

De dagelijkse kost

*Elf uur, de pot op het vuur,
twaalf uur wat etten,
één uur noa de mulle goan,
ik heb mien brood vergetten
Pannekoeke bakken,
eier in smakken,
spek in broan
en dan ma an 't etten goan
Haal water,
haal water de soep is zo dik
dat heeft hem de kok in de keuken geflikt.*

We leven regtevoort (tegenwoordig) wel in een heel vreemde wereld. Ten opzichte van de armoede en hongersnoden in grote delen van de wereld, kunnen wij hier wel zeggen in een land van overvloed en welstand te leven. Wij kunnen hier niet dankbaar genoeg voor zijn. Als wij zien wat wij nu aan lekkernijen op tafel krijgen vinden we dat heel gewoon, vooral de jongeren. Wij ouderen hebben dit wel anders gekend, al hebben wij altijd nog zat kunnen eten, maar wij hebben van onze ouders vaak gehoord, dat er vroeger ook hier en daar wel gebrek werd geleden. Dat men de duure langs most, om een boterham of een meultje eerpel op te scharrelen. Ja, de leefwijze was in mijn jonge jaren wel heel verschillend bij nu gerekend.

Als wij vroeger 's morgens opstonden, was Moo aan het pannekooke bakken boven het vuur, nadat ze het bruursel (beslag) van gruttenmeel had klaar gemaakt in het breurssleupen. Dit was een houten duigenemmer waarvan één duig langer was, met een handvat erin. Het hangiezer hing boven het vuur en de pannekookpanne met lange stelle (steel) daarop, en het pannekookmes in de hand om de pannekoek los te maken en het ullieputje (oliepotje) om met de ullieleppel telkens weer een lepel olie in de pan te doen. Dit potje met hengel werd gevuld uit de ulliekanne.

Als er dan een pannekoek klaar was, nadat ze eerst was omgegooid, deed Moeder ze op de pannekoo- kenschuttel, totdat er genoeg waren. Dan met de wasseldook gauw de toafel ofvegen, de telders (borden) en de vurken (vorken) op tafel. Dit was op gewone wurkeldage (werkdagen). 's Zondags kregen we geen pannekoek, maar roggebrood met un snieke stoete (sneetje wittebrood) met wat overgebleven pap of een viereltje pannekooke.

Vumiddags (voor de middag) kregen we koffie met een steek of een klontje, die ze met een kluntjesscheere aan stukjes knipten. Als het er dan eens af kon een Dalfser moppe (koekje), boksenkneupe zeiden we altijd. 's Mirgs ('s middags) meestal kloareerpel met un stukske in de linkervoet (stukje vlees) of een spekhesken, en dan de natpanne (sjupan) met de natsleef (schep) en dan in het voorjaar eerst smallook (bieslook) en later sloat (sla), en siepelnat. Ook vaak duerkokken (stampot) met zoerkool, moos (boerenkool) zuringblad, beezen(bessen)blad of knollen. Ook wel eens een keer, maar dat vonden wij niet zo lekker, pork of putjestrut of Jan in de buul.

's Zomers nog wel eens kruudmoos van pellegarste (gort) en broenen berend (kruizemunt) met un wuske (worst) of een stuk spek.

Zodoende aten we vrijwel elke dag wat anders. Ook heel lekker was ook als we eens een keer keezemelk (dikke zure melk) kregen met iets suiker er over.

's Zondags was het meestal arfen(erwt)soep of riestsoep met een markbot (mergpijp) met selderie er door of bonensoep of met dikke jennen (pronkbonen) of eens een keer dat wij rijst in melk kregen met bruine suiker. O, wat kon je dan de boek op de leeste zetten, zo lekker. Met vespertied koffie met een paar rondumme roggebrood, en dat brood sneed Moeder altijd met het hakkemes en dit zat vastgeklonken op het broodteufeltje. Smeersel was altijd varkensvet of koanvet. De koffie was meestal opgeetsel op voor de middag overgebleven koffie met een stukje suikerij (cichorei) en dan moest de zwarte henne (zo noemden ze de ketel boven het vuur omdat die vaak

zwart berookt was) er aan te pas komen. Als de koffie te heet was, dat goten we ze in het schutteltje (schoteltje) of anders maar even poesen (blazen). Het roggebrood was altijd twaalf punders (twaalf pond. Hiervoor bracht Vader of Grootvader dan een bakpekske (zakje) rogge naar de mulder die het dan bij de bakker bezorgde. Dat de bakker het deeg nog met de voeten kneedde, vond men toen heel gewoon.

Moeder bakte zo nu en dan een ronde stoete in de vuurrake, waar het vuur in brandde. Als de rake goed heet was, werden de hete kolen er uitgeschept. Het deeg van weiten (tarwe)bloem er in en dan gauw afdekken met een potdeksel en we hadden heel lekkere stoete (witte brood).

's Oavonds kregen we meestal pap, dan moest de pappot op het vuur en ook wel eens broodpap, waar roggebrood doorheen gekookt was. Als ze pap kookten moest er ene steurig (gedurig) met de papsleef doorheen roeren anders brandde ze aan. Als ze gaar was gauw de smitlappe gepakt, de pot van het vuur en op de tafel gezet. Meestal een pille brood erbij of ook weleens broene bonen, een loden lepel gepakt en maar eten. Vooraf moesten we even stille ween en eerbiedig de petten die we altijd, ook in huis op hadden, afzetten. We verwonderen ons altijd als er dan eens een Jood bij ons kwam, dat die altijd de pet ophield. We wisten ook niet dat de Jood altijd bidt met gedekten hoofde. Feest was het als we eens een keer smoereerpel, ook wel breurderkes genoemd, kregen. Als er dan wat van overbleven, daar knibbelden we de volgende morgen als ze koud waren haast om, daar konden wij er heel wat van soldaat maken. Ook kregen wij wel eens gebakken metworst (braadworst) of bloedkooke (bloedworst) maar dit aten wij 's morgens ook veel en ook wel eens melk met brokken gedroogd wittebrood.

Als ze 's avonds op de deel het melken en afvoeren om acht uur half negen hadden gedaan, want ze molken toen nog drie keer daags, dan was er nog koffie en soms haalde Grootmoeder de beschuientrom van de spijker haalde en kregen we een beschuit. Ook legden ze wel eens een meelworstje (braadworst) op het hete komfoor en die werden dan zo lekker knapperig. En zo zie je dan maar dat de vrouwen, met al dat koken en braden heel wat werk hadden. Men zegt wel eens, een vrouwenhand en een peerdetand steet nooit stille.

Vroeger hielden ze van stevige kost en graag vet. Men zei dan: "Vet dat smeert de butte (botten)." Wat is dat verschillend bij nu, men wil wel een stukje vlees, maar vooral geen vet. Dan is het: "Slager niet zo vet, verleden week was 't ook al zo vet." Het schijnt dat wij hieraan ook veel minder behoefte hebben, door meer afwisseling in de maaltijden en ook omdat men over het algemeen minder zwaar werk doet. Bij de boeren begon men 's morgens al heel vroeg, om met de vlegel de rogge af te dorsen. Wat moest er dan verder daags wat afgepeesd worden, waar de jongeren van nu de schouders over ophalen. Nu hoeft men in het algemeen geheel niet te dorsen.

*Want dorsen met de vlegel 's margens,
Och, dat doot ze toch meer nargens,
doarvan wor ie zo meu en loom,
heb ie eigens dan gin mulle,
dan loat iet 't al heb ie neet vulle,
duur een loonwarker doon met stoom,
een betjen streeien in shutte en stelle,
vrog e doan al op de delle,
en nog late op e stoan.*