



Groenteboer Piet Struijk met paard-en-wagen

Bij wintervoorraad gaan mijn gedachten naar het keldertje van mijn opoe. Wat was dat toch geheimzinnig voor me! Grote inmaakpotten met een deksel of een lap er over. Potten fruit en inmaakgroenten zoals de snijbonen die ik had mogen draaien in de snijbonenmolen. Zakken met bij de bakker gedroogde appeltjes. Aardappels opgeslagen in een bedstee. Misschien wel geleverd door groenteboer Piet Struijk.(BL)

Zurrege voor de wintervoorraed

Dat is pas ouwerwets: ‘Zurrege voor wintervoorraed!’ Medèrrene mense zalle wel vraegtekentjies in de ôôge krijege as ze dut schrijfsel leze. Hoezô, zurrege? Vandaag aan den dag is het ok bekant ondenkbaor om ie zurrege te maoke voor de winter. Ik wil ’t is hebbe over dut onderwaarep, want ’t vraegt wel ênige toelichting.

Tegewoordig kà je ’t hêle jaer deur van aalles vors kôôpe. In de supermarte leg aalles te kust en te keur voor ie gerêêd. Of ’t nou aerepel zijn een hompie kaes of een kroppie slaai, aerrebeze, appelesiene en temaote, ’t wordt daegelijks vors aangevoerd. Dan kà je ok nog kieze uit verschaaiene soorte en kwaolitaate.

Maor dat is nie aaltijd zô gewist. In mijn jeugdjaere was de menaozie voor de kommende winter bepaold wèl een zurreg voor de vaoders en moeders. We hadde niet de beschikking over bevôôbeld een koel- of vrieskast. Hôôguit hadde de mense een keldertie, dikkels onder de bedstee, waer ’t een bietjie koel bleef. D’r mos dus wat anders op worde verzonne. In ’t saizoen, as t’r van een bepaolde groente volop was, wier d’r een voorraedtjie van gekocht. Dan koch me moeder een paar kiste sperzie- en snijbôône. Die wiere dan met verêênde krachte van de huisgenote, inclus de kaanders, afgehaold en gebroke. De snijbôône wiere

met een meulentjie gesneeje. Dan wiere ze nae een grondige wasbeurt in bruine Keulse potte gedaen, laochie voor laochie met veul zout der tusse en daermee wazze de bôône geconserveerd en lang houwbaor. 's Winters haolde moeder d'r dan maeltjies uit, en wier 't mêêste zout d'r êêst afgekookt zôdat ze weer te ete wazze. Wat bij ons thuis ok aaltijd wier gedaen was bessesap maoke van aolebaaie (aalbessen). De bessies wiere geritst en gekookt. Daernae deur een schôône lap gegote om de vellechies d'r uit te filtere en gong 't sap in beugelfesse. Zô maakte ze een voorraedjie sap voor over de zondagse pudding.

Voor de hêêle winter wiere d'r ok aerepel ingesloge. Nae een proefmaeltjie kwamme ze dan met mudde gelijk in de kelder terecht. Zô gong 't ok met de aaierkole voor 't fornuis. Wat bij ons thuis ok bij de wintervoorraed hoorde was kaes. In de kelder hadde we een apparte plank, de kaesplank dus. Daer lagge aaltijd een paor hêêle kaeze op. "k Glôôf niet dà dat algemêên gebruikelijk was maor dat zal wel te maoke gehad hebbe met kwantumkorting of zô iets.

't Goed houwe van eteswaore was netuurlijk ok een zurreg. Neem nou gewoon is de melk. Die was nie gepasteuriseerd, kwam zôgezeed zô van de koei maor mos zôdrao die in de melkkoker zat worde gekookt om zuur worde te voorkomme. Wat leve me vandaeg dan toch uit de kurref zonder zurreg. We kanne 't hêêle jaer voor van aalles en nog wat trecht in de supermarte. We eten groente en fruit waer we vroeger nooit van hadde gehoord. "k Kan nie aandere zegge as: "Mense wat hebbe we 't goed". We komme niks te kort, behallevé misschie wel is dankbaorhaaid.

Jan van der Vlies