



Volkstuin in Sliedrecht

Wecken/inmaken is een methode voor het conserveren van levensmiddelen. De wecktechniek is uitgevonden door de Fransman Nicolas Appert (1749-1841). Zijn manier van conserveren bleek ideaal voor het leger om te overleven. Groenten, fruit en vlees werden op deze manier bijna onbepaald bewaard. De uitvinding kwam later in handen van Johann Carl Weck. Vandaar dat we spreken over inmaken of wecken. (BL)

En, wille de maaisies nog krôôsies?

“Nou mò me echt van de week weer is gewoon ete, hoor.” Dà zinnechie is bij ons regelmatig te hore. Mè gewoon ete wordt dan bedoeld: aerepel, groente en vlees. Bij ons wazze dà vroeger gekookte aerepel, groente en ’n ballechie gehak of ’n klaain speklappie. ‘s Zondas atte me mêéstal ’n hamlappie of ’n stuksie rundvlees. ”Wat ’n lekker stiksie vlaais, hee!” wier toe soms nog gezeed. De mêêste mense weunde vroeger langs d’n dijk. In onze jeugdjaere hà je buitendijks d’n Ouwe uitbraaijing en binnendijks allêen mor de straete met de schildersnaome. De dijk- en stoepbeweuners hadde bekant aallemael ’n tuintjie mè veul groente en wà bessestruiksies en fruitbôdme. De mêêstes hadde ok wat plukblomme.

Wat een verschil mè vroeger hè me dan nou. Toe haolde ze daegelijks wà van d’r aaije stuksie land, nou gao me naer grôôte supermarte en kôôpe soms voor hêel de week. ‘k Weet nog goed dat ‘r bij m’n oma in de kelder twêê grôôte bruine potte stinge: êen mè zoute bôdne en d’n aore vol mè zuurkôôl voor d’n hêele winter. Veul huisvrouwe wazze in ’t naejaer druk mè wecke en immaoke. Trots wiere aalle weckpotjies getônd mè kerse, aerebeeze, jam en soms ‘klodders’. Dat wazze abrikoosies mè brandewijn.

Deuze afgelôope week hebbe wij nasi gegete, pannekoeke, spaghetti, een maaltijdselaode en chili con carne mè rijst. Wel ete me daer dan ok gewokte groentes of slaaj bij voor de vitemientjies, mor d'r kwam niks van 'n akkertie of groentetuintjie. Mijn vaoder hiew van tuiniere en had aaige aerepel, stokbôone, krote, juin, slaaj, spinaozie, peechies en nog veul meer. 't Naedêel daarvan was dà me soms wel drie of vier keer in de week 't zellefde op ons bord krege, want de slaaj kon gaon deurschiete, of de sperziebôontjies mosse d'r nôôdig af. Azze we aan Moechies vroke wà me dien dag zouwe ete, zee ze dikkels: "Dat weet 'k nò nie, want Pachie hê nò niks gebrocht." Aalles was vers van 't land en ombespotte, aailijk atte me toen al biologisch! M'n vaoder kon zôô heerlijk geniete van z'n aaige ôôgst. Onvergetelijk zijn z'n woorde in 't voorjaer bij 't êeste maeltjie mè butterpoterties, peechies en arties: "Wat ete betreft is dut d'n fijnsten dag van 't jaer!" Met glimmende ôôge zat ie te geniete en zee nae 't ete: "Jammer dat 't op is, hee!"

'k Hê net is zitte kijke op internet naer '*uit eten in Sliedrecht*'. Je weet echt nie wà je ziet. Wat 'n mogelijkheeje. Strakkies zà 'k is kijke naer afhaal- en bezurregadresse, dà zijn d'r meschie nog veul meer. 'k Denk dat onze opoes nooit van d'r leve wat kant-en-klaor-spul gehaold hebbe. Een dag nie koke en mor wat haole? Nêênt! Dà kwam nie voor. Ze wisse niks van Jepans, Indisch of Mexicaons ete. Mor ja, wij wete niks meer van gruttenbraai, meel de glip en blaauwe bliksem. M'n schôomoeder hê zô dikkels verteld wat heur opoe vroog as ze met 'r zussie is langskwam: "En, wille de maaisies nog krôôsies?" Leuk, hee!

Korsjonno