

# Het Sliedrechts Dialect (432)

## Koks op 't baggerwaark

D'r zijn nou nog mense die van aales aanpakke en zô was 't vroeger ok hoor. Om aan waark te komme gavve de mense d'r aage soms voor van aales uit. In de bagger was 't al nied aandere. Was t'r waark dan wier d'r binne de femielie rondgekeke of t'r êên zonder waark zat en aandere zurgde d'n baos d'r wel voor op de beurs. Êên van de beroepe aan boord was kok. In vroeger daege deeje dat jonges die soms zô van de lêêgere school afkwamme. Nou, bij veul van hullie zel 't huile naeder gestaon hebbe as 't lache. 't Wazze lange daege en ze wiere veul geplaogd. Ze mosse aarg vroeg op om de kachel aan te maoke en een baksie te zette. 't Kombuis schôônhouwe, ete kôôpe en koke. Nou, 't Was hard aanpakke. Ze mosse met de winkeliere en met de bemanning afrekene. Dat gong nogal is mis, want de loi an boord rekende hard mee. De bemanning had ok zô z'n op- en aanmaarkinge over 't ete: "Schil niet te dik!", of: "Hum stuksie vlees is grôôter as 't mijne!" "De aerepel zijn nie gaor!" of: " 'k Hoef 't waark nied op te ete hoor, d'r zit zôôvel zand in!"

## Lewaaisaus

Wier d'r een aai gekookt dan was 't 5 minute voor êên aai, dus 30 minute voor zes aaiere. 't Was een harde leerschool, want aarg kaainderchtig wier d'r met die koksies nied omgegaon. Mor de mêêste hadde toch wel 't geluk dad een bemanningslid 'm hielp. 't Is ommers wel opvaalend dà veul baggeraers een aerdig praksie kenne koke. Je mos wel, want azzie de wacht had dan mos ie voor je aage koke en smaakte 't niet, dan was 't je aage schuld. Een temaotjie, 'n stuksie juin, peper, zout, koffiestroop, 'n bietjie spekvat, wat waoter d'rbij (lewaaisaus) en je kon dan weer 'n paor daege v'ruit.

Spekvat mè wà zout wier ok wel op 't brôôd gegete. Oud brôôd daer bakte me wentelteebies van, want 'r wier niks weggegooid. Koffie wier gezet mè koffiepoejer, peper en zout en 'n bietjie Buisman. Nou, Zêêuwe benne zunig, mor baggeraers kenne d'r ok wà van hoor. Zôas ieder mens verschillend is, zô zijn de koks ok en ieder hà z'n aage spesiejaolietait. En dan nog schôôn zijn ok hee, mor...daer mekeerde ok wel is zô 't êên en aander aan.

## Aanvliegers

Eên ding was duideljik: de kok z'n kookkunst was bepaolend voor de stemming aan boord. Hard waarke dat hoorde d'rbij, daer hoorde je de mense nied over, mor slecht ete, dat was te maarke. D'n êêne kon heerlijke soep maoke en d'n aandere was weer goed in 't vlees braeje. Wij hadde d'r êên die bakte elleken ochend pannekoeke. Dat was lekker en 't spaorde brôôdbeleg. 'k Weet nog van 'n keer dà me duive aanvliegers opgevange hadde. "Oh", zee de kok, "geef mor hier, die gaon in de soep!" Zegt ie tege de massienist: " 'k Ben d'r êên vergete schôôn te maoke, aales is in de soep terecht gekomme!" Hij had 'r soepgroente ingedaen en t lekend net of dat van de duive was. De massienist mos gêên soep, nou de rest wel hoor! 't Voordêel van 'n kok was dà je regelmaotig je koffie, thee en waarm ete had. Nou wazze d'r schippers, v'raal bij ripperaosie, die zeeje dà ze je wel je ete gunde, mor niet de tijd. Gêên zand, gêên ete, noemde ze dat. Een goeje kok bleef lang bij de

maatschappij in dienst en wier op verschillende schepe te waark gesteld as z'n leste schip stil kwam te legge. Deur toenaome van 't waark in 't buiteland kregen me koks die ter plekke wiere aangenome. Nou was België en Duitsland goed te doen, mor in Frankrijk en Engeland was 't af en toe een verschrikking. Hollanders houwe ommers van stevige kost en een vol gevoel. In Frankrijk hebbe me is een Belze kok aan boord gekregen en dat was een hêêle goeje. Laeter zà 'k nog wel is meer schrijve over buitelandse koks.

Okee, meneer K.L. bedankt voor dut verhaol en we kijke al weer uit naer de rest.

### **Reacties:**

- K. Lissenburg - van Genderen. Weresteijn 72. Tel.0184 – 415368.
- Emailadres: [baskorrielissenburg@yahoo.com](mailto:baskorrielissenburg@yahoo.com)