

094 Het Sliedrechts dialect

(Publicatie van de Oudheidkundige Vereniging "Sliedrecht")

Spek in de kuip

Dankzij de diepvries hebbe me tegeswoordig in de winter ok vorse groentes. De teelt in de kasse draogt 'r ok toe bij dat aanderande zeumergroentes 't hêêle jaer deur te kôöp zijn. Onze opoe's mosse d'r voor zurge, dat de immaokpotte 's zeumers vol kwamme. Sperciebôontjies, andijvie, witte- en sevooiekôôl gonge in 't zout. Azzie een grôôt huishouwe had, dan sting d'r in de kelder 's winters een hêêl rijchie immaokpotte. As we uit school kwamme, mosse we heehellepe bôontjies af te haole, emmers en taaile vol. 't Was een naor waarksie, want 'r zat toe nog draed an de bôône. Dat here mos aarag perciessies gebeure, aandere zat-jie laeter op de draeje te kaauwe, dus d'r moech echt gêên draejchie meer aan zitte.

Nae 't breke en 't wasse wiere ze in een pot gedaen. Eerst een laogchie bôône, dan een paor handjies zout, dan weer bôontjies, dan weeer zout en zô mor deur. Was de pot hêêlemael vol, dan gong d'r een schôônen doek overheene. Daer bovenop kwam een omgekeerd borrechie of een planksie in twêê stukke en een zwaere kaai, een zôgenaomde immaokstêên. Die zwaere druk, daer kwam 't op an.

Om de paor weke maakte opoe 't bord en de stêên schôôn. Dat was echt wel nôôdig, want 'r lag dan 'n hêêle laog kaom op, dat was een soort schimmel. D'r gong dan ok weer een schôônen doek over. Schôôn en netjies mos 't weze, dan hà-je in de winterdag goeje zoute bôontjies. Ze wazze dan zôô zout dà-ze voor 't gebruik eerst een nachie in 't woater mosse staon om 't wat minder zout te maake.

Winterpeeje, knollechies (hoepmaokersspek), krote en juin kò-je d'n hêêle winter deur bewaore. D'r was dus best wel variaosie, veraal azzie dat ok nog 's afwisselde mit artesoep of graauw munnikers. Appeltjies wiere geschild en in vierde parties gesneeje om ze te laete drôôge. Dà dee-je in d'n over van 't fernuis. Azzie d'r veul had gonge ze naer d'n bakker die wiere dan aarg klaain en verschrompeld, maor kwamme ze in 't waoter dan zette ze weer uit. Zô hêt 'r toe, op een schoolraaisie, een jongchie is hêêle aarge maogpijn gekrege, omdat ie veuls te veul gedrôôgde appeltjies gegete had. 't Raaisie was voor hum hêêlemael bedurreve.

Veul boere hiewe een vaarke om zelf te slachte. 't Wier 't hêêle jaer deur vet gemest, dus zô 'n vaarke was 'n kosbaor bezit. Bij ons in de buurt was ok een boer die een vaarke had, dat geslacht mos worde. Naer 't dôôd maake, mit kokend waoter onthaere en 't leeg bloeje, wier 't vaarke op 'n trappie gebonge, dat al tege de muur sting. 't Vaarke mos daer een bepaolde tijd hange, want 't vlees mos bestaarve, zeeje ze. As 't uitgebêënd was, wier 't vlees en 't spek in 't zout de de kuip gezet. Aaigelijki n de pekel, vandaer de naam pekelspek en pekelvlees.

Oh wee, wat een draomao bij dien boer! In plek van zout had-ie op een keer sodao gebruikt! Zout en sodao zatte in baole van vijf kilo en hij die zakke omgewisseld. De karremenaodjies, de speklappies en de zije spek en de worst, aales was deurtrokke van de sodao. 't Was nie meer te ete en aales wier in 't land begraeve. Wat 'n strop voor die mense! Dien boer kreeg voorgoed de bijnaom: "Boer spek in de kuip". Dat zel voor nie zô aarg gewist zijn as 't verlies van z'n vaarke. Perslot hadde de mêêste mense an d'n dijk in die tijd een bijnaom.

