

melkkoeien, was beperkt tot een tas koffie met één, hoogstens twee boterhammen met confituur of gewonnen brood. Na de avondwerkzaamheden van de boerderij en na het huiswerk van de kinderen stond de tafel gedekt voor een bord havermout met melk, broodpap of een restant droog brood met warme melk en suiker, of griesmeelpap. In de winterse avonduren rond de stoof werden de hazelnoten gekraakt die we in de herfst langs de veldwegen verzameld hadden. Opa legde de pijp op de schouwmantel en sloot de avond met een gebed, een kruisteken en.... *ne pèkèt of e dröpke*. In de wintermaanden werd ook, moe maar tevreden, de verschrikkelijk lange en uitputtende *roeze kraans* gebeden.

Voor zon- en feestdagen werd 's namiddags een goed *jatje* of kopje koffie gezet met een Limburgse vlaai. Naargelang het seizoen had je keuze uit onder meer *öftevlaai* – zijnde perenmoes met suiker en kaneel –, pruimenvlaai met *dobbelbakproeme*, *ringelaote* of *reines-claudes*, zwarte-pruimenvlaai, mirabellen, kersenvlaai met *Abesses de Mouland* of bastaarddikke, *broen spekkieësje*, *zoer Nord-krieken*, *krösjele-* of kruisbessenvlaai, rijstevlaai – zijnde rijst met saffraan, vanillestokje en kaneel. Een gezegde in verband met vlaai – ‘dun van laer en dik van smaer’ – betekent dat de deegbodem dun was en dat het spijsbeleg goed dik was.

Buiten allerlei cakes en wafels, waar wij bij de bereiding de kommen mochten uitlikken, was mama's specialiteit in laagjes gestapelde petit-beurrekoekjes gedrenkt in Cointreau, met ertussen en errond *crème au beurre* en afgezoomd met vingerkoekjes. En dan was en is er in Voeren nog een streekproduct voor alle gelegenheden en in alle diameters van 30 tot 60 cm: de *platzkoek* (*gâteau de Verviers* of *Königskuche*):



Nu heb ik mezelf al lang genoeg op de pijnbank van mijn smakelijkste herinneringen gelegd. Als afsluiter wil ik u even het water in de mond bezorgen. Twee huwelijksmenu's, uit het Vlaamse 's-Gravenvoeren anno 1925 en het Nederlandse Noorbeek anno 1944, weliswaar in het Frans opgesteld. Dat was uiterst chique maar het zal voor de gasten een even groot raadsel geweest zijn wat voor subliems de plaatselijke kokkin in de borden ging toveren. Smakelijk!

Julien Geelen

