten. Na 2 tot 3 weken kunnen de hammen opgehangen worden om te drogen en in de schouw gerookt te worden.

De echte **Loonse boerenham** wordt gerookt met berkehout dat met allerlei kruiden zoals tijm en knoflook vermengd wordt; het hout en de bessen van de jeneverstruik komen hier óók om het hoekje kijken.

Als er ham bij feestelijke gelegenheden wordt gegeten, dan komen ze in Limburg niet af met flinterige vliesjes zoals bij de keurslager uit de stad maar ze snijden een flink blok van de ham af en eten die met boerenbrood. Het is een heerlijk etentje dat – lof zij Lucullus – nu weer in verscheidene Loonse eetgelegenheden kan worden genoten.

Nu mag ham heerlijk smaken met brood, de Limburger eet ze ook graag met tuinbonen, net zoals in de tijd van vóór de aardappel, waarbij hij het bonekruid niet vergeet.

Varkensribbetjes.

De Limburger heeft er een zwak voor, wat overduidelijk blijkt uit de talrijke recepten.

In Midden- en Zuid-Limburg maken ze **varkensribkoekenkoteletten** klaar door de varkensribbetjes stuk voor stuk door geklopt ei te halen en in verkruimelde beschuit te wentelen vooraleer ze te bakken. Ze dienen er ook **gebraden varkensrib** op met mosterdsaus, met savooie- of wittekool. In de streek van Jeuk, Mechelen - Bovelingen marinieren ze varkensribbetjes.

Gemarineerde varkensribben.

Kook een 5-tal uitgebeende varkensribbetjes een 10-tal minuten in een 1/2 l wijn waar je aan toegevoegd hebt : stukjes peen, gesnipperde ui, 1 knoflookteentje, peper, zout, tijm en laurier. Zeef het kookvocht zorgvuldig en laat het een nacht rusten. Fruit de volgende dag het vlees even in wat reuzel en laat het dan een drie kwartier in het vocht koken. Haal de varkensribbetjes uit het vocht, houd ze warm terwijl je de saus maakt door het vocht te laten inkoken en te vermengen met een flinke kluit boter en een lepel bessengelei. Ten slotte het vlees met de saus overgieten en warm serveren met brood plus hazelnoot- of kruidenboter.

Limburgse varkenskarbonaden.

Wrijf het vlees van ontbeende varkensribbetjes in met een mengsel van

zout, peper en nootmuskaat, haal het door geklopt ei en wentel het in verkruimelde beschuit. Bak het een 10-tal minuten bruin. Met het braadvocht maak je een sjalottensaus.

Speenbig.

In Zuid-Limburg wordt bij feestelijke gelegenheden een 4 tot 6 weken oud biggetje of speenvarken geslacht. Een heel oude bereiding bestaat er in het diertje aan het spit te braden. Maar er zitten nog andere mogelijkheden in de Loonse keuken.

Speenbig in wijnazijn.

Laat een in stukken gesneden biggetje een drietal dagen in water trekken waarbij je echter elke dag het water ververs. Kook dan de stukken in karnemelk voor de helft met water aangelengd. Schik de stukken in een stenen pot met tussenin citroenkruid, laurier, peperkorrels en jeneverbessen. Tot slot alles met gekookte wijnazijn en karnemelk overgieten tot het vlees volledig onderstaat.

In Tongeren leidden ze uit die bereiding een plaatselijke specialiteit af die altijd verkrijgbaar is : **Tongerse speenbig** of **speenbig in gelei** maar waarbij het speenvarkentje in zijn geheel en met gelei overgoten gepresenteerd wordt.

Varkenskop.

De kop van het varken werd na de slacht in reserve gehouden : dat kon zijn om hem gedroogd op Sint-Antoniusdag (17 januari) te offeren of om er **hoofdkaas** van te maken, **huitkees** zoals de Limburger zegt. Men spreekt ook van **zure zult** of gewoon van **zult** als er verschillende soorten vlees bij de bereiding gebruikt werden.

Limburgse hoofdkaas.

Laat een varkenskop zonder toevoeging van ander vlees een 5-tal uren koken in een grote pan waarin de varkenskop nét onder staat. In het kookwater doe je 2 koffielepels zout, wat kruidnagel, geraspte nootmuskaat, peper, laurier, tijm en een pint azijn.

Na het koken wordt het vlees van de varkenskop gehaald en gemalen of gehakt met sjalot en met wat knoflook.

Het kookvocht zeven, laten afkoelen en ontvetten. Dan weer even verwarmen, er het gemalen vlees aan toevoegen en mengen tot alles opgesteven is. Dat resultaat bekom je door het vocht in te koken met toevoeging

van een eetlepel boekweitbloem en van wat gelatine. Je kunt er eventueel partjes zure augurken bijvoegen. Ten slotte alles in een vorm gieten en de hoofdkaas rustig laten opstijven.

Het gerecht wordt in plakken op de boterham gegeten, eventueel met mosterd.



Kermt, hoeve "Ten Rooi", varkensstallen uit hout.

Limburgse poten en oren, een recept uit de streek van Tongerlo (het Limburgse) en Halen.

Kook 4 varkenspoten en 2 varkensoren (eventueel met een stuk spek) een kwartiertje in zout water, samen met een bosje groenten en een scheutje azijn. Verdeel dan de oren en poten in stukken en laat ze in een afgedekte kookpot met een weinig water zachtjes gaarstoven. Na een tweetal uren voeg je er pruimen, rozijnen en suiker aan toe en je laat alles nog een tweetal uren koken. Ten slotte het kooknat zeven en tot saus binden. Opdienen liefst met aardappelpuree en zuurkool.

In de Kempen wordt o.m. in Achel, Hamont, Lommel, Kaulille en Tongerlo na de slacht **kipkap** gemaakt; niet alleen dààr trouwens want in Zuidoost-Limburg (meer bepaald in de streek van Diets-Heur, het dorp van de **kipkapeters**) is kipkap zelfs de enige kermisbereiding.

Limburgse kipkap.

Week 2 sneden brood zonder korst in melk of water en pers ze dan even uit. Dat brood meng je onder 500 g varkens- en 500 g kalfsgehakt (het kan ook naar rata van 3/4 varkens- en 1/4 kalfsgehakt) waarbij je nog een kluitje boter en wat kruiden verwerkt. Het grondig door elkaar gemengde gehakt wordt in porties verdeeld en van elke portie een bal gemaakt. Rol nu elke bal in verkruimelde beschuit. Bak het vlees ongeveer 45 minuten in varkensvet.

Boerengehakt.

Dat maak je met runder-, kalfs- en varkensgehakt waaraan je 1 ei, peper, zout en geraspte nootmuskaat toevoegt. Intussen laat je in boter 1 ui, 1 sjalot, wat knoflook en gehakte peterselie even kleuren.

Het gehakt, in een netje verpakt, wordt hierbij gevoegd en nog eens met peper, zout en geraspte nootmuskaat gekruid vooraleer je het in de oven bakt.

Nóg Limburgse varkensbereidingen :

Varkensragoût.

Marineer varkensvlees in stukjes gesneden een nacht in wijn, samen met 1 ui, stukjes peen, tijm, laurier en knoflook. Het vlees afdrogen en samen met 1 ui en champignons in vet fruiten. Roer ondertussen een eetlepel bloem door de marinade en kook het vlees erin tot het goed mals is. Giet er nog een pint varkensbloed overheen, laat alles nog een 5-tal minuten koken en dien warm op.

Kempense varkensschouder.

Kook in 2 l water 200 g zout, tijm, laurier, peperkorrels, geraspte nootmuskaat, 2 knoflookteentjes en enkele jeneverbessen. Laat dit alles een 10-tal minuten afkoelen.

Ontbeen een varkensschouder waarbij je ook het vet verwijdert, leg het vlees in het onderwijl afgekoelde kooknat en laat het er een week in marinieren.

Daarna wordt het vlees schoongespoeld en in een kookpan geschikt, overgoten met bier of wijn, met toevoeging van 1 peen, 1 ui, 1 selderievoet, 1 borrel jenever, peterselie, tijm en laurier.

Sluit de kookpan goed af en laat het vlees een 2-tal uren koken. Haal het vlees uit de pan, houd het warm terwijl je het kookvocht zeeft en met een weinig suiker tot saus inkookt.

De Limburger pleegt zijn varkensvlees met streekgroenten en -fruit op te dienen.

Varkensvlees met pruimen.

Neem 4 of 5 varkenslapjes van 4 tot 5 cm dik en snijd die gedeeltelijk open zodat je ze kunt vullen. Het vulsel wordt gemaakt door pruimen en rozijnen, die je eerst een 10-tal minuten in water hebt gekookt, te vermengen met fijngehakte aardappelen, boter en 1 geklopt ei. De gevulde varkenslapjes worden op smaak gebracht met zout, peper en geraspte nootmuskaat en dan 1 uur in een matig-warme oven gebakken.

In de streek van Hasselt, Kermt en Herk-de-Stad eten ze voortreffelijke varkensleverpastei.

Limburgse varkensleverpastei.

Laat 150 g in kleine stukjes gesneden vet samen met wat reuzel en 2 gehakte sjalotten even koken; voeg er dan 350 g klein gesneden varkenslever bij evenals wat ham, worstvlees, peper, zout, geraspte nootmuskaat, 1 glas Hasseltse jenever, 1 geklopt ei en wat bloem. Alles goed door elkaar mengen en samenpersen.

Neem een braadslee of een vuurvaste pan en beleg de bodem ervan met enkele plakken spek. Hierop leg je dan het vlees dat op zijn beurt met plakken spek bedekt wordt en gekruid met 1 laurierblad, tijm en enkele jeneverbessen. Bak het vlees gedurende anderhalf uur in een matig-warme oven.

Varkensleverpastei wordt koud opgediend, versierd met een krans van sla. Er is een variante waarbij ze spek, lever, ham en worstvlees in lagen braden.

Van worsten, pensen en beulingen.

Ik zei al dat er van een varken niets verloren gaat : vandaar dat de dagen na de slacht drukke dagen waren. Ze maakten worsten om die dadelijk te gebruiken, om ze te drogen en te roken; ze maakten leverworst, zwarte en witte pensen, beuling...

Rookworst is half uit varkens- en half uit rundsvlees samengesteld. Ze wordt in de schouw gehangen naast de ham om te harer tijd gegeten te worden. Rookworst is o.m. in Neerpelt een betaalmiddel voor bewezen diensten.

De **gewone varkensworst** wordt alleen met varkensvlees en met spek gevuld waarbij het spek ongeveer 1/8 van het worstdeeg uitmaakt. Daarnaast zijn er de **gewone worsten** en die vormen in het Land van Loon een uitstekend voorgerecht. Ze koken ze en snijden ze dan in plakjes. Die worden op een schaal geschikt en belegd met een krans van veldkruiden, aangeemaakt met een lepeltje wijnazijn.

Boerenworst op zijn Limburgs.

Braad een niet al te vette en goed gekruide worst. Blancheer een groene kool, laat die uitdruipen en hak ze. Bruin enkele gesnipperde uien met een paar reepjes spek in reuzel, voeg er de kool aan toe, kruid en stoof ze. Bonen koken in zout water, laten uitdruipen en met de gehakte kool vermengen. Kruiden met wat fijngehakt knoflook.

De worst, waar het ons eigenlijk om te doen was, wordt goed bruin gebakken en warm geserveerd te midden van een krans van groene kool en bonen.

Maaslandse braadworst.

Wordt eveneens gegeten met groene- of met zuurkool. Je braadt ze 10 tot 15 minuten in boter, bestrooid met fijngehakte ui en met verkrumelde beskuit. Zout niet vergeten.

De **witte** en **zwarte pensen** zijn koning op de pensenkermis of bij andere feesten.

In de voerstreek spreekt men niet van pensen maar van trippen (trip of trijp = ingewanden).

Die Voerse trippen worden in een sop of soep gekookt.

Dat gebeurt in een grote ketel samen met een kalfspoot, een runderknook en 150 g spekszwoerd.

Om het allemaal nog hartiger te maken hangt er in die ketel een linnen kruidenzak met volgende inhoud : stukjes peen, prei, ui, tijm, laurier, een paar peperkorrels en een konflooekteentje.

Het sop wordt verder op smaak gebracht met wat geraspte nootmuskaat, met zout en ten slotte met versneden witte wijn overgoten.

De Voerse trippen worden zo 6 tot 8 uren met gesloten deksel gekookt. Dan worden ze uit de ketel gehaald waarna het sop wordt ingekookt, het liefst met toevoeging van een borrel brandewijn.

Wanneer men dus in Voers perspectief trippen met sop combineert dan heeft men tripsop en dat is zo'n voortreffelijk etentje dat de Voerse Trip-sopfeesten tot een toeristische attractie zijn uitgegroeid.

Ik kan me best voorstellen dat je liefde voor de Loonse keuken niet zó ver gaat dat je zélf pensen wilt gaan maken op Limburgse wijze. Toch acht ik het mijn plicht je even in de geheimen van die pensen in te wijden, waarbij je wel rekening moet houden met het feit dat er talrijke variaties mogelijk zijn. Jacques Collen heeft die allemaal in zijn documentatie zitten ! Ik beperk me tot enkele ervan.

Zwarte of rode pensen.

Het warme varkensbloed roeren om klonteren te voorkomen tot het volledig afgekoeld is. Ondertussen werd de vulling (longen, hart, vlees en mager spek) even uitgebakken, gemalen en vermengd met een half in water geweekt brood.

Kruid de vulling met peper, zout, foelie (of geraspte nootmuskaat) en gemalen kruidnagel en voeg er nog wat varkensbloed en eventueel wat boekweitbloem aan toe. Vul hiermee de darmen en leg ze nog een kwartiertje in lauw zout water.

Witte pensen.

Het hoofdingrediënt van de vulling is meestal mager en vet vlees met 1/3 varkenslever vermengd.

Ze wordt verder toeberaid zoals de zwarte pens maar dan zonder varkensbloed, wél met een half brood (in melk geweekt en zonder korst). Soms wordt er onder het worstvlees wat winterkool, ui of knoflook gemengd.

Kempense beuling.

Hiervoor kleur je eerst enkele gesnipperde uien in reuzel en je voegt er dan varkensbloed, stukjes varkensvet, room, zout en kruiden aan toe.

Leverbeuling of leverworst.

Kook een kalfslever met stukjes vet in een bouillon. Als vet en lever mals zijn worden ze fijngemalen en vermengd met verkruimelde beschuit of brood.

Ziezo, dat Loonse varkentje hebben we weer eens gewassen !



De Limburger en dan meer in het bijzonder de Kempenaar heeft vaak harde tijden gekend. Om ze dóór te komen had hij altijd het spek van zijn varken en de eieren van zijn kippen achter de hand. Hij kan er een hartig, stevig en voedzaam gerecht mee voorbereiden : **spek-met-eieren**. Spek en eieren boden hem bovendien de kans in betere tijden overvloedige feestmalen te organiseren.

Vandaar dat ik zuster hen onmiddellijk na broeder zwijn alle eer wil geven die haar toekomt.

Kakelende kippen behoren nu eenmaal tot des Limburgers klankachtergrond en wel zó dat de Limburgse Kempen op een eigen hoendersoort kan bogen : het Kempense Brakelhoen.

Helaas ! driewerf helaas ! je zult die kip niet meer parmantig over het erf zien stappen gehuld in het glimmende zilver en goud van haar rijke verendos want al is deze kip een flinke legger, ze moest de plaats ruimen voor andere hoenderrassen die in het hedendaagse productieproces beter pasten. Gelukkig houdt de Limburgse Speciaalclub Brakels het ras in stand. De soorten die in de plaats kwamen doen óók hun best en wel zó dat Limburg in Stevoort de grootste kippenslachterij van ons land kon bouwen. Ze werd in 1962 in gebruik genomen en brengt nu per week 600 ton diepgevroren braadkippen op de markt. De kippenslachterij heeft niet alleen verkoopskantoren in België... ook in Frankfurt en in Boxmeer, zodat onze

noorder- en oosterburen mee van de Loonse kippenweelde kunnen genieten.

Het hoeft dan ook geen betoog dat we in de Loonse keukenboeken heel wat kipbereidingen aantreffen.

Kip met jeneverbessen is een specialiteit van Midden-Limburg.

Aan een in stukken gesneden gebruneerde kip voeg je wat sjalotten toe. Na een kwartiertje overgiet je alles met 1/4 l witte of rode wijn; je kruidt alles met peper, zout en voegt er een 15-tal jeneverbessen bij. Laat alles een klein uurtje gaarsudder. Neem het vlees uit de braadpan en bind het braadvocht met gebakken bloem en eventueel met wat room. Opdiene met gebakken aardappelen.

Haspengouwse kip met kersen.

Haal de gaargebraden warme kip uit de pan en verdeel ze. Maak de braadboter af met water of bouillon en bedruip de kip met een deel ervan. De rest wordt afzonderlijk opgediend. Garneer de kip met kersencompote.

Haspengouwse feestkip.

Een kip van 1,200 kg kruiden en braden. Laat terzelfdertijd 1/4 kg ontpitte kersen met 2 eetlepels suiker en 1 mespuntje kaneel trekken in 1 dl port. Als de kip bijna gaar is, giet je er de kersen en het vocht ervan bij en je laat alles verder gaarstoven. Snijd de kip in stukken en maak de saus verder af met het sap van 1 sinaasappel, 4 eetlepels gelei van rode bessen en 1 eetlepel bruine saus.

Gepaneerde kip.

Kook een kip in bouillon met toevoeging van 2 eetlepels tomatenpuree en enkele penen. Zodra de kip goed gaar is, moet je ze uit het kookvocht nemen en verdelen. De stukken eerst in bloem wentelen, dan door geklopte en gekruide eieren heen halen en ten slotte nog in paneermeel wentelen. Terwijl de stukken in reuzel braden, bereid je de saus door 200 g boter in een kookpan te braden en er 1 l kippebouillon aan toe te voegen. Daar komen dan nog fijngeplette penen bij. Als de saus gekookt is werk, je ze af met 4 geklopte eieren en met wat room.

Kip in terrien

Verdeel een rauwe kip en ontbeen ze ; blancheer de stukken. Meng in een

grote soepkom of terrine 250 g kalfsgehakt, 250 g varkensgehakt en 2 dooiers; kruiden en met 5 cl Hasseltse jenever aromatiseren.

Leg een spekzwoerd op de bodem van de terrine; daarop komen afwisselend een laag gehakt, een laag kippevlees en een spekzwoerd; alles met wat gesmolten vleesgelei overgieten en met een laatste laag spekzwoerd afsluiten. Leg het deksel op de terrine en dicht het af met een mengsel van bloem en water.

De terrine gaat nu een drietal uurtjes in een zachte oven. Het deksel mag maar geopend worden als het geheel volledig is afgekoeld.

Loonse kippepasteitjes.

Hak het vlees van een gekookte soepkip fijn samen met een plak ham en wat champignons. Smelt een 50 g boter en giet er 1/3 van de kippebouillon bij. Laat dit alles even koken en voeg er het gehakte vlees en de champignons aan toe; weer even laten koken en dan de pan op de rand van het vuur plaatsen om de saus met 2 dooiers te binden. Olie een bakplaat en bedek ze gelijk met het mengsel, giet er nog wat olie overheen en laat alles afkoelen.

De volgende dag snijd je uit bladerdeeg vierkante plakjes van 6 cm zijde en 1/2 cm dikte. Leg nu in het midden van elk plakje wat kippevlees en vouw het zo toe dat je een driehoek krijgt waarvan je de randen zorgvuldig afsluit.

Laat alles even rusten, bestrijk dan de pasteitjes met geklopt ei en bak ze in een hete oven.

Het is dus duidelijk dat de Limburger de kip een warm hart en vooral een hongerige maag toedraagt. In Haspengouw vormde de kip vaak de basis van de hoofdmaaltijd bij oogstfeesten. Vandaar dat die feesten ook als 'haneverterens' werden aangeduid.

Dat brengt ons bij de haan maar met de hanen ligt het toch anders. De haan geniet namelijk het bedenkelijke voorrecht (net zoals de gans) de hoofdacteur te zijn van volksspelen waarbij hij vaak zijn kop maar altijd zijn beste veren verliest.

Ik vermeld hier het hanetrekken dat o.m. in Tongerlo en Neerpelt beoefend wordt; het haneknippelen of haneknuppelen dat vooral in Bilzen populair is; het hanekappen in de streek van Overpelt en het haantjetrokken in Zuid-Limburg.

Die hanespelen zijn meestal vastengebruiken.

Het zij u een troost dat daar waar die spelen nog beoefend worden de haan... een dode haan is.

Hanengevchten waren vroeger bijzonder populair in Hasengouw maar zijn nu verboden al worden er nog altijd temperamentvolle vechthanen gekweekt...

Jacques Collen noteerde zelfs het recept van **vechthaan op zijn Haspengouws** dat je echter ook onder een minder compromittante naam op je menu kunt inschrijven als :

Gesauteerde haan.

Neem een flinke haan (het moet heus geen vechthaan zijn), kruid hem met een paar uitjes, 1 knoflookteentje en 1 takje bonekruid. Voeg er daarna nog wat spekreepjes bij evenals 1 lepel bloem en 1 borrel Hasseltse jenever. Laat alles een 5 minuten zacht sudderen, giet er dan wat bouillon en wat rode wijn bij en laat de haan rustig verder stoven.

De kip en de haan gegeven hebbend wat hen toekomt kunnen we met gerust gemoed terugkeren tot de bron van alles : het ei !

In de keuken van de Kempenaar vormen ei en spek een combinatie waar hij veel kanten mee uit kan. Bij één hardgekookt ei, gegeten met een snee zelfgebakken roggebroom, blijft het doorgaans niet en vast niet in de paastijd als de kippen uitbundig aan de leg zijn !

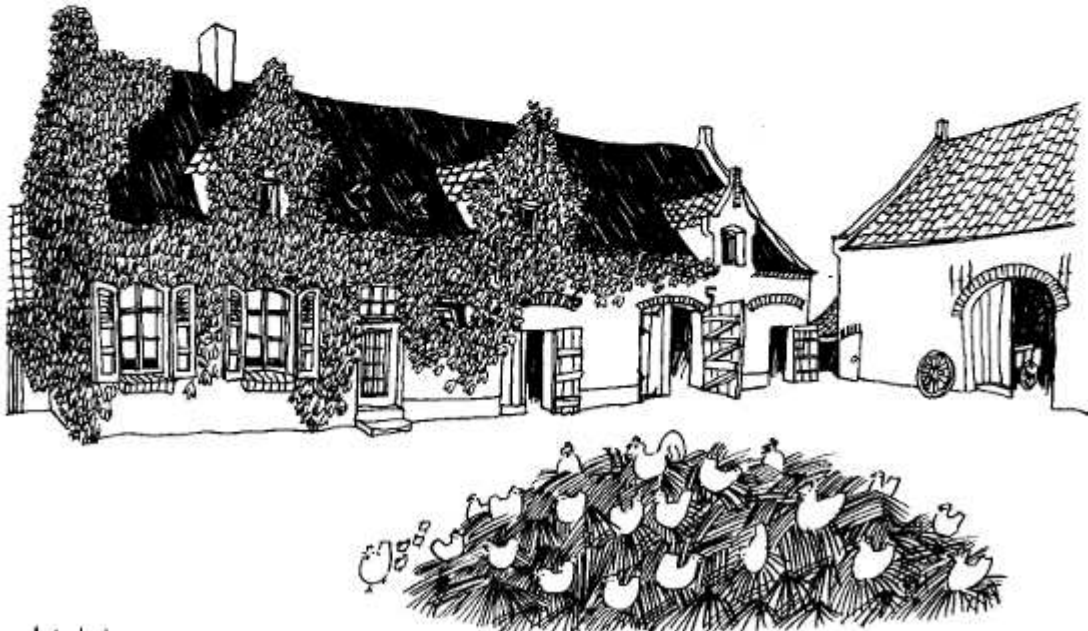
De smakelijkste eieren worden gelegd door kippen die bedachtzaam scharrelend zélf hun voer moeten zoeken onder het waakzame oog van de haan. Deze laatste houdt zich onledig met het luidkeels begroeten van elke nieuwe dageraad wat door sommige bezitters van een tweede residentie op het platteland al als geluidshinder wordt uitgekreten !

Kippen en hanen in vrijheid worden zeldzaam, zelfs in het aloude Land van Loon. Nu moeten er eieren aan de lopende band geproduceerd worden liefst zonder overbodig gekakel want de veiling van Hasselt in Berbroek bezit het grootste eierpakhuis van ons land en beschikt over de enorme sorteer- en verpakkingscapaciteit van 3 miljoen eieren per week !

Het ei zit ook diep in het Limburgse volksleven ingeworteld als symbool van de opleving van de natuur en van de vruchtbaarheid. Dat komt bijzonder duidelijk tot uiting in de paasgebruiken.

Het gewone, gekleurde ei werd nog niet overal door het chocoladen paasei verdrongen. Het kleuren van de **paaseieren** werd als een werk van aangelegenheid beschouwd; in As en Zepperen wordt Goede Vrijdag ook eievrijdag genoemd omdat vroeger op die dag de eieren gekleurd werden.

In Genk en omgeving stond er vroeger met Pasen een teil op tafel vol gekookte en gekleurde paaseieren met daarnaast het zoutvat evenals boter of vet en een hoop gesneden bruin brood. Dat stond, als teken van gastvrijheid, ter beschikking van de elkaar 'Zalig Pasen' wensende vrienden en familieleden.



Achel, hoeve.

Kookt men de eieren met uieschillen, dan worden ze geelbruin; met rode biet worden ze rood; met rodekool paars; met spinazie groen... koffiedik kleurt ze bruin en als je de eieren een tere roze tint wilt geven, moet je ze met lindebloesem koken. Maar daarmee ben je er nog niet: de eieren moeten immers nog glimmend gewreven worden. Dat doe je met spekzwaard.

De in de Goede Week ingezamelde of op Paaszaterdag geraapte eieren geven in sommige streken van de Loonse gouw aanleiding tot een spelletje dat bij voorkeur door de jeugd beoefend wordt en dat ze elders ook kennen: het eiertikken. In de streek van Maaseik, Ophoven en Gerdingen heet dat eierkuppen en in die van Borlo: eierkippen.

De spelregels zijn eenvoudig: men tikt twee eieren tegen elkaar; overwinnaar is de bezitter van het onbeschadigd gebleven ei. Hij heeft bovendien recht op het gekneusde ei van zijn tegenstander. Er zit ook een ei in de **paashaas** of **paasman**, een typische specialiteit van Hasselt, waar we in een ander hoofdstuk nog even op terugkomen.

In Oostham trekken de jongemannen op vastenavond rond om spek en eieren in te zamelen waarmee ze dan een reusachtige eierstruif bakken.

In As hebben de leden van de schutterij hun eivrijdag en in Stokkem krijgen de herbergklanten een koppel ongekleurde eieren bij hun pint. Maar al die gebruiken rondom het ei zijn geen monopolie van het Land van Loon. Dus gaan we liever naar typische Limburgse eiergerechten speuren.

Kempense omelet, een eierstruif die nog altijd met overtuiging in Midden-Limburg wordt gegeten.

Dompel 60 g spek even in kokend water en snijd het dan in stukjes. Smelt 50 g boter in de pan, leg er de stukjes spek in en voeg er 1 gesnipperde ui en 60 g in stukjes gesneden kampernoelies aan toe. Zet dit op een bord in een warme oven. Maak een struif van 4 geklopte eieren, giet er het vulsel overheen, vouw de struif dicht en dien ze op.

Geklutste eieren op Leopoldburgse wijze, stoere legerkost.

50 g in stukjes gesneden spek even in kokend water mals laten worden; dan het spek in een platte braadpan even in 25 g boter fruiten. Kluts intussen 4 eieren met een beetje zout en peper flink door elkaar en giet het mengsel over de stukjes spek in de braadpan. Roer met een houten lepel in de struif tot ze zowat op dikke room gaat lijken. Serveren in een vooraf warmgemaakte bol of kom, gearneerd met gehakte peterselie, samen met geraspte gruyère of parmesaan.

Gepocheerde eieren op Limburgse wijze, een gerecht dat in Zuid-Limburg bij voorkeur op paasdag gegeten wordt.

Fruit wat fijngesnipperde knoflook en 2 sjalotten in wat boter en overgiet alles met 1/2 l rode wijn, 1/2 l water en wat azijn; doe er een laurierblad en wat tijm bij. Laat alles enkele minuten koken en giet het dan door een fijne zeef in een halfdiepe pan. Breng het vocht aan de kook en breek er een paar eieren zo dicht mogelijk boven zonder dat de dooier breekt. Na 3 tot 4 minuten kun je de eieren met een schuimspaan uit het kookvocht opvissen. Houd ze warm. Maak een botersaus met 50 g boter en 50 g bloem, verdun ze met het kookvocht, klop ze grondig, kruid ze met zout, peper en geraspte nootmuskaat en kook ze in. Nog eens zeven en er een kluitje boter en een glaasje cognac bijvoegen. Bedek nu elk gepocheerd ei met een portie champignons, overgiet alles met de saus en garneer de schotel met gehakte peterselie.

Moestuineieren, een recept uit Zuidoost-Limburg.

Snijdt de harten van 2 kroppen sla in stukken en schik ze op een schotel.

Maak ze op met een krans van 12 hardgekookte halve eieren, de dooier naar onderen. De eieren overgieten met een dikke saus van tomatenpuree, vermengd met mayonaise en met een koffielepel mosterd en met 2 dragonblaadjes garneren.

Het kan ook zoeter. Dat blijkt uit de **eierkoek** die in Zuid- en Midden-Limburg nog altijd met smaak gegeten wordt.

Eierkoek.

Klop een koppel eieren met wat suiker tot schuim; doe er wat zout, gist en 150 g bloem bij en laat het beslag rijzen. Dan het beslag met een eetlepel op een bakplaat uitgieten en lichtbruin laten bakken.

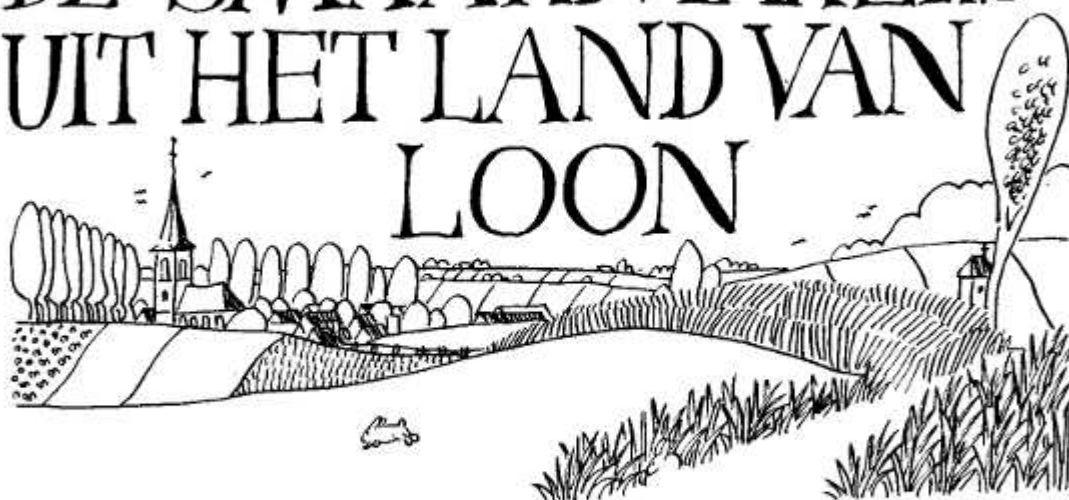
*Je kunt ook gehakte kruiden onder het beslag mengen, dan krijg je **eierkruidkoek** die je met kruidenboter serveert.*

Fruiteierkoek.

Maak beslag van 1 dooier, 4 eetlepels bloem, wat zout en een kop lauwe melk; giet er vervolgens het geklopte eiwit bij. Als je het beslag in de pan giet, moet je er, zodra de koek gaar begint te worden, fruit opleggen (appelen, bosbessen, kersen en zo meer) en dan de koek toevouwen.

De koek met suiker bestrooien vooraleer hem op te dienen.

DE SMAAKMAKERS UIT HET LAND VAN LOON



Als je precies wilt weten welke kruiden de Limburger gebruikte – en in sommige gevallen nog gebruikt – om de smaak van zijn gerechten te veredelen of om zijn kwalen of zwakheden te bestrijden, rijd dan maar even naar het Vlaamse Openluchtmuseum in Bokrijk om er in de tuintjes van de Limburgse hoeven kruiden te lezen... het zijn er heel wat en vanzelfsprekend niet het monopolie van het Land van Loon... maar toch! Meteen heb je een paar tips voor een eigen kruidentuintje waar je veel genoeg aan zult beleven.

Maar... met kruiden kruiden is een hele kunst waarmee je precies de gulden middenweg moet bewandelen: niet té weinig en niet té veel! Oordeelkundig met kruiden omgaan veronderstelt een lange ervaring en die hadden de groot- overgroot- en betovergrootmoeders uit het Loonse land. Ze kenden niet alleen de smaak van de kruiden, maar ze wisten ook voor welke kwalen die gewassen waren.

Meteen heb je de verklaring voor het raadsel dat je wel bepaalde plaatselijke of gewestelijke gerechten kunt namaken maar dat je nagenoeg nooit dezelfde subtiele smaak van de oorspronkelijke bereiding kunt evenaren!

Alsem. Het gaat hier om een bitter kruid. De stengels en de blaadjes ervan worden in kleine hoeveelheden gebruikt bij de bereiding van jenever en likeur.

Anijs. De fijngestampde zaadjes zijn een eeuwenoude smaakmaker. In de Loonse keuken vormen ze de basis van een geliefde drank :

Anijsmelk.

Laat 10 g anijszaad (in een neteldoekje gebonden) samen met 50 g suiker koken in 1,5 l melk. Dan binden met wat bloem en even laten doorkoken.

Er zit ook anijs in allerlei gebakjes zoals anijskoekjes, mastellen of bestellen, peper- of ontbijtkoek, moppen (daarover later meer) en in snoepgoed.

De Limburger voegt anijs bij zure appelgerechten, appelsap, gestoofde pruimen, pudding, rijst... zelfs bij vis!

Anijs is nog altijd een vaste waarde in de likeurstokerij zodat anijszaad uit Zuid-Frankrijk ingevoerd moet worden.

Basilicum, bazielkruid, basiliek, basiliekkruid of koningskruid. Het is een éénjarige plant die uit Indië komt maar die een vertrouwde verschijning in de Loonse keuken is geworden. De fijne groene blaadjes ervan worden vers, gedroogd of in poedervorm gebruikt; de steeltjes van de blaadjes gaan niet verloren maar worden gedroogd in een stopflesje bewaard. Basilicum brengt sla, tomatengerechten, vlees, vis, zuurkool en sausen op smaak en wordt ook door de likeurstokers gewaardeerd.

Basiliekoekjes.

Die krijg je door onder een beslag van bloem, brood, wat zout en boter een lepel fijngesnipperd bazielkruid te mengen en dan in een koekepan te bakken.

Bonekruid, peperkruid of labbonekruid. Vers, gedroogd of in poeiervorm geven de blaadjes en de zeer jonge stengeltjes smaak aan gerechten van tuin- en labbonen evenals aan zuurkool, kampernoelies en kruidensausen.

Citroenkruid, melisse, citroenmelisse, bijenkruid of palingkruid. De blaadjes ervan hebben een uitgesproken citroensmaak en zijn aangewezen om paling-in-'t-groen en haring op te fleuren. Citroenkruid doet het ook best bij kampernoelies, in sausen en in soepen. Wordt ook bij het stoken van likeur gebruikt.

Melissevruchtesap.

Meng 1/2 l sinaasappelsap, 1/4 citroensap, 1/2 l water goed door elkaar en voeg er 1 bosje citroenkruid en 2 ons suiker aan toe. Zet het mengsel 2 uur in de koelkast. Vooraleer het te schenken giet je er nog 1/2 l gemberbier bij. Serveren met ijsblokjes.

Dille. De jonge blaadjes zijn aangewezen voor sla, komkommer en tomaat. De bloemen en de onrijpe zaadschermen vind je in de potten met ingemaakte augurken en uitjes terug.

Dragon, drakewortel, klapperkruid of dragonder is een doorlevende plant. De blaadjes en de stengeltjes brengen kruidenazijn, sausen, soepen, sla, eierstruif, gestoofde vis, rundsvlees, biet, rauwe tomaten en zo meer op de smaak.

Kamille. Behoort tot de geneeskrachtige planten. Van de verse of gedroogde kamillebloempjes wordt thee gezet bij verkoudheid of mondontsteking.

Lavas, maggie, doorlevende selderie, maar, mankracht of bergselder. Het gaat hier om een plant met magische kracht vandaar dat er in de oude Loonse keukens altijd een bosje lavas boven de keukenschoorsteen hing om de boze geesten af te weren.

Verse lavas kruidt sla, gevogelte, soep, sausen en vleesgerechten. De blaadjes geven soep een selderiesmaak.

Look. Het gaat hier om een plantengeslacht met een 30-tal variëteiten... waaronder het huislook dat op de daken van de boerderijen groeit als afweermiddel tegen onheil en meer speciaal tegen blikseminslag. Toen de strodaken verdwenen verhuisde het huislook naar de rotspartijen die meestal met een Mariakapelletje bij wijze van goedbedoelde huisvlijt nabij de woning werden opgebouwd.

Al van in de tijd van de Romeinen geurde er knoflook door de Limburgse keuken en wel zodra de Limburgers door hadden dat Caesar zijn legioensoldaten knoflook voorzette om hun strijdvaardigheid op peil te houden. Vandaar dat vechthanen nog altijd op knoflook vergast worden.

Pijplook en bieslook verschenen maar in de middeleeuwen op de Loonse tafels.

Pijplook, pijpegroen, uiegras, graslook, snijlook of astlook past vooral bij sla; bieslook wordt alleen nog maar vers gegeten bij sla, tomaten, eierstruif of kruidenboter. Het kan ook gewoon uit het knuistje met een dikgeboterde roggeboterham.

Marjolein, kranskruid of worstkruid. Het is een vaste waarde in de Loonse keuken. De jonge blaadjes en de stengeltjes ervan geven smaak aan vissausen, worden bij varkens- en lamsvlees opgediend en in leverworst verwerkt.

Mierikswortel. De wortel van de mierik geeft – fijngeraspt en in kleine hoeveelheden – een kruidige smaak aan vlees en sausen.

Peterselie. Is een van de populairste keukenkruiden. Dient smaak en oog bij soepen, eiergerechten, gehakt, doperwtjes, peentjes, tomaten en zo meer.

Rozemarijn. Kruidt hier – zoals in de Provence waar hij vandaan komt – schapevlees, gehakt en wild.

Salie, selve, savie of zelif. Is een licht bitter smakend kruid dat bij het braden van wild en gevogelte gebruikt wordt.

Tijm, kwendel, timoen of trijpkruid. Is voor de Limburger een ideaal vleeskruid en onmisbaar bij de bereiding van bloedworst.

De stengeltopjes ervan gaan bij wildgebraad, bouillon, soep, kool, tomaten, rapen, bonen, bieten en sla. Tijm ligt samen met citroenkruid ten grondslag aan geurige kruidenazijn.



VIS: FEEST EN BOETESPIJS

Er waren Limburgers die zelden en Limburgers die vaak vis aten. Tot de tweede reeks behoorden de Limburgers die langs de Maas woonden of die in hun buurt riviertjes en beken hadden in de beddingen waarvan de vissen zich plichtsgetrouw voortplantten.

Tot de tweede reeks behoorden ook de bewoners van abdijen, kloosters en kastelen die zich eigen visvijvers konden veroorloven, evenals de burgers van bepaalde steden die strategie en gastronomie combineerden door vis te kweken in de grachten waarmee ze hun stadsmuren beschermden.

In het waterrijke deel van het Loonse Land hadden ze altijd **paling, zalm, karper, snoek, lauw, rivierkreeft** en **forel** bij de hand, terwijl via de Maas geregeld **zeevis** werd aangevoerd.

Het is dan ook logisch dat we in dit deel van Limburg het grootste aantal recepten van zoetwatervis terugvinden, vooral dan feestrecepten... want als vastenspijs vond de Limburger zeevis meer aangewezen, vooral dan de **haring**, 'spek-met-staarten' genoemd.

Met de Vasten brak er voor de haringventers een gouden tijd aan. Ze kwamen omstreeks carnaval in groten getale aanzetten omdat ze maar al te goed wisten dat de Limburger na zijn carnavalsesbatterementen dringend behoefte had aan haring om op Assewoensdag in de vereiste boetestemming te komen. Blijkbaar had hij het moeilijk om zijn ludieke neigingen te onderdrukken want hij at niet alleen haring, maar hij vermaakte er zich ook mee. Zo werd er in Overpelt aan haringkappen gedaan, terwijl ze in Neeroeteren met haringen wierpen. De Maaseikenaars beoefenden de nobele sport van het haringbijten of 'heringen biete'. Na de mis werd er

boven de deur van de herberg een haring opgehangen en de trouwe klanten mochten al springend de kop van de haring afbijten. Aan de Maaskant (o.m. in Ophoven) kenden ze het gebruik dat iemand zijn hoofd liet kaalscheren; op zijn kale knikker werd vervolgens een plankje met een haring vastgebonden. De herbergbezoekers mochten dan naar hartelust op dat haringhoofd slaan.

En dat hoeft niet allemaal in de verleden tijd geschreven te worden want in de streek van Neerpelt eten ze nu nog op de eerste zondag van de Vasten om het vlugst haringen vooral wegens de nadorst en in heel wat herbergen van Maaseik kunnen de vaste klanten op Aswoensdag op een gratis haring rekenen.

Vandaag de dag – nu de vishandel geen vervoersproblemen meer heeft en de diepvries een algemeen verschijnsel is – zweeft er nog altijd een haringluchtje door de Loonse keuken en de trapeziumvormige haringrooster hangt er net zoals vroeger binnen handbereik.

Je mag namelijk niet vergeten dat de gezouten haring er meestal als **bakharing** geroosterd wordt. In de streek van Overpelt eten ze de haring onder de broodmaaltijd het liefst met geboterd zwart brood, in de streek van Bilzen met roggebrood. Gebakken haring wordt ook met gekookte aardappelen en zure melk gegeten o.m. in Alken; met gekookte aardappelen, overgoten met een saus van spek en uien, o.m. in Beverst en Diepenbeek en met witte bonen o.m. in de streek van Eigenbilzen en van Grote-Spouwen.

Haring wordt ook gerookt gegeten, opgelegd in het zuur of als rolmops.

Limburgse wijnharing.

Maak 4 verse haringen schoon. Hak peterselie, dragon en wat jonge uitjes en meng er de hom van de haringen (met mosterd toeberaid) doorheen. Met dat mengsel farceer je de haringen die je vooraf met peper en zout hebt bestrooid. Leg ze in een met boter ingesmeerde braadslee, overgiet ze met 2 dl rode wijn, garneer elke haring met een kluitje boter en schuif de braadslee de oven in. Na een 10-tal minuten strooi je wat verkruimelde beschuit over de vissen. Laat ze nog wat nasudder en serveer ze op een schaal met in de schil gekookte aardappelen.

In de keuken van het Land van Loon is de **stokvis** een buitenbeentje. Hij wordt er namelijk beschouwd als feestvis voor magere dagen !

De Kempense schuttersgilden aten hem met overtuiging op hun tweede teerdag en de rederijerskamers lieten hem aanrukken als ze op magere dagen aan het feesten gingen.

De aloude Rhetoricakamer De Rode Roos in Hasselt kreeg op 25 januari 1820 het bericht dat koning Willem I haar grootmoedig toestemming had verleend voortaan de titel 'Koninklijk' te voeren. Eenstemmig besloten de leden van de Kamer de volgende dag een groot feestmaal te organiseren, Maar 26 januari bleek een magere dag te zijn... dus beperkten de Hasseltse rederijders zich tot een feestmaal met stokvis, bonen en een glas faro.

Blijkbaar viel het erg mee aangezien De Rode Roos nog altijd ieder jaar 'krek' hetzelfde menu laat toebereiden.

In de traditionele Loonse keuken wordt stokvis in water gekookt, overgoten met eenvoudige botersaus en met gekookte aardappelen geserveerd. Ze eten er ook groenten bij nl. wortelen of penen in West-Limburg en bonen in Midden- en Oost-Limburg.

Stokvis op Limburgse wijze

Zet een 1/2 kg witte bonen een nachtje te week. Kook wat ui, knoflook en een kruidenbosje van tijm, laurier en citroenmelisse samen met de bonen. Maak een uiensaus door uien in boter te fruiten en te vermengen met bloem en 1/4 l melk. De gekookte en met gesmolten boter overgoten stokvis wordt nu samen met de boontjes en de uiensaus op tafel gebracht, liefst met een glas faro, waarvoor ik u naar het bierhoofdstuk verwijs.

Nu we het toch over zeevis hebben boom ik even door. Dank zij de Maas werd de Loonse burgerij geregeld met zeetong bevoorrad wat tot een paar interessante bereidingen leidde.

Tong op Tongerse wijze.

In een ovenschotel eerst wat boter smelten en er wat fijngesnipperde sjalotten of jonge uien in fruiten. Leg er de tongreepjes op, warm ze even op en giet er dan wat rode wijn overheen. Nog even zouten en peperen, dan de schaal met beboterd papier of aluminiumfolie afsluiten en een 10 tot 15-tal minuten in de oven laten. Zo heb je dan de tijd om 1/4 kg champignons te koken. Zodra de tong gaar is, maak je een saus van het kookvocht van de tong en van de champignons; de saus binden.

Bij het serveren overgiet je de vis met die saus.

Wil je het écht feestelijk doen, garneer de schotel dan met peterselie, met hartvormig-gesneden bruinegebakken broodkorstjes en met torentjes van aardappelpuree.

Er is een tijd geweest dat de Maas en haar bijrivieren geprezen en ge-

loofd werden om hun visrijkdom. De meeste bewoners van de Maaslandse dorpen leefden dan ook van visvangst die ze met korven beoefenden. Zij hadden het hierbij speciaal op de voortreffelijke **Maaspaling** gemunt.

Al kun je de Maas nu nog bezwaarlijk om haar visrijkdom roemen, de traditie van het paling-eten zit er zo diep in dat de paling nog altijd een ereplaats heeft op de spijskaarten van de Maaslandse restaurants. Het hoeft dan ook geen betoog dat palinggerechten in de Loonse keuken legio zijn.

Paling met stroop is niet uitsluitend een Belgisch-Limburgse combinatie; je vindt ze ook in de aanpalende regionen waar paling gevangen wordt zoals bijvoorbeeld in Nederland. Dit recept werd in Maaseik en Stokkem opgetekend.

Verdeel de paling in moten van 4 tot 5 cm, smoor ze in een pan, giet er een kopje water overheen en laat het water op een zacht vuurtje verdampen. Leg er een kluitje boter bij. Bak de paling terwijl je er wat stroop overheen giet. Warm opdienen zodra de paling bruinebakken is.

Maaspaling, een recept met heel wat varianten.

Snijd de paling in moten van 4 tot 6 cm en bak ze mooi bruin in boter. Voeg er dan een kruidenmengsel aan toe bestaande uit 2 grepen zuring, wat peterselie, vochtige salieblaadjes, citroenkruid, basilicum en dragon, alles uiteraard fijngehakt. Giet er een glas bier overheen en laat alles een kwartiertje zacht smoren. De saus eventueel binden met wat bloem. De paling wordt opgediend met boerenbrood en een stevig glas bier.

Maaspaling in kampernoeliesaus, een specialiteit van de zuidelijke Maasstreek en een variatie van de **visratjetoe** die zo dadelijk aan bod komt.

Kleur 100 g in stukjes gesneden spek in hete boter met 8 fijngehakte uitjes en giet er dan 2 glazen water en evenveel glazen wijn overheen. Aanvullen met 200 g in stukjes gesneden champignons, 3 stukjes gesneden tomaten, palingkruiden, peper en zout. Als dat alles een paar minuten heeft gestoofd, leg je er de palingmoten bij en je laat alles nog een goed half uur doorkoken. Je kunt er zelfs nog wat geraspte nootmuskaat aan toevoegen. Neem de paling uit de pan en dik het kookvocht aan met 3 eetlepels bloem. De palingmoten worden geserveerd op in boter gebakken sneetjes brood zonder korst en overgoten met de champignonsaus.

In de noordelijke Maasstreek is gerookte paling erg geliefd. Hij wordt er met dik beboterd roggebrood gegeten.

Liefjespaling.

Overgiet de palingmotten in een pan met 2 glazen wijn en met evenveel water; dan kruiden met tijm, laurier en citroenkruid. Laat dit alles 5 minuten stoven. Je kunt er dan eventueel nog een mengsel van boter en bloem bijvoegen evenals 2 dooiers en 200 g kampernoelies. De paling wordt warm opgediend, overgoten met warme saus en met gehakte peterselie gegarneerd.

Paling in gelei, een Hasseltse specialiteit, waarbij Jacques Collen naar de aldaar tot voor kort gevestigde gelatinefabriek verwijst.

Water met stukjes peen, gesnipperde ui, gehakte peterselie, peper, zout, kruiden en wat azijn laten koken en er na 15 minuten de paling aan toevoegen. Na een 5-tal minuten de paling uit het kookvocht nemen en op een platte schaal schikken.

Doe nu gelatine in het kookvocht naar rata van 30 g per liter water. Even laten doorkoken en er dan langzaam geklopt eiwit aan toevoegen. Na 10 minuten koken giet je het kookvocht over de paling. Alles laten afkoelen.

Opdienen met schijfjes citroen, peterselie en peentjes.

De Maas en de andere rivieren uit het Land van Loon evenals de beken en de visvijvers leverden – én leveren – heel wat ingrediënten voor heerlijke gerechten. **Snoek** en **karper** komen hier vooraan want ze vormden altijd een van de traditionele schotels van de even traditionele feestmalen. Bij een blijde intrede bijvoorbeeld kon de eregast altijd op een verse snoek rekenen. Zo gaat het verhaal dat de wroede vaders van Hasselt voor een of andere prins een snoek van 10 pond speciaal lieten vangen, maar de prins (dat gebeurt vaak bij prinses) liet op zich wachten. Dus vonden ze het beter de snoek weer in het water te gooien. Maar de Hasseltse wroede vaders waren wel zo wijs de snoek een bel om de hals te binden. Zodra de prins dan toch opdaagde konden de stedelijke schutters de snoek gemakkelijk weervinden. Aldus geschiedde... maar voortgaande op het gerinkel van de bel schoten ze... een paard !

De diverse karpervariëteiten die nu in het Land van Loon op tafel worden gebracht zijn een kwekersaangelegenheid. Net zoals in de niet zo ver afgelegen Duitse keuken leeft er in de karperbereidingen nog altijd iets voort van de pralerige, barokke presentatie uit vroegere eeuwen : gevuld, gestoofd, gebakken en gekookt in rode of witte wijn.

Karper op Limburgse wijze.

Zorg eerst voor kookvocht door in een pan 100 g spek, 1 gesnipperde ui, 1 kruidenbosje en 1 flinke kluit boter wat te laten kleuren. Roer er dan 1 eetlepel boekweitbloem doorheen en giet er een halve fles rode of witte wijn over. Leg de schoongemaakte gezouten en gepeperde karper in dit vocht en laat hem een tiental minuten koken. Verwijder het kruidenbosje, giet nog wat kampernoelies in het kookvocht en laat de karper nog even doorkoken.

De Limburger wist ook wel weg met de andere soorten zoetwatervis.

Limburgse visratjetoe.

Leg een zootje schoongemaakte zoetwatervis in een hoge kookpan met 2 in plakken gesneden uien, 1 laurierblad, 1 takje tijm, 2 takjes peterselie, 4 knoflookteentjes; 10 g zout, fijngemalen peper en meng dit alles met 1 fles rode wijn. Laat alles koken en giet er dan 1/2 dl jenever bij, flambeer, sluit de kookpan af en nog een half uur nakoken.

Leg de vissen in een soepterrine die je warm houdt. De saus zeven, opnieuw koken en er 40 g boter en 30 g bloem onder mengen. Vóór het opdienen wordt de saus over de vis gegoten.

Het kan zijn dat de Loonse Maagd met de Voerstreek een egel aan haar boezem koestert; op haar tafel kreeg ze toch ook een van de fijnste zoetwatervissen : de forel !

De forel heeft zich als vleesetende roofvis altijd kiplekker gevoeld in de snelvlietende wateren van de Voerstreek.

De beroemdste forel uit dit gebied is die uit de Berwijn.

U moet weten, geachte Lezer, dat forel die in het wild gevangen wordt het recht heeft op de spijskaart de naam van haar rivier te voeren !

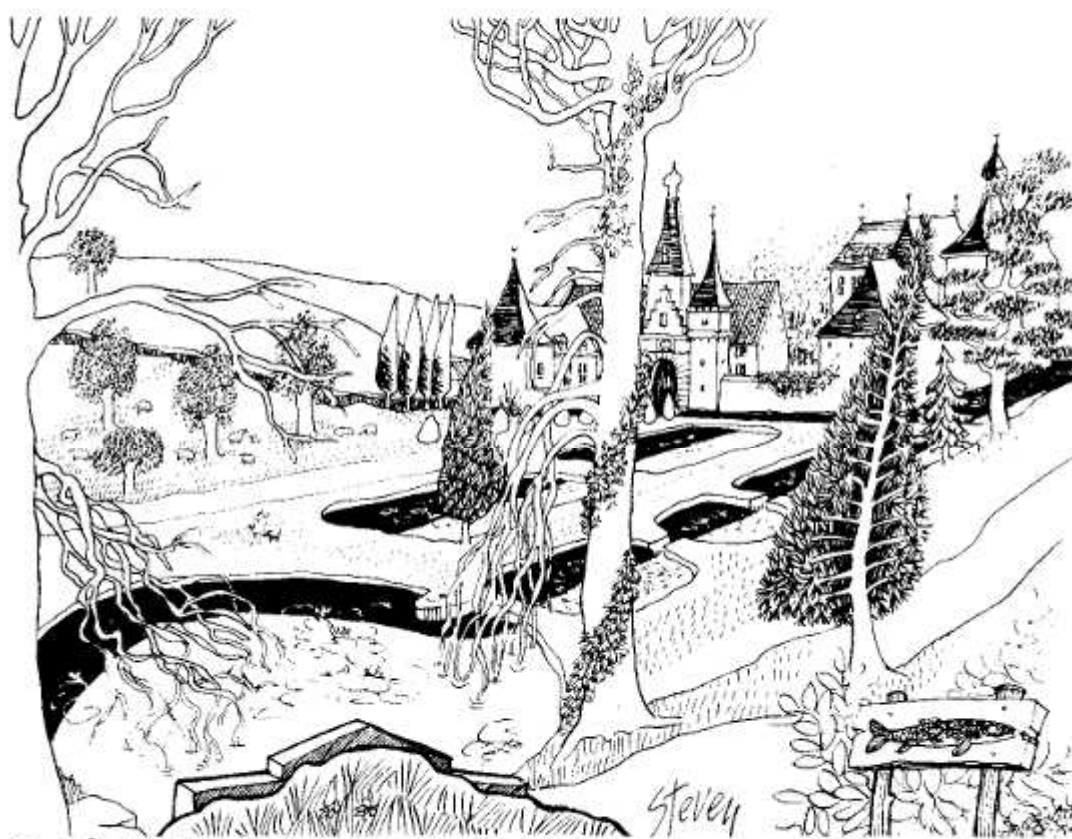
Eilacy, de forellen uit de Berwijn en uit de Voer kunnen het écht niet meer bijbenen... zodat ze in de Voerstreek tot het kweken van forellen zijn overgegaan.

Echte liefhebbers van forellen zullen hier ongetwijfeld de wenkbrauwen fronsen, maar in de Voerstreek ligt het toch wel enigszins genuanceerder ! De Voer ontspringt, zoals u behoort te weten, in Sint-Pieters-Voeren vlak bij de Commanderie van de Duitse Ridderorde.

De bron zit veilig beschermd achter een monumentale poort van 1633 en produceert zonder één enkele hapering per minuut 4.000 l kristalhelder water dat nooit bevriest. De kasteelheer die de vorige eeuw de commanderie bewoonde liet dit water door zijn vijvers heenlopen en begon er

forellen in te kweken. Dat is inmiddels uitgegroeid tot een groot bedrijf. Het water van de Voerbron loopt er nu door 27 vijvers die in terrasvorm zijn aangelegd om het water de nodige doorstroming te verzekeren. In die vijvers vreten tienduizenden **rivier-** en **beekforellen** evenals **regenboogforellen** (in 1880 uit Noord-Amerika ingevoerd) zich vet onder het waakzame oog van de bedrijfsleider... de heer Snoek !

Vandaar dat die forellen, ofschoon gekweekt, toch ergens een Voers trekje vertonen... al vrees ik dat dit argument niet zwaar genoeg zal doorwegen om de echte forel-fijnproever daarvan te overtuigen !



Sint-Pieters Voeren, forellenkwekerij.

Alleszins zingt de forel haar hoogste lied met een uitgesproken Limburgs accent in de restaurants in de Voerstreek... al blijkt dat wel niet altijd uit de taal waarin ze op de spij斯卡art wordt aangekondigd !

Gebakken forel

Maak de forellen schoon, verwijder de vinnen maar laat kop en staart rustig zitten. Peper en zout ze aan binnen- en buitenkant, wentel ze in tarwebloem en bak ze in boter of olie. Warm opdienen met in boter gebakken aardappelen.

Forel op Voerse wijze.

Schik de forellen in een vuurvaste schaal, overgiet ze mild met droge, witte wijn en omkrans ze met fijngeplette tomaten, gehakte sjalotten en gehakte dragon. Stoof ze op een zacht vuurtje gaar. Neem ze van het vuur en bind het vocht in de pan met Hollandse saus. Forellen en saus in dezelfde schaal serveren.

Forel met amandelen.

Haal de forellen door melk en bloem en bak ze in gebruinde boter. Bestrooi de forel én de saus met geblancheerde amandelen.

In de Voer wordt de forel ook gerookt; in dat geval eten ze die het liefst met een geboterde roggeboterham met stroop.

De Voerse forel tref je niet alleen in de Voerstreek aan; ze zwemt ook elders in Limburg rond in de vivaria of aquaria van de restaurants.

Naar het schijnt zitten er nog altijd **rivierkreeftjes** in de bovenloop van heel wat Zuid-Limburgse riviertjes. Vroeger krioelde het van rivierkreeftjes en wel zo dat de inwoners van Zichen-Zussen-Bolder er de spotnaam van **kreeften** aan hebben overgehouden.

De rivierkreeftjes uit de Loonse wateren zijn klein, slank van gestalte en roze van kleur. Ze bewogen zich vroeger bij voorkeur in adellijke kringen waar ze bij grote feestmalen de visschotels opfleurden.

Nu zijn ze gedemocratiseerd zodat je ze in verscheidene eetgelegenheden krijgt voorgezet in de vorm van echte **kreefteschotels** o.m. in combinatie met zwezerik, of als **kreeftesaus**.

De Loonse burgerskeuken kent toch ook een paar rivierkreeftbereidingen zoals **rivierkreeft-in-'t-groen** en **rivierkreeftesla**.

Rivierkreeftesla.

Spreid in een pan een bedje van peterselietakjes, gesnipperde ui en knoflook, leg hierop de schoongemaakte rivierkreeftjes. Zouten, er wat peperkorrels over strooien, alles met witte wijn overgieten tot de kreeftjes nét onderstaan. Sluit de pan af en laat alles een 10-tal minuten koken. Giet het kookvocht af en dien de kreeftjes op in een schaal gegarneerd met een van de traditionele Loonse slaatjes zoals we die in het hoofdstuk over moes- en andere tuinen aanmaakten.

Amper een halve eeuw geleden kwamen er omstreeks september nog massa's **zalmen** uit de Maas de snelvlietende Voerse rivieren opzwellen om

er plichtsgetrouw kuit te schieten. De Voerenaars stonden dan telkens klaar om hun zootje zalm in de wacht te slepen. Het gebeurde dat men op één nacht tot 50 zalmen uit de Berwijn ophaalde en de oude Voerenaars raken in vervoering als ze het hebben over vissen die soms tot 15 kg wegen!

Dat is geen visserslatijn, geachte Lezer, want er zijn documenten die bewijzen dat sommige boerenknechten bij hun aanwerving de voorwaarde moesten stellen nooit méér dan driemaal per week zalm voorgezet te krijgen!

Meteen hebt u een verklaring voor het feit dat zalm vaak voorkomt op de menu's van de restaurants uit de Maas- en Voerstreek.

In de traditionele Limburgse keuken wordt zalm gewoonlijk gekookt of gestoofd, maar de oudste bereiding bestaat er in de zalm te roosteren en met een kluitje kruidenboter op te dienen.



Met de bescheidenheid, de Limburger eigen, noteerde Jacques Collen dat de streek van Haspengouw nog altijd het monopolie van de veeteelt bezit met circa 40 % van de runderen die op de vette weidegronden van het rijk der Belgen grazen. Kern is de streek Tongeren-Voer.

Noord-Limburg heeft een andere troef: het kan zich beroemen op een eigen roodbont Kempens ras dat op nationale wedstrijden met een bijna ontmoedigende regelmaat de ene ereprijs na de andere wegkaapt.

Al dragen heel wat bewoners van het Loonse Land een runderlijke spotnaam zoals de **koeien** van Herderen, de **kalveren** van Grote-Spouwen en de **ossekoppen** van Hasselt (om er enkele te noemen) toch kwam er vroeger in de week maar zelden rundvlees op hun tafel.

Als de Limburger tóch vlees at, at hij het liefst gebraden en (naargelang van de streek) met appelmoes, pruimen, kampernoelies of in de vorm van velerlei bereidingen.

Wilde hij het écht feestelijk doen dan slachtte hij op bijbelse manier het vetste **kalf**.

In de keuken van het Land van Loon is het kalfsvlees een feestelijk hoofdgerecht dat dan ook met veel zorg wordt toeberaid. Vandaar dat er heel wat interessante recepten kunnen worden vermeld.

Kalfrisib op Kempense wijze.

Leg in de pan 200 g kalfsvlees per persoon nadat je het met peper, zout en bloem hebt ingewreven. Voeg er nog wat fijngesnipperde sjalot, 100 g

fijngesneden boschampionns bij evenals 100 g gekookte aardappelen. Laat dat alles een 10-tal minuten bakken. Dien op in een aarden schotel met deksel.

Kempense kalfsrib zoals grootmoeder ze toebereidde.

Het gaat om hetzelfde recept als hierboven maar dan met toevoeging van zilveruitjes en stukjes mager spek.

Kalfslever met spek en jeneverbessen, een typisch Zuidkempense bereiding. *Besmeer een dikke snede boerenbrood met boter, strooi er fijngemalen jeneverbessen overheen en leg hierop een plak kalfslever. Zouten en pepere en de plak lever op haar beurt met jeneverbessen bestrooien. Op de lever leg je nu een plak spek die je dan ook weer met gemalen jeneverbessen bestrooit. Heel het geval wordt nu in een schaal gedurende een 20-tal minuten in de oven gebakken en heet gegeten.*

Kalfsgelei, een eenvoudig Maaslands gerecht, aangewezen voor warme dagen.

Neem kalfsvlees van tweede kwaliteit en snijd het in stukken. Leg het in een stenen pot en overgiet het met 2/3 water en 1/3 wijn en wel zó dat het vlees goed onderstaat. Voeg er laurier bij, tijm, uien, kruidnagel, peper, zout evenals een kalfspoot. Kook alles gaar, verwijder de kalfspoot en laat de rest in een zeef uitdruipen en afkoelen.

Het gerecht smaakt ietwat zuur maar heeft een fijn aroma. Het wordt best in een aarden schaal opgediend met een fris slaatje.

Kalfspoten met amandelen is een gerecht dat vast tot de middeleeuwen teruggaat en dat in de streek van Halen tot in onze dagen bewaard bleef. *Maak een stevige gelei van kalfspoten, laat die afkoelen en ontvet hem. Maak amandelmelk door 4 ons zoete en 6 ons bittere amandelen in een stenen vijzel beetje bij beetje fijn te stampen. Om te voorkomen dat de amandelen veroliën voeg je er geregeld een scheutje rozenwater aan toe. De amandelpulp met wat water losweken, in een doek gieten en grondig uitpersen tot de pulp goed droog is. Laat de pulp nu zwellen in de opgewarmde vleesgelei onder toevoeging van 1 pond witte suiker. Blijkt de vleesgelei niet vloeibaar genoeg om de amandelpulp op te nemen dan leng je die met een scheutje rozenwater aan. Laat alles afkoelen maar blijf roeren om klonteren te voorkomen. Eventueel afschuimen.*

Gesmoorde kalfslever met pruimen, een recept uit de Haspengouwse keuken.

Fruit een kalfslever, neem ze uit de pan en bereid met het braadvocht en wat boter een bruine saus onder toevoeging van 1/2 fles wijn of bier. Daarbij komen nog 4 uien, 2 sjalotten, knoflook, wat kruiden, 2 kruidnagels, zout en peper. In dat mengsel laat je de lever samen met de vooraf gekookte pruimen een 2 tot 2 en een half uur in de gesloten pan smoren.

In de Loonse restaurants hebben ze het vandaag de dag vooral in de **kalfszwezerik** gezien, al dan niet met kreeft bereid.

Daarnaast vermelden we – altijd in restaurantperspectief – **kalfsnier met jenever**, **kalfsbiefstuk met flensjes** en **kalfshaas met kruiden**.

Om nog even tot de volkse keuken terug te keren : **kalfskop** heeft ook zijn charme, je hoeft er écht je neus niet voor op te halen !

Het **rundvlees** ligt in de keuken van het Land van Loon ten grondslag aan heel wat bereidingen thuis.

In restaurantverband houden ze het het liefst bij de **biefstuk** en dan vooral bij de **biefstuk van de haas** en bij de **tussenrib**, al dan niet op houtskool geroosterd.

Voor de Limburger is dat geen nieuws : de biefstuk wordt er ook op prijs gesteld, geroosterd of gebraden. Soms krijgt hij wel een spiegelei als garnering. Op sommige plaatsen wordt hij gestoofd.

Gestoofde biefstuk.

Bak een biefstuk, gezouten en gepeperd, snel in wat boter. Fruit afzonderlijk 2 tot 3 fijngesnipperde uien in wat boter lichtbruin en leg er de biefstuk bij. Overgiet alles half met water en half met bier tot de biefstuk net onderstaat. Op smaak brengen met wat tijm, laurier, azijn, suiker en geraspte nootmuskaat. Sluit de pan af en laat het vlees 2 uur stoven. Kook het nat tot de helft in en maak er een gebonden saus van.

Kaasbiefstuk, een vrij buitenissige specialiteit uit de streek van Schulen en Stevoort.

Rol een biefstuk in een plak ham en rooster hem in de open haard of in de oven. Zodra het vlees bijna gaar is, rooster je eveneens grote sneden boerenbrood besmeerd met boter en kwark of zachte kaas. Het is de bedoeling de biefstuk op het geroosterd brood te leggen en die allebei met smaak en met jenever te verorberen.

Dat het rundvlees heel wat mogelijkheden tot bereidingen thuis biedt blijkt wel uit volgende recepten.

Rundpotvulling op oud-Limburgse wijze, een recept dat in de buurt van Tongeren werd opgetekend.

Het is een middel om het rundvlees een tijdje te bewaren, want dat was in de pré-diepvriesbeschaving een heel probleem. Meng grondig door elkaar : 500 g rundergehakt, 500 g rundervet, 250 g fijngehakt spek, 2 sjallotten, enkele kampernoelies, peterselie, 3 in jenever geweekte mastellen, 3 dooiers, peper, zout en geraspte nootmuskaat. Neem een aarden bak-schaal met deksel, bedek de bodem ervan met een laag vet spek en leg hierop de bal gehakt. Dicht het deksel met wat deeg en zet de schaal 3 uur in een hete oven.

Dit gerecht kan de eerste dag warm met aardappelen gegeten worden, de volgende dagen koud met aardappelsla en prinsessenboontjes.

Runderlapjes op zijn Hasselts.

Bruin de runderlapjes aan beide zijden met wat vet spek en reuzel. Neem het vlees uit de pan en doe 2 gesnipperde uien en 1 fijngesneden peen in het bakvocht en fruit die even. Leg het vlees weer in de pan en kruid het met peper, zout en geraspte nootmuskaat. Zodra het vlees gebraden is, overgiet je het met bruin bier en met een borrel Hasseltse jenever en laat alles in de afgesloten pan zachtjes verder stoven.

Rundvlees gebakken op Limburgse wijze, een recept uit Midden-Limburg.

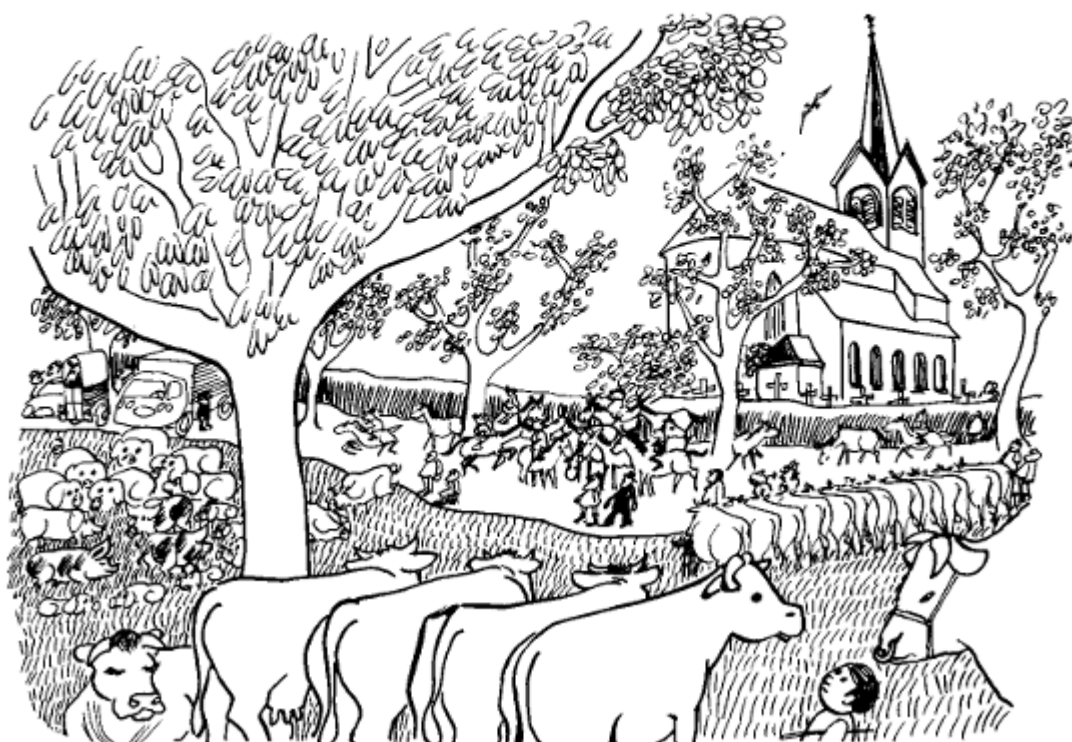
Fruit 200 g spek en een 15-tal gesnipperde uien in wat reuzel. Voeg er dan het in stukken gesneden rundvlees aan toe samen met wat gehakte knoflook en wat bloem, bij voorkeur boekweitbloem. Zodra het vlees wat kleur heeft gekregen overgiet je het met 1 fles rode wijn en met 1 borrel Hasseltse jenever. Anderhalf uur laten koken.

In wijn gebraden rundvlees met kampernoelies, een feestgerecht uit Zuid-Limburg.

Fruit mager in plakken gesneden rundvlees in wat reuzel samen met een gesnipperde ui en wat bloem. Dan het vlees met wijn overgieten tot het volledig onderstaat.

In een andere pan warm je een kruidenbosje in wat reuzel. Per 1/4 kg vlees doe je er 100 g spek, 100 g uien en 100 g stukgesneden kampernoelies bij. Zodra al de ingrediënten klaar zijn en goed door elkaar gemengd,

gaan ze bij het rundvlees; laat alles anderhalf uur in een gesloten pan gaarsuddereren.



Provinciale wedstrijd voor varkens en rundvee te Alt-Hoeselt

De gastronomische heemschutters van Vlaanderen hebben tóch iets bereikt: het is nu tot de buitenwereld doorgedrongen dat de Vlaamse gastronomie wel iets méér betekent dan **Vlaamse karbonaden**!

In het koor van de Vlaamse karbonaden zingt het Land van Loon een niet onverdienstelijk partijtje mee.

Limburgse rundskarbonaden.

Snijd rundvlees (nek, schouder of borst) in grote stukken, peper en zout ze en laat ze in reuzel een mooi bruin korstje krijgen. Fruit intussen gesnipperde uien in wat vet en voeg ze bij het vlees. Alles met wat boekweitbloem bestrooien en even in de oven laten drogen. Als het zo ver is, het vlees met bruin bier, bouillon of water overgieten; kruiden met peper, zout, laurier, een kruidenbosje, zuurzoet en dan laten koken. Onder het koken strooi je nog wat boekweitbloem over het vlees.

Na 2 uur is het vlees gaar en je kunt het opdienen met appelmoes of gewoon met mosterd maar áltijd met gekookte aardappelen.

De **Hasseltse karbonaden** onderscheiden zich van de klassieke bereidingen

doordat er bijna evenveel uien als vlees in verwerkt worden; bovendien overgiet de Hasselaar ze met „Diesters bier” en werpt hij in het kookvocht wat geraspte nootmuskaat, giet hij er ook een scheutje wijnazijn bij en gooit er 6 klontjes suiker in.

Karbonades worden ook vaak met plaatselijke vruchten en groenten gecombineerd zoals **karbonaden met pruimen** die vooral geliefd zijn in Midden- en Zuid-Limburg en waarbij ze zowel verse als gedroogde pruimen gebruiken naar rata van 8 pruimen per kg vlees.

In de Limburgse Kempen schafte de pot maar zelden rundvlees. Gelukkig had de Kempenaar **schapevlees** achter de hand. De Kempen zijn immers eeuwenlang een echt schapenland geweest omdat schapen, en dan vnl. het Kempische Heideschaap, zelfs in de heide nog voedsel kunnen vinden !

Veel boerderijen o.a. in Molenbersel, Kinrooi en Beek hadden grote kuddes schapen en in Overpelt maakten de schapen in 1895 nog 32 % van de veestapel uit.

De schapenteelt is dan geleidelijk gaan verminderen... tot in onze dagen. Helchteren heeft nu een schapenfarm en op de aloude schapenmarkten in Bree en van Sint-Truiden gaat het er weer druk aan toe.

Op de Truiense donderdagmarkt worden nu jaarlijks een 20.000 lammeren en schapen verhandeld. Ze is daarmee een van de belangrijkste van het land geworden.

Dat is voor een groot deel te danken aan de buitenlandse gastarbeiders en de immigranten voor wie het schapevlees ook om redenen van godsdienstige aard onmisbaar is.

Die vreemdelingen hebben een paar exotische geurtjes in de hedendaagse Limburgse keuken binnengesmokkeld. Die kunnen een verrijking betekenen op voorwaarde dat ze ook als dusdanig herkenbaar blijven.

Het is nu zó dat je in bepaalde Limburgse streken een grondige, proefondervindelijke studie kunt gaan maken van de keuken uit het Middellandse-Zeegebied – en dan erg ruim gezien – want de buitenlandse restaurants zijn vooral in de mijnstreek niet meer te tellen !

In de traditioneel Limburgs-Kempense keuken staat het **lamsvlees** hoog aangeschreven.

Lamsschotel met bier is een recept uit de streek van Tessenderlo en sluit feitelijk bij de Hagelandse keuken aan.

Haal de plakken van een lamsbout door een mengsel van tarwe- en boekweitbloem. Fruit teentjes knoflook en gesnipperde ui in wat boter en

schapevet. Leg het vlees hierin en zodra het gebakken is giet je er bier overheen; kruiden.

Alles nog een goed uur op een zacht vuurtje laten gaarstoven.

In de Kempense keuken werd schapevlees ook gebruikt om soep van te koken, maar dat weet u al uit het hoofdstuk over de soepen.

De traditionele Kempense keuken heeft het vooral gezien in gewoon **schaapsgebraad** dat met aardappelen en met appelmoes wordt opgediend. In Zuid-Limburg willen ze het schapevlees ook wel eens marinieren en als wildgebraad klaarmaken.



DRUIVEN PLUKKEN OP LOONSE HELLINGEN

Onder de talrijke produkten die de Romeinse soldaten in hun ransel meedroegen zat er ook een bescheiden wijngaardrankje. Het bleek zich kiplekker te voelen op de hellingen van het Loonse Land.

De rest van het verhaal kent u tot en met de paarse neuzen van de Limburgers die zich weldra tot de drank, uit de druiven geperst, bekendden.

Het is géén legende want de eerste vermelding van wijngaarden in de streek van Borgloon gaat terug tot het jaar 1079 !

De Limburger heeft een goede 1000 jaar wijn van eigen bodem gedronken en er zijn gerechten mee gekruid... edoch de opkomst van het bier als volksdrank, de buitenlandse concurrentie, de Franse afgunst en zo meer dunden de wijngaarden onverbiddelijk uit tot mét de Limburgers iedereen vergeten was dat er in het Land van Loon ooit lonende wijngaarden bloeiden.

En toen gebeurde het wonder : in 1963 vingen we geruchten op van zonderlingen die weer wijnstokken aan het planten waren in de streken van Borgloon en Kerniel, op de hellingen van de Sint-Pietersberg in de buurt van Maastricht en in de streek van Kanne.

Hier moeten we – met een krop in de keel en tranen in de ogen – één naam vermelden : Jan Bellefroid. De man bezit twee wijngaarden op de Cohlenberg in Kerniel en één in Borgloon, samen een 1600 wijnstokken. Als we nu het aantal der 'spoorvolgers' (nl. de heren Langenaken uit Borgloon – 400 stokken, Boersma van Gors-Opleeuw – 500 stokken, Jans van Herten – 400 stokken en Lowet uit Groot-Loon – 100 stokken) hierbij tellen dan komen we op een totaal van 3000 wijnstokken. Die

brengen diverse soorten wijndruiven voort, waarvan de Müller-Thurgau de belangrijkste is.

Jan Bellefroid produceert nu jaarlijks tot 2 000 flessen **Loonse wijn**. Ze voeren een etiket met de naam **Cohlenberg** of **Gulden Bodem** evenals een afbeelding van de ter plaatse gevestigde cisterciënzerabdij.

Jan Bellefroid heeft zich hierbij laten inspireren door het feit dat in de middeleeuwen de hellingen van Jeker en Maas centra van wijnbouw waren. De abdij van Herkenrode in Kuringen (om één voorbeeld te noemen) bezat een wijngaard van 20 ha in Kuttekoven... vandaar dat er nog altijd een Wijnbeek kabbelt.

Trouwens talrijke Zuidlimburgse gemeenten zoals Borgloon, Lanaken, Membruggen, Munsterbilzen, Rosmeer, Tongeren, enz... hebben altijd wel ergens nog een Wijngaard- of een Wijnbergstraatje lopen. Henis bezit zelfs Wijngaardbossen.

Kortom, toponiemen met een druiven- of wijnsmaak kunnen er bij wijze van spreken met volle hand geplukt worden.

De produktie van die middeleeuwse wijngaarden uit het Land van Loon was ruim genoeg om behalve de geestelijke en profane dorst van de Limburgers ook die van de buitenlanders te lessen. Maar de wijn die voor de uitvoer bestemd was moest dan wel eerst grondig gekeurd worden. Daarvoor deden de Limburgers een beroep op specialisten: de kanunniken van het kapittel van Borgloon. De domheren vervulden hun taak met zoveel ernst dat Borgloon zichzelf tot hoofdstad van de Loonse wijnteelt uitriep.

Toch zat op dat ogenblik de worm al aan de wortels van de wijnstokken: het bier kwam als volksdrank opzetten en dat van de 15e eeuw af. De wijngaarden werden kleiner, wat echter niet belette dat Hasselt in de 16e eeuw nog altijd de stapelplaats was van de wijn bestemd voor de Brabantse en Antwerpse gouwen. Dat de Hasseltse jeneverstokers daaruit hun voordeel haalden hebt u, naar ik hoop, in het hoofdstuk over de jenever gelezen.

De Franse Revolutie bracht de Limburgse wijnteelt de doodsteek toe o.m. door het opheffen van de abdijen uit het Loonse Land.

Toch zitten er in de Limburgse keuken nog altijd interessante wijnrecepten.

Dat de Limburger ook de zwakheden van zijn wijn kende bewijzen de trucjes om schrale en zure wijn te verbeteren. Ze maakten er dan **kruidenwijn** van door er citroenkruid in te laten weken of door er wijnkruiden (basilicum, tijm, marjolein en citroenkruid) in te laten trekken. Een ander

oud recept bepaalt dat je Loonse wijn moet koken met suiker, kaneel en een paar kruidnagels. Het is de bedoeling dat je die wijn warm drinkt en bij voorkeur met een hompje Limburgse kaas !

De Loonse wijn bleek uitermate geschikt om gerechten te kruiden... daarom moeten de Fransen ook op dit punt niet zo hoog van de toren blazen : de Limburgers doen dat al even lang !

Vandaar dat de ragoûts, de vis- en vleeschotels in Limburg zo vaak met wijn worden klaargemaakt en dat er eveneens vaak in wijn gemarineerd wordt.

Er geuren ook een paar pittige **wijnsausjes** door de Limburgse keuken waar je echt wel lyrisch over naar huis kunt schrijven.

Wijnsaus.

Laat 50 g boter met 40 g bloem smelten : goed roeren. Meng er vervolgens 3 dl bouillon en 3 dl. rode wijn onder en kook de saus met een zakje kruiden dat je verwijdt zodra ze klaar is. Deze wijnsaus wordt bij voorkeur bij een gedegen Limburgse pens gegeten.

De **druif** is ook niet aan het speurende oog van de Limburgers ontsnapt. Gedroogd vormt ze de basis van **rozijnenmelk** of **rozijnenpap**. In een restaurant in Lanaken maken ze zelfs **soep van wilde druiven** klaar.

In het Limburg van vandaag zien ze het begrip wijn erg ruim. Ze maken er namelijk ook wijn van vruchtesappen. Die worden in gistingstanks bewaard bij een temperatuur van 10 tot 12°. Ze voegen er dan gistcellen bij evenals water en suiker... behalve als ze **schuimwijn** willen bekomen; in dat geval volstaan suiker en gist.

Die **fruitwijnen** verschijnen op de markt met welluidende namen als St. Trudo (rode wijn), of als Domaine de Terbinac (schuimwijn) om er toch maar een Frans tintje aan te geven !

Fruitwijnen kent men o.m. in Melveren, Alken, Gotem, Sint-Truiden en Wellen... daarover leer je wel meer als we de Loonse fruithoorn zullen uitschudden !

Er is ook **Haspengouwse cider** die geen Franse naam behoeft om zich waar te maken : hij stoelt immers op een eeuwenlange traditie van bereiding thuis. Nu gaat het vanzelfsprekend op industriële basis, naar men beweert, mét behoud van alle minerale zouten van de appel. Wellen produceerde sedert 1933 Rozemarijncider en Sint-Truiden kent erg devoot Cider Sint Trudo.

De tegenhanger van appelwijn is de **perenwijn**. Haspengouwse peren worden te Hoepertingen onder buitenlandse licentie tot perenchampagne

verwerkt, pardon tot perenschuimwijn, want anders krijg ik nog hommels met de heren van het 'Comité Interprofessionel du Vin de Champagne' uit Epernay, want die zijn erg kittelorig op dat punt ! De Limburgse huismoeders maken van rode, witte of zwarte aalbessen een voortreffelijke **bessenwijn**. Het recept wil ik u niet onthouden al heb je er wel heel wat werk mee !

Limburgse bessenwijn.

Neem evenveel basterdsuiker als bessen maar houd die apart. Pers 5 delen rode en 2 delen zwarte aalbessen door een zeef.

Maak een oplossing van 1 kg suiker en 2 l liefst kalkarm water, laat ze koken en dan afkoelen. Neem een vat dat je licht kantelt en giet er het bessesap en de suikeroplossing in.

Sluit het vat af met doorgeprikt boterpapier en laat het een drietal maanden uitgisten. Dan de inhoud van het vat op flessen trekken en die flessen nog 6 maanden rust gunnen vooraleer de eerste bessenwijn te schenken.

De Loonse wijnen worden ook gebruikt om witte of rode vermout onder de merknaam Bodini te maken... en als je 50 g alsembloesem of alsemblaadjes in witte wijn laat trekken bekom je **absintwijn** die echter het nadeel heeft dat hij niet lang bewaard kan worden, als je dat tenminste als een nadeel beschouwt !

Als je al deze 'wijn-activiteiten' van de Limburger optelt, dan mag het niet verwonderen dat juist in dit deel van ons landje onlangs het Verbond voor Amateur Wijnmakers boven de doopvont werd gehouden; of dat er jaarlijks in Millen en in Haren wijnfeesten gehouden worden met een heuse Loonse wijnfee !

De Wijngaardslak.

Met de wijngaardranken brachten de Romeinse soldaten ook de wijngaardslak mee. Ze overleefde triomfantelijk de Loonse wijngaarden maar niet de insecticiden die men vandaag de dag uitbundig over wegbermen en hellingen uitspuit. Vandaar dat je nu zo goed als geen wijngaardslakken in het Loonse land meer aantreft. In Nederland en in Zwitserland zijn ze zo verstandig geweest de wijngaardslak te beschermen.

Om de lekkerbekken niet te kort te doen kweken ze wijngaardslakken. Zo'n kwekerij vind je net over de grens in het andere Limburg, Nederlands-Limburg, en wel in Valkenburg. Dank zij die kwekerij blijft de wijngaardslak zoals voorheen stevig genesteld in de Limburgse keuken. Ze wordt dan ook gegeten als **gebraden wijngaardslak met kruidenboter**,

liefst overgoten met een droog wit wijntje of als **wijngaardslak met rode gelei**. Er wordt in het Land van Loon zelfs **wijngaardslakkensoep** gekookt.

In de kampernoelienstreek wordt ze met paddestoelen gecombineerd en geserveerd onder de naam '**champignons à l'escargot**' zoals het bij een 'besterd' restaurant past.

Gekruide wijngaardslakken met wijnsaus.

Kook een 10-tal wijngaardslakken gaar in een bouillon met witte wijn en kruiden. Haal de slakken uit hun huisje en hak ze fijn. Fruit de stukjes in boter samen met 1 fijngehakte sjalot, wat gesnipperde uien, knoflook en 50 g eveneens fijngesneden ham. Maak nu een wijnsaus waarin je al deze ingrediënten verwerkt. Dit mengsel doet het ook uitstekend als vulling van een kampernoelie-omelet.

Geroosterde wijngaardslakken met groentekrans.

Vooraleer de wijngaardslakken te roosteren wrijf je ze goed in met zout, peper en olie. Rooster ze 10 minuten aan elke zijde en schik ze op een groentebed waarmee je een schaal hebt belegd. Bestrooi ze nog met peper, zout en geraspte nootmuskaat en dien ze op met aardappelpuree en kruidenboter.

ALS DE JACHT- HOORNS SCHALLEN.



Ze schallen nog in het Land van Loon maar dan hoofdzakelijk om de ruiters te plezieren en de toeristen aan te trekken.

Het wild dat vroeger met jachthoorngeschal opgejaagd werd in de uitgestrekte Haspengouwse wouden en in de Oostlimburgse bossen is al lang mét de bomen verdwenen... al wordt Sint Huibrecht er nog met grootse jachtstoeten gevierd en al worden de bossen er jaarlijks gezegend, zoals o.m. in Wiemesmeer-Zutendaal.

Nu mag de Loonse wildstand veel van zijn haren en pluimen verloren hebben de Limburger heeft zijn jagerslatijn niet verleerd ! Hij is gewoon wild gaan kweken zodat de betere restaurants u tijdens het jachtseizoen een heel gamma van wildschotels kunnen aanbieden. Er worden zelfs regelrechte wildweekeinden georganiseerd o.m. in Hasselt en in As waarbij nagenoeg àlle diersoorten die in de Loonse wouden voorkwamen op tafel worden gebracht : herten, reeën, everzwijnen, hazen, konijnen, fazanten, eenden, ganzen, korhoenders, kwartels, patrijzen, watersnippen... noem maar op.

Vandaag de dag wordt het wild op velerlei wijzen bereid : gebraden, gestoofd, gemarineerd, met of zonder wijnsaus, met of zonder fantasie. Toch vertonen veel van die bereidingen een hardnekkig Loons trekje : het wild bij voorkeur met eigen groenten of fruit en met eigen kruiden combineren. Zelfs de wildsoepen zijn in de Limburgse eetgelegenheden geen ongewone verschijning... maar dat hebben we u al in het desbetreffende hoofdstuk voorgehouden !

Ree.

Als je weet dat het Loonse bosaricaal nu ongeveer de helft bedraagt van wat het ongeveer 50 jaar geleden was, mag je echt niet verwachten in de Loonse bossen nog reeën te zien rondartelen. In de glorie tijd van de Loonse kasteelheren was het anders; dan werd dit koninklijke wild bij grote feesten geserveerd. De gewone Limburger daarentegen deed er best aan zijn ogen dicht te knijpen als hij een ree zag want de kasteelheren waren véél zuiniger op hun reeën, herten, hazen en fazanten dan op hun meiden en knechten !

Nochtans zijn er toch een paar reebereidingen te vinden in de gewone Loonse keuken. Het populairste recept houdt verband met reebiefstukjes.

Reebiefstukjes.

De reebiefstukjes braden in hoter vermengd met peper, zout en een eetlepel rode wijn.

Nu wil het wel eens gebeuren dat het vlees van de ree eerder aan de taaie kant is. In dat geval marineer je het.

Een Limburgse marinade maak je van 1/2 l rode wijn, 1 dl wijnazijn, 1 gesnipperde ui, 1 in stukjes gesneden peen, 15 jeneverbessen, enkele laurierblaadjes, 1 takje tijm, 1 teentje knoflook en 1 takje selderie.

De marinade wordt gebruikt bij de bereiding van de wijnsaus.

Reebout wordt o.m. in As en in Neeroeteren gelardeerd met vet spek, net zoals **reerug** en **reebil**. In andere streken zoals o.m. rond Koersel en Bilzen serveert men **reevlees** met aardappelpannekoeken én met bosbessen, penen of rode kool.

Damhert.

Wordt op dezelfde wijze toe bereid als ree.

Terloops zij vermeld dat de Limburger er heilig van overtuigd is dat Sint Huibrecht het wonderlijke kruis in het gewei van een damhert ontwaarde in Sint-Huibrechts-Hern, in de buurt van Tongeren !

Everzwijn.

Dat dier kwam vroeger in groten getale voor in de Loonse bossen en heeft dan ook heel wat sporen nagelaten in de Limburgse receptenboeken. Die sporen waren zo diep dat de Limburger besloot everzwijnen te gaan fokken. Dat gebeurde eerst in de Limburgse parken uit didactische overwegingen; vervolgens als hobby zoals in de buurt van Koersel-Kapelleke... maar dan hoofdzakelijk met gastronomische bedoelingen. We kunnen

dus de toekomst met vertrouwen tegemoet zien en rekenen op malse everzwijnbouten in de Loonse restaurants.

De Limburger zelf heeft vooral belangstelling voor de hammen van het everzwijn. Hij beschouwt gezouten en **gerookte everzwijnham** als een ware delicatessen... iets waar je ook als niet-Limburger best kunt inkomen! Er zijn op gebied van everzwijnvlees nog andere mogelijkheden.

Gemarineerde wildzwijnham.

Marineer een 1/2 kg vlees van een jong everzwijn in 1/4 l wijn met een paar sjalotten, zout, peper, tijm en laurier. Het vlees laten uitdruipen en fruiten. Voeg er de marinade aan toe en laat alles voortkoken tot het vlees gaar is. Dan het vlees in stukken snijden en nog een kwartiertje op een zacht vuur laten staan. Opdienen met een saus bestaande uit een eetlepel drooggecarameliseerde suiker en 1 dl azijn, voor de helft ingekookt, aangelengd met het gezeefde kookvocht en ten slotte gebonden.

Gebraden wildzwijnsrug behoort tot de volkskeuken. Het rugstuk wordt gebraden met een beetje spek en op smaak gebracht met peper en zout.

Geflambeerd everzwijn is een feestelijker versie waarbij een gebraden stuk vlees, gekruid met marjolein en jeneverbessen, met Limburgse jenever geflambeerd wordt en opgediend met appelmoes.

Haas.

Haas en konijn behoren tot het zogeheten kleine wild dat al heel wat gemakkelijker in de pan van de gewone man belandde... als je begrijpt wat ik bedoel!

Jacques Collen noteerde in dit verband – uitsluitend uit ‘wetenschappelijke’ belangstelling – dat een strop voor een haas precies op de hoogte van één hand + één duim moet zitten; voor een konijn volstaat de hoogte van één hand.

Het is dus duidelijk dat de Limburger talrijke haasrecepten achter de hand heeft: gestoofd, als hazepaper, als hazeragoût... maar hij eet zijn haasje toch liefst gebraden met jamsausen en vruchtenmoes.

Gemarineerde haas op traditionele wijze gebraden.

Leg de schoongemaakte haas een paar uren in water en laat hem dan uitdruipen. Marineer hem een dag. Dan de haas in een schotel schikken met een paar kluitjes boter er op, in de oven braden en geregeld bedruipen. Na een kwartier de haas zouten en peperen en er de lever uitnemen want die moet je pletten om er mét de marinade de saus mee te bereiden.

Haas zoals de Limburgse jagers hem toebereiden.

Leg een schoongemaakte haas in een grote braadketel en zet die op een houtvuur. Geef de haas het gezelschap van groenten zoals sjalotten en geplette tomaten en kruid dit alles met zout, peper, tijm en laurier. Bestrooi alles met bloem en giet er bouillon overheen. Daar komen nu nog bij: een flinke kluit boter en een halve fles rode wijn.

Terwijl de haas gaarsuddert bedruip je hem trouw met het kooknat.

Konijn.

De Limburger eert niet alleen het wilde konijn. Hij heeft altijd wel ergens een hoekje om konijnen 'te houden'. Meeuwen wordt zelfs het dorp van de **konijnenkwekers** genoemd.

Dat is trouwens helemaal niet zo gek bekeken, aangezien Pier Vermeulen uit Bocholt in 1973 de eerste konijnenfarm van ons koninkrijk bouwde!

We kunnen dus met milde hand putten uit de bereidingen. Ik koos twee recepten nl. één uit Noord- en één uit Zuid-Limburg.

Wild konijn met spek.

Het konijn in stukken snijden, de stukken in plakken spek wikkelen, in de braadpan leggen, peperen, zouten en braden.

Als het vlees bijna gaar is, bestrijk je de stukken met wat mosterd. Na het braden bereid je een sausje van wat wijn, de geplette lever van het konijn en het braadvet.

Gestoofd konijn met spek.

Marineer het in stukken gesneden konijn een nacht in 1 dl azijn, aangevuld met wijn tot het vlees nét onderstaat. Voeg er 1 laurierblad bij evenals 1 fijngesnipperde ui en een weinig peper. De volgende dag het vlees laten uitdruipen en drogen. Snij 150 g vet spek in stukjes en bruin hiermee het konijnevlees zonder zout en peper te vergeten.

Smoor in een weinig vocht de lever, de nieren en de longen van het konijn met fijngesnipperde uien en in partjes gesneden appelen. Doe het konijn hierbij evenals het marinadevocht en 150 g suiker. Laat alles een uur goed gaarsmoren.

De Zuidlimburgse jagers zijn zoetekauwen, althans als we voortgaan op de manier waarop ze hun konijnen toebereiden.

Konijn met pruimen.

Was 1/4 kg gedroogde pruimen en laat ze 24 uur weken. Marineer terzelf-

dertijd het in stukken gesneden wild konijn in 4 dl rode wijn, 2 dl azijn met 2 laurierbladeren en wat zout.

Bij de stukken vlees, in 100 g boter gebraden, komen nog 2 eetlepels bloem, de helft van de marinade en de uit het water gehaalde pruimen. Alles gaarstoven en de saus aanmaken met het vocht uit de kookpan.

Konijn met kersen, een Haspengouws recept.

Fruït eerst het stukgesneden konijn licht in wat boter met 2 gesnipperde uien en overgiet het dan met een halve fles wijn en wat water tot het vlees nét onderstaat. Kruiden met wat geraspte nootmuskaat en bruine suiker.

Laat alles een uurtje in de gesloten pan stoven. Een kwartiertje vóór het einde giet je een halve kilo kersen bij het vlees. Haal het konijn uit de pan, kruid de saus en dien het met gekookte aardappelen op.

Gans.

De wilde gans is hoofdzakelijk een jagersaangelegenheid; de tamme gans daarentegen zit breeduit genesteld in het volksleven van het Land van Loon.

Denk maar even aan het ganzenbord waarmee generaties Limburgertjes werden zoetgehouden. Het duikt nu nog geregeld op, zij het dan in andere vormen, al blijft de basis van het spel altijd dezelfde.

Limburg kent ook volksvermaken waarbij de gans nauw betrokken is... zeer tot haar schade. Ik denk aan het ganskappen (o.m. in Zonhoven) waarbij ze de kop van de gans afsloegen; het gansrijden (o.m. in Bilzen) waarbij ze de kop van de gans afrukten; het ganswerpen (in de Maasvallei) waarbij ze een degen van 2 tot 3 kg naar de gans slingerden.

Dat ganswerpen wordt de jongste tijd opnieuw beoefend (zij het dan met een dode gans) en wel met zoveel overtuiging dat er jaarlijks een kampioenschap in betwist wordt.

Kortom, het ganzeleven had in het Loonse Land – net als het haneleven – maar weinig overlevingskansen !

Nu zal de lezer terecht opmerken dat die ganzenspielen geen Limburgs monopolie zijn. Akkoord... maar als je nagaat dat in Limburg niet minder dan een 30-tal parochies aan Sint-Maarten zijn toegewijd en als je weet dat precies Sint Maarten door ganzen beschermd werd, dan verwacht je toch wel dat de Limburger wat eerbiediger met zijn ganzen zou omspringen !

Integendeel; hij deinst er zelfs niet voor terug precies op Sint-Maartensdag zijn vetste gans te braden... en hij heeft er verstand van. Dat blijkt uit de

talrijke recepten die zorgvuldig opgetekend staan in de oude huishoudboeken uit het Loonse land.

Gans op Hasseltse wijze : *wat die van Wezet ook mogen beweren, Hasselt kan óók zijn rechten op het recept laten gelden aangezien de aloude Rhetoricakamer De Rode Roos al héél lang de gans op haar feestdiskaart heeft staan!*

Leg een schoongemaakte gans in een grote braadpan en giet er water overheen tot ze nét onderstaat en kook ze. Afschuimen, zouten, er wortelen of penen, uien, kruidnagel, prei, selderie en knoflook aan toevoegen en de gans verder koken. Inmiddels fruit je in flink wat boter een 20-tal kleine uitjes en een in stukken gesneden krop sla. Doe er vervolgens 1 l doperwtjes bij. Overgiet alles met enkele eetlepels warm water, strooi er wat zout over evenals 2 eetlepels kristalsuiker. Koken op een klein vuurtje. Ondertussen is de gans gaar. Die gaat nu in een andere braadpan waarin je 100 g boter laat smelten. Giet er 1 l van de vooraf gezeefde bouillon overheen. Flink zouten en peperen en de saus binden met een kluitje boter en 3 dooiers. Verdeel de gans, haal de stukken door paneermeel en braad ze in ganzevet of reuzel. De saus wordt afzonderlijk opgediend, liefst dik en flink gekruid.

Gans op Voerse wijze : *een nogal zwaar-op-de-handse en heel oude bereiding.*

De gans schoonmaken maar het vet niet wegwerpen! De gans in haar geheel koken in water of bouillon in een gesloten kookpan. Je mag het deksel alleen nog maar lichten om af te schuimen! Na de eerste maal afschuimen gooi je 2 teentjes knoflook in de kookpot samen met wat penen, uien, 2 kruidnagels, peterselie en peperkorrels. Kook de gans verder gaar, snijd ze in stukken en schik die in een grote vuurvaste schaal. Maar vooraf de bodem van die schaal met een deel van het gesmolten ganzevet en met boter bedekken.

Zet de schaal op een zacht vuurtje tot de stukken gans helemaal van het ganzenvet en de boter doordrongen zijn. Maak van het overblijvende ganzevet een roux die je zachtjes laat koken zonder dat hij bruin wordt. Giet er wat kookvocht bij maar niet te veel want de saus moet dik zijn. Binden met 4 dooiers en een flinke kluit boter en dan weer wat verdunnen met room. Voeg er fijngesnipperde knoflook bij, de saus zeven en over de stukken vlees gieten.

De wilde gans kwam vroeger erg talrijk voor in de Maas- en de Leem-

streek. Vooral de Voerstreek was een geliefkoosde overwinteringsplaats van deze vogels. De jagers die ze hier kwamen schieten aten ze bij voorkeur op Franse wijze o.m. gevuld met kastanjes. Toch zijn er heel wat lekkerbekken in Oost-Haspengouw en in de Voerstreek die het anders doen : ze farceren hun ganzen met appelen, rozijnen en noten. In de overgangsstreken van Haspengouw naar de Kempen werd de vulling met uien, appelen en kruiden gemaakt.

Eend.

De Limburger heeft altijd weg geweten met de eerder magere maar vlezig-wilde eenden. Hij braadt ze gewoon met uien of vult ze met peren, uien, appelen, kastanjes en kruiden. Zo'n farce van kastanjes maakt hij door een 5-tal geroosterde kastanjes te vermengen met (fijngehakt) : hart, lever, maag, kalfsvlees en spek. Bij de eend komen ook de streekgroenten flink aan hun trekken !

Eend met rodekool.

De stukken eend in boter fruiten, peperen, zouten, overgieten met bouillon of wijn tot de stukken nét onderstaan. Terwijl je de eend een uurtje bruin laat stoven, snijd je een rode kool fijn evenals 1 sjalot. Fruit de sjalot even, doe er de rodekool bij evenals het kookvocht van de eend. Voeg er nog aan toe : 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel suiker, partjes appelen en uiteindelijk de stukken eend. Laat alles rustig gaarsmoren.

Eend met rapen.

De eend aan binnen- en buitenkant peperen en zouten. Laat de eend even in wat boter kleuren en neem ze dan uit de pan. In de pan doe je 1 gesnipperde ui, 1 peen, 1 selderiestronk die je op hun beurt fruit. Vervolgens voeg je er 1 eetlepel bloem en 1/2 l wijn of bouillon aan toe en laat alles koken. Leg de eend weer in de pan en laat ze een 90-tal minuten stoven. Je hebt nu tijd te over om stukgesneden rapen in gezouten water te koken, ze te laten uitdruipen, ze verder in wat boter gaar te sudderen en ze een half uurtje vóór de eend gaar is bij het vlees te voegen.

Fazant.

Het is niet meer gelijk weleer toen in de Loonse landouwen verscheidene soorten fazanten naar de gunst van de jagers dongen. De voornaamste soorten waren toen de zwartenekfazant die de Romeinen uit het gebied van de Zwarte en Kaspische Zee hadden ingevoerd... en de gewone jachtfazant.

Er zijn nog altijd jagers in Limburg en fazanten óók, maar dan dank zij de zogeheten kweekjachtbedrijven.

Het is nu zo dat ze in die bedrijven duizenden fazanten kweken die om de jagers te plezieren (en de stropers te tempteren) op de jachten worden uitgezet. Dergelijke bedrijven vind je uiteraard in de aloude Loonse jachtgebieden zoals o.m. in Bovelingen, Diepenbeek en Kwaadmechelen.

Als er over fazant gesproken wordt, moet je niet dadelijk aan Loonse recepten denken, want als jagers fazant bereiden doen ze dat meestal volgens de normen van de enig-zaligmakende Franse keuken. Dat Jacques Collen desondanks tóch een paar duidelijk Loonse bereidingen wist op te diepen houdt vermoedelijk verband met het feit dat óók de Limburger zwakke ogenblikken kent als er geen jachtwachter in de buurt is !

Fazant met kool, een bereiding die specifiek is voor de groentestreek van Oost-Limburg.

Je kunt er naar keuze, rode of wittekool voor gebruiken.

Snijd de kool in stukjes en leg ze een 10-tal minuten in kokend water. Verdeel de fazant en lardeer de stukken. Kool en fazant gaan de kookpan in waarin je 3 uien, 3 penen met een paar kluitjes boter hebt gestoofd. Peperen, zouten en alles in de gesloten pan laten sudderen. Giet er wat bouillon overheen en laat alles nog een half uurtje gaarstoven.

Fazant met zuurkool, een recept uit de zuidelijke Maasstreek.

De gebraden fazant opdienen in een schaal belegd met een laag van 3/4 kg zuurkool en 1/4 kg in kleine stukjes gesneden spek. Opdienen met aardappelen en met het braadvocht van de fazant.

Fazant met aalbessen en kampernoelies, een gerecht uit de Haspengouwse keuken.

Een fazant zowat 90 minuten met wat kalfsvet in een hete oven braden. Een kwartiertje vóór het vlees gaar is de fazant met aalbessengelei bestrijken. Verdeel de fazant. Giet wat water bij de saus, verwarm ze, voeg er 1/4 kg gesmoorde champignons aan toe en bind de saus met wat bloem. Zodra ze wat afgekoeld is meng je er wat room doorheen en je giet ze uiteindelijk over de fazant. Opdienen met aalbessen, bosbessen en met gefruite aardappelen.

Fazant op zijn Limburgs.

Een restaurant van Zolder heeft een traditioneel streekrecept verfijnd door bij een gebraden fazant een saus van het vleesnat waarin room en jenever

verwerkt zijn op te dienen. De fazant wordt met gesmoord witlof en met amandel-aardappelen geserveerd.

Patrijs.

Staat de fazant hoog aangeschreven in de Limburgse gastronomie, de patrijs (ook veldhaantje geheten) wordt zowat als hét neusje van de zalm beschouwd. De Limburger eet zijn patrijs meestal met spek gebraden in witte wijn en neemt er sla of fruitmoes bij. Gesmoorde patrijs wordt meestal gecombineerd met zuurkool, groenekool of kersen.

Gestoofde patrijs met zuurkool.

Bruin 4 patrijzen aan alle kanten in 100 g boter die je met een scheutje witte wijn blust. Kook een halve kilo zuurkool met wat water (in West-Limburg durven ze zuurkool zelfs in bier koken), leg er de patrijzen bij evenals stukjes spek en laat alles een 90-tal minuten smoren. Leg de zuurkool in het midden van een schaal en schik de stukken patrijs en het spek eromheen. Opdienen met aardappelpuree en met het braadvocht afzonderlijk.

Bij de bereiding met groenekool ga je op dezelfde wijze te werk.

VAN ZUIVEL, ZUIVELGELD EN ZUIVEL- BLOKKEN

A simple line drawing of a cow on the left and a small child on the right, holding hands. The cow is facing right, and the child is facing left. The child is wearing a hat and a coat. The drawing is positioned between the words 'ZUIVEL' and 'BLOKKEN' in the title.

Als je behoort tot de lezers die zuivelgeld dadelijk in verband brengen met de prijs van melk en boter – prijs die uiteraard altijd stijgende is – ben je nog erg jong óf vrijzinnig opgevoed... óf allebei tegelijk.

Vroeger, toen er nog gevast werd, onthield de gelovige zich tijdens de 40-daagse Vasten van zuivel : te weten boter en kaas.

Er was evenwel dispensatie mogelijk bijvoorbeeld om gezondheidsredenen. Wie van die dispensatiemogelijkheid gebruik maakte, compenseerde dat door een gift of aalmoes (zuivelgeld) te storten in het zuivelblok dat toen in elke kerk stond opgesteld.

Vandaar dat ik alles wat van melk afkomstig is in één hoofdstukje samenbreng.

De keuken in het Land van Loon heeft immers heel wat aan het zuivel te danken.

Melk.

De 'melkveehouderij' is de belangrijkste bedrijfstak van de Limburgse landbouw; dat blijkt overduidelijk uit de concentratie van zuivelbedrijven in Noord-Limburg : Bocholt, Neerpelt, Ophoven, Sint-Huibrechts-Lille en in Midden-Limburg : Heusden, Meldert en Zonhoven. De Limburger dronk vroeger de melk recht van de koe. Hij tapte bij wijze van spreken aan de uier en liet de warme melk met fikse stralen ruisend in de emmer stromen die hij tussen de knieën hield. Ondertussen maakte hij een gezellig praatje met de koe om ze rustig te houden.

Melken is een hele kunst en ik ruik nog die ietwat weeïge melkgeur die

in de warme koeiestal hing... een donkere ruimte vol geheimzinnig dierenleven.

Maar de koeien, óók die uit het Land van Loon, zijn nu geëmancipeerd. Ze zouden zich gefrustreerd voelen als ze met de hand gemolken worden. Alles gebeurt nu immers mechanisch, hygiënisch en uiterst rationeel.

Er loopt nu een lange weg van uier tot verbruiker, met het gevolg dat de melk onderweg wel wat van haar oorspronkelijke charme verliest...

Desalniettemin kun je met die melkerijmelk toch nog een paar interessante en typisch Loonse bereidingen maken.

Kruidenmelk.

Die maak je klaar door melk te koken met verse of gedroogde kruiden (anijs, vanille, rozemarijn, salie e.d.) én suiker. Eventueel kan de melk met wat aardappelmeel gebonden worden.

Melk met vruchten.

Een frisse zomerdrank die je bekomt door een handvol vruchten fijn te maken en met 1/3 l melk en 30 g suiker te vermengen.

Melksaus.

Die maak je klaar door boter met bloem en wat kruiden (meestal peterselie) samen met fijngehakte uien, peper en zout te vermengen met 1 dl kokende melk.

Wordt bij voorkeur bij vis en aardappelgerechten geserveerd.

Botermelk

De zuinige Limburger heeft een heleboel oplossingen voor de vloeistof die na het karnen overblijft : boter- of karnemelk.

In de eerste plaats was de karnemelk een verfrissende drank die hij in zijn koele kelder bewaarde.

Hij haalde gelaten zijn schouders op als de stedelingen met zijn karnemelkliefde spotten. De Hasselaren zeggen trouwens nog altijd als iemand flauwigheden vertelt :

kal als koek,

klats als botermelk.

De Limburgse boer heeft uit dat botermelk drinken een wijsheid gepuurd die écht het overwegen waard is :

het gaat slecht als de dokter een heer die zijn leven lang wijn heeft gedronken... botermelk voorschrijft;

het gaat nóg slechter als de dokter een boer die zijn leven lang botermelk gedronken heeft... wijn voorschrijft !

In het oude Land van Loon geldt nog een recept dat tot de vroege middeleeuwen teruggaat en meer bepaald tot de tijd dat de Loonse hellingen met wijngaarden begroeid waren : rozijnenmelk.

Rozijnenmelk.

Breng 2 l karnemelk, 100 g rozijnen, 100 g suiker, 50 g bloem en een kluitje boter al roerend aan de kook en laat ze een 10-tal minuten doorkoken. Klop 1 dooier met 100 g suiker en roer dat mengsel door de pap heen. Tot slot het eiwit in een kom stijfkloppen en er langzaam en krachtig roerend de karnemelk overheen gieten en dan opdienen.

Je kunt de rozijnen door appelschijfjes of door gedroogde pruimen vervangen.

Geitemelk.

De geit was zowat de koe van de arme. Ze leverde hem melk, hooggeroemd als krachtvoedsel voor zwakke kinderen, en uiteraard ook kaas.

In Bree wordt er op de eerste zondag van oktober een geitenmarkt gehouden die niet alleen kopers maar ook toeristen aantrekt omdat de plaatselijke folkloristische groep, de 'Breese Geiteboeren' de markt animeert en er ook reclame voor maakt.

Die geitenmarkt heet feitelijk geitepapkermis... en met die pap zijn we dan in zuivelperspectief beland bij hét volksvoedsel van de Limburgse Kempenaar.

Pap.

In een van de huisjes van het Openluchtmuseum van Bokrijk staat een papblok : een boomstronk waarin een holte is uitgehakt die gebruikt werd als gemeenschappelijke papkom.

De pap was immers vroeger voor de Kempenaar veruit het belangrijkste voedsel. Hij at die uit een gemeenschappelijke papkom of gewoon uit de ijzeren papketel, eerst met een houten en later met een tinnen paplepel.

Die ronde tinnen paplepels werden met veel zorg bewaard in het paplepelrek tegen de wand.

Een tinnen papkom was een echte rijkdom.

Die papkom en die tinnen paplepels maakten dan ook de trots uit van

de Kempense huisvrouw, die bovendien van haar moeder en grootmoeder heel wat paprecepten had geleerd : met zoetemelk of karnemelk, min of meer gebonden, koud of warm... noem maar op.

Met pap kun je immers alle kanten uit : als ontbijt, als middag- of als avondeten, als dessert met suiker en of met stroop.

Boekweitpap kwam al ter sprake in het desbetreffende hoofdstuk. (p. 39) Maar er is nog méér : gorte- of gortemoutpap, havermoutpap, rijstebrij, roggebroodpap, appelpap, bierpap, rozijnenpap...

Eenvoudige maar voedzame kost die in sommige gevallen aangevuld werd met een potagie van verse groenten, erwten of bonen.

's Middags werd pap vaak als nagerecht opgediend om bijvoorbeeld na een hutspot van bonen, rapen en spek de laatste gaatjes te vullen !

Op zon- en feestdagen gaven ze de pap een feestsmakje door er eieren, kaneel of andere heerlijkheden aan toe te voegen.

Rijstebrij, een lichte, fijne en voedzame spijs, ook als vulling van vlaaien gebruikt, is nog altijd dé grote specialiteit in Genk, Zutendaal, Diepenbeek en As. Hij wordt ook geserveerd in Sint-Gummarus van 't Domein Bokrijk.

Rijstpap of rijstebrij was bij uitstek hét kermisnagerecht, vooral dan in de Kempen. Zij was bovendien, maar dan met bruine suiker en gouden lepeltjes, hét symbool van de hemelse geneuchten...

Bij de Kempense oogstfeesten werd rijstpap met Limburgse beschuit gegeten.

Onder de talrijke rijstebrijbereidingen vermelden we : **karnemelkse rijstpap**, **boerenrijstpap** (met een vanillestokje in de melk), **kermisrijstpap** (met boter, suiker en saffraan), rijstpap met appels, kersen en pruimen.

Boter

De veiling van Hasselt, opgericht in 1892, is de oudste botermijn van ons land. Dat spreekt boekdelen over de Loonse boterproductie ! Maar naar hoeveboter of boerenboter die vroeger naar de markt werd gebracht in de vorm van en stevige kluit, decoratief op een fris koolblad gepresenteerd, moet je niet meer gaan zoeken aangezien zo goed als alle boter nu uit de zuivelfabrieken komt. Meteen werden boerin en dochters verlost van de vervelende en vermoeiende karnkarwei.

In het Land van Loon werd in huiselijk verband vaak gekarnd in een aarden roompot of in een stenen botervat.

Dat vertoonde de vorm van een afgeknotte kegel en werd afgesloten met

een rond houten deksel waardoor de stoter of staaf op en neer kon worden bewogen.

Om de room – die in een vat nabij de haard op temperatuur werd gehouden – tot boter te stoten of te karnen hadden ze wel een half uur nodig. Dan haalden ze uit de karn de bovendrijvende kluiten boter die gekneed werden en met een boterspaan vastgedrukt in houten vormen van 1/2 of 1 kg. Als de winterboter wat te bleekjes uitviel hadden ze altijd peen- of wortelsap bij de hand om ze wat kleur te geven.

In de oude botervormen zit altijd een vleugje fantasie : uitsnijdingen in de vorm van bloemen, koetjes, kalfjes, vogeltjes...

In de streek van Tongeren gebruikten ze als versiering van de botervormen vaak de letters I.H.S., de afkorting van : Iesus Hominum Salvator (Jezus redder van de mensen); In Hoc Salus (in dit teken het heil) en In Hoc Signo Vinces (in dit teken zul je overwinnen)... als tenminste mijn kennis van het Latijn mij niet in de steek laat.

De boterklomp die dus op een fris koolblad werd aangeboden kreeg door de botervorm een aantrekkelijker uitzicht.

Boter was vroeger in het Land van Loon, net zoals overal, een teken van welstand. Oudere lezers zullen zich ongetwijfeld nog herinneren dat hun moeder of grootmoeder geen pakje margarine durfde bestellen als er nog andere klanten in de winkel waren !

De margarinefabrikanten hebben intussen duchtig weerwraak genomen door de boter in verband te brengen met cholesterol en met hartinfarcten... geliefde thema's in onze consumptiemaatschappij !

Boter wordt in Limburg niet alleen gebruikt als broodsmearsel, maar ook in de vorm van bepaalde bereidingen zoals **hazelnoot-, amandel-, eier-, mosterd- en waterkersboter.**

Kruidenboter.

Meng gemalen of fijngehakte kruiden zoals bieslook, kervel, sjalotten of knoflook onder boter naar rata van 1 eetlepel per 100 g boter.

Diverse kruiden komen ook te pas bij botersaus die dan **kruidensaus** wordt geheten.

Kaas

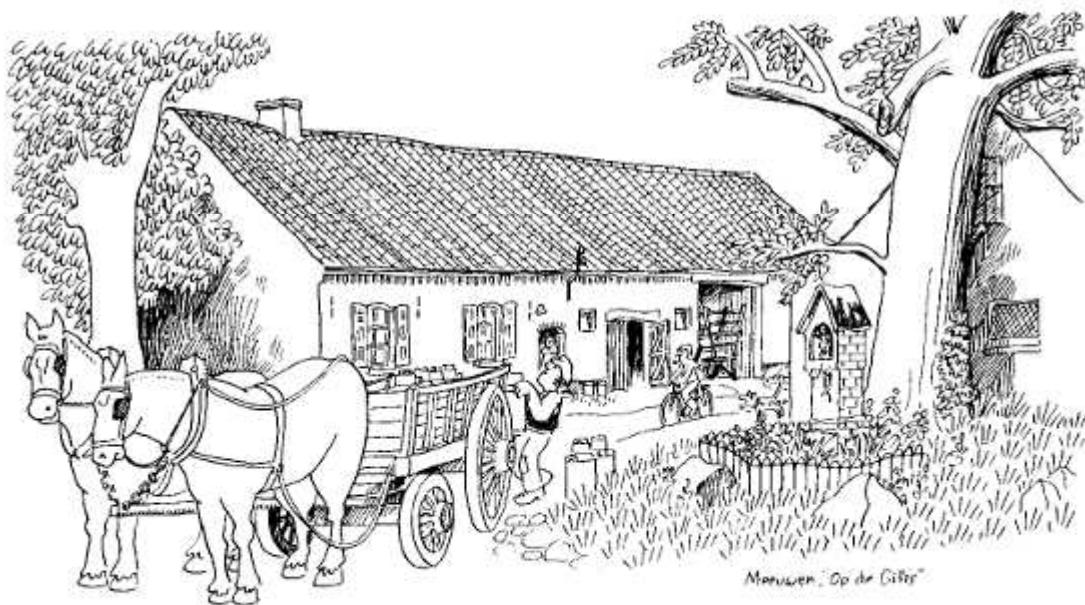
Het is nog niet zó ver dat je in de Loonse eethuizen na een Limburgse maaltijd óók een Limburgse kaasplank wordt voorgezet. Het zou nochtans kunnen... met een beetje goede wil, want Jacques Collen telde een tiental

Loonse kaassoorten waaronder naast eigen geite- en schapekaas, een paar types van Goudse kaas die in Bocholt en Koersel vervaardigd worden. Dat is de zogeheten Limburgse Goudse kaas, wat al even gek klinkt als Westvlaamse camembert !

De Fransen hebben het al lang begrepen : raak niet aan hun champagne, hun cognac, hun erkende kaassoorten of het wordt hommeles !

Richten we consequent onze blikken op de échte Loonse kaas. De Limburger bereidt nog zelf van volle melk op aartsvaderlijke wijze **boerenplattekaas** die al na 24 uur kan worden gegeten met peper en zout of met radijsjes, fijn gesneden bieslook en zo meer.

In de streek van Gellik beleggen ze de ene helft van een karrewielbrood-boterham met plattekaas en de andere helft met stroop en ze leggen dan allebei de helften op elkaar. Eet zo'n stroopkaasboterham met overleg want anders zit je tot over je oren in de korsten !



Witte kaas of **fluit** is een magere of halfvette kaas die uit dik geworden karnemelk bereid wordt. Enkele zuivelfabrieken o.a. in Ophoven-Geistingen hebben er een van hun specialiteiten van gemaakt.

Die witte kaas kan ook tot **Loonse hardkaas** verwerkt worden door hem ter dikte van een ei samen te persen, te drogen, met bier af te spoelen en in notenbladeren te verpakken.

In de streek van Tongeren wordt dezelfde witte kaas in kubusvorm onder de naam **knappertjes** verkocht.

Ze kunnen nog verder gaan nl. de harde kaas in een stenen pot of een

houten vorm laten rijpen, liefst in de buurt van een seizoensbier, tot malse, gele potkees of **pottekaas**... die naar de kaaskenner beweert op zijn best is als de maden er uit kruipen !

In de Loonse abdijen hebben ze de eeuwigheid voor zich en dus tijd te over om de **Loonse hardkaas** tot **abdijskaas** te veredelen.

Zulke abdijskaas van 'Loonse bloede' werd tot voor kort nog in de Kluis van Achel gemaakt... maar mét een boterkarn en twee kaaspersen ging het geheim van die kaas over naar de abdij in Postel. Die verhuizing heeft tot gevolg dat je nu het Limburgse land moet verlaten om Limburgse abdijskaas te kunnen kopen... dat lijkt me toch ergens fout te zitten !

Het zij ons een troost dat de kwaliteit van de kaas er alleszins niet op achteruitgegaan is, integendeel mogen we wel zeggen. Dat hebben we te danken aan broeder Norbertus die Jacques Collen het geheim van de verfijnde **Loonse abdijskaas** in het oor fluisterde. Voor het geval het verlangen je zou besluisen zélf Loonse abdijskaas te bereiden, geef ik u hier het recept op... zij het dan met een zeker scepticisme... voortvertelde kookgeheimen hebben namelijk de soms vervelende eigenschap niet altijd helemaal volledig te zijn !

Loonse abdijskaas.

Laat de avondmelk, gekoeld tot 8°, de hele nacht staan, giet er de volgende dag de morgenmelk bij en verwarm alles tot 29°. Voeg dan bij de melk zuursel en stremsel en je zult vaststellen dat de melk na een half uur al behoorlijk dik is geworden. Bewerk die dikke melk met speciale messen om de wrongel en de kaaswei te scheiden. Laat de wrongel bezinken en tap 1/3 van de kaaswei af. Dan weer opwarmen tot 32°, 10 minuten roeren en weer wei aftappen. Tot slot andermaal verwarmen tot 36°, wéér roeren tot de wrongel rijp is en dan àl de wei aftappen. Snij nu de wrongel in stukken, wikkel elk stuk in een doek en leg die stukken in een kaasvorm. Nu ga je die kaas ongeveer 4 uren lang persen. Dan neem je hem uit de vormen, haal de doek er af, snijd de randjes van de kaas en laat elk stuk in zijn vorm even tot rust komen. Nu gaat elk stuk kaas in een pekeldbad en wordt uiteindelijk naar de koele kaaskamer overgebracht. Daar wordt elke kaas geregeld met kaasolie ingewreven en omgelegd. Na 5 tot 6 weken kun je je eerste plak Loonse abdijskaas triomfantelijk op je boterham leggen !

Lijkt deze weg je te omslachtig, koop dan gewoon een kaas in de abdij in Postel, rechts van de ingang; ze hebben er speciaal een kaaswinkel voor ingericht !

Staat deze Loonse abdijskaas in een geur van heiligheid... Limburg heeft ook kaas die gewoon stinkt : de **Limburgse kaas**, **Limburger**, of **stinkkaas**. Die voelt zich prinsheerlijk in het zuidelijke deel van Nederlands Limburg – het andere Limburg, zeggen de Limburgers met een nostalgiek onder-toontje in hun stem – in het zuidoosten van Haspengouw, in de Voerstreek en in de Maasvallei.

Die Limburger kaas (wat een naam !) is een zachte, crème-achtige kaas met een uitgesproken pikante smaak en met een doordringende geur (stank is echt niet té veel gezegd) veroorzaakt door diverse schimmels die de kaas speciale kleurschakeringen geven met zwarte, witte en oranje-achtige vlekken.

Hoe rijper hij is, hoe uitbundiger hij geurt... wat zijn populariteit niet bepaald ten goede komt... al willen de echte kaasliefhebbers er géén kwaad van horen.

Het spreekt vanzelf dat je in ons gesofistikeerde kaasboetiekje bezwaarlijk met een (weliswaar eerlijke) naam als stinkkaas kunt uitpakken. Dus gingen ze teruggrijpen naar de oude naam van die Limburger kaas : **rommedou**, **remoudou** of **remadour**.

Om zijn onstuimige geur wat in te tomen wordt hij in stevig papier en aluminiumfolie verpakt. Als hij écht van Loonse afkomst is draagt hij een etiket met de vermelding op blauwe achtergrond : Limburgse kaas.

Inmiddels heeft die Limburgse rommedou een broertje gekregen : de **Hervese kaas** die onder de naam **remoudou** een even ondeugend geurtje verspreidt, en die het commercieel blijkbaar veel beter doet, dank zij een handige reclame en een eigen museum in Battice !

De **Loonse rommedou** wordt in de zomer gemaakt als de melkproductie het grootst is, maar het kaasverbruik gering. Er is dan heel wat overschot en dat wordt in koelcellen opgeslagen. De kaasjes komen dan tijdens de wintermaanden als **pikantjes** op de markt omdat ze een scherpere smaak hebben dan de verse.

We ronden dit hoofdstukje af met een paar interessante recepten.

Kaasroom met fruit : een feestrecept.

125 g kwark of plattekaas met 3 eetlepels verse room of melk tot een romig geheel mengen. Er 50 g fijne suiker en 1 dooier aan toevoegen. Het eiwit stijfkloppen en onder de kaasroom roeren. Doe er vers fruit bij en dien uitermate koel op.

Eieren met kaas zoals die in Midden-Limburg worden toe bereid.

Snijd van een brood zonder korst 6 rechthoekige sneetjes, boter ze aan

beide zijden en bruin ze in de oven. Smelt ondertussen 30 g boter in een pan en voeg er 4 eieren aan toe; met een houten lepel de eieren roeren, kruiden met peper en zout en er uiteindelijk 30 g geraspte of gemalen hardkaas aan toevoegen. Met dit mengsel beleg je nu de sneetjes brood. Warm opdienen, met wat kaas gegarneerd.

Dat de Limburger ook kaas gebruikt om zijn beroemde vlaaien en taarten te vullen leest u later wel !



DE LOONSE FRUITHOORN UITGESCHUD.

Er zit wat in die fruithoorn, geachte Lezer ! U staat gewoon sprakeloos tegenover al die vruchtenweelde aan te kijken... onberispelijk keurfruit waar de wereld ons om benijdt.

Wel een tikkeltje anders dan het fruit dat weleer rijpte aan de takken van de appel-, de pere- en de pruimebomen die zowat overal langs de landwegen en om de dorpskernen heen stonden. Oude bomen die vaak terdege gestut werden als de jaren én de vruchten te zwaar begonnen door te wegen. Je hoefde bij wijze van spreken je hand maar uit te steken om een boomverse vrucht te plukken... al verdiende het toch aanbeveling eerst uit te kijken of er niemand in de buurt was !

Nu gaat dat allemaal rationeler, verantwoord, zakelijker en wel zó dat heel wat fruitsoorten uit onze jeugd nagenoeg volledig verdwenen zijn en dat we de smaak van een boomverse vrucht vergeten zijn.

De Haspengouwse kweker streeft nu immers met wetenschappelijke ernst naar betere kwaliteitsprodukten en naar het spreiden van de produktie o.m. door een goede keuze van de variëteiten.

Hierbij krijgt hij een flink zetje van de grote fruitveilingen die het Loonse kwaliteitsfruit de nodige ruchtbaarheid geven en die bovendien over reusachtige geklimatiseerde ruimten en gascellen beschikken om dat fruit onder de beste voorwaarden op te slaan zodat er heel het jaar dóór kan worden geveild. Ach, waar is de tijd dat mijn ouders op zolder rekken hadden laten aanbrengen om die rode appeltejs te bewaren die in het najaar zakkenvol met kar en paard aan huis werden afgeleverd.

De appelgeur die dan op zolder hing was onweerstaanbaar en alleen nog maar weinig appels kregen de kans om volledig te verrimpelen.

Verrimpelde appels zijn er nu niet meer bij : gelukkig, zou ik moeten zeggen...

De Limburgse veilingen hebben nog andere promotiepijlen op hun boog zoals feestveilingen. Zo maken ze van de kerstveiling gebruik om in het hartje van de winter met dé keur van de Loonse fruitproduktie uit te pakken. Het is telkens een feeëriek schouwspel dat tienduizenden bezoekers aantrekt.

Ook het toerisme werd ter versterking opgeroepen : fruituitstapjes, zegening van de bloesemende boomgaarden, een fruitgild en fruitfeesten.

De teelt van keurfruit in Midden- en West-Haspengouw bracht heel wat industrie mee om het fruit tot stroop, jam, fruit- en frisdranken te verwerken. Buitenlandse firma's kwamen hun verdelingsdepot of hun bottelarij op Limburgse bodem vestigen.

De tijd is immers voorbij dat iedere Limburger zélf met toewijding zijn fruit perste om het te drinken of het in jenever inmaakte.

Nu is het vruchtesap dé grote specialiteit van de Loonse fruitstreek geworden... vandaar dat we dat vruchtesap even gaan doorlichten.

In de vruchtesappen onderscheiden we twee soorten : primo de fruit- of **vruchtenmost** : het ongegiste, dikke sap van vruchten, alcoholvrij en dé grote specialiteit van de streek van Sint-Truiden; secundo de gewone **vruchtesappen** die meestal verkregen worden door rauwe vruchten te persen en na behandeling op flessen te trekken. Dat gebeurt o.m. in de Trudo-fabrieken in Melveren, bij Laminne in Gotem (vandaag de dag Looza), bij Arbo (= Goessens) in Sint-Truiden en ook nog o.m. in Heusden en Zonhoven.

Bij Looza in Hoepertingen pasten ze in 1950 voor de eerste maal in de vruchtennijverheid de flashpasteurisatie toe. Looza behoort nu tot de vijf belangrijkste soortgelijke bedrijven in Europa met een enorme uitvoer.

De bedrijven verwerken ook sappen van buitenlandse vruchten maar daar hebben wij het hier niet over.

Wij blijven het houden bij een koel glas sap van appels; rode of zwarte bessen; kersen of krieken... als het effe kan met een flinke tik Hasseltse jenever naar rata van 1/3 deel jenever... want ik vergat speciaal te onderstrepen dat àl die vruchtesappen volledig alcoholvrij zijn. Gegist vruchtesap ontsnapte niet aan onze belangstelling zoals u, naar ik hoop, in het desbetreffende hoofdstuk gelezen hebt.

In het Land van Loon hadden ze de knepen beet om het fruit te drogen,

daarom heb je in de Limburgse keuken heel wat gedroogd fruit bij de hand voor gerechten zoals **broodpudding, donder en bliksem, gebraad...** en voor lekkernijen zoals **taarten** en **vlaaien** wat blijkt uit het volgende hoofdstuk.

Die liefde van de Limburger voor gedroogd fruit valt gemakkelijk te verklaren: er is immers een tijd geweest dat het een van de weinige ingrediënten was om de eentonige winterse kost wat op te fleuren.

Het fruit kwam dan nog aan bod in de Limburgse keuken als **stroop** of in de vorm van **vruchtenmoes, gelei** of **confituur**. Met grote handigheid sloegen de vrouwen uit het Loonse land het hele reitje bekende vruchten samen of afzonderlijk in hun glazen potten op.

Erg geliefd (en rijk aan vitaminen) was de **confituur van rozebottel** of roos. In Haspengouw werd hiertoe eerst het ruwe deel van de rozebottels afgeschuurd en vervolgens opengesneden. Dan kon het confituurmaken beginnen.

De industrie zag vrij vroeg commerciële muziek in de confituur door de huiselijke bereidingen te industrialiseren; vandaar dat Sint-Truiden kan bogen op de oudste confituurfabriek van ons land.

Stroop (onder siroop verstaat men hier een vloeibare samenstelling als bv. hoestsiroop) werd niet alleen in Haspengouw maar ook in de Maasstreek gestookt tot in Mopertingen toe, aangezien de bewoners van deze gemeente met de spotnaam van **strooplekkers** door het leven gaan.

Ze plachten het sap van appels en peren – afzonderlijk of gemengd, ook met biet – zonder toevoeging van wat ook tot een dikke stroop in te koken. Dit inkoken van fruit, vroeger een huisarbeid, leidde na 1880, bij de verspreiding van 'stoommachines voor den kook', tot de onvermijdelijke industrialisering. Vooral in de streek van Borgloon-Bommershoven verwerkten ze met de glimlach jaarlijks tot 4 miljoen kg fruit. In 1977 sloot het laatste Loonse stroopfabriek haar deuren, maar gelukkig bleef de Haspengouwer toch de eigen, echte, stroopbereiding trouw volgens de oude thuis- of semi ambachtelijke methode zoals deze van Walter Bleus te Vrolingen-Wellen.

Van appelkens ...

Appelbomen treffen we zowat overal in het Land van Loon aan, maar in Haspengouw kun je er echt niet naast kijken. De teelt strekt zich uit van Alken en Grote-Spouwen over Jesseren en Overrepen tot de streek van Borgloon, Kerniel, Hoepertingen...

Borgloon gaat er prat op de oudste fruitstreek van ons land te zijn; een voorrecht dat de bewoners van Borgloon moesten betalen met de spotnaam **appelfretters** of **appelstokers**.

De appel is er nog altijd de voornaamste teelt, al worden er nu ook aardbeien, kersen, pruimen en peren gekweekt.

Maar die voorliefde voor de appel betekent niet dat de Haspengouwse einders t'allengante door een hoge muur van appelbomen afgesloten zijn, o neen! De laagstammige bomen – weliswaar minder decoratief maar praktischer voor de teler – zijn in volle opmars en dat gaat samen met een streven naar kwaliteit, differentiatie en produktiespreiding.

Die inspanningen werden ook beloond aangezien de Loonse telers met rechtmatige trots in Donk nabij Herk-de-Stad een nieuwe appelvariëteit boven de doopvont konden houden : de **Donkse appel**.

De soorten die het meest voorkomen in de Haspengouwse boomgaarden zijn (er zitten dichters onder de fruitkwekers !): de **Schone van Boskoop** : een zure appel die begin oktober geplukt wordt en die zich even goed thuis voelt op tafel als in de keuken; **Jonathan** : een mooie, rode tafelpappel, lichtzuur van smaak en tamelijk vast van vlees; wordt de tweede helft van oktober geplukt; **Cox's orange Pippin** : een goede tafelpappel, aangenaam zuur van smaak; wordt eind september geplukt; **James Grieve** : een erg zachte tafelp- en keukenappel en een goede moesappel die van half augustus af geplukt wordt en de **Golden Delicious** : een goudkleurige appel met tamelijk vast en zachtzuur tot bijna zoet smakend vlees ; wordt in oktober geplukt.

De Limburger zélf beschouwt de **Golden Delicious** en de **Cox's orange Pippin** als zijn beste variëteiten.

In de lange omgang met appels heeft de Limburger veel geëxperimenteerd. Hij eet dan ook een reeks appelgerechten die de charme van de eenvoud bezitten.

Hete bliksem : een echte, traditionele, stevige en eenvoudige stampot die ook 'donder en bliksem' of 'hemel en aarde' wordt geheten.

Laat 2 kg appels; 1,750 kg stoofappelen of 750 g zoete en 1 kg zure appels (geschild en in partjes gesneden) gedurende 30 minuten in 4 dl licht gezouten water koken. Het vocht afgieten en de brij onder toevoeging van boter fijnstampen.

Het gerecht wordt opgediend met knappend-gebakken plakken bloedworst of rolpens met uien, eventueel aangevuld met appelmoes of bessen.

Sommigen koken een stuk licht gerookt mager spek van ongeveer 300 g

mee in de brij. Maar het spek wordt vóór het fijnstampen verwijderd, in brokjes gesneden en uiteindelijk weer aan de stampot toegevoegd.

Appelpap : *een echte voorvaderlijke boerenschotel.*

Kook 4 in partjes gesneden zure appels samen met wat kaneel en wat fijngestampt anijszaad. Dit mengsel wordt vervolgens in een pap van 1 l karnemelk en 50 g tarwemeel gaargekookt en met bruine suiker opgediend.

Bruine appels : *een specialiteit uit Midden-Haspengouw.*

Haal het klokhuis uit de appels en vul de aldus bekomen holte met bruine suiker en bessengelei, leg er een kluitje boter bovenop en laat dan de appels een 25-tal minuten in de oven bruin bakken.

Een andere Loonse specialiteit bestaat uit een witte of zwarte broodkoek waarin een zure appel zit. Dit erg populaire gebak is een herinnering aan de tijd dat de Limburger zelf nog zijn oven stookte om zijn brood te bakken. De kinderen kregen dan ook hun deel : met de laatste restjes van het deeg maakten ze voor hen een reeks **appelbollen** die vooraan in de oven gelegd werden en je moet zelf als kind voor zo'n ovendeur gezeten hebben om te weten hoe hoog de verwachtingen gespannen waren...

Nu doen ze het verfijnder : met bladerdeeg en bovendien wordt de appel zorgvuldig van zijn klokhuis ontdaan en de ontstane holte met suiker en kaneel gevuld.

De populariteit van de ongecompliceerde appelbol blijkt overduidelijk uit de volgende litanie van namen : appelbol (Schulen, Lanaken...), krolleman, krollemol (Bree), krolle bol (Genk, Maasmechelen, Valmeer, Rosmeer, Zonhoven...), krommele bol (Vucht), ponneke (Bree), pomneke (Hamont), hovekoeken (Kleine Brogel, Overpelt...), rollemedol (Munsterbilzen), knol (Zonhoven), trullebol (Rukkelingen-Loon), konijnskop (Vliermaal...), krenskoek ('s Herenelderer), koekernol (Piringen, Widooie), kloeffen (Engelmanshoven, Gelinden, Groot-Gelmen, Jeuk, Klein-Gelmen...), pol... en dat allemaal naast de meest verspreide naam van kattedekop (hoofdzakelijk in veel gemeenten van de Noorderkempen en in Limburgs Haspengouw zoals in Zelem, Rosmeer, Tongeren, Heers, Ordingen, Nieuwerkerken en zo meer). En in Sint-Truiden wordt die kattedekop weer kattedeköp geheten.

Met het volgende recept loven wij de eenvoud.

Katteköp.

Maak een deeg van 250 g bloem, 1 dl melk, 10 g suiker, 20 g gist, 60 g boter en 5 g zout; flink door elkaar kneden en dan een 20-tal minuten laten rijzen. Zo heb je de tijd om de appels te schillen en uit te boren.

Het deeg tot een rechthoekige plak uitrollen; snijd er vierkanten van 15 cm zijde uit. Zet elke appel op zo'n vierkant, vul de holte van het klokhuis met suiker en een weinig stroop en vouw de deeglap over de appel dicht. Vooraleer de kattekoppen in de oven te schuiven moet je ze met geklopt ei bestrijken. Een matig-warme oven en een 25-tal minuten bakken volstaan.

en peerkens . . .

Ik ga niet opnieuw over de perebomen praten zoals je die vroeger in de Loonse landouwen aantrof... ik beperk me tot de nuchtere vaststelling dat de perebomen zowat in gelijke mate over heel Haspengouw verdeeld staan te groeien en te bloeien, zij het dan met een lichte concentratie in de streek gaande van Sint-Truiden via Borgloon en Wellen tot het gebied om Tongeren en Grote-Spouwen.

Aangezien Borgloon al rijke vruchten plukt uit zijn appel- en Sint-Truiden uit z'n kersenboomgaarden voelt Tongeren zich geroepen om hét pereboomcentrum van ons land te worden.

In augustus-september kun je in voornoemde streek de inventaris van de rijke Loonse perenweelde gaan opmaken : **Durondeau** : een prima tafelper, beschikbaar van de tweede helft van september af; **Légipont** : een goede herfstpeer; **Conférence** : een bijzonder lekkere tafelper, sappig en geschikt voor compotebereidingen; ze wordt in september geplukt; **Doyenné du Comice** : een aristocratische, erg verfijnde tafelper met zoet en sappig vlees die van begin oktober af geplukt wordt.

De peer heeft altijd een belangrijke rol in onze voeding én in ons taalgebruik gespeeld : denk maar aan de gebakken peren waar we zo vaak mee blijven zitten als we weer eens een keertje de peer zijn geweest !

Dank zij de moderne bewaringstechnieken kunnen wij ons tot einde februari aan malse peren te goed doen... maar de boomverse, zondoorstoofde peer zit er voor de stedeling niet meer in... tenzij hij een pereboom heeft staan in de tuin van zijn tweede residentie !

Vroeger werden bepaalde soorten peren met het oog op de wintermaanden in de oven gedroogd en verwerkt in stampot, hete bliksem en vlaaispijs... zoals u in volgend hoofdstuk uiteengezet zal worden.

Gedroogde peren met spek : een Kempense lekkernij waarbij de gedroogde peren allereerst een 10-tal minuten in water geweekt worden.

Fruit 500 g spek (per kg peren) in wat reuzel samen met 2 fijngesnipperde uien; giet de peren met het weekvocht ervan bij het spek en breng alles op smaak met peper, zout en een kruidenbosje van laurier, bieslook, peterselie en salie.

Zodra de peren gaar zijn verwijder je de kruiden; opdienen met gekookte aardappelen. Het gaat ook met verse peren.

Perenstampot : zie recept : hete bliksem.

Peren in wijn : zoals ze die in Haspengouw maken.

Schil 4 grote bakperen zonder aan de steeltjes te raken; leg ze in een pan en giet er water en wijn bij (1 deel water voor 2 delen wijn) tot de peren nét onder staan. Doe er suiker en een pijpje kaneel bij en kook de peren zacht gaar. Schik ze in een schaal, verwijder de pijp kaneel, de saus binden en over de peren gieten. Koud opdienen.

en kerskens en kriekskens . . .

Met de Limburger is het goed kersen eten : hij laat je immers de beste en de dikste.

In de Loonse boomgaarden hangen heel wat variëteiten met namen als **vroege van Gelmen**, de **Eisdense kers**, de **Kernielse**, de **dikke Loenkers**... hier dus geen Frans of Engels geleuter maar oerdegelijke Loonse namen die als een klok klinken en die precies vertellen waar het om gaat... om kersen die we dan ook wel eens krieken plegen te noemen – volgens van Dale ten onrechte – aangezien die krieken van ons feitelijk zure kersen of morellen zijn.

Kortom : in het Loonse Land aan kersen, krieken en morellen geen gebrek mag ik wel zeggen.

Momenteel is Sint-Truiden het centrum van de kersenteelt, samen met Aalst, Brustem, Engelmanshoven, Gelinden, Mielen-boven-Aalst en Ordingen.

Daarbuiten is de kerseboom in aftocht.

Sint-Truiden gaat prat op de belangrijkste kersenmarkt van ons land en die markt heeft al heel wat industrie aangetrokken. De Truienaars weten hun waar aan de man te brengen : ze hebben hun inwonersaantal in 1947 uitgebreid met het reuzenechtpaar Krakkers en Kernielse. Dit echtpaar zorgde plichtsgetrouw voor twee nakomelingen die in 1951 ter wereld kwamen : Bigarreau en Kapucientje.

Maar de Limburger denkt niet altijd aan gewin; af en toe slaat zijn dich-

terlijke ziel haar vlerken uit : zo gaf hij de Aalstenaars (die van Limburg wel te verstaan) de bijnaam **tijlozen** naar de bloem die er overvloedig in de beemden van de boomgaarden bloeit.

Het is een detail, geachte Lezer, maar het heeft zijn belang !

Bij de kersen kennen we, net zoals bij de mensen, zoete en zure soorten. De zoete kersen worden meestal omstreeks juli vers gegeten als dessert of als versnapering. Hiervoor komen bij voorkeur in aanmerking soorten als **knappkersen** of **Bigarreau (Elton en Napoleon)**, goede bonte kersen met knappend vlees ; de **Kernielse (dikke Loen)** : een grote zwarte kers en wat zuur van smaak; de **Poolse** : een donkerrode erg zachte en zoete kers en... de **capucien**, de **late zwarte kraker** en zo meer.

Bij de zuurdere soorten staat de krik vooraan : de **kleine Waalse**, een bleekrode zachte en frisse kers en de **morel** : een grote, donkerbruine, erg zure en weke kers...

Het is dus niet zo eenvoudig om de kers wat de kers en de krik wat de krik toekomt te geven.

Er zit voor de echte gastronomade een reeks studiereizen in, dacht ik zo ! In de keuken van de Loonse gouw wordt de krik beschouwd als de aan-



gewezen vrucht bij bepaalde vleessoorten. Verder komt ze te pas bij het vullen van taarten en wordt ze gekonfijt, ingeblikt of ingepulpt.

Voorals de **noordkriek** (zure kers of morel) en de **kleine Waalse** komen in aanmerking voor verwerking tot ongegist fruitdranken.

De Loonse keukenprinsessen hebben de kneep beet om de oogst van hun kersebomen te verwerken... tot in de soep toe maar dat heb je in het desbetreffende hoofdstuk al gelezen !

Kersenwater.

Giet 3 l kokend water op 1 kg rijpe kersen en laat dat alles een drietal uren rustig betijen. Je hebt dan ruim de tijd om 2 kg suiker en 1 l water samen te koken.

Zeef dan het kersesap door een fijne doek en giet het bij het water in een aarden pot of kruik. Kersenwater wordt uitermate koud in fluitglazen opgediend.

Gehaktballetjes met gestoofde krieken : *een echte Haspengouwse combinatie die je echter ook elders aantreft.*

De balletjes maak je door 1 ei in 6 eetlepels melk te klutsen, er 100 g broodkruimels in te weken en dit door 500 g gehakt te werken. Kruiden met peper, zout en nootmuskaat.

Rol er balletjes van en kook die in een 1/2 l water tot ze komen bovendrijven. Laat ze uitdruipen en bak ze dan in hete, bruine boter.

Spoel 1 kg krieken schoon, ontpit ze en kook ze gaar met een pijp kaneel in 1/2 l water met 1/4 litervolume suiker.

De pijp kaneel verwijderen en het sap met 2 koffielepels aardappelbloem binden.

Boomgaardenkroes : *het gaat hier om een dessert waarbij je het woord kroes moet vertalen in bowl !*

Neem 500 g zoete Truierse kersen van eerste kwaliteit, ontpit ze en giet ze dan in je beste kookpan met 200 g poedersuiker, 1 mespunt kaneel, 2 suikerklontjes die je flink tegen een sinaasappelschil hebt gewreven, 6 eetlepels bessengelei en 1 l goede rode wijn. Sluit de pan zorgvuldig af; breng het mengsel aan de kook; neem de pan dan vlug van het vuur want je brouwsel mag wel verder gaar stoven maar in géén geval koken ! Giet het mengsel in een soepterrine of een bowl. Koel serveren met beschuiten of bitterkoekjes.

Aangezien de appelbol of kattedeköb veel aantrek heeft vond de Truienaar dat er met zijn kersen ook wel zo iets kon gebeuren. Met dat doel vervangt hij de appel door een handvol kersen, vermengd met wat poeiersuiker, en noemt het zonder al te veel fantasie : **rode bollen** of **kersenbollen**.

en pruimkens . . .

Overall pruimen in de Loonse gouw maar toch met een lichte concentratie in de streek gaande van Borgloon-Wellen tot Kleine- en Grote-Spouwen met de kern in het gebied van Vliermaal : het **pruimendorp** of het dorp van de **pruimebomen**.

Trouwens, Vliermaal kan bogen op een eigen variëteit van pruimen : de **Vliermaalse pruim**.

Die naam klinkt heel wat minder gesofistikeerd dan bijvoorbeeld **Tragédie, Reine Claude d'Oullens, groene Reine Claude, Reine Claude conducta** of **Dublin Altesse . . .**

De pruim (met of zonder gedrapeerde naam) hebben we weer te danken aan de kruisvaarders die ze als soevenir uit Klein-Azië meebrachten. Bovendien hebben de Teutoonse ridders van Alde Biezen er werk van gemaakt. Vandaar dat het zwaartepunt van de pruimenteelt in Zuidoost-Limburg ligt.

Ondanks die aristocratische namen is de pruim altijd populair geweest in de landelijke keuken van Limburg. De pruim is namelijk in dit gebied de trouwe gezellin van een flink stuk gebraden varkensvlees. In Vliermaal hebben ze zelfs een **pruimensoep** uitgedokterd. Het gaat hier om dezelfde bereiding als **appelsoep** en dat recept heb je al in het hoofdstuk over de soepen aangetroffen !

In de Kempen hebben ze het meer in de gedroogde pruimen gezien. Die worden er met gerst en spek toe bereid.

En dan zijn er nog de vermaarde **pruimenvlaaien**. Die komen uiteraard aan bod in het 'Vlaaienhoofdstuk' dat nog volgt !

en aardbeikens . . .

Godlof, de Limburger weet nog in zijn bossen (o.m. in Zutendaal) echte wilde aardbeien staan ; ze zijn weliswaar klein van was maar ze verspreiden een goddelijk aardbei-aroma, écht om voor te knielen. Maar als de Limburger er voor knielt is het om ze te plukken en ze met suiker en jenever te degusteren !

Voor de rest zit hij zoals de niet-Limburger hoofdzakelijk met twee soorten : **Madame Moutôt** en **Tardive de Léopold**.

Een aardbei is voor een Limburger naargelang van de streek een aardbeer, een aarrebezie, alber of een olber en hij plant ze, uiteraard met lucratieve doeleinden, in de lichte zandleemgronden van Maaseik, Kessenich, en Bree en eveneens in sterke mate in de omgeving van Alken, Kerniel, Sint-Truiden, Wellen en Widooie.

Het zit hem namelijk zo dat de fruitkweker, toen hij omstreeks 1954 naar een bijkomende aanplanting voor de ruimte tussen zijn hoogstammige fruitbomen uitkeek, een welgevallig oog op de aardbei liet rusten. De veilingen van Tongeren in Kerniel en van Hasselt in Berbroek hielpen graag een handje en gingen via tentoonstellingen, aardbeiprinsessen en aanverwante manifestaties met overtuiging de promotieklok luiden.

Resultaat : sedert 1968 is de aardbeiproduktie in dit gebied vertienvoudigd ! Voor veel kwekers is de aardbei van aanvullingsteelt... hoofdteelt geworden, vooral dan in de nieuwe bedrijven waar men in de serres de aardbei afwisselt met groenten zoals tomaten, augurken en de jongste tijd ook met sla omdat die groente zo vriendelijk is de grond voor de aardbeienteelt rijp te maken !

en besjes . . .

Als een Limburger het over bessen heeft, ziet hij het erg ruim. Hij kan er – na enig zoeken tussen twee autowegen in – nog in het wild plukken. Vroeger had hij geen moeite om ze te vinden : er groeiden **braambessen**, **frambozen**, **bosbessen** in overvloed.

Hij maakte er jam van, garneerde er zijn vlaaien mee of serveerde ze bij wildgerechten als er toevallig een haas, een konijn of een fazant voor zijn voeten liep, wat in die tijd nog wel eens gebeurde !

Bovendien had hij in zijn tuin altijd een stel bessestruiken staan zoals **tros-**, **stekel-** of **kruisbessen**.

Ook hierin is verandering gekomen : nu is Zuid-Limburg vermaard om zijn tros- en kruisbessen als ondercultuur in de boomgaarden.

De **aalbes** – ook **Sint-Jansbes** geheten omdat ze normaal rijp is tegen 24 juni, de feestdag van de heilige – groeide oorspronkelijk in het wild maar wordt al van in de middeleeuwen als onderteelt in de appel- en pereboomgaarden gebruikt.

Zowel de **witte** als de **rode aalbes** wordt voor de bereiding van sap en vruchtenwijn gebruikt. De rode aalbes levert heerlijk sap evenals pittige bessengelei en bessenmoes.

Gelei en bessensmoes worden dan ook in de Loonse keuken vaak gebruikt als vulling voor gepocheerde appels of tomaten bij wildschotels. Het bessensmoes komt bovendien in aanmerking voor vlaaienspijs.

Gehakt met bessensaus is een typisch Haspengouwse bereiding.

Ze bestaat er in gekookte of gebakken balletjes gehakt te combineren met een stroop gemaakt van 1/4 l aalbessesap, 1/4 l water en 100 g suiker, gekookt en gebonden met 20 g aardappelbloem.

De **kruisbes**, **stekelbes**, **klapbes**, **kloosterbeer**, **kroensel** of **kroezel** ontbrak in géén Limburgse landelijke tuin. Er zijn heel wat variëteiten – gele, groene, roodpaarse of witte – die elk hun charme hebben. Nu wordt de kruisbes vaak gebruikt als onderteelt in de boomgaarden. Een groot deel van de opbrengst vind je in de pluktijd (van juni tot augustus) weer als moes, als vlaaispijs of als vlaaibelegsel.

De **zwarte bes**, **zwarte aalbeer**, **peersbeer**, **beekbeer** of **jeneverbeer** worden vaak verward met de jeneverbes aangezien die ook voor bessenejenever gebruikt wordt.

De zwarte aalbes levert heerlijk sap en in de vorm van bessensmoes of zwarte bessenscompote is ze een geliefde gezellin van gevolgelte- en wildgerechten.

De **bosbes**, **bosber**, **krakebeer**, **blauwbes**, **waldbeer** of **ummer** die vroeger in massa's in de Loonse wouden voorkwam, wordt nu gekweekt. Er zijn blauwe en rode bosbessen : allebei de soorten worden in de maanden juli en augustus geplukt.

In het plukseizoen worden de blauwe bosbessen vooral als dessert met suiker opgediend. In de Voerstreek worden de blauwe bosbessen als 'wolbere' op taarten verwerkt. De Loonse vrouwen maken er ook gelei van, heerlijke jam ! Maar het neusje van de bosbessenzalm is wel het koele, donkerblauwe, fluweelzachte sap...

Bosbessensmoes is een gedroomde toespijs bij wildschotels en helemaal niet moeilijk toe te bereiden.

Bosbessensmoes.

Laat 250 g bosbessen met 1 dl water en 100 g kristalsuiker in een halfgesloten pan koken. Na een goede 10 minuten neem je de pan van het vuur; zodra het moes half is afgekoeld giet je het in een glazen kom over.

De **braambes** – al vanin het Oude Testament vermaard – **bosbraam**, **aardbeer**, **braambeer**, **brommel** of **beer** wordt nu ook al hier en daar ge-

kweekt, want de wilde braambessen langs de wegen sneuvelen bij bosjes onder de wolken herbiciden. Wilde braambessen worden in juli en augustus geplukt en komen in aanmerking voor alle gebruikelijke bereidingen.

De **framboos** of **hinnebeer** moet je gaan zoeken tussen het kreupelhout in de open plaatsen van de Loonse loofbossen... al tref je die ook in heel wat tuinen aan. Ze wordt in de maanden mei en juni verkocht en gebruikt voor jam, siroop en sap.

De **jeneverbes** kreeg al de eer die haar toekomt in het eerste hoofdstuk van dit boekje.

Het is dus duidelijk dat de gastronomie uit het Land van Loon heel wat te danken heeft aan de plaatselijke fruitproduktie maar, helaas, de Limburgse restauranthouders hebben het niet altijd dóór !



GEEN KERMIS

ZONDER VLAAI!

Ik ben opgegroeid in de eerbied voor de eerlijke, recht-door-zee-se, stoere, voedzame, lekkere Limburgse vlaai. Ik heb ze trouwens nog zélf helpen bakken in het met spinnewebben gedrapeerde bakhuis van mijn tante waar altijd een van houtskool doorgeurde halve duisternis hing. Ik mocht schoensmeerblikjes vullen met vlaaideeg en dat deeg met allerhande fruit beleggen. Die blikjes werden met de grote vlaaien van mijn druk-taterende nichten in de oven geschoten. En dan diende ik geduldig te wachten op het resultaat dat altijd mijn verwachtingen overtrof... Als je kind bent kan dat nog !

Vandaar dat ik mijn beste pen heb bovengehaald om dit hoofdstuk te schrijven. Niets wat der vlaai is mag u, geachte Lezer, onthouden worden, zelfs niet het feit dat de grens tussen vlaai en taart af en toe moeilijk kan worden getrokken. Als sommige Limburgers over vlaaien praten hebben ze het over taarten; anderen hebben het over taarten die feitelijk vlaaien zijn.

Wat is een vlaai ?

Een vlaai is een typisch Limburgs baksel – aldus de Limburgers – meestal rond, bestaande uit gistdeeg en gevuld met vruchten, vruchtemoes, rijstebrij, en zo meer. Ze wordt gebakken in een eenvoudige plaatijzeren vorm van 30 cm middellijn waarvan de opstaande rand 3 cm hoog is.

Een echte vlaai is 'dun van leer en dik van smeer' en moet in een met hout gestookte oven gebakken worden. De echte vlaai is een feestgebak dat bij voorkeur met de kermis wordt gegeten.

Vandaar, geachte Lezer, dat u al heel veel geluk moet hebben om nog

een échte Limburgse vlaai te kunnen proeven. Wees dus al tevreden als u een vlaai vindt die grosso modo volgens de traditionele normen gebakken is.

De **Limburgse vlaai** is oud. Ik denk dat het niet nodig is naar Pieter Brueg(h)el de Oude te verwijzen... we zwelgen immers in de Bruegelstoeten, -taferelen, Bruegeliaanse kermissen en we hebben al zoveel Bruegelglasramen aanschouwd dat we allemaal weten waar Bruegel zijn vlaaien vandaan haalde.

De basisbereiding van de Limburgse vlaai is nagenoeg overal dezelfde, zij het dan met een licht verschil in de verhouding onder de ingrediënten.

Vlaaideeg.

Wordt gemaakt van 200 g bloem, 10 g gist, 1 ei, 1 dl melk en een kluitje boter. Het deeg een uurtje onder een doek laten rijzen. Het uitrollen op een met bloem bestoven tafel tot het nog een halve centimeter dik is; snijd er ronde stukken van die je in een met boter ingesmeerde bakvorm legt en wel zo dat het deeg iets tegen de rand van het bakblik opstaat. Van de rest van het deeg rol je een dun sliertje dat je met wat water op de opstaande deegrand kleeft. Prik met een vork in de bodem van het deeg en laat alles nog een half uurtje betijen onder een warme, vochtige doek. Bak de vlaai gedurende een half uur in een hete oven (200°). Zodra ze afgekoeld is neem je ze uit de vorm en vul je ze met vruchtenmoes dat je met suiker bestrooit. Je kunt de vlaai ook vullen vóór ze in de oven gaat.

Terecht waarschuwt Jacques Collen evenals J. Tuts (die ons als vakman bijstond) de vlaai niet te verwarren met **vla** of **vlade** in Limburg een 'puddingsoort'.

Vla

Die maak je klaar door 1/2 l melk te koken met 1 stokje vanille en 50 g suiker en deze kokende melk met 3 'geklopte' eieren te mengen. Vervolgens laat men deze brij in een vuurvaste vorm in de oven bakken, de vla is klaar zodra er niets aan het mes kleeft bij doorsteken.

Ga nu niet dadelijk victorie kraaien en beweren dat je het dóór hebt. Om een echte, authentieke, onvervalste Limburgse vlaai klaar te maken zijn onontbeerlijk :

gebuiide tarwe (getimste terf);

braaivet of veervet (wit vet van de lies) óf kopvet (vet van hoofdkaas dat

je bekomt door een varkenskop te laten koken) óf raapsmout, anders gezegd : het 'vet der armen';

biergist (géén droge of bakkersgist, foei !); die biergist wordt met wat lauwwater vermengd en dadelijk bij het deeg gevoegd.

Dat belet niet dat de droge bakkersgist al lang in de Loonse keuken zit; hij heet geel in Borgloon, stof in de streek van Sint-Truiden, heef in het zuidwesten van Haspengouw en ges in de Maasstreek; dit om enkele namen te noemen.

Ach ja : laten we niet vergeten dat de Kelten al gierst met jonge wijnmost plachten te kneden tot een dik deeg dat ze in de zon lieten drogen... ze wisten het ook al !

Verwacht niet van Jacques Collen of mezelf de volledige beschrijving van alle Limburgse vlaaien : het is onbegonnen werk en ik wil u toch ook eens iets laten ontdekken ! Vandaar dat we maar achteloos langs de Limburgse vlaaienrekken wandelen.

De appel komt bij heel wat vlaaien te pas als **appelmoes** (toebereid met suiker en kaneel) of als **appelschijfjes** (die dan aan een draad geregen op zolder werden gedroogd. Soms (bv.: Kaulille, Tongeren, ...) vullen ze de appelspijs aan met gekookte rozijnen; bovendien versieren ze er de vlaai met reepjes deeg die in netvorm over de vulling worden gelegd. In Munsterbilzen, Sint-Truiden en Veulen vermengen ze appelmoes wel eens met rabarbermoes; aardbeienmoes en zelfs met sinaasappelmarmelade. Deze extra-dikke vlaaien noemen ze **tattepommen**. Weet, geachte Lezer, dat ze in Zuid-Limburg het woord tattepoem ook gebruiken voor een dichtgevouwen vlaai die dan eveneens golza, goza, holza of gozet wordt geheten !

De **kromvlaai** is een dubbelvlaai : licht en donker. De lichtere helft wordt met appelmoes belegd, de donkere met perenmoes. Ze combineert dus twee vruchten die in het Land van Loon erg populair zijn.

De kromvlaai werd in de streek van Genk (en ook elders) bij voorkeur naar aanleiding van een huwelijk gebakken.

Met de peer belanden we bij een van de oudste vlaaienvariëteiten : de **bakkemuusvlaai**.

Ze komt niet alleen voor op de schilderijen van Bruegel, ze illustreert ook een erg oude bewaringstechniek.

Peren voor de bakkemuusvlaai gebruikt behoren tot de hardere soorten die gedroogd kunnen worden. Dat gebeurde in de nog warme oven na het bakken... zo ging zelfs de warmte niet verloren ! De peren

werden ten minste driemaal in de bakoven gedroogd. Zo konden ze dan jaren bewaard worden in rechthoekige of ronde voorraadmanden die een vaste plaats hadden vlak onder het strodak, het droogste hoekje van de hoeve.

Die gedroogde peren gingen erg op muizen lijken; vandaar de talrijke naamvariëteiten met -mus of -muis, in het meervoud-mies. Zodra de vlaaiertijd aanbrak werden de gedroogde peren een halve dag in water te weken gezet. Nadat men ze van hun steeltje en klokhuis had ontdaan werden ze samen met suiker, wat gedroogd pruimenmoes en een weinig kaneel tot vlaaispijs gekookt. Heel lang geleden werd er aan die spijs ook wortel- of peenbrij toegevoegd.

De bakkemuusvlaai was bijzonder populair in de streek van Opoeteren en Neroeteren. Mijn diepbetreurde vriend Dr. Jozef Weyns heeft ze verscheidene malen laten bakken en me de kans gegeven ze te proeven en... te waarderen.

Bessen zijn ook een dankbare vlaaienvulling. Het best bekend zijn de **kruisbessen-** en de **bosbessenvlaaien**. Deze laatsten treffen we uiteraard het meest aan in de bosrijke gebieden van het Land van Loon zoals de streek van Neroeteren en van Grote Brogel.

Bessenvlaai.

Beleg de bodem van de vlaai met bessen die vooraf een 10 minuten in gesuikerd water werden gekookt waarbij je 1/2 deel suiker voor 1 deel bessen neemt. Het vocht wordt nog afzonderlijk een half uurtje ingekookt vooraleer je het over de gevulde vlaai giet.

Een variante bestaat er in de bessen voor het vullen van de vlaai met wat droge noten te vermengen of door ze met een mengsel van gekookte en van in suiker geweekte bessen te vullen.

De pruim ligt ten grondslag aan heel wat smakelijke vlaaien. De meest populaire is de pruimenvlaai, ook zwarte vlaai geheten, die vooral in de Kempen met de kermis wordt gegeten. De jongste jaren is de pruimenvlaai in verscheidene steden van Vlaanderen weer opgedoken als Goede-Vrijdagspijs... maar dat heeft dan weer meer te maken met de bakkersnegotie dan met de volksdevotie!

Pruimenvlaai.

De vulling maak je als volgt : 250 g gedroogde pruimen 1 uur in water laten weken; ze dan koken met een mespuntje kaneel en met 100 g basterdsuiker. Verwijder de pitten en doe het pruimenmoes door de zeef. Vul de

vlaai met dit moes, bestrooi het met poedersuiker en schuif ze in de oven. Het kan ook met verse pruimen maar dan bij voorkeur met de bakpruim of Altesse want die heeft niet te veel sap.

In de streek van Herk-de-Stad, Halen, Lummen en Schulen hebben ze de gewoonte de pruimen op smaak te brengen met een scheutje bier, jenever of rum nadat ze die in hun weeknat hebben gekookt.

De **Sint-Truidense kersenvlaai** wordt uiteraard bij voorkeur in de kersentijd gebakken. De vulling ervan bestaat uit niet-ontpitte kersen die overvloedig met poedersuiker bestrooid worden. Neem liefst krakers of bigarreau.

Een specialiteit van Midden-Limburg is de knibbelkens-, knubbelkens-, knobbelkens- of suikerklontvlaai.

Van de talloze variaties op het knibbelkensthema onthoudt Jacques Collen bij voorkeur de

Hasseltse Knibbelkensvlaai.

Op een met deeg beklede vlaaivorm leggen ze een onderlaag van crème en/ of abrikozen- of appelmoes. Daarop wordt dan het mengsel voor de knibbelkens gestrooid. Daarvoor mengen ze 100 g bruine suiker, 200 g bloem en 100 g gesmolten boter tot een brokkelige massa.

*Voor de **Bilzense greumelkensvlaai** mengen ze 150 g bloem, 125 g suiker en 75 g boter.*

De plaats ontbreekt ons helaas om de rijstebrij in de Limburgse gastronomie alle recht te laten wedervaren maar de zo populaire rijstvlaai, vaak witte vlaai geheten, willen we in geen geval onbesproken laten.

Rijstvlaai.

De vulling van een rijstvlaai maak je klaar door eerst 1/4 l melk met 30 g rijst, wat vanille en een snuifje zout te koken. Zodra de melk bijna afgekoeld is, meng je er 20 g boter onder evenals 1 geklutste dooier, 1 geklopt eiwit en 20 g suiker.

Andere variëteiten zijn de **rijstpapvlaai** en de **pappevlaai**.

Behalve deze en nog een hele hoop andere, die we niet kunnen behandelen, voor het grootste gedeelte Kempens gerichte vlaaien, dient de **Haspengouws plattekaastaart** vermeld waarmee we dan van de vlaai op de taart overschakelen.

Onder **taart** verstaan we een fijn gebak, meestal gevuld met room, crème, vruchten en zo meer en vaak feestelijk versierd.

Taartdeeg maken ze over het algemeen met 160 g bloem, 120 g boter, 80 g basterdsuiker, 2 g zout en 1/3 ei...

Jacques Collen ziet alzo een duidelijk verschil tussen vlaai en taart: een echte boerenvlaai is niet bedekt of in het beste geval met een netwerk van deegreepjes belegd. De taart is wel bedekt of van boven bestreken... de andere garneringen met room en zo meer terzijde gelaten; verder wordt er bij de bereiding van het gistdeeg voor de taart meer boter verwerkt dan in vlaaideeg.

De **plattekaastaart** (**wrongel-** of **kwarktaart**), waarmee we dit deel van het hoofdstuk aanvangen is doorgaans bescheidener van omvang dan de vlaai: nl. maar 23 cm middellijn. De vulling ervan bestaat uit wrongel of zachte kaas, vermengd met suiker en eieren en naargelang van de streek wordt er nog amandelpoeder of saffraan aan toegevoegd.

Haspengouwse plattekaastaart.

Maak deeg van 200 g bloem, 20 g gist, 1 ei, 25 g suiker, 3 g zout, 1 dl melk en 50 g boter. Met dit deeg de taartvorm beleggen en de taart vullen met een dikke laag bestaande uit 500 g kwark, 125 g poedersuiker, 2 geklopte eieren en wat saffraan.

Het kan ook met een mengsel van 200 g kwark, 3 dooiers, 25 g bloem, 125 g griesmeelsuiker, 1 pakje vanillesuiker, 50 g amandelen, 1 eetlepel jenever of rum. Vooraleer het mengsel in de taart te gieten, het wat luchtiger maken door er geklopt eiwit door te roeren.

De **Truierse kaasvlaai** werd door bakker Emiel Hendrickx in 1880 uit Luik meegebracht en vertoont trekken van overeenkomst met de matte-taart uit de streek van Geraardsbergen. Het vulsel ervan bestaat uit wrongel die in een doek geperst een 8-tal dagen op een warme plaats bewaard wordt om vervolgens met 6 dooiers te worden opgemaakt. Deze kaasvlaai eten ze warm.

De **aardbeientaart** is een specialiteit van Wellen, Kerniel, Borgloon, Alken, Hasselt en van nog veel andere gemeenten. De aardbeien worden hier gebruikt als versiering van de crème waarmee de taarten gevuld zijn.

Bij de **amandeltaart** worden amandelen in het deeg verwerkt terwijl de taart zelf met aalbessen wordt gevuld of met frambozenmarmelade overgoten.

De **amandustaart** daarentegen sluit aan bij de Sint-Amandusverering in het Land van Loon, waarbij ten behoeve van de bedevaarders amandelbroodjes werden gebakken. Het is een taart van boterdeeg gevuld met een forse spijs bestaande uit o.m. 500 g abrikozenbrij met amandelen en 250 g boter. Ze wordt tot slot van de bereiding met wat marmelade bestreken. Een variante hierop vinden we als **amandinataart** van bakker Graulus te Schakkebroek (Herk-de-Stad).

Hagelandse taart : een gebak uit de streek van Halen en Herk-de-Stad met een Brabants trekje.

Maak een deeg klaar van 250 g bloem, 125 g boter, 1 pakje vanillesuiker, 1 theelepel bakpoeder, 1 of 2 eieren, 125 g suiker, 1 of 2 eetlepels melk en wat zout. Laat het een nachtje in de kelder rusten. Rol dan het deeg uit en beleg met de helft ervan een met boter ingesmeerd bakblik. Leg daarop een laag abrikozen (die je hebt laten uitdruipen) en bedek die met een tweede laag deeg. Bak de taart ongeveer drie kwartier in een matig-warme oven.

*Je kunt de abrikozen vervangen door abrikozen- of andere gelei, maar in dat geval moet je van een **Hagelandse confituurtaart** spreken !*

Limburgse taart.

Beleg een bakvorm met gistdeeg die je rustig rijzen laat. Op de bodem van de taart komt boterdeeg en daarover giet je een mengsel van 1/4 l room voorzichtig opgeklopt met 6 dooiers en wat vanille. De taart tamelijk lang in een matig-warme oven bakken om te vermijden dat ze brokkelig wordt.

De **macaron** of **bitterkoekjestaart** is sedert een eeuw de specialiteit van de Haspengouwse bakkers. Het taartdeeg wordt gevuld met macarondeeg en overgoten met vanilleroom of plattekaasroom.

De **mastellentaart** wordt met een 8-tal fijngestamppte mastellen (het recept lees je wat verder) of 4 mastellen en 4 macarons of bitterkoekjes gevuld. In Sint-Truiden worden **P.M.-vlaaien** verkocht : de P van peperkoek en de M van mastel. Zoek er dus niet méér achter !

PM-taart.

Warm 1/2 l melk en verkruimel er 3 mastellen en 3 plakken peperkoek in; doe er nog 100 g suiker en 50 g stroop bij. Breng alles zorgvuldig roerend aan de kook en voeg er nog 2 geklopte eieren, 1 borrel jenever, 1 mespuntje kaneel en wat nootmuskaat aan toe. Giet alles in een taartvorm en laat het drie kwartier in de oven bakken.

Hasseltse pruimentartaart.

Maak in een hoopje bloem van 1/2 kg een kuiltje en giet daarin 1 dooier, 250 g basterdsuiker, 1 mespuntje kaneel, wat dubbelkoolzure soda (natriumbicarbonaat) en 150 g boter. Alles geleidelijk door elkaar kneden en het deeg een 2-tal uurtjes laten rusten. Het deeg uitrollen tot een halve centimeter dikte, in een met boter ingesmeerde taartvorm leggen en er een dikke laag pruimenmarmelade over uitsmeren. Met het overschot van het deeg, in reepjes gesneden, garneer je de taart en je zet ze dan in de oven.

Een ander type van taart is de boter- of eiervlaai, in Hasselt ook suikervlaai- of taart genoemd.

Hasseltse suikertaart.

Op de bodem van een met deeg belegde taartvorm wordt 100 g boter in kleine kluitjes verdeeld. Dan overgiet je de bodem met 1 opgeklopt ei en je strooit er een 50 g suiker overheen. Bakken maar net vóór het aansnijden van de taart nog eventjes opwarmen in de oven.

Tongeren gaat ook prat op zijn suikertaart :

Tongerse suikertaart.

Maak deeg door 1/4 kg bloem met een weinig zout en een 50 g suiker te mengen. Een kuiltje in de bloem maken. Giet in dat kuiltje 15 g in water of melk opgeloste gist evenals 1 ei en een kluitje boter. Alles goed door elkaar kneden en het deeg dan laten rijzen. Opnieuw kneden, uitrollen, in de taartvorm leggen en een tweede maal laten rijzen. Vul de taart met een mengsel van 250 g boter, 250 g griesmeelsuiker, 1/2 koffielepel kaneel, 150 g gemalen amandelen en 100 g bruine suiker. Bakken in een warme oven.

Met de **zandtaart** slaan we de brug naar de Antwerpse Kempen. De Limburgse versie ervan heet :

Harde zandtaart.

Maak deeg van 250 g boter, 250 g poedersuiker, geraspte citroenschil, 3 dooiers, 1/4 kg bloem, wat gist, een snuifje zout en stijfgeklopt eiwit. Het deeg wordt in een met boter ingesmeerde vorm gelegd en gedurende een 45 minuten gebakken in een matig-warme oven. Na het bakken de taart met poedersuiker bestrooien en verder laten afkoelen.

Er zit onder die vlaaien en taarten ook een buitenbeentje, de specialiteit van Borlo, Gingelom, Montenaken en Sint-Truiden : de

Smoelvlaai.

Laat 1 l water met 100 gr griesmeel (semoule) en een snuifje zout koken. Neem dit mengsel van het vuur en voeg aan het meel toe : 4 dooiers, 200 g suiker en 50 g in kleine stukjes gesneden fruit. Dit alles goed door elkaar mengen en er stijfgeklopt eiwit aan toevoegen. Bestrijk de taartvorm met boter, bepoeder hem met suiker en vul hem voor drie vierden met het mengsel. Bakken in een matig-warme oven, laten afkoelen en serveren met fruit dat tot een stroopje werd ingekookt.

Andere gebakjes, desserten en zoetigheden.

Mastellen zijn ronde, platte en harde broodjes van zuivere tarwebloem of gebuild roggemeel met een kuiltje of een kruisje in het midden. In het deeg ervan wordt anijszaad verwerkt, vandaar dat ze ook anijskoekjes genoemd worden.

Sommige volkskundigen zien in de mastel een symbool van de kringloop van het leven. Ze werd immers bij welbepaalde gelegenheden zoals bij een geboorte, doop, begrafenis of met Allerzielen gegeten... maar niet alleen dan want de Teuten – rondreizende kooplieden uit Lommel – namen mastellen als mondvoorraad mee op hun tochten.

Mastel.

Meng 1 kg bloem met 150 g boter, 50 g smout, 3 eieren, 4 eetlepels melk, 400 g kristalsuiker, 5 g dubbelkoolzure soda of maagzout, wat citroensap en wat anijs. Laat het deeg een uurtje rusten, rol het dan uit en snijd er rondjes van met 6 tot 8 cm middellijn en leg ze op een met boter ingesmeerde bakplaat. Bestrijk ze met geklopt eigeel en druk met de rug van een mes een kruis in het midden van elke mastel. Bakken in een warme oven en droog bewaren.

Het begrip **beschuit** wordt in het Land van Loon erg ruim gezien maar er vallen toch twee versies te vermelden die typisch Limburgs zijn. De eerste versie van die **Limburgse beschuit** hoort thuis in de Kempen en in een deel van Haspengouw, de tweede versie tref je vooral in Haspengouw en in de grote centra aan.

Limburgse beschuit.

I) Klop 4 eieren en 125 g suiker flink door elkaar; dan het mengsel licht verwarmen en wéér kloppen; weer laten afkoelen en wéér kloppen. Werk er dan met een spatel nog 125 g boter doorheen.

II) Klop 5 eieren een 20-tal minuten tot een dikke massa. Schud dan door een zeef 125 g gewone bloem, 75 g aardappelbloem en 1 eetlepel bakpoeder bij het beslag en roer alles luchtig door elkaar. Het beslag in een met boter bestreken koekvorm van 26 cm gieten en een 20-tal minuten laten bakken in een oven op 175°. Opmaken naar eigen fantasie.

Limburgse beschuit met vruchten : een dessert uit Zuid-Limburg dat naar het schijnt uitstekend geschikt is voor leverlijders.

Ontpit 250 g kersen en laat ze in een kleine afgesloten pan zachtjes koken met 2 eetlepels suiker. Ontpit een 12-tal pruimen, snijd ze in kleine stukjes en doe ze bij de kersen evenals een in stukjes gesneden appel en laat alles nog even koken. Uitgieten in een grote slakom, er het sap van 2 sinaas-appelen evenals 2 in partjes gesneden bananen aan toevoegen en alles met wat likeur op smaak brengen. Neem 6 beschuiten, leg er de vruchten op en overgiet alles met het vruchtesap.

Dadelijk serveren.

In het Loonse Land heeft de **peperkoek** heel wat adelbrieven; hij wordt al vermeld toen er van Keizer Karel nog geen sprake was en de eerste peperkoekbakkerij werd in 1762 in Bree gebouwd !

Peperkoek is weliswaar een Zuidmaaslandse aangelegenheid maar als feestgebak mag je die wel als in héél Limburg bekend beschouwen.

Naast de gewone peperkoek en de **honigkoek** zitten er in de Limburgse gastronomie nog een hele reeks peperkoekbereidingen zoals **moppen**, **fletskens**, **kraakkoeken** en **pepernoten**.

Peperkoek : een recept uit Noord-Limburg.

300 g bloem, 2 koffielepels bakpoeder, 300 g honing, een snuifje maagzout, 1/5 l melk, 2 g gemalen anijs door elkaar werken; maar éérst de suiker en de honing in warme melk mengen en er dan pas de overige ingrediënten aan toevoegen en naar smaak kruiden met gember, peper (6 : 1), kruidnagel, nootmuskaat en koriander.

Het deeg in een goed met boter ingesmeerde bakvorm gieten en dan in een middelmatig warme oven bakken.

Pepernoten zitten al van vóór 1750 in de Kempense keuken. Ze werden o.m. op vastenavond en op nieuwjaarsdag te grabbel gegooid.

Pepernoten.

Maak een schuimige massa van 500 g suiker en 5 eieren, voeg er dan geleidelijk 500 g bloem, 1/4 geraspte nootmuskaat, 10 g kaneel, een mespuntje peper aan toe. Eventueel kun je er nog 80 g fijngesneden sukade en zelfs een mespuntje piment bij doen. Zodra het deeg door toevoeging van melk glad is, rol je het uit tot een dikte van een halve centimeter. Steek er met een likeurglaasje rondjes uit en laat die op een met bloem bestoven bakplaat een nachtje rusten. Bakken in een matig-hete oven.

Hasselt geeft die pepernoten een speciaal smaakje door ze vóór het bakken even in smout te rollen.

Die **Hasseltse pepernoten** waren een toeverlaat voor de bedevaarders (o.m. uit Maastricht) naar Scherpenheuvel die niet verder dan Hasselt raakten. Dank zij het feit dat de Hasseltse pepernoten erg naar die van Scherpenheuvel smaken hoefden die bedevaarders bij hun thuiskomst geen schampere opmerkingen te vrezen !

Moppen werden ook weer naar aanleiding van allerlei feesten uitgedeeld aan of opgehaald door de jeugd. Het zijn kleine koekjes waarin o.m. anijszaadjes en koriander verwerkt zijn. Ze vertonen een grote overeenkomst met de kraakkoeken. Het deeg hiervan werd immers gemaakt van bloem, water, gist, anijszaadjes, koriander en nootmuskaat. Bovendien werden ze vóór het bakken met boter bestreken.

Fletskens zijn eveneens ronde koekjes die, net zoals de kraakkoeken uit de streek van Tongeren, afstammen van het vroegere bedevaartbrood.

In het Land van Loon werden ook in de maanden november en december – net zoals elders – **wafels** gebakken. In dit verband noteerde Jacques Collen het recept van wafels met karnemelk die niet alleen beschouwd worden als voortreffelijke wafels maar die bovendien, naar het heet, niet 'te zwaar op de maag liggen'.

In de Kempen en meer bepaald in de buurt van Lommel eten ze die wafels met boekweitpap. In Midden- en Noord-Limburg worden ze bij voorkeur op Sint-Maartensdag gebakken.

Wafels met karnemelk.

Maak het beslag door 1/2 kg bloem met 1 l karnemelk te mengen en er

2 dooiers, het geklopte eiwit, wat gist en een snuifje zout aan toe te voegen. De wafels worden met suiker bestrooid gegeten.

De **tenenkoeken** of **nieuwjaarskoeken** zijn wafels uit de Limburgse Kempen. De naam tenenkoeken danken ze aan het tenen vlechtwerk of koeke-wis waarop ze de wafels laten afkoelen.

Limburgse wafels of **hartjeswafels** worden in de Loonse gouw speciaal voor nieuwjaarsdag in hartvormige wafelijzers gebakken. Ze worden versierd met witte of gekleurde suikermotieven. Er zijn twee versies : de malse en de knappende.

Limburgse wafels of hartjeswafels.

Malse worden gemaakt van 250 g bloem, 5 g gist, 150 g boter, 2 eieren, 1/2 l melk, wat sterke drank en een snuifje zout.

Laat het beslag een uurtje rijzen. Bak het dan in een volledig doorwarm en goed ingevet wafelijzer. Serveren met poedersuiker bestrooid.

Knappende worden gebakken van een beslag waarvoor je eerst 200 g boter met 150 g basterdsuiker tot een zachte massa vermengt. Dan voeg je er 4 dooiers, 250 g bloem, wat vanillesuiker, 1/2 dl melk, een snuifje zout en het stijfgeklopt eiwit aan toe. Bakken en opdienen zoals de malse wafel.

Je hebt niet vaak de kans om **strömese-wafels** te proeven. Het gaat hier om een specialiteit van Tongeren die alleen op Silvesteravond aan de bezoekers wordt voorgezet. Strömesse zijn knappende wafels waarvan de bovenkant bestreken wordt met boter of chocolade en met suikerkorrels bestrooid.

Vóór de 15e eeuw was **honig** de enige zoetstof voor de keuken en dus de zaak van de bieboeren of imkers die zich in diverse soorten honig specialiseerden zoals linde-, klaver-, boekweit-, en heidehonig. In de Limburgse Kempen werd er vroeger vooral boekweithonig en heidehonig gewonnen. Nu nog wonen er om de (helaas altijd maar schaarser wordende) heidegebieden veel imkers : 40 alleen al om de heide van Koersel. De heer J. Op de Beeck uit Zonhoven bewaart met grote zorg en liefde een enige Ambrosiusbijkorf die 400 jaar oud is !

De Limburger gebruikt honig bij voorkeur als broodsmersel, doet hem in bepaalde gebakken zoals honigkoek, drinkt hem als avondrank en – maar dat is een zeldzaamheid geworden – maakt er mede van in navolging van onze Germaanse voorvaderen...

Maar daarmee zijn we al héél, héél ver van de Limburgse vlaai vandaan !



Dat de Limburger bier weet te waarderen is geen geheim.

En dat hij dat al lang doet, blijkt overduidelijk uit de middeleeuwse stadsrekeningen van Hasselt. Elke bladzij vertoont een bierpost : bier voor de raad, bier op meivond, bier om de accijnzen uit te zetten, bier om de accijnzen te berekenen, bier voor de wacht van het raadhuis, bier voor de kloosterlingen, bier voor de zangers van de Sint-Ceciliakamer, bier voor de rederijkers, bier voor de stadswerklui, bier voor de onderwijzers... zelfs bier voor de schoolkinderen.

In die Hasseltse stadsrekeningen spreken ze niet zó maar van bier. Er werden immers binnen de wallen van de stad verscheidene variëteiten gebrouwen die luisterden naar fraaie namen : dick-bier, knol, dobbel-bier, joncker, cleynbier... dit om er enkele te noemen. Kortom toen Jacques Collen die stadsrekeningen doorkeek kon hij gewoon aanleunen tegen de bierwalm die er uit opsteeg !

Idem voor de Limburgse dorpen, zij het dan op bescheidener schaal.

In de dorpen van het Land van Loon was de brouwer een man van gezag en gewoonlijk ook een man van gewicht, voornamelijk in het begin van deze eeuw. Jammer genoeg werden al die dorpsbrouwerijtjes stuk voor stuk opgeofferd op het altaar van wat men doorgaans als de vooruitgang pleegt te bestempelen, met het gevolg dat je in Limburg weer krék dezelfde bieren zult vinden die je in je stamkroeg kunt bestellen... althans toch op het eerste gezicht.

Wie zich de moeite getroost óver zijn glas héén te kijken ontwaart toch nog een paar bieren die met een zeker succes het hoofd bieden aan de

gelijkschakeling. Het zijn bieren die onder hun schuimkrans een eigen gelaat hebben bewaard, Gambrinus zij dank !

Om nu tot die aartsvaderlijke dorpsbrouwerijtjes terug te keren : ze leverden doorgaans een stevig **gersten**, verkregen door de alcoholisatie van mout of gekiemd graan.

In het voorjaar brouwden ze vooral voor de boeren en ze deden dat naar ieders smaak.

In Midden-Limburg zijn de boeren nogal behoudend, want dààr bleven ze nog heel lang zélf hun biertje brouwen en dat deden ze zo :

Om 50 l bier te brouwen maak je in een vat van die inhoud een mengsel van 250 g hop, 3 l getrokken graanvocht, 1 l getrokken gerstenat en 25 g esbladeren. Daar voeg je aan toe : ongeveer 1,5 kg suiker en 3 eetlepels gesmolten suiker om het mengsel te kleuren en op smaak te brengen.

Laat het brouwsel een nachtje rusten en doe er dan al roerend 25 g gist en 2 grepen grof zout bij ; vul het vat tot aan de rand en laat het enkele dagen rusten vooraleer het zorgvuldig af te sluiten. Dat brouwsel heeft nu ongeveer een maand nodig om gesuikerd bier te worden.

Zulk eigengebrouwen bier kwam bij de maaltijden op tafel, bij voorkeur bij een uitgebreide portie karbonaden, maar met dien verstande dat de Limburger onder het eten nooit dronk; wel juist ervóór om de eetlust te scherpen en onmiddellijk ernà om de spijsvertering te bevorderen.

Dat huisvlijtbier kwam niet alleen op tafel, het werd ook in de keuken gebruikt om bepaalde spijzen wat meer smaak te geven of om echte biergerechten toe te bereiden zoals de **bierkoek**, een specialiteit uit de streek van Bilzen. Die werd gemaakt in de vorm van een stevige pap op basis van bloem en bruin bier, gekruid met zout, peper en geraspte nootmuskaat en... uiteindelijk in de pan gebakken.

Een bij uitstek Limburgse schotel uit de Maas- en de Jekervallei en de streek van Tongeren en van Berg is de **bierpap**. Ze komt er nog altijd op tafel, de huistafel moet ik wel preciseren !

Bierpap.

Maak gewoon een dikke pap van tarwebloem of maïzena en voeg er net vóór het opdienen bruin bier aan toe.

Je kunt die bierpap ook met karnemelk toebereden zoals dat gebruikelijk is in de streek van Maaseik maar dan moet je wel over **slemp** gaan praten,

al zie ik in het gerecht niet bepaald een aanleiding tot een forse slemp-partij!

Biersoep heb je al leren kennen in het desbetreffende hoofdstuk, maar het recept van **suyp** wil ik u niet onthouden, al durf ik niet zo ver gaan als Jacques Collen die het werkwoord zuipen afleidt van deze nogal krasse Limburgse specialiteit! Vergeet niet dat eertijds suyp met overtuiging genuttigd werd door de schutters uit het Maasland en de Kempen op hun tweede teerdag. Ze deden dat om hun patroonheilige te eren of hun deken te vieren.

Suyp.

Neem per persoon 1 ei en 1 eetlepel suiker en klop alles in een aarden kom flink door elkaar. Voeg er beschuiten aan toe evenals jenever naar rata van 1 l per 10 eieren.

Dit geestrijke mengsel kun je nóg geestrijker maken door er nóg meer jenever bij te gieten.

In de streek van Halen, Lummen en Paal werd de jenever zuinigjes door Diesters bier vervangen en dat voorbeeld werd door heel de Limburgse Kempen nagevolgd. Het resultaat kreeg ook een beschaafder naam: **nattebrood**.

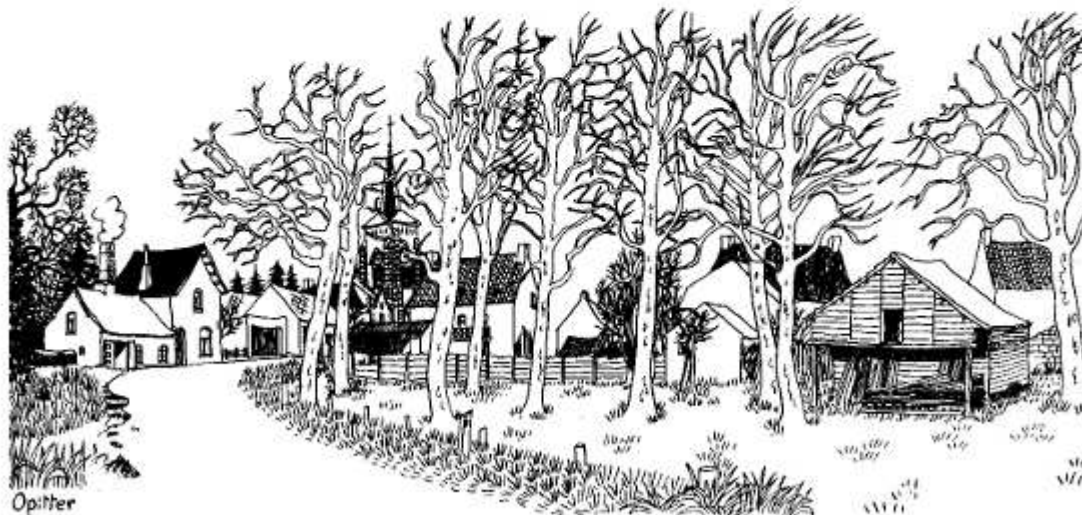
Dat deze bereiding nog niet in de vergetelheid verzonken is blijkt uit het feit dat Wiemesmeer-Zutendaal nog jaarlijks een nattebroodfee kiest.

Dat de Limburger biersoepen, -koeken en -pap kan toebereiden is te danken aan het feit dat de Limburgse brouwerijen nog altijd tafelbier voortbrengen en wel in zulke mate dat ik me niet aan een opsomming ervan ga wagen; wel wil ik tussen neus en lippen even de lof zingen van het echte, eenvoudige, niet gesofistikeerde en niet scheikundig-mishandelde tafelbier, dat vroeger onze maaltijden begeleidde.

Het **bruine tafelbier** – het échte dan – bevordert zoals alle hooggegistete bieren de spijsvertering; het is voedzaam, het heeft een laag alcoholgehalte en het bekoort de kinderen door zijn zoete smaak. Die tafelbieren kunnen zowat beschouwd worden als de nazaten van het eigengebrouwen, gesuikerde bier dat vroeger vooral door de vrouwen werd gedronken. Dat verklaart bijvoorbeeld waarom ze in Limburg de zondag na Sint-Pieter, suikerzondag noemen: op die dag gingen de meiden in dienst bij hun nieuwe baas, wat aanleiding gaf tot een feestje onder de vrouwen waarbij gesuikerd bier werd geschonken.

Er worden in Limburg nog gesuikerde bieren gebrouwen zoals de **dubbele**

gersten en de **gewone gersten** van een brouwerij uit Schalkhoven. Een brouwerij uit Opitter maakt **blond en bruin tafelbier**. Daarvandaan komt eveneens het **Sint-Trudo bruin tafelbier** dat niet alleen een vrome naam draagt maar ook nog een aparte smaak bezit.



Nog in de reeks tafelbieren vermelden we de donkere **tafelstout** en de **lichte tafelpils** van een brouwerij uit Bocholt **Trial**, is een zwak gehopt, blond en een weinig gecarameliseerd bier met lage gisting evenals de **Faro**, een bruinzwart tafelbier dat ergens aanknoopt bij de oorspronkelijke Faro uit de streek van Tienen-Hoegaarden. Allebei deze laatste bieren zijn van de brouwerij in Alken.

Ik vermeld deze bieren voor het geval je ook eens op zijn Limburgs met bier wilt gaan koken !

Als je dat allemaal gelezen hebt, moet je wel de indruk krijgen dat Limburg bierologisch nog in het stadium van de zoete tafelbieren verkeert. Dat is volkomen fout : de Limburger weet ook andere soorten bier te waarderen. Vandaar dat hij geregeld van het huishoudelijke tafelbier overschakelt op het bier uit de tapkraan.

In het Land van Loon hadden de dorpen altijd dorpskerken die in het openbare leven telden. In de beste uit de reeks bezaten de gegoede dorpingen een eigen stenen of tinnen kroes, gemerkt met een nummer, nummer of number om te voorkomen dat een andere ze zou gebruiken.

Een echte, sfeervolle, typische dorpskerk moet je vandaag de dag zelfs

in Limburg met een lantaarn zoeken. Jacques Collen ontdekte er een paar zoals **de Zwaan** in Gelmen, een oude in Maaslandse renaissance opgetrokken herberg; bij **Jetje** in Diepenbeek (meteen de kleinste herberg van Limburg, amper 20 m² groot); bij de **Veloclub** in Kerkom waar in de drie-eeuwen-oude gelagzaal (met Leuvense 'stoof' en typische tapkast) de zwart- en witte tegels nog elk weekeinde met motieven in fijn wit zand bestrooid worden of het aloude schutterslokaal 't **Keizershof** in Kaulille.

Voor de rest heeft Limburg zich neergelegd bij de hedendaagse herberg-architectuur, tot en met de landelijke kitsch ten behoeve van de toeristen. Daar drinkt hij nu gelaten zijn biertje uit uniforme bierglazen, net zoals jij en ik... al kan het af en toe wel eens gebeuren dat hij bij zijn pilsje een jenevertje bestelt... maar ja, de Rijn ligt per slot van rekening niet zo ver uit de buurt en de Hasseltse jeneverstokers moeten toch ook leven !

Er is in het Land van Loon alleszins geen gebrek aan bier : de provincie bezit immers twee brouwerijen die zich op internationaal niveau bewegen : Alken en Bocholt.

Alken ontstond in 1923 uit een fusie van dorpsbrouwerijen en groeide uit tot de op vijf na grootste brouwerij van ons land, die al in 1928 als eerste en Belgische pils op de markt bracht, mede dank zij het 'cristalheldere' water dat ze van op een diepte van 140 m uit de Limburgse bodem pompt. Bocholt werd gesticht door dezelfde familie die ze nu nog in handen heeft. Haar grootste troef is de **Kwik-pils**.

Maar ik meen te mogen veronderstellen dat je niet naar Limburg trekt om er soorten bieren te drinken die je overal kunt krijgen ! Dus vermeld ik liever een paar biertjes die nog tot de plaatselijke soorten gerekend kunnen worden.

Het bier dat in het begin van de eeuw in Limburg algemeen gedronken werd was het **Bock-bier** : een donker, sterk gersten dat in de winter werd gebrouwen, omstreeks Kerstmis in de handel gebracht en in de lente gedronken. Er wordt nog Bock-bier gebrouwen, maar dan in Nederlands-Limburg... het andere Limburg.

Een ander seizoensbier is het blond-bruine **Sezoens** uit Bocholt dat eveneens in de winter wordt gebrouwen en in de lente en in de zomer verkocht, blijkbaar met succes aangezien dit biertje een krachtiger-smakende variante kreeg : de **Sezoens-Aparta**.

Opale van de brouwerij Sint Jozef uit Opitter is een bitter smakende pils van hoge densiteit. Het **Maaslands-oud** is het resultaat van de vermenging van gewoon met verzuurd bier – snijbier dus. Het is een donkerkleurig bier

met een rinse smaak; het wordt dan ook vaak onder de naam van **Brune Geuze** verkocht !

Het **trappistenbier** dat in Limburg verkocht wordt is niet zó maar een obscuur patersbier : het staat onder het geestelijk gezag van de Kluis in Achel die in 1846 gesticht werd. De trappisten van de Kluis beweren dan ook dat trappistenbier maar tot zijn volle recht komt als je het bij een trappistenboterham met dito kaas drinkt.

Tja, dat van die trappistenkaas van de Kluis in Achel dat weet je wel àls je tenminste het zuivelhoofdstuk hebt doorgelezen !

Om nu tot de biergist terug te keren : al staan er in het Limburgse land geen trappisten meer aan de brouwketel, de trappistinnen houden de biergisttraditie levend. Ze vestigden zich in het najaar 1975 in een nieuw tehuis : O.L.V. der Klarheid in Bocholt-Lozen. Ze bouwden er een schuur om tot een atelier voor hun weefgetouwen, voor hun borduurwerk en voor de produktie van biergist; die zij verkopen als '**Trappist-tablets**'.

De Limburgers hadden gauw door dat er ook fruit in bier kan worden verwerkt. Een typisch voorbeeld daarvan is het frisse, rozerode **morellenbier** uit de streek van Wellen. Het heeft zijn smaak en kleur te danken aan noordkrieken of morellen. Dat morellenbier wordt nu in Waanrode gebrouwen als Morellenvat 13... maar – wees gerust, dorstige lezer – naar oud Wellens recept en met kersen uit de boomgaarden van Sint-Truiden.

Aan het **kriekbier** van Opitter voegen ze kriekesap toe en de **damburger** uit Bocholt – een bier van hoge gisting met een zure smaak – krijgt een scheutje frambozesap om volledig tot ontplooiing te komen.

Er is dan ook het **Napoleonbier** dat voor rekening van de brouwerij in Alken wordt gemaakt. Maar het heeft – hoe bestaat het ? – zijn brouwketel in Brabant staan. Wij zouden dit ónloons bier niet vermelden als de Limburger niet de gewoonte had **een Napoleon** te bestellen. Die Napoleon heeft niets te maken met voormeld Napoleonbier : het is een cocktail van zwart en blond bier... en nahinkertje van de Hasseltse hebbelijkheid het eigen speciale bier met de even-eigen 'lambic' aan te lengen !

Ik geef toe – geachte Lezer – dat de oogst van plaatselijke soorten bieren in het Land van Loon niet bepaald denderend uitvalt. Houd desondanks de tapkranen van die bieren lopend : het is een vorm van heemschut !

Je kunt in het Loonse land uiteraard ook helder water drinken; zelfs geneeskrachtig water. Maar daarvoor moet je je blikken naar de **Pliniusbron** in Tongeren richten. Ze heeft haar naam te danken aan Plinius de Oude die er geestdriftige brieven over naar Rome schreef.

Dat Plinius verstand van bronnen blijkt wel uit de bevindingen van het Internationaal Geneeskundig Congres dat op 24 augustus 1700 in Tongeren werd gehouden. De deelnemers aan dit Congres kwamen namelijk tot de bevinding dat het water van de bron heilzaam was bij hoofdpijn, duizeligheid, dat het de werking van maag, lever en nieren stimuleerde en bij gewrichtsreuma verlichting bracht.

Resultaat : onmiddellijk daarna noteerde Tongeren een paar beroemde kuurgasten zoals : in 1702 de Franse maarschalk Boufflers, in 1748 Lodewijk XV, de redenaar Mirabeau in 1787 en zelfs Napoleon in 1803. Ze vonden er een hele kuurinstallatie tot en met muzikanten om hun te verstrooien. In 1827 kwam er zelfs een neoklassiek casino, dat in 1970 werd afgebroken om plaats te maken voor een pre-fab...

Er werd in Tongeren vóór dat congres ook al druk gekuurd. Er bestond al een hele literatuur over de Pliniusbron o.m. van de hand van de lijfarts van paus Sixtus V, van Granvelle en van Mendoza, gezelschap van de hertog van Alva. Ook de lijfarts van prinsbisschop Ernest van Beieren heeft zijn bestpen in het water van de bron gedoopt !

Als je dat geen adelbrieven noemt !

NOG WAT PLAAT- SELIJKE LEKKERNIEN UIT DE BAKOVEN OM DE ZAAK AF TE RONDEN.



Naar die van Bree beweren vind je bij hen de beste **worst(e)reggels** of worstriggel van heel de Limburgse Kempen. Het gaat hier om worstebroodjes die aanvankelijk speciaal gebakken werden met het oog op Kerstmis. Ze werden namelijk na de middernachtsmis bijzonder devoot gegeten. Thans worden de worstriggels van de Sint-Michielskermis tot en met de maand januari te koop aangeboden.

Het gaat hier om een worstebrood waarbij een worst van varkensgehakt in een brooddeeg wordt gerold en gebakken. Als je zo'n worstereggel of -riggel zelf wilt bakken, weet dan bij voorbaat dat de worst aan beide zijden uit het deeg moet komen kijken, anders loopt het mis!

Worstriggels uit Bree : *recept voor 8 riggels. Neem 250 g varkensgehakt en meng met 1 ei en wat paneermeel en vorm 8 'pijltjes'. Voor de bereiding van het deeg mengt men 250 g bloem, 1 eierdooier, 25 g gist, 100 g boter, 1/4 l melk (lauw), 'n snuifje zout en suiker. Na een rustpauze het deeg uitrollen en 8 rechthoeken vormen. De lange rollen gehakt erop leggen, dichtvouwen en op een met boter ingesmeerde bakplaat leggen. Na wat laten rijzen en bestrijken met eigeel, een kwartier laten bakken in de oven (250 à 300°). Warm opdienen!*

Sommige bakkers in Bree vinden dit brooddeeg te min en hullen de worst nu in een 'veredelde' bladerdeeg.

Hasseltse speculaas is een lekkernij die je zowat in alle bakkerijen in

de Demerstede kunt kopen... maar het is een vlag die velerlei ladingen dekt.

Met échte Hasseltse speculaas bedoelen we speculaas die in de vorm van een forse homp of Hasseltse mop verkocht wordt. De diverse bakkersfamilies hebben er allemaal een eigen recept voor dat ze zorgvuldig geheim houden.

Jacques Collen verdeelt de Hasseltse speculaas in drie grote soorten : de gewone, de goede en de amandelspeculaas.

Het verschil tussen de eerste en de tweede soort zit hem vooral in het ruimere gebruik van boter en eieren en in de keuze van de speculaaskruiden. Laten we plichtsgetrouw en met de vereiste eerbied het recept (elke bakker heeft hierop zijn variante) vermelden van de :

Goede Hasseltse speculaas.

Dat die bruiner van kleur is dan de andere heeft hij te danken aan het feit dat ze bij het klaarmaken van het deeg de boter en de eieren niet sparen.

Maak het deeg klaar met 3 kg bloem, 1,3 kg boter, 2 kg suiker (de helft bruine kandij-suiker), 10 eieren, 200 g speculaaskruiden (25 g kaneel, vanille en een 25 fijngevreven topjes van kruidnagels), 12 g sodabicarbonaat, 20 g bakpoeder, 20 g potas, 15 g zout en 300 g water. Laat het deeg een nachtje betijen en snijd het dan in moppen van 30 g. Leg ze op een met boter bestreken bakblik en bak ze.

Het kan natuurlijk ook met wat minder, als je maar de verhoudingen zorgvuldig eerbiedigt !

Hasselt kent ook beeldbroden zoals **vinstermieke en vinsterpieke**, ook vinstermikken geheten. Ze worden vervaardigd uit mikdeeg en beelden een man en een vrouw uit met alles erop en eraan en door middel van suiker bijgewerkt om het nóg duidelijker te maken. Jacques Collen brengt dat vinster in verband met venster en met het vinsteren dat in het Hasselts zowat betekent als alles tonen.

Dergelijke uitbeeldingen – algemeen als **mikmannen** aangeduid – kennen we in tal van varianten zoals de **mannekesmannen** uit Neeroeteren, de **zilvermannen** uit Borgloon en Hendrieken, de **pismannen** uit Sint-Truiden, Tongeren en zo meer.

De **paashaas** of de **paasman** is een gelegenheidsbeeldbrood dat eveneens typisch is voor Hasselt. Het stelt een haas of een man voor die een ei vasthoudt. Ze worden gemaakt van krentendeeg.

Het Heilig Paterke of pater Valentius Paquay die in het Hasseltse minderbroedersklooster in geur van heiligheid stierf, inspireerde een vrome bakker tot het vervaardigen van **bruine paterkens**, zijnde langwerpige soezen gevuld met crème van chocolade en boter én heel toepasselijk omhuld met een bruine pij van gesmolten chocolade. Dus een waardig tegengewicht voor die vinstermiekes en die vinsterpiekes !

Essen en tessen is een kegelvormige koek die het midden houdt tussen brood en cake en die met rozijnen of slagroom wordt versierd. De koek wordt bij voorkeur gegeten met appelstroop.

De **piottenbol** werd in de jaren 1930 in het Kamp van Leopoldsburg geboren en behoort bijgevolg tot de militaire gastronomie. Hij wordt gebakken uit een taai deeg, ruim voorzien van rozijnen.

De **knapkoek** is een van de gastronomische hoogtepunten uit het Land van Loon. Het is een met suiker beperelde, ronde knappende koek die je met de vereiste eerbied moet verorberen met een echte filterkoffie of met een glas rode wijn... en het kàn nog in Maaseik !

Een knapkoek wordt je op een dessertbord aangeboden. Toon dat je iets van knapkoek-eten afweet : druk even met je duim in het midden van de knapkoek zodat hij met een knappend geluid uit elkaar springt. Zo kun je hem met stukjes eten.

Ik weet wat er dån zal gebeuren : je rent dadelijk naar een van de Maaseikse bakkers die nog van die waardige, witte kartonnen knapkoekdozen in hun uitstalraam hebben staan en je laat dadelijk zo'n doos met kersverse knapkoeken vullen !

En zegge dat die knapkoek als voorvader de harde scheepsbeschuit heeft die in de 16e en 17e eeuwen door de schippers van de Eyckerstede op hun reizen over de Maas als proviand werd meegenomen !

Jacques Collen slaagde erin om een recept van de knapkoek te noteren, wat een hele prestatie is, want het geheim ervan wordt zorgvuldig bewaard. Er wordt zelfs beweerd dat leerjongens en bakkersknechten vër van de bereiding worden gehouden !

Of je met dit recept een volwaardige knapkoek krijgt ? Als je op de Maaseikenaar voortgaat kàn dat niet, want knapkoek kan maar echt knapkoek zijn als hij in Maaseikse lucht wordt gebakken.

Knapkoek : recept voor 50 koeken van een 15 cm middellijn.

Kneed een licht deeg van 1,75 kg bloem, 1,5 kg boter, 0,45 l melk, 4 eieren,

120 g suiker, 20 g zout, 15 g kaneel, 15 g vanillesuiker en 15 g geraspte citroenschil. Laat het deeg ongeveer een half uur rijzen. Maak er dan 50 balletjes van en gun die nog 10 minuten rust. Rol de balletjes met een deegrol dun uit en bak ze gedurende een half uur in een oven van 150°. Niet vergeten er met een vork in te prikken en er brokjes suiker overheen te strooien.

Er is dan nog het **miserabelke** van Rekem maar dat is alleszins geen miserabel gebak : het is rond en bestaat uit twee lagen zachte amandeldeeg met daartussen een dikke laag crème.

Sint-Truiden mag zich ook op een paar interessante specialiteiten beroemen. De **Trudokoek** startte zijn loopbaan als bedevaartbrood maar kan nu als volledig gesecculariseerd beschouwd worden. Het is een langwerpige koek die vooraleer in de oven te gaan tweemaal met ei wordt bestreken.

De **Truierse eierkoeken** zijn voortreffelijke lekkernijen waarvan het beslag géén eieren bevat maar die wel net vóór ze de oven ingaan met geklopt ei worden bestreken.

Een **Truierse pannekoek** is een pannekoek waarbij ze aan het beslag in suiker getrokken kersen toevoegen.

De stad van Ambiorix gaat terecht prat op haar **Tongerse printen**. Ze hebben hun wieg aan de Rijn staan en lijken dan ook erg op die van Aken... wat heus geen schande is.

De koek, naar de gebakvorm print geheten, werd vroeger naar aanleiding van grote feesten gebakken en versierd met witte of gekleurde en gesponnen suiker. Op de markt werden de printen zelfs in speciale stalletjes verkocht. In het deeg ervan worden veel honing evenals talrijke kruiden en amandelen verwerkt. De printen van nu worden lichtbruin gebakken, met glazuur bestreken en met enkele amandelen versierd.

Trullen of stronten zijn ronde koekjes die naar het schijnt maar in Tongeren tot hun recht komen. Het deeg ervan wordt van heel veel suiker en van tarwebloem gemaakt en er komen ook rozijnen en krenten bij te pas. Het is echt wel lonend de Loonse bakoven wat nader te bekijken !



OVER 'T MAALSE KORENVELD, 'T LIED DES LEEUVRIKS KLINKT... DOOR JACQUES COLLEN

U hebt het tot het eind volgehouden, geachte Lezer, werd uw geduld beloond of had u meer verwacht?

Er is inderdaad nog veel meer...

Wanneer het van mij had afgehangen was het misschien gebleven bij een alfabetische inventaris van meer dan 600 bereidingen met tal van volkskundige wetenswaardigheden in een la van mijn bureau.

Ze zijn gegroeid uit een uitdaging na een gesprek over toeristische promotie met enkele vrienden die beweerden: 'er is toch geen Limburgse keuken...' Was ik er van overtuigd dat er wel 'iets' bestond, dan hield ik er, zelf stomverbaasd, na een drietal jaren praten, zoeken en vragen een kleine encyclopedie aan over: de culinaire en folkloristische rijkdom van onze gouw.

Maar, ondanks de zorgzaamheid waarmee ik alle gegevens vergeleek, controleerde en verzamelde ben ik er me van bewust dat in een werk als dit nog tal van inhoudelijke onvolmaaktheden te vinden zijn, omdat we meestal dienden te steunen op gegevens verstrekt door lokale 'zegslieden'. Hiervoor trouwens een oprechte dank, in het bijzonder aan de heren Thomas J. P. en Tuts J. die me met raad en daad bijstonden.

Bij deze dankbetuigingen wil ik 'last but not least' mijn echtgenote vermelden, die me niet alleen moreel bijstond, maar ook in het verzamelen van gegevens en recepten en deze laatste vaak beproefde.

Het zij trouwens gezegd dat alle recepten weergegeven zijn in hun eenvoudige en aldus genoteerde vorm. Een meester-kok zal nu aan de hand van deze basisbereidingen wis en waarachtig een eigen smaak en verfijning aanbrenge, net zoals onze voorouders dit deden !

Voor het specifieke keuken- en eetgerei dat onze voorouders gebruikten verwijs ik vooral naar de werken van wijlen Dr. Jozef Weyns, die ik hier wil vermelden omdat hij het was die me aanmoedigde om op een wetenschappelijke basis de Limburgse folkloristische gastronomie te registreren en daardoor ook aan deze uitgave ten grondslag ligt.

Het oordeelkundig registreren, catalogiseren en het zoeken naar verbanden in de volkskunde met het oog op een toeristische valorisatie van de gastronomie leek me aanvankelijk voldoende, maar toen ik de toeristische radiojournalist Jan Lambin met zijn groot 'folklore-hart' had ontmoet, was ik er van overtuigd dat het anders moest.

En hij deed het anders !

Wegens de aard van dit werk was het onmogelijk volledig te zijn of elke specialiteit grondig te behandelen. Deze ondankbare selectietaak nam Jan Lambin op zich en door zijn toedoen werd dit een vlot leesbare en soms anekdotische keuze die bij sommigen een 'ach, ja natuurlijk...' of een 'bij mijn grootouders...' zal oproepen.

Zoals gezegd zien wij deze gastronomie in het kader van een vernieuwde economisch-toeristische politiek waar het principe van de multiplicatie en de diversificatie van de homogene toeristische attractiepolen gevolgd wordt, waar men de grote recreatiecentra laat samenvallen met historische of woonkernen, al naargelang van de aard van de recreatieverwachting. Dit geeft een besparing van het toeristische landschap, verhoging van de recreatieve potentie, het vlotter creëren van een gunstige atmosfeer waarvan de gastronomie deel uitmaakt en vooral ook een rendabiliteitsverhoging

van de investeringen door een dubbel – (bewoners en vakantiegangers), meer (gelegenheidsvergroting), winter- en zomergebruik.

Wilt u voor nadere details de werken uit de bibliografische lijst erop na-slaan ?

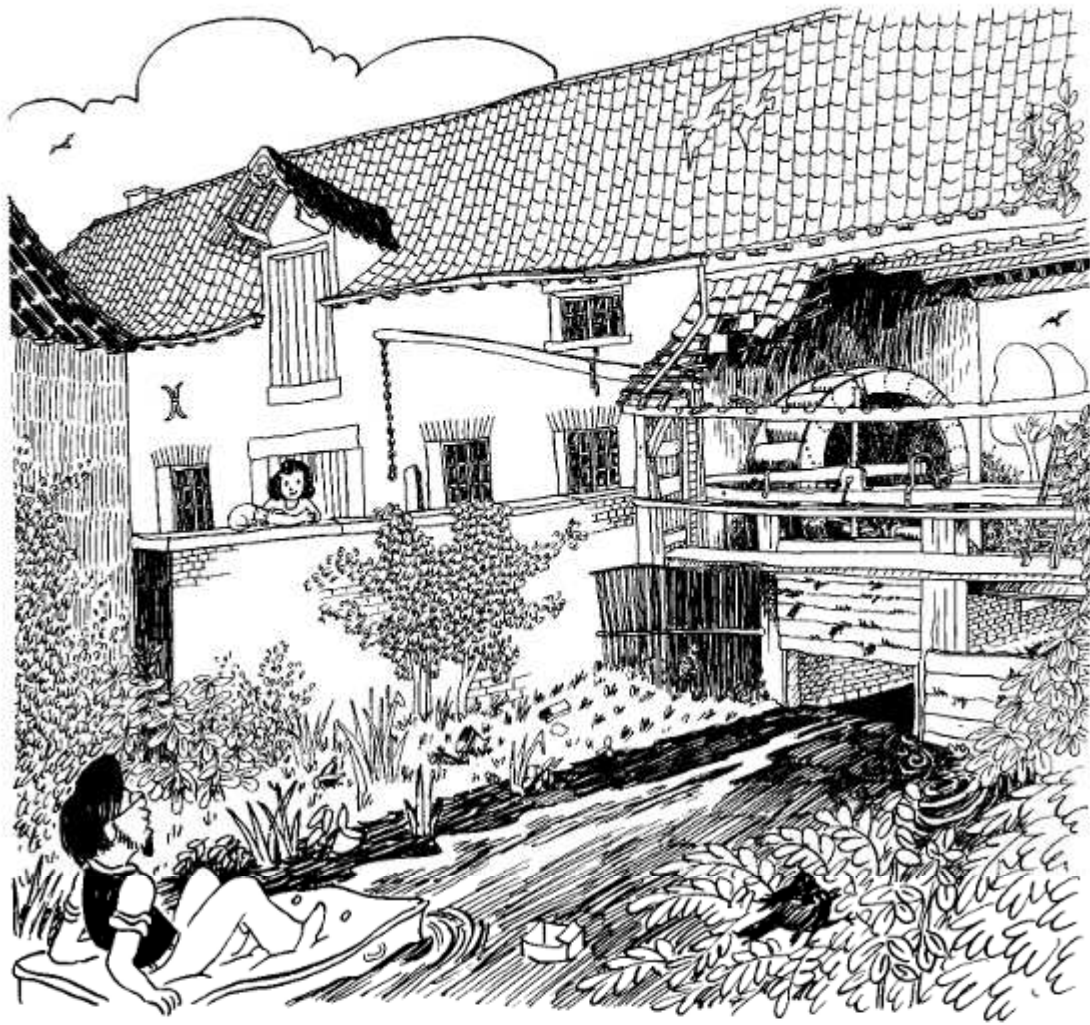
Kortom, in de toeristische kernen dienen ze het lokale karakter te bewaren waaruit de geest van de gewesten spreekt en de sfeer waarin o.m. de gastronomie groeide.

Ook hier geldt dat een gespreide diversificatie in de attractiepunten een rechtevenredige stijging van de toeristische beweging tot gevolg heeft.

Het is aldus ten zeerste aangeraden dat de Limburgse gastronomie zich niet 'vastzet' op enkele specialiteiten maar de kans geeft aan elke variatie; net zoals een museum of een natuurpark niet het schild mag zijn waarachter talloze andere mooie dingen verdwijnen...

Moge dit werkje u, lezer of toerist, naar een hoekje van Limburg voeren dat u misschien nog niet kende en moge het stukje zwarte pens, boekweitkoek... samen met de andere specialiteiten die u er zult ontdekken u iets vertellen over de tijd waarin het ontstond en de mens die het toen maakte. Genoten in de juiste stijl en stemming wens ik u evenveel genoegen als ik eraan beleefd heb...

Jacques Collen,
Hasselt.



OM HET ALLEMAAL
GEMAKKELIJK TERUG TE
VINDEN: DE VERMELDE
PLAATSNAMEN EN DE
SPECIALITEITEN NAAR
DE MEEST VOORKOMEN-
DE BENAMING.

Vermelde Limburgse plaatsnamen

- Aalst 120, 121
Achel 55, 59, 111, 144
Aken 149
Alken 26, 41, 76, 93, 116, 124, 132, 142, 143
As 21, 25, 26, 37, 67, 96, 97, 108
- Battice 112
Beek 89
Berbroek 67, 124
Berg 140
Beverst 52, 76
Bilzen 45, 46, 52, 66, 76, 97, 100, 131, 140
Bocholt 99, 105, 110, 142, 143, 144
Boekhout 28
Bokrijk 36, 71, 107, 108
Borgloon 91, 92, 116, 117, 119, 123, 129, 132, 147
Borlo 68, 135
Bovelingen 103
Bree 27, 28, 55, 56, 89, 107, 118, 124, 136, 146
Brustem 24, 120
- Diepenbeek 27, 41, 76, 103, 108, 143
Diest 33, 89, 141
Diets-Heur 59
Donk 117
- Eigenbilzen 76
Eisden 120
Engelmanshoven 118, 120
- Gelinden 118, 120
Gellik 110
Gelmen 118, 120, 143
Genk 21, 25, 26, 68, 108, 118, 129
Gerdingen 68
Gingelom 135
- Gors-Opleeuw 46, 91
Gotem 93
Groot-Loon 91
Grote-Brogel 120
Grote-Spouwen 76, 84, 116, 119, 123
Gruitrode 37
- Halen 27, 59, 85
Hamont 59, 118
Halen 33, 131, 133, 141
Haren 94
Hasselt 17, 24, 26, 29, 30, 31, 34, 36, 40, 54, 55, 61, 66, 67, 68, 77, 79, 84, 87, 88, 89, 92, 96, 101, 106, 108, 124, 131, 132, 137, 139, 143, 144, 146, 147, 148
Hechtel 36
Heers 118
Helchteren 89
Herderen 46, 84
Herk-de-Stad 24, 61, 117, 131, 133
Hendriken 147
Henis 43, 92
Heppen 24
Herten 91
Heusden 24
Hoegaarden 142
Hoepertingen 45, 93, 115, 116
Horpmaal 31, 51
- Jesseren 28, 116
Jeuk 118
- Kanne 45, 46, 91
Kaulille 59, 143
Kerkom-bij-Sint-Truiden 24, 143
Kermt 20, 24, 61
Kerniel 91, 116, 120, 121, 124, 132
Kessenich 124
Kleine-Brogel 24, 118

Kleine-Spouwen 123
 Kinrooi 89
 Koersel 97, 110, 138
 Kozen 41
 Kuringen 92
 Kutttekoven 92
 Kwaadmechelen 55, 103

Lanaken 46, 92, 93, 118
 Lauw 31, 51
 Leopoldsburg 48, 69, 148
 Lommel 36, 55, 59, 135
 Lummen 39, 131, 141

Maaseik 36, 37, 68, 75, 78, 125, 140, 148
 Maastricht 25, 91
 Maasmechelen 21, 118
 Mechelen-Bovelingen 57
 Meeuwen 99
 Meldert 105
 Molveren 93, 115
 Mielen-bij-aAlst 28, 56, 120
 Millen 45, 94
 Molenbeersel 89
 Montenaken 135
 Mopertingen 116
 Munsterbilzen 25, 46, 92, 118, 129

Neerkanne 46
 Neeroeteren 36, 45, 75, 97, 130, 147
 Neerpelt 55, 61, 66, 76, 105
 Nieuwerkerken 118

Oostham 24, 68
 Opplabbeek 37
 Opitter 142, 143, 144
 Opoeteren 130
 Ophoven-Geistingen 68, 76, 105, 110
 Ordingen 24, 118, 120
 Overpelt 66, 75, 76, 89, 118
 Overrepen 116

Paal 141
 Piringen 118
 Postel 111

Rekem 31, 49, 149
 Riemst 45, 48, 52

Riksingen 27, 43
 Rosmeer 92, 118
 Schalkhoven 142
 Rukkelingen-Loon 118
 Scherpenheuvel 137

Schulen 27, 86, 118, 131
 's Herenelderen 118
 Sint-Huibrechts-Hern 97
 Sint-Huibrechts-Lille 105
 Sint-Pieters-Voeren 80
 Sint-Truiden 27, 31, 40, 46, 89, 93, 115,
 116, 118, 119, 120, 123, 124, 129, 131,
 132, 133, 135, 147, 149
 Stevoort 64, 86
 Stokkem 69, 78

Tessenderlo 36, 89
 Tongeren 27, 28, 40, 51, 54, 58, 77, 84,
 87, 92, 97, 109, 110, 118, 119, 124, 129,
 134, 137, 138, 140, 145, 147, 149
 Tongerlo 59, 66

Valkenburg 94
 Valmeer 45, 118
 Veldwezelt 52
 Veulen 129
 Vliermaal 118, 123
 Vlijtingen 52
 Voeren 28, 62, 80, 81, 82, 83, 84, 101,
 102, 112
 Vreren 45
 Vroenhoven 45
 Vucht 118

Warenrode 145
 Wellen 41, 46, 93, 116, 119, 123, 124,
 132, 144
 Wezet 101
 Widooie 118, 124
 Wijchmaal 28

Zelem 118
 Zepperen 67
 Zichen-Zussen-Bolder 45, 82
 Zolder 24, 33, 36, 39, 103
 Zonhoven 39, 100, 105, 115, 118, 138
 Zutendaal 25, 28, 96, 108, 123, 141

Specialiteiten

naar de meest voorkomende benaming vermeld

aardappelkoek	(recept) : 42
aardappelsoep	(recept) : 41
aardbeien - soorten	: 123
aardbeientaart	(recept) : 132
abdijkaas	(recept) : 111
absintwijn	(recept) : 94
Alkense krentenmik	(recept) : 26
amandeltaart	(recept) : 132
amandinataart	: 132
amandustaart	(recept) : 133
anijsmelk	(recept) : 72
appelbol	(recept) : 118
appelmoes	: 129
appelpap	(recept) : 118
appelschijfjesvlaai	(recept) : 129
appelsoep	(recept) : 123
appelvlaai	(recept) : 129
apostelbrokken	: 27
armenbrood	: 27
bakharing	: 76
bakkemuusvlaai	(recept) : 129
balkenbrij	(recept) : 39, 55
basiliekoekje	(recept) : 72
Berwijnforel	: 80
bessen - soorten	: 124
bessenvlaai	(recept) : 127
bessenwijn	: 94
beuling	: 55
bierkoek	: 140
bierpap	(recept) : 140
biersoep	: 33, 141
bier - soorten	: 139
bier - thuisbereiding	(recept) : 140
biet- en boterknolsla	(recept) : 44

bietensoep uit Haspengouw	(recept) : 31
biefstuk van de haas	: 86
Bilzense greumelkensvlaai	(recept) : 131
bloedworst	: 55
boekweitgortepap	(recept) : 39
boekweithonig	: 138
boekweitkoek	(recepten) : 35, 36
boekweitpap	(recept) : 35, 39
boerenbrood	: 24
boerengehakt	(recept) : 60
boerenkoolstampot	(recept) : 48
boerenplattekaas	: 110
boerenrijstpap	(recept) : 108
boerenworst op Limburgse wijze	(recept) : 62
boomgaardenkroes	(recept) : 122
bosbessenmoes	(recept) : 125
bosbessenvlaai	(recept) : 130
boter - soorten	: 108
botervlaai van schapevlees	: 134
bouillon van schapevlees	(recept) : 33
brannewijn - brandewijn	: 17, 20
Brigandsoep	: 29
bruidsbrood / bruidsmikken	: 27, 28
bruine appelen	(recept) : 118
bruine paterkens	: 148
champignons à la crème	: 46
champignons à l'escargot	: 95
confituur o.m. van rozebottel	: 116
desembrood	: 24
driekoningenbrood	: 27
eend met rapen	(recept) : 102
eend met rodekool	(recept) : 102
eieren met kaas	(recept) : 112
eierkoek	(recept) : 70
eierkruidkoek	(recept) : 70
erwtensoepp	: 29, 30
essen en tessen	: 148

everzwijnham	: 98
fazant met aalbessen en kampernoelies	(recept) : 103
fazant met kool	(recept) : 103
fazant met zuurkool	(recept) : 103
fazant op Limburgse wijze	(recept) : 103
fletskens	: 136, 137
fluwijnbrood	(recept) : 28
forel met amandelen	(recept) : 82
forel op Voerse wijze	(recept) : 82
fruiteierkoek	(recept) : 70
fruitsap	: 115
fruitsoep	(recept) : 31
fruittob	: 20
fruitverwerkingen	: 114
fruitwijn	: 93
gans op Hasseltse wijze	(recept) : 101
gans op Voerse wijze	(recept) : 101
gebakken forel	(recept) : 81
gebraden eend	: 102
gebraden patrijs	: 104
gebraden varkensrib	: 57
gebraden wijngaardslakken met kruidenboter	: 95
gebraden wildzwijnsrug	(recept) : 98
gedroogde peren met spek	(recept) : 119
gedroogde pruimen	: 123
geflambeerd everzwijn	(recept) : 98
gehaktballetjes met gestoofde krieken	(recept) : 122
gehakt met bessensaus	(recept) : 125
geitekaas	: 107, 110
geklutste eieren op Leopoldburgse wijze	(recept) : 69
gekruide wijngaardslakken met wijnsaus	(recept) : 95
gele wortel - peen - poot	: 52
gemarineerde haas op traditionele wijze gebraden	(recept) : 98
gemarineerde varkensribben	(recept) : 57
gemarineerde wildzwijnsham	(recept) : 98
genièvre	(recept) : 21
gepaneerde kip	(recept) : 65
gepocheerde eieren op Limburgse wijze	(recept) : 69

gerookte paling	: 78
geroosterde wijngaardslakken met groentekrans	(recept) : 95
gesauteerde haan	(recept) : 67
gesmoorde kalfslever met pruimen	(recept) : 86
gestoofde biefstuk	(recept) : 86
gestoofde biet	(recept) : 44
gestoofde patrijs met groenekool	(recept) : 104
gestoofde patrijs met zuurkool	(recept) : 104
gestoofde rapen met varkensworst	(recept) : 49
gestoofd konijn met spek	(recept) : 99
gozet	: 129
haas zoals de Limburgse jagers hem toebereiden	(recept) : 99
Hagelandse confituurtaart	(recept) : 133
Hagelandse taart	(recept) : 133
Hagelands suikerbrood	(recept) : 27
half-en-half-broden	: 25
ham	: 56
harde zandtaart	(recept) : 134
hartjeswafel	(recept) : 138
Haspengouwse cider	: 93
Haspengouwse feestdis	(recept) : 65
Haspengouwse kip met kersen	(recept) : 65
Haspengouwse plattekaastaart	(recept) : 131, 132
Hasseltse flensjes	(recept) : 20
Hasseltse erwtensoep	(recept) : 30
Hasseltse karbonaden	(recept) : 88
Hasseltse knibbelkensvlaai	(recept) : 131
Hasseltse krentenmik	(recept) : 26
Hasseltse speculaas	(recept) : 146, 147
Hasseltse pepernoten	(recept) : 137
Hasseltse pruimentaart	(recept) : 134
Hasseltse suikertaart	(recept) : 134
heidehonig	: 138
hespboekweitkoek	(recept) : 39
hete bliksem	(recept) : 117, 120
honigkoek	(recept) : 136, 138
hoofdkaas	: 58
jenever	: 17

jeneverbes	: 21
jenevercocktails	(recepten) : 20
jeneverbessen met zuurkool	(recept) : 20, 21
jeuk	: 57
kaasbiefstuk	(recept) : 86
kaasroom met fruit	(recept) : 112
kaas - soorten	: 109
kabuiskool	: 46
kalfsbiefstuk met flensjes	: 86
kalfsgelei	(recept) : 85
kalfshaas met kruiden	: 86
kalfskop	: 86
kalfslever met spek en jeneverbessen	(recept) : 85
kalfsnier met jenever	(recept) : 86
kalfspoten met amandelen	(recept) : 85
kalfsrib op Kempense wijze	(recept) : 85
kalfszwezerik	: 86
kampernoelie	: 44
karbonaden met pruimen	(recept) : 89
karnemelkse rijstpap	: 108
karper op Limburgse wijze	(recept) : 80
katteköp	(recept) : 118, 119
Kempense beuling	(recept) : 63
Kempense kalfsrib	(recept) : 84
Kempense pannekoek	(recepten) : 37
Kempense omelet	(recept) : 69
Kempense varkensschouder	(recept) : 60
kermisrijstpap	: 108
kersenbol	(recept) : 123
kersenwater	(recept) : 122
kerstbrood	: 27
kerstmannen	: 27
kip in terrien	(recept) : 65
kipkap	: 55, 59
kip met jeneverbessen	(recept) : 65
knapkoek	(recept) : 148
knappertjes	: 110
knoedels	(recept) : 40, 41
knolvenkel	(recept) : 51

konijn met kersen	(recept) : 100
konijn met pruimen	(recept) : 99
koolsla	(recept) : 49
kraakkoek	: 136
krentenmik	(recept) : 24, 26
kromvlaai	(recept) : 129
kruidenboter	(recept) : 109
kruidenmelk	(recept) : 106
kruidensaus	: 109
kruidenwijn	(recept) : 92
kruidkoek	(recept) : 38
kruisbessenvlaai	(recept) : 130
kruisbrood	: 27
kuurwater	: 145
lamsschotel met bier	(recept) : 89
Leopoldburgse stoemp	(recept) : 48
leverbeuling	(recept) : 63
leverworst	: 55
liefjespaling	(recept) : 79
lijkbrood	: 27
Limburgse balkenbrij	(recept) : 40
Limburgse beschuit	(recepten) : 135, 136
Limburgse beschuit met vruchten	(recept) : 136
Limburgse bessenwijn	(recept) : 94
Limburgse hoofdkaas	(recept) : 58
Limburgse huishoudsoep	(recept) : 32
Limburgse Goudse kaas	: 110
Limburgse kaas of Limburger	: 93, 112
Limburgse kipkap	(recept) : 60
Limburgse poten en oren	(recept) : 59
Limburgse rundskarbonaden	(recept) : 88
Limburgse soep	(recept) : 32
Limburgse taart	(recept) : 133
Limburgse tomatensoep	(recept) : 32
Limburgse varkenskarbonaden	(recept) : 57
Limburgse varkensleverpastei	(recept) : 61
Limburgse visratjetoe	(recept) : 80
Limburgse wafels	(recept) : 138
Limburgse wijnharing	(recept) : 76

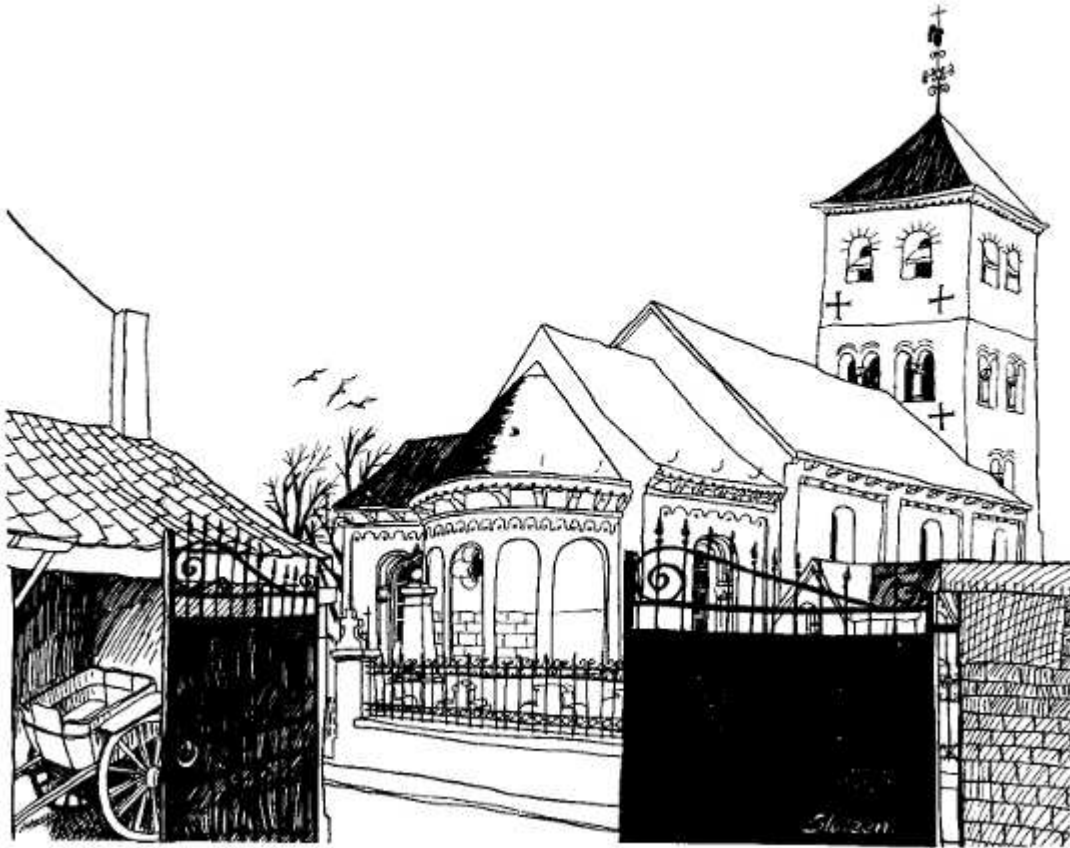
Loonse abdijkaas	(recept) : 111
Loonse appelsoep	(recept) : 32
Loonse boerenham	(recept) : 57
Loonse hardkaas	: 110, 111
Loonse kippepasteitjes	(recept) : 66
Loonse wijn	(recept) : 92
Maaslandse braadworst	(recept) : 62
Maaspaling	: 78
Maaspaling met kampernoeliesaus	(recept) : 78
macarontaart	: 133
mannekensmannen	: 147
mastel	(recept) : 135
mastellentaart	: 133
melissevruchtesap	: 72
melkbrood - koekebrood	: 24
melk met vruchten	(recept) : 106
melksaus	(recept) : 106
mik	: 24, 28
mikmannen	: 147
miserabelke	: 149
moestuineieren	(recept) : 69
moppen	: 136, 137
Napoleon	: 144
nattebrood	(recept) : 141
nieuwjaarskoeken	: 138
ossetong - aardappel	: 41
paaseieren	(recepten) : 67, 68
paashaas	(recept) : 68, 147
paling in gelei	(recept) : 79
paling met stroop	(recept) : 78
pap - soorten	: 107, 108
peperkoek	(recept) : 72, 136
pepernoten	(recept) : 136, 137
peren in wijn	(recept) : 120
perenstampot	(recept) : 120
perenwijn	: 93

pikantjes	: 112
piottenbol	: 148
pismannen	: 147
plats	: 28
plattekaastaart	(recept): 132
Plinius - kuurwater	: 145
P.M.-taart	(recept): 133
pokees of pottekaas	: 111
printen	: 149
pent-penningen	: 25
pruimensoep	: 123
pruimenvlaai	(recept): 123, 130
radijs met plattekaas	: 50
reebiefstukjes	(recept): 97
reebil	: 97
reebout	: 97
reerug	: 97
reevlees	: 97
Rekemse raapsoep	(recept): 31
rijstebrij	: 108
rijstpap	: 108
rijstpapvlaai	: 131
rijstvlaai	(recept): 131
rivierkreeft in 't groen	: 82
rivierkreeftesla	(recept): 82
rode biet	: 44
rodekool	: 44, 49
rodekool met appelen	: 49
roggebrood	: 25
roggebroodpudding	(recept): 25
rommedou	: 112
rozijnenmelk	(recept): 93, 107
rozijnenpap	: 93
roodmoes	(recept): 49
rookworst	(recept): 61
runderlapjes op Hasseltse wijze	(recept): 87
rundpotvulling op oud-Limburgse wijze	(recept): 87
rundvlees gebakken op Limburgse wijze	(recept): 87
rundvlees in wijn gebraden met kampernoelies	(recept): 87

savooiekool	: 46
schaapsgebraad	: 90
schapekaas	: 110
schuimwijn	: 93
Sint-Antoniusbrood	: 28
Sint-Blasiusbrood	: 27
Sint-Gertrudisbrood	: 27
Sint-Hubertusbrood	: 27
Sint-Hubertussoep	(recept) : 33
Sint-Niklaasbrood	: 27, 28
Sint-Truidense kersenvla	(recept) : 131
slemp	(recept) : 140
smoelvlaai	(recept) : 135
soepvlees met pruimen	(recept) : 32
soep met wortelen	(recept) : 52
soep van labbonen	: 40
soep van wilde druiven	: 93
speenbig in wijnazijn	(recept) : 58
spek	: 56
spekaardappelen	(recept) : 42
spekkoek	: 36, 38
spek met eieren	: 56, 64
stokvis op Limburgse wijze	(recept) : 77
strömese-wafels	: 138
stroop	(recept) : 116
stroopkaasboterham	(recept) : 110
suikerbiet	: 44
suikermik	: 24, 27
suyp	(recept) : 141
taart - deeg	(recept) : 132
tarwebrood	: 24
tattepommen / tattepoem	(recept) : 129
tenenkoeken	: 138
Tongerse speenbig	: 58
Tongerse suikertaart	(recept) : 134
Tong op Tongerse wijze	(recept) : 77
Trappist - tablets	: 144
trip	(recept) : 62

tripsop	(recept) :	62
Truierse eierkoek	:	149
Truierse kaasvlaai	(recept) :	132
Truierse kersensoep	(recept) :	31
Truierse pannekoek	:	149
trullen	:	149
uienboekweitkoek	(recept) :	39
varkenspoot	:	47
varkensragoût	(recept) :	60
varkensribkoekenkoteletten	(recept) :	57
varkensschenkel met zuurkool	:	47
varkensvlees met pruimen	(recept) :	61
varkensworst	(recept) :	62
vechthaan op Haspengouwse wijze	(recept) :	67
vinstermieke en -pieke	:	147
visratjetoe	(recept) :	78
vlaaideeg	(recept) :	127, 128
vla of vlade	:	128
vruchtesappen	:	115
vruchtesap met jenever	(recept) :	115
vruchtenmost	:	115
wafels met karnemelk	(recept) :	137
waterkers	:	51
waterkers met room	(recept) :	52
waterkerssla	(recept) :	51
waterkerssoep	(recept) :	31, 52
wijngaardslakkensoep	:	95
wijngaardslak met rode gelei	:	95
wijn - gekookt	(recept) :	93
wijnsaus	(recept) :	93
wildbouillon	(recept) :	33
wild konijn met spek	(recept) :	99
witte kaas of fluit	:	110
wittekool	:	46
witte pensen	(recept) :	63
worstboekweitkoek	(recept) :	39
worstereggels of -riggels uit Bree	(recept) :	146

wortelen met zure aardappelen	(recept) : 53
zandtaart	: 134
zalm	: 82, 83
zielebrood	: 27
zilvermannen	: 147
zult	(recept) : 58
zuurkool	: 46
zuurkool met appelen	(recept) : 47
zuurkool met patrijs	: 47
zuurkool met worst	(recept) : 47
zuurkoolstamppot	(recept) : 47
zuurkool uit het land van Loon	(recept) : 47
zwarte pens	(recept) : 63



VOOR WIE HET NAADJE VAN DE KOUS WIL WETEN: DE BIBLIOGRAFIE EN DE LIJST VAN DE LIMBURGSE VVV'S.

Bibliografie

AUREDEN L. : 'Wat kinderen graag eten', nr. 649 in de Prisma-reeks, 208 p.

BEAUVILLARD : 'De geneesheer der armen', Brussel, 1928, 214 p.

BOERINNENBOND : 'Ons kookboek', Leuven, 1966, 424 p.

BOON L. P. : 'Eten op zijn Vlaams', Amsterdam, 1972, 152 p.

BORN W. : 'Merckwaerdighe Bierologie', Amsterdam, 1966, 163 p.

BORN W. : 'Wijnlexicon', nr. 1171 in de Prisma-reeks, 126 p.

BUSSELS H. : 'Hasselt, van verleden tot heden', V.T.B. Hasselt, 1964, 200 p., onuitgegeven.

- CLAES B. : 'De sociale integratie van de Italiaanse en Poolse immigranten in Belgisch-Limburg', Hasselt, 1962, 354 p.
- CLEMENT G. : 'Cuisine et Folklore', Brussel, 1953, deel 'Anvers, Limbourg, Namur', 31 p.
- COLLEN J. : 'Buitenlanders in onze stad – een historische terugblik', in : 'De Hasselaar', 1966, nr. 43, p. 4-5.
- COLLEN J. : 'Aanwezigheid en herkomst der vreemdelingen in Limburg', in : 'Tijdspiegel', 1967, nr. 5-6, p. 110-134.
- COLLEN J. : 'Analyse van het toerisme in Limburg', in : 'Economie in Limburg', 1967, nr. 2, p. 13-52.
- COLLEN J. : 'Historiek der Limburgse vreemdelingen-evolutie', in : 'Limburg', 1968, nr. 7-8, p. 184-196.
- COLLEN J. : 'De economische toestand van het gewest Neerpelt-Bree', Lim. Ec Raad, febr. 1970, 67 p.
- COLLEN J. & VAN BALLAER R. : 'De economische toestand in het kanton Beringen', Lim. Ec. Raad, mei 1971, 96 p.; en van VOLLEN J. in 'Economie in Limburg', 1971, nr. 3, p. 45-53.
- COLLEN J. : 'Het toerisme in Zuid-Limburg', in : 'De economische ontwikkeling van Zuid-Limburg', Lim. Ec. Raad, 1973, p. 321-337.
- COLLEN J. : 'Opties tot streekordening in verband met het optimaal benutten van een groene zone voor actieve en passieve recreatie', in 'Extern', 1973, nr. 7, p. 473-478.
- COLLEN J. : Bijdragen in 'Koerier', onder titel 'Potspijs uit grootmoeders tijd', van : 12-9-73 (konijn) / 19-9-73 en 3-10-73 (peren) / 10-10-73 (printen) / 24-10-73 (fazant) / 31-10-73 (Limburgse biscuit) / 7-11-73 (wilde gans) / 28.11.73 (fletsken) / 5-12-73 (brood) / 4-9-74 (suyp - weggesop - bierpap).
- COLLEN J. : 'Gastronomie uit Limburg' in : 'Wijn en Wijn', nr. 20, juni-juli Limburg-nr., 1974, p. 45-53.
- COLLEN J. : 'Folkloristische gastronomie', in Hasselt-nr. van : 'Tijdspiegel' en het 'Provinciaal Verbond voor Toerisme', dec. 1973, p. 30-33.
- COLLEN J. : 'Folkloristische gastronomie', in Tongeren-nr. van : 'Tijdspiegel' en het 'Provinciaal Verbond voor Toerisme', juni 1974, p. 26-28.
- COLLEN J. : 'Folkloristische gastronomie', in Rekem-nr. van : 'Tijdspiegel' en het 'Provinciaal Verbond voor Toerisme', nov. 1975, p. 22-24.
- COLLEN J. : 'Folkloristische gastronomie', in Voerstreek-nr. van : 'Tijdspiegel' en het 'Provinciaal Verbond voor Toerisme', sep. 1976, p. 34-38.
- COLLEN J. : 'Geografisch-landschappelijke situering van Brustem', in het Jaarboek van de Fed. Gesch. en Oudheidk. Kringen in Limburg, XXX-1975, p. 61-68.

- COLLEN J. : 'Toerismebevordering in Zuid-Limburg', in 'Zuid', nr. 9, nov. 1976, p. 17-35.
- COLLEN J. : 'De Haspengouwse fruittob als folkloristisch gebruik', in : 'Wijn en Wijn', nr. 31, okt.-nov. 1976, p. 17-18.
- COLLEN J. : 'De toeristische opdrachten van Limburg', in 'Fin. Ec. Tijd', 28 juni 1977, p. 37.
- COLLEN J. : 'Beschrijvende en verklarende gids van de Haspengouwroute rond Borgloon', Hasselt, 1977, 192 p. + 1 krt.
- DE RIDDER M. : 'Paddestoelen', in : 'Tijdspeigel', 1943, nr. 12, p. 27-29.
- DE WAAL M. : 'Zuivel, Ei en Honig', Antwerpen, 1950, 102 p.
- DUSAR A. : 'De voedingsnijverheid in Limburg', in : 'Tijdspeigel', 1952, p. 77-81.
- DUSAR A. : 'De Limburgse nijverheidsevolutie', in : 'Tijdspeigel', 1953, p. 169-170.
- DUSAR A. : 'Limburgs kunstbezit', Hasselt, 1970, 294 p.
- DUSAR A. : 'Limburg', Tielt, 1971, 210 p.
- DUSAR A. : 'Limburg, toeristisch trefpunt', Tielt, 1973, 189 p.
- ELSEVIER 'Culinaire encyclopedie', Amsterdam, 1957.
- FRERE J. : 'Limburgse volksgebruiken', Hasselt, 1926-'36, 3 dln.
- HALLEMA A. & EMMERS J. A. : 'Het bier en zijn brouwers', Amsterdam, 1963, 216 p.
- HALVERHOUT H. : 'Traditionele recepten voor de feestdagen', Bussem, 1955, 112 p.
- HAZELTON N. : 'In de Duitse Keuken', Amsterdam, 1970, 208 p.
- HENDERSON H., TOORS H., CALLENBACH H. : 'Nederlands kookboek', Wageningen, 394 p.
- HIEMELEERS J. : 'Fruitverwerking', Leuven, 1950, 119 p.
- HIEMELEERS J. & VAN DER HASSELT : 'Fruittelt', Leuven, 1955, 487 p.
- HOLLEMAN R. : 'Uit grootmoeders keuken', Maaseik, 1972, 179 p.
- ICKX H. : 'Etude statistique et économique de la distillerie en Belgique', Cent. An. Ing. Liège, Congr. 1947, Secr. Alimentation, p. 73-81.
- JACOB M. : 'Tienduizend jaar brood', Utrecht, 1955, 245 p.

JAMAR H. : 'De boekweitteelt te Oostham', in 'De Zuiderkempen', XI, 1943, nr. 3, p. 69-70.

JAMAR H. : 'Offerbrood bij begrafenis en uitvaart in het land van Ham', in : 'Album Dr. Bussels', Hasselt, 1967, p. 377-381.

JANSSEN H. : 'Aantekeningen over Molenbeersel', Maaseik, 1938, 156 p.

K.A.V. : 'Koken voor elke dag', Brussel, 1971, 336 p.

KNAEPEN R. : 'Lommel, de vrijheid en het Teutendorp', Brussel, 1972, 202 p.

KRABBE M. J. : 'Zelf bereiden van gebak', nr. 245 in reeks 'Weten en Kunnen', Antwerpen, 1964, 62 p.

Kranteknipfels, vooral uit : 'Het Belang van Limburg', 'Het Laatste Nieuws', 'Het Volk', ...

LAMBIN J. : Reportages en kronieken in volgende radioprogramma's :

- Kroniek van de Dag,
- Donderdagavondreportages,
- De Zandloper
- Muziek en Toerisme
- De Postiljon
- Reisvaardig

LAMBIN J. : 'Zwerven door Vlaanderen', Vlaamse pockets nr. 40, Hasselt, 1961, 154 p.

LAMBIN J. : 'Het goede Leven', album 'België - Luxemburg' van Douwe Egberts N.V. Joure en Utrecht, 1965, p. 43-54.

LAMBIN J. : 'De Postiljon - reis-aperitiefjes', Lier, 1968, 117 p.

LAMBIN J. : Diverse artikels in dag- en weekbladen.

LINDEMANS L. : 'De Vlaamse vlaai', in 'Eigen schoon en de Brabander', XXXII, 1949, p. 37-45.

LOTGERING R. - HILLEBRAND : '200 recepten die men niet in elk kookboek tegenkomt', Baarn, 1959, 96 p.

MELIS H. C. : 'Zonhoven', Hasselt, 1946, 230 p.

MICHIELS A. : 'Met Bacchus op reis', Brussel, 1953, 81 p.

MIN. VAN EC. ZAKEN : 'De Belgische regionale keuken' (3 dln.).

PEETERS K. C. : 'Eigen aard', Antwerpen, 1970, 542 p.

Periodieken : 'Bokrijkse Berichten', 'Economie in Limburg', 'Eigen Schoon', 'Esso-magazine', 'Koerier', 'Méliphiles de Hasselt', 'Nieuws uit

Limburg', 'Oude Land van Loon', 'Tijdspiegel', 'Weekberichten van de Kredietbank', ...

PERSOONS W. : 'Econ. Aardrijkskunde van België', Brussel, 1960, 322 p.

PROV. COMM. VOOR NATUURPARKEN EN TOERISTISCHE RECREATIEOORDEN : 'Groen in Limburg', Hasselt, 1971, 99 p.

PUT H. : 'Wij, 'Brave' Limburgers', Heusden, 1961, 79 p.

REMANS A. : 'Bijen en imkers te Genk', in 'Heidebloemke', XX, 1960, 20 p.

REUSS C. : 'L'évolution de la consommation des boissons alcoolisées en Belgique 1900-1958', in : 'B. Inst. Rech. Ec. Soc.', Louvain, 26 e.a., 1960, p. 85-123, 6 fig.

ROGIERS J. : 'Dorpsmonografie van de gemeente Zolder', 1970, 150 p., onuitgegeven.

ROPPE L., PANHUYSEN G.W.A., NUYENS M. : 'Rapporten van de commissarissen in het departement van de Nedermaas : 1797-1800', Hasselt, 1956, 252 p.

SCHIEDLAUSKY L. : 'Essen und Trinken', München, 1956, 59 p.

SCHOLTE-HOEK C. H. A. : 'Het gastmaal en de tafel in de loop der tijden', Elsevierpocket U 28, Amsterdam, 1965, 208 p.

STANDAERT M. : 'De toren van Babel staat in Limburg', Lier, 1967, 111 p.

VAN DER STRAETEN J. : 'Hasselt, Hazelaren en Jenever', in : 'Liber Amicorum Jan Gruyters', Hasselt, 1957, p. 543-551.

VAN GOOR G.B. : 'Betje de goedkope keukenmeid', Den Haag, 1972, 158 p.

VAN GULIK I. : 'Koken met kruiden', 1963, 80 p.

VAN HEERS L. : 'Feest- en gelegenheidsgebak in Limburgs Haspengouw', Leuven, onuitgegeven, 1972, 148 p.

VAN NEUSS R. : 'Nos anciens distillateurs', in : 'Bulletin des Mélophiles', XXI, 1884, p. 95-112.

VAN OVERSTRAETEN J. : 'Restaurants in Vlaanderen', Antwerpen, 1971, 65 p.

VAN TERM J. : 'Over de wijnbouw in en om Maastricht zoals die was en weer is', Maastricht, 1970, 46 p.

VAN 'T VEER A. : 'Oud-Hollands Kookboek', nr. 1161 in de Prisma-reeks, 1966, 187 p.

VOORTREKKERSTAM DE PEEL : 'Neerpelt', 1958, 48 p.

WEYNS J. : 'Bokrijk, tuin van de Vlaamse volkscultuur', nr. 44 in de reeks Vlaamse Pockets, Hasselt, 1961, 178 p.

WEYNS J.: 'Bakhuis en broodbakken in Vlaanderen', St.-Maartens-Latem, 1963.

WEYNS J. : 'Brieven uit mijn bakhuis', Beerzel, 1967, 299 p.

ZELDENRUST - DE JONGH : '1000 recepten voor iedereen', Utrecht, 323 p.

Verder talrijke monografieën, kookboeken, eigen ervaringen en steekproeven in bedrijven, aangevuld met mededelingen van 'zegslieden'.

Lijst van de V.V.V.'s in de provincie Limburg

Naam	Telefoon	Adres
V.V.V. BILZEN	011-41.10.07	Gemeentehuis B-3740 Bilzen
V.V.V. BORGLOON	012-74.10.38	Stadhuis B-3840 Borgloon
V.V.V. BREE	011-46.10.01	Gemeentehuis B-3690 Bree
V.V.V. GENK	011-35.39.11	Gemeentehuis B-3600 Genk
V.V.V. GREVENBROEK	011-64.15.24	Gemeentehuis B-3581 Achel - Hamont
DIENST TOERISME HASSELT	011-22.59.61	Lombaardstraat 3 B-3500 Hasselt
V.V.V. HOUTHALEN	011-53.30.05	Kuipershofstraat 9 B-3530 Houthalen
V.V.V. LIMBURGSE HEIDE	011-43.37.11	Gemeentehuis B-3560 Koersel- Beringen
V.V.V. LIMBURGSE MAASTREEK	—	Cultureel Centrum B-3630 Maasmechelen
V.V.V. LOMMEL	011-54.47.61	Gemeentehuis B-3900 Lommel
V.V.V. MAASEIK	011-56.42.25	De Nootstal, Bosstr. 2 B-3680 Maaseik
V.V.V. OETERDAL	011-86.40.02	Gemeentehuis B-3670 Neeroeteren
DIENST TOERISME SINT-TRUIDEN	011-67.55.91	Stadhuis B-3800 Sint-Truiden
V.V.V. TESSENDERLO	013-66.17.55	Gemeentehuis B-3980 Tessenderlo
V.V.V. TONGEREN	012-23.29.61	Stadhuis B-3700 Tongeren
V.V.V. DE VOERSTREEK	041-76.65.87	Veurzerveld 29 B-3790 Sint-Martens- Voeren

V.V.V. ZOLDER

011-53.43.91 Gemeentehuis
B-3540 Zolder

P.V.T.L. (Provinciaal Verbond
voor Toerisme - Limburg)

011-22.29.58 Domein Bokrijk
B-3600 Genk



U vindt in dit boek een inventaris van de traditionele Limburgse keuken, een gids voor gastronomaden, met volkskundige mijmeringen over en met 180 recepten uit het land van Loon.

Het wil een terugkeer zijn naar een verantwoorde gewestelijke keuken, naar de eenvoud in de perfectie, naar de keuken waarin generaties Limburgse vrouwen hun capaciteit hebben botgevierd. Doch voor de gastronomade hoeft de Limburgse keuken niet alleen een zaak voor vrouwen te zijn, ook de koks, de brouwers, de jeneverstokers, de slaggers en 'de bakkers krijgen hun deel.

Uw tocht zal voeren langs typische Maaslandse, Haspengouwse, Kempense en Hagelandse specialiteiten. Men stookt voor U nog eens de bakoven heet. U draait een rondje mee op de Limburgse kermis met zijn onmisbare vlaaien, begoten met lekker bier en Hasseltse jenever. U hoort de jachthoorn schallen en zingt de lof van broeder zwijn en zuster hen. De soep wordt opgediend nadat U op de Loonse hellingen bij de druivenpluk geholpen hebt. De Haspengouwse fruihoorn wordt voor U uitgeschud, en de vleespotten van Limburg staan dampend op U te wachten.