

Woensdag 5 januari 2011. Attenhovense kookclub voor mannen.

Deze eerste les van het nieuwe jaar was iedereen aanwezig ... “au grand complet”, dus. Dat we voltallig waren was nodig, want daar stond een immense etensmassa te wachten: 5 hapjes, een voorgerecht, een soep, een hoofdgerecht en een dessert. Het was meer dan twijfelachtig of we dit alles konden verwerken voor 22.20 uur, het aanvangsuur van de ‘Aller-slimste mens’.

Opeens besepte ik, dat er toch iemand ontbrak. Waar zat Michelleke? Na wat zoekwerk vond ik hem achter de elektrische oven. Daar was hij met een “tournaviske” en gekleurde draden aan het spelen. Onze elektricien in spe slaagde niettemin nogmaals in zijn examen. Na een doctoraat in peterselie snijden, nu nog een master in koppelingen. Waar gaat hij ons de volgende keer mee verrassen?

Ondertussen hoorde ik in de verte flessen knallen of beter gezegd de stoppen die er op zaten. Benny was jarig en dat moest natuurlijk gevierd. De prosecco vloeide rijkelijk. Paul vertelde dat hij op de rommelmarkt van het Vossenplein in Brussel een foto scheef had kunnen slaan. En wie stond daar op ... onze voorzitter, in zijn jeugdijaren. Wat een toeval zeg en bovendien, “eun hiel schoen menneke beu veul hoor”.

Het was tijd voor de amuses gueule. Veel ga ik hier niet over schrijven. Een foto laat immers niets aan de verbeelding over.

Tijdens de degustatie werd er wat bijgepraat hoe iedereen de jaarwisseling had verteerd. Herman vatte het zo samen: “vrugger kos ich ter duuzend drinken, naa krijg ich al problème noo twintig bokken”.



Het “Attenhovens dialect” en de escapades van Henri van Boeneke tijdens de KLJ Lourdes reis waren ook aan de orde van de dag. Maar er moest ook nog gekookt worden, alhoewel gekookt!



Het voorgerecht bestond uit verse, rauwe schelvis met een sashimisausje. Een gedurfd gerecht van mijn neef Paul. Maar schitterende presentatie en heerlijk van smaak. Eén minpunt: rode wijn met vis, gaat dat? Herman, weer hij, reageerde als volgt: “as djé da in Frankrijk doet, maake ze oech kapot”.

Ook de mosselsoep was ondertussen klaar want Herman riep: “Donnez moi les instruments pour servir la soupe”. De soep, klaargemaakt met witte wijn en munster kaas, was niet direct mijn ding. Anderen vonden het dan weer lekker. Zo zit het leven nu éénmaal in mekaar. Niettemin was mijn bord leeg.



Benny, Paul en Herman die verleden jaar een nachtje op stap gingen bij Stanny, stonden bij elkaar en vroegen zich af of ze hunne “sortie” nog eens in 2011 gingen herhalen. Ik hoop dat de vrouwen dit verslag niet lezen, maar de laatste woorden die ik uit het gesprek kon vatten waren die van Herman: “We koenen no Stanny gon, ma weu blijve mar eu bekke”.

Ik geloof nog eerder dat volgende maand BHV gesplitst is dan dat ze maar “eu bekke” gaan blijven. Benny repliceerde nog dat hij met het voorstel instemde als hij ‘s anderendaags de inventaris bij Schepers niet moest maken.

Diezelfde Benny kreeg veel kritiek omdat hij tijdens de kooklessen sluikreclame maakt met een trui van Schepers.. “Wa gie da ei zen as volgende week, Roger beu eun bloes van de Colruyt rondlup en Pirre beu ien van de kringloopwinkel? En Maurice beu eun klak van het parochieblad en Michel beu eune euvral van Willems en Julien beu eune sjaal van Wimbledon en Paul beu eune T Shirt van Tumulus en ich beu eun slip van uroloog Vanderschot. Da kan toch allemol ni.”

Ik eis daarom dat het hoofdbestuur onmiddellijk samenkomt om dit geval te bespreken. Een “ja maar” en een “neen als” zijn niet aan de orde. Tjeverij en filibusteren staat niet in ons reglement.

Alle gekheid op een stokje. Natuurlijk mag Benny reclame maken van Schepers.

Ondertussen liggen de “heringen” in de pan. Foei, sommige leden vergelijken een hazenrug met een haring. De saus nog wat bijwerken met of zonder cognac en dan dressereren. Zeg wat je wil, maar in vlees bakken is onze Pirre ne crack. Het gerecht kreeg bovendien een mooie score.

Tenslotte als toetje nog een ijstaart.



Tijdens de afwas merkt Herman op dat er nog een vol glas staat”das de groetste stoemmeteit da djé koent doen.”

Ik kijk reikhalzend uit naar volgende kookles. Een groot feest dan, want Michel , onze pater familias, wordt er 85. Ik ben uitermate benieuwd hoe hij al die kaarsen gaat uitblazen. Hopelijk is het dan in de keuken iets warmer of de kaarsen gaan vanzelf uit. Lees volgend verslag en je weet het.

