

Deel VI

Folklore van Muisjes, Meisjes en Meesjes Koning, Keizer en Admiraal



De neder-landse maaltijd, 'Folklore everywhere', als je het maar wilt zien

Het keizerschap, verleden en onvoltooid toekomstige tijd

Onder keizer Karel V (1500-1558) werd het Rooms-Duitse keizerschap nog eenmaal echt van betekenis. Met zijn vele en rijke erflanden kon Karel het gezag van het keizerschap namelijk voorzien van feitelijke macht. Hiermee kon hij niet alleen het Koninklijke gezag in Duitsland weer versterken, maar op Europese schaal ook dat van het keizerschap. Opgevoed in de ridderlijke traditie van het Bourgondische hof, zag Karel V zich ook ten diepste en op een religieuze manier geroepen om de taken van het keizerschap op zich te nemen en uit te voeren. Zo wist hij het Christelijke Europa te verdedigen tegen het oprukkende Ottomaanse Rijk, maar kon hij niet voorkomen dat de Christenheid intern verscheurd raakte doordat de protestanten zich met de reformatie afkeerden van het rooms-katholieke pausschap. Dat had onder meer tot gevolg dat de universele autoriteit van het keizerschap, die immers ontleend werd aan de kroning door de paus, niet meer algemeen erkend werd. Daar kwam nog bij het Karel V niet gelukt was om zijn zoon Filips II tot nieuwe keizer te laten kiezen, waardoor hij opgevolgd werd door zijn broer Ferdinand I. Deze beschikte echter niet over zoveel macht als Filips, zodat het gezag van het keizerschap ook in de praktijk niet meer geldend gemaakt kon worden. Sindsdien was het Rooms-Duitse keizerschap niet veel meer dan het eerbiedwaardige, maar louter titulaire aanhangsel van het Duitse koningschap.

Nostalgie en (on)bekende traditie



De Solex herleeft, het missie busje en een gebaksvorkje voor rechtshandigen.



NoordHollandse (of WestFriese) schone met gouden oorijzer, naast een gevelteken op een dijkhuisje de zuidelijke delta van Zeeland



Ringsteken in Saxonía met een Fries paard, een waar genoegen.



Hagelslag van de zuidelijke en de noordelijke neder-landen, met 'rechts op het rechterplaatje' de verfijndere zuidelijke smaak en 'links op het rechterplaatje' de wat groffere soort van 'den Hollander'. Het rechtse plaatje is reclame voor het wat verfijndere soort (met dank aan Hein ten Berge, 'de lange magere belg').

Recept voor muisjes

Men neme anijszaadjes en sorteren deze op de juiste omvang: 2 tot 3 millimeter lengte. Doe de zaadjes in een grote ronde pan op een laag vuur. Sproei met een oude plantenspuit over de muisjes een oplossing van suiker en druivensuiker in water volgens de verhouding 1:1:3. Voeg aan het suikermengsel eventueel een kleurstof toe, E133 voor blauw, E124 voor roze. Draai de pan in langzame ronde beweging gedurende minstens een uur constant rond. Spuit daarbij steeds met de plantenspuit een nieuwe suikernevel over de anijsjes, zuig de verdampende waterdamp goed af. Laat de muisjes gedurende een nacht afkoelen. Alternatief is om naar de supermarkt te gaan en muisjes te kopen die in industriële trommels op dezelfde manier zijn gemaakt.



De neder-landen hebben vele soorten drank en drankjes likeur om [met mate] van te genieten, zelfs in de Noordelijke neder-landen. Dit is een voorbeeld van een onbekendere reeks likeurensoort, maar denk eens aan de soorten Beerenburg, bessenjenever, brandewijn (gezoet en ongezoet), citroentjes, boerenjongens en boerenmeisjes, de vele soorten advocaat, het bier van Hertog Jan en vele andere merken. Laat de buitenlandse dranken toch eens staan tot het absoluut niet anders kan.

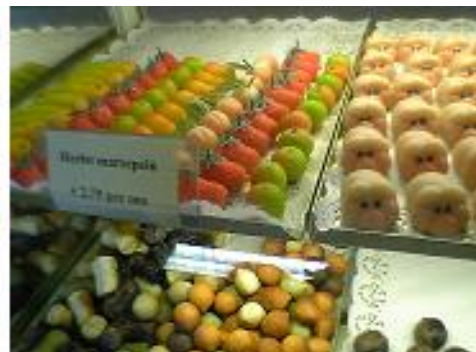
De Chinezen en een vis in het water.

Als je altijd alleen maar in je eigen omgeving woont dan leer je niet herkennen wat zo speciaal daar aan is. De Chinezen zeggen dan: "een vis kent het water niet waarin hij zwemt". Pas als je iets vertrouwd kwijt raakt dan weet je wat je altijd hebt gehad. En 'als je veel reist kun je veel vertellen' maar je zet ook veel dingen in de neder-landen die eigenlijk staan voor een rijke traditie, en je ziet waar je als neder-landers eigenlijk wel eens wat 'gek' bent. Bij dat laatste wordt je dan geholpen door een mailtje dat waarschijnlijk afkomstig is van een Amerikaan (gefrustreerd of niet) die een poosje hier gewoond heeft. En dat mailtje wordt weer rondgestuurd van deze naar gene tot het terecht komt op de computer waar je net zelf mee werkt aan een boekje dat gaat over 'kalv(er)en en kozijnen'. Waarvan hier een uittreksel onder de titel: "You know you're Dutch¹ when":

- the temperature is so low in your house that 2 sweaters is a bare minimum if you want to be remotely warm.
- you open the freezer and are excited to find a container of ice cream, only to open it and discover it's full of homemade soup or stamppot.
- when looking in the fridge, you never trust that the yogurt or margarine containers contain what the label says.
- you were "green" before it was popular. Why recycle when you can just reuse!

¹ Dit slaat overigens meer op de noordelijke neder-landers dan op de zuidelijke neder-landers, maar ja, de noordelijke zijn ook meer 'diets' en de zuidelijken meer 'frankisch' ..

- your china cabinet is full of Delft.
- you've eaten oliebollen at New Years.
- you enjoy chocolate sprinkle (hagelslag) sandwiches.
- you have cousins who wear size 14 shoes and are over 6'4"
- you wash and reuse plastic cups and plastic cutlery.
- you have soup and open faced sandwiches for Sunday lunch.
- you get a chocolate letter every year for Sinterklaas.
- all the tables in your house are covered in tablecloths.
- you like Krokets.
- you know that Vla is better than regular old pudding.
- you drink tea at breakfast, coffee at 10:00am, tea at 3:00 pm, and coffee again at 8:00pm (with cookies or biscuits of course)!
- you have an afghan knitted by your Oma.
- you collect coupons like they're going out of style.
- your Oma had a calendar with every one's birthdays & anniversaries spelled in CAPITAL LETTERS (bonus points if it hung in the bathroom)!!
- you own a special utensil that is only used for cutting cheese.
- you have at least 5 relatives with the same name (and somehow you always know which one is being talked about).
- you reuse teabags.
- you eat your sandwiches open faced. "What? You want another slice of bread? I'll make you another sandwich"
- you rarely have meat and cheese on the same sandwich.
- you have never met half the relatives at your family reunion.
- you have 100 rolls of toilet paper in your house--because it was on sale.
- you put a little water into a jar of tomato sauce and shake it to make sure you got it all out.



You know you're Dutch when you like patat and when you are open 8 days a week, or when you like pork, nuts and fruits especially when they are made from marsepein.

- you wipe the last of the butter out of the container with your BUN.
- all your cookies taste like almonds.
- you make the bed in your hotel room.
- you have lace on your windows but not on your underwear.
- you like dubbel zout drops, and have occasionally tricked a friend into trying one.
- you've put mayonnaise on your french fries.
- your kitchen is filled with milk bags drying, waiting to be reused in the freezer.
- you drink Heineken out of pride.
- you have a front room that nobody sits in (or it's only used for special occasions).
- your favorite mustard comes in jars that can be reused as drinking glasses.
- you leave a window opened all year to get fresh air.
- you eat stroop waffles.
- you love the color orange.



Sometimes you're confused on whether you are Dutch

- you have a vegetable garden because there is no way you're paying that much for veggies at the grocery store.
- your fridge is stocked with leftovers. Throw out food? NEVER!
- you go to the "Dutch store" because the smell brings back so many childhood memories.
- everything is do-it-yourself - it's cheaper than hiring someone.
- you use 'washandjes' (facecloths that you can put your hand into).
- you own oven mitts patterned with windmill's and dancing women in clogs.
- you call it "MELK" not "milk".
- all your cousins have the same names as your brothers and sisters, because everyone is named after Oma and Opa.



Bloemen in de weide van het lage land in het groene hart, een speciaal punt van aandacht voor de kampioensboer Theo uit Zegveld (links), en bloemen in het raam van het vogelhuis van Artis (rechts)

dinsdag
26
januari

Kliekje zuurkool?

Maak het de volgende dag warm in een koekenpan met een klontje boter. Leg op stevige boerenbrotehammen, besmeerd met mosterd. Leg daarop minstens een half ons pekelvlees of boerenham en dek af met een tweede boterham met mosterd. Een voedzame en hartverwarmende lunch, waarvan elke verkouden neus weer open springt.

KLIEKJE DAG

Meer zuurkoolsuggesties

- Maak een hotdog: beleg een wit pantbeedje met zuurkool, mosterd, tomatensetchup en een stevige hete frankfurter.
- Meng met rul gebakken gehakt en aardappelpuree. Laagje paneermel en botervlokjes erover en bakken in de oven. Het is lekker om er iets poets doorheen te doen: stukjes banaan, rolijnen of stukjes ananas.
- Gevulde uien met zuurkool. Stooft een paar grote uien, hal ze uit. Hak het binnarste lijn en meng dat samen met een theelepel kummel door de zuurkool. Vul hierna de uien. Bestrooet met broodkruim en bak ze goudbruin in de oven.
- Maak een Hongaarse schotel met zuurkool, paprikapedet, tomatensaus, ui en een rectie gekookte vlist.

Zuurkool is echte winterkost. Hoewel, in de Elzas genieten ze er het hele jaar van. Met veel lekker sappig varkensvlees. Zelfs midden in de zomer. Onze zuurkool uit West-Friesland is minstens zo goed; aangenaam friszuur van smaak en knapperig van structuur. De gesneden witte

kool wordt gezouten en vervolgens in afgesloten potten bewaard. Daar gaat hij gisten en verandert onder invloed van melkzuurbacteriën in zuurkool. Het is een al eeuwen beproefde methoden om de groente langer houdbaar te maken, juist voor gure winterdagen als deze. Zuurkool is rijk aan vitamine C. in de tijd van VOC gingen er vaten mee aan boord, om scheurbuik bij de bemanning te voorkomen.

ELZASSER ZUURKOOL

Voor 4 a 5 personen:

1 kilo zuurkool uit het vat | 1 kilo aardappels | 50 gram ganzenvet of boter | 50 gram ontbijtspekblokjes | 1 grote ui | 2 tenen knoflook | 300 ml riesling | 2 el jeneverbessen | ½ el grof gemalen peper 2 blaadjes laurier | 150 gram zuurkool, in plakken | 1 verse rookworst van ca 400 | 4 plakken casselerrib | 1 el olie 4 verse worstjes of saucijzen | 1 tl rozemarijn

Spoel de zuurkool in een vergiet kort met koud water. Snipper ui en hak knoflook. Smelt in een grote pan 50 gram boter, voeg spekblokjes toe en bak ze ca 5 min. Voeg uisnippers toe en bak glazig. Voeg knoflook, wijn en evenveel water, laurierblad, gekneusde jeneverbessen en peper toe en leg de zuurkool erop. Leg zuurkoolspek en casselerrib erop. Laat, met het deksel schuin erop, minstens 45 min zachtjes stoven. Schil aardappels, snij in kwarten en kook in 20 min gaar. Laat de rookworst in een pan met water gaar worden. Bak in een koekenpan met 1 el olie en 50 gram boter in ca 15 min de saucijsjes. Houd warm op een bord onder aluminiumfolie. Voeg aan het braadvocht tijm, rozemarijn en een scheutje water toe en warm de jus even goed door. Schik zuurkool op een platte schaal, leg het vlees en de worst erop en de aardappelpartjes eromheen. Begiet met jus en zet stomend heet op tafel. Schenk er een lekkere koele Elzasser bij.

En meer over eten, typische neder-landse recepten:

- Blote Billetjes² in het gras: snijbonen met witte bonen
- Hete bliksem: stampot van zoete appeltjes (of stoofpeertjes) en aardappelen, te eten met rolpens of bloedworst.
- Slinger om de bek: andijvie³
- Schip op zee: beschuit met melk (in het Fries: ‘mólkebak’)
- Appeltje onder een deken: appel gevuld met suiker, kaneel en rozijnen met hete vanillevla er ver heen
- Quer durch den Garten⁴: groentesoep (in Duitsland)
- Vliegepap: warme griesmeel met krenten

De nieuwste rage ..



Vrijgezelle partijtjes en rondrijden langs huizen van BN'ers (=Bekende Nederlanders) in sneeuw 'als vanouds'

² Er is een versie 'blote kindertjes in het gras' maar dat hebben we maar weg-gecensureerd.

³ het blijft rond je mond hangen

⁴ Met excuses voor eventuele foutjes in de naamvallen en vervoegingen