

[Print](#)

BN DeStem

30-03-2007

Prolsoep

Vrijdag 30 maart 2007 - Snij maar in de vinger niet, anders begint ie te zweren en dan moeten we hem tappetere. Dit onbekende woord uit een rijmpje stond enige tijd geleden in deze rubriek en ik vroeg me af wat het betekende.

Pleunie Depmann, ik ben vergeten te vragen waar ze woont, stuurde wat suggesties: 'Tapotage is een vorm van massage waarbij de patiënt beklopt wordt. Zou kunnen, maar lijkt me niet bevorderlijk voor de genezing. Tamponneren, in de zin van dichtstoppen om het bloeden te stelpen, ligt misschien meer voor de hand, maar dat doet weer geen zeer. In een echt zwaarmoedige bui zou je nog kunnen denken aan een verbastering van amputeren.' Zou kunnen Pleunie, maar dat laatste lijkt me nogal rigoureuus. G.A. Klaassen uit Dorst, die zelf het rijmpje instuurde, denkt dat het iets met fijt te maken heeft. 'Fijt is een pijnlijke verzwering tot aan het vingerbot. De arts 'opereerde' dat dan en men moest vele keren met de vinger in een kom of badje met sodawater om er alle vuil uit te trekken. Waarschijnlijk is tappetere kinderpraat.'

Even terug naar ons eten. Pierre Coenders schreef al weer enige tijd geleden het volgende: 'Als liefhebber van lekker eten ben ik ook gek op Brabantse kost. Elk gezin heeft zo zijn eigen combinatie van eten. Graag zou ik deze willen verzamelen (coendersbaarle@hetnet.nl). 'N mooi boekje is in 1966 uitgegeven door Compagnie Bourgondisch Brabant ter gelegenheid van 200 jaar Brabant (ik dacht 900 jaar) door Leo van Mierlo. Het kostte toen 1 Brabantse Poffer. De titel was : 't Kookboek van 's Moeder. Hier staat ondermeer het recept van prol, een soep van prei, aardappel, bouillon en nog meer. Thuis aten wij van oud witbrood gemaakte brokkenpap. Broodstukjes met warme melk, suiker en kaneel.

Beschuit kregen we als we ziek waren en met thee zonder suiker als je diarree had. Tuinbonen heetten bij ons Moffe(l of n) bonen, ook wel boertenen. Ons Moeder maakte in de jaren vijftig ook wel oorlogsgehaktballen, van geweldige haverhout met ei, zout peper en nootmuskaat. Meestal op maandag aten wij al heel vroeg Indisch eten, zoals nasi (hierin werd het schenkelvlees uit de zondagesoep gebruikt, soms maakte ze hier ook wel hachee van.) Op vrijdag, vleesloos als katholiek, hardgekookte eieren met kerrie en rijst, overgoten met 'botersaus' gemaakt van veel water, boter, zout en gebonden met maïzena. Zaterdag macaroni met gemalen kaas en fijngesneden gekookte ham. Hierbij tomatenpuree (koud) voor ieder zelf naar smaak, later werd dit tomatenketchup.' Zeer herkenbaar voor velen, denk ik Pierre. Van Pirke van de Leur heb ik ook nog wat fraaie staaltjes van Brabants eten liggen. Daar ga ik jullie de volgende keer mee verwennen.

r.lokhoff@bndestem.nl

<http://www.bndestem.nl/breda/article1261635.ece>