



Groenteboer Tijs Kok met zijn bakfiets ...

Huib geeft een opsomming van de lekkernijen die hij voorgeschoteld kreeg. Dat was hier in de jaren '30 wel anders. Het aantal bakkers, groenteboeren, slaggers, visboeren, melkboeren en kruideniers was bijna niet te tellen. Het aantal producten zal wel minder geweest zijn. Niet zo exotisch, maar in Sliedrecht was er heel wat handel.

(1074)

'k Ben nie zô lekker, mor ken wél lekker ete

Omdà 'k al een hortie nie zô aareg lekker ben, doch 'k deuze week gêên stuksie in te levere. M'n hōd is 'n bietjie in de war en dan kan 'k aalles nie zô goed op 'n rijchie krijge. Snas ben 'k veul in de weer met de mêest verschrikkelijke drōme. Host aaltijd is 't ôolog of beure d'r grōote ongelukke en daer wor 'n mens nie vrolijker van. Vemaal nie as ie toch al aan de depressieve kant zit. 't Het bekant een haalef jaertie harstikke goed mè me gegaon, mor 'k zal m'n leve lang mè pillechies

vedder motte. 't Is jammergenogt nie aandere, mor veruit, daer vaal ok wel mee te leve.

'k Het d'n hêele maond maai mè vekansie gewist mè m'n maot Maerte uit Woerekom. Dà doe me al verschaaije jaere. We gaon saome twêê kere per jaer vier weke naer de zon, zonder onze vrouwe. Aaltijd prachtig weertie in Tunesië, volop zon en 'n lekker windjie van zêê. Wat kan 'n mens nog meer verlange as ie ok nog is hêelemael verzurregd wordt, zeg mor gerust vertroeteld of in de watte gelege. Hêel d'n dag ete en drinke volop en iederen dag varriaosie. Waarem en koud buffet, gekookte en gebakke aerepel of petat en aanderande groentes as blomkôôl, pee met arties of snijbiet. Spegetti, macronie of aandere pasta's of Tunesische kost en aaltijd minstes twêê soorte vlees. Dikkels kalkoen of kip, mor ok rund- of lamsvlees. Soms is 't wel is 'n bietjie avventure met die lappies vlees. D'r kan nogal is 'n glaozig randjie aan zitte wat ovve wij nie zô gewend zijn, of 'n bonksie zeen. Mor goed, dà kà je d'r afsnije en met de smaok is niks mis.

Daernaest staot 'r daegelijks vis op 't menu. Voor mijn as echte visliefhebber is 't aaltijd een traktaosie, ok al lijkene 't soms wel goudvissies of voorentjies. Ja, 't is waer, ze kanne knappies graeterig weze, mor dan mot jie verzichtigchies ete, nie aals te grôôte happe teglijk neme. In d'n aerd is aailijk een bietjie smorreilig ete, te vergelijkene mè gegrilde sardientjies in Spanje/Portugal. D'r zijn trouwes ok daege zat dat 'r zwaerdvis of tenijn op de plaet gebakke wordt, nou dà 's hêelemael smulle. Wà 'k nog vergete was om te zegge is datte me êest aaltijd 'n borrechie soep van d'n dag neme, enkeld as 't rôôije soep is dan slao me over, want dà 's hêet en peperig spul. As toetjie kregge me naest aanderand klaain gebak, aerebeeze mè slagroom, verse daodels en appelesiene. Oh, nou hà 'k zonder aareg toch inêens nog een verhaoltjie geschreve!

Huib Kraaijeveld