

6. Eéte óp z'n Mééls èn in 't Mééls

Enne mééns moet ééte um te lééve, zónder kan ie gewoon nie. Der zin wénnig dinge in 't daageleks lééve wòr 't zò dik övver ge as eete. 't Weer mesjiens ók èn pólletiek, mér dòr gé 't wénniger övver as övver woorst, hötvlés èn petazzie. Zeeker mi de Vastelaovent huure 'n goej paan soep, kaaw sjóttel èn 'n zaacht gekókt ejke derbij. Enne goeje bójjem moet der zin, anders kanne ge nie hósse èn der ènne vatte.

Umdè ééte zò belangriek is, zin der in 't diealèkt veul weurd vur de versjillende gerèchte. En vanutj de universiteit van Nijmeege, wòr vanaf beginjorre seestig 't Limburgs Woordeboek wért gemaakt én de Nijmeegse Centrale voor Dialect- en Naamkunde, zin versjillende vraogelisjte verstuurde nò de platse in Limburg mi as onderwèèrep "ééte".



Van lisjt nr. 16 wil ik hier wa Méélse weurd nuume. Dizze lisjt is dör Gerda Gielen in 1962 ingeveuld mi as Méélse zégspersoeën "Plierspiettemiena" of widuwe Verstappen-Otten, die toen 75 jaor waar. 't Ge dus övver weurd die tot 't awd Mééls van dizze éw behuure.

"Plierspiettemiena" of
widuwe Wilhelmina Verstappen-Otten

Wa stóng der zoeë al óp tòffel ?

Soep of vórs vléssesoep, soep van rundvlés, biersoep, wòrvan bier 'n belangriek ónerdél waar, èn poorsoep. preisoep. Biersoep héb ik nòjt gehad mèr wal winjsoep, wijnsoep. Wij han 'n Tante Zuster in Oorsjòt zitte bij de Franciscanèsse èn as we dòr òjt hinginge, kreege we wal 's winjsoep, dòr zaat winj in. Echt lèkker vóng ik die nie.

Friet kéénde me vruuger nie. Dik han de ménse érpel in de paan of gekókte érpel. Mèr stamppót of petazzie waar ók gereegelde koost. Petazzie is 'n verbastering van 't Franse woord *potage*. Zoermoes, zuurkool, èn boerremoes, boerenkool, waare goe um der stamppót of petazzi van te maake. Me kéénde ók énne *appelepróts*, stamppót van érpel èn appels.

Waffer vlésaat men al ?

Harst, 'n stuk gebraoje spék mi de zwaars nòg èn, frikkedèl, dè waar vruugger énne bal gehakt, hèrre, gekókte hèrses, kermenaaj, carbonade, blaoewoorst èn balkebrééj. Wij sprooke bij óns tusj nie van balkebrééj mèr van kerboet. Hier hérre ge óngevieér dezèlfde diskussie as bij kées of kieës. Wa is Mééls ? Allebééj de weurd wéére zowa ééveveul gebruukt.

Veul gegééte woore ók kójkes, gebakke reuzel òf vèèrkesvèt. Plierspiettemina nuumt utjgebakke reuzel krèpkés. Ik héb aaltidj van kójkes gesprooke.

Broeëd hé ók aaltidj bij 't ééte gehuurd, ók in Méél. Ge hat zwart broeëd, roggebroeëd, èn wit. Mi wéég òf mik woor wittebroeëd bedoeld. Plats woor mi néjaor gebakke, dè waar 'n plat, rónd witbroeëd. "Toeppe vur 'ne plats" waar rónd néjaor in de jòrre vieftig 'n begrip.

Ge had ók witbroeëd gebakke in de vèùrem van 'ne man: 'ne stoeteman òf wéggeman. Ge had kléénj wittebruuëtjes: stuutjes, bestélle èn rullekes. N stuutje bakte me zèèlef, 'n bestél haa 'n gëtje in 't midde èn 'n rulleke waar gedreejd in de veurem van 'n aacht. Wa luukser waar 'ne krintemik òf krintewéég "krintebroeëd" èn 'ne rezinemik "rezinjebroeëd". N "boterham" waar 'ne bótteram mèr wichter pròtte ók wal van 'ne bam òf 'n bémmeke.

Koek (de oe langk utjsprééke) is aaltidj veul gebakke. 't Beslag vur 't bakke van pannekuuk woor d'n timper genuumd. 'n Woord dè ge nou nie mèr huurt. 't Is 'n awd woord dè teruggé óp 't Latinj. 't Hé te maake mi *temperare* "in de juiste verhouding mengen". Pannekoek kooste ge mi versjillende dinge vulle. Ge had dan ók krintekoek, spèkkoek, kórsekoek, junjkoek, boekkeskoek. Waar de koek zónder geest gebakke èn tèj gewórre, dan mooste ge lérrenties "leren ties" eete.

As 'n sort naogerècht harre ge versjillende sórte pap. D'r woor pap mi broeëdbröök gegééte, mesjen woor dizze pap ók wal slabberans genuumd.

Pap van boekweitmeel waar boekkespap, in bierpap zaat netuurlek bier verwéérekt, in pérrepap waare pérre in gekókt. Bóttermölkse pap woor pap van karnemèllekk; dik dee me dòr proemme in. Haavermòute pap woor veul gegééte òf moet ik zégge gedrónke. Risjepap "rijstepap" kwaam dik óp vrijdig óp töffel. Dè waar steevige koost èn die woor dan tesaame mi vis opgediend. Besjutjepap waar nie zò dik van struktúur, dè waar mieér rómme mi besjutj derin.

'n Bekéénd gerècht in Limburg èn ók in Méél waar vruugger -èn nou ók nòg- de *flaaj*. Ge zòt die kanne umsjrieve as "cirkelvormig gebak met vulling". Die vulling waar de *speesj*, nie veul anders as vruchtemoes.

Nòg in de jòrre vieftig -dè wit ik nòg- voor die speesj dör boerre èn ók dör burgers nò den békker gebroocht. Afhankelek van die speesj harre ge *proemmeflaaj*, *kórseflaaj*, *appeleflaaj*, *abrikoeëzeflaaj*. Ik dink dè de speesj vur de *risjeflaaj* èn de *bótteflaaj* dör den békker zèèlef voor gemakt. De bótterflaaj voor ók wal *grummelkesflaaj* genuumd, mèr zèèlef héb ik aaltidj gepròt van bótterflaaj. *Mòrreflaaj* "vla met vulling van wortelen" waar blykbaar wal bekéénd in Méél, want Plierspiettemiena nuumt die, mèr ik kan mij nie herinnere dè ik die òjt gehad héb.

Probeer mi de Vastelaovend mèr 's wa van dees gerèchte utj. Ze zalle hèndig smaake. As 't de mèns in Méél vruugger smakte, moet 't nou ók nòg smaake bij de tiggewórrige Méélse. Of véélt d'r övver smaak te twiste ? De mènse van nou hébbe vul te veul te kieze. Die keus han ze vruugger laang nie aaltidj. Mèr zin wij d'r zòveul bétter èn ? Pruuf mèr 's wa van vruugger èn géf dan 'n òrdél.

'ne Goeje, smaakeleke Vastelaovend !

Herman van de méster