

Uit Johanna,s keuken

Zwemmen in de moddersloot. Stekelvarkens en een emmertje paling.

Ruik je heden ten dage, na een bezoek aan een zwemparadijs, als een wc borstel die met een flinke scheut chloor de toiletpot heeft schoongeboend, vroeger stonk je naar de boerenmoddersloot waarin je een hele morgen had geprobeerd om nu eindelijk het schoonzwemmen eens onder de knie te krijgen.

Nooit gelukt helaas.

Wel hadden we bibberend dikke pret.

De oudste nicht gaf zwemles. Niet dat ze zelf kon zwemmen, het enige overwicht dat ze had was gewicht.

Zodoende kon ze, stevig, met haar blote voeten in de modder staand, ons om onze buik vasthouden zodat we met armen en benen zwembewegingen konden maken. Als we dan eindelijk in onze jeugdige overmoed dachten dat we het nu wel konden, gingen we al proestend kopje onder in het inmiddels door ons gespartel bruinblubberige water.

In het natte gras trokken we, met enige moeite onze kleren aan en stapten op onze op maat gemaakte fietsen om hongerig [nee, geen MacDonalds in de buurt] naar huis te peddelen.

Bij op maat gemaakte fietsen, moet je je niets voorstellen hoor.

De luxe vehikels van duizenden euro,s die nu op de geplaveide paden rondtoeren kun je niet vergelijken met het ros waarop wij overal kwamen waar we wilden.

Waren je benen te kort voor de zoveelste handse fiets waar je heel gelukkig mee was, dan zocht je vader gewoon in het houthok een paar gelijke blokken, sneed ze op maat met zijn altijd scherpe zakmes, en bevestigde ze met wat ijzerdraad aan de trappers....Voila....weer een paar centimeters gewonnen. Of, en dat zag je ook vaak, de fietsenmaker maakte van buis een beugeltje en daarop werd het zadel vastgemaakt.

Ja, je zat wel wat vreemd op je fiets, maar je was geen uitzondering, en je werd ook niet uitgelachen of gepest.

Dat is nu wel anders. Ben je nu niet in het bezit van de juiste iPhone, draag je een broek van de Zeeman of is je haar niet door de juiste hairdresser gesneden, dan kun je er op wachten het spottend middelpunt te worden...schande !!

Wanneer is die omslag gemaakt ? Van vrij en zorgeloos gelukkig leven, naar een harde samenleving, waarin je alleen gelukkig kunt zijn als je oeverloos met geld smijt.

Vaak moet ik denken aan het dorp van Wim Sonneveld,

En langs, het tuinpad van mijn vader....zag ik de hoge bomen staan....ik was een kind en wist niet beter...dan dat het nooit voorbij zou gaan....

Ach... wij fietsten op onze eigenhandig verbouwde oudjes, rammelend van de honger naar huis. Waar de middag pot al dampend op klaar stond...

Je had je medezwemmers maar meegenomen....

Geen nood, Je moeder gooide gewoon een scheut water in de kippensoep van gisteren.. aardappelen en groente waren er genoeg, desnoods nog snel een krop sla uit de tuin gehaald...de zwarte pan met resten kip, worst en vlees, en heerlijke jus stond al weer klaar. Snel nog een paar eieren gekookt...mmmm.

De gaatjes in de maag werden nog zorgvuldig volgegooid met rijstepap, vanillevla of griesmeelpap.

Een zeiltje op tafel, voor iedereen 1 bord, voor soep, hoofdgerecht en toetje...allemaal wat inschikken.... zo gaan er met gemak veel eters aan tafel in een niet al te grote keuken...

Wat waren we gelukkig toen. Nog voor we konden zien, hoe of het bankstel stond bij Mien en het dressoir met plastic roooooozen....

Nu lichaamsbeweging en onderhoud afgestreept waren op de agenda, en we moe en rozig waren, gingen we eerst maar eens wat rondhangen. Op het stoepje zitten, korsten van je knie krabben... en met een stokje in de mierenhoop prikken...Ondertussen bedenken wat je nu eens weer zou gaan doen...

Onbegrensde mogelijkheden... Een dag is eindeloos nietwaar ?

Tot de buurman komt, met een emmer vol spartelende palingen... Ha !

Hoe krijg je die beesten dood ? Wij stonden er met de neus bovenop en keken hoe je moeder voortvarend aan de slag ging.

Er waren er heel veel. De dikste werden bij de avondboterham gegeten, in moten gesneden in de koekenpan gebakken, heerlijk !

De volgende dag aten we in boter gestoofde paling... verrukkelijk...

Opdat er niets verloren gaat, en restjes ook eten is, volgt hier nog een oud brood recept. Stekelvarkens.

Oude kadetjes, doormidden gesneden. Melk, ei suiker en kaneel, amandelen en olie.

De kadetjes weken in ei, melk en suiker en kaneel mengsel. Besteken met amandelen, en snel bruin bakken in hete olie.

Ik heb ook nog een echt stekelvarken recept. Dat eten we de volgende x !

Johanna wenst u veel eet, fiets en zwemplezier !!