

Lieven Gevaert gelezen door de ogen van Escoffier (2)

De jaren dertig zorgden zeker voor internationale onrust. Toch werd er in Mortsel aardig gevierd. Grootvader Vanwichelen (STELOY) ging oesters opensteken op het kasteel Cantecroy. De heer en mevrouw De Groodt-Adant organiseerden in die tijd cultuur- en voordrachtavonden met bekende personen uit binnen- en buitenland. Willem Elsschot, Marnix Gijsen, Felix Timmermans, Frederik Van Eeden, Jef Van Hoof, Camille Huysmans, Rabindranath Tagore en Albert Einstein kwamen er over de vloer. In 1929 gaf het echtpaar onderdak aan Alice Nahon. Zij verbleef in de kapelwoning en schreef er een aantal van haar gedichten. In de periode dat Gevaert het 25-jarige bestaan van het brandweerkorps vierde, bloeide het bedrijf en dat zie je duidelijk in het menu.

De truffels van de zee



Het feest begon met allerhande voorgerechten. Oesters ontbraken

niet op het menu. In ons land kenden we de zogenaamde 'Ostendaises' of 'Royales d'Ostende'. Tijdens de periode van de Belle Epoque (eind 19de eeuw-begin Eerste Wereldoorlog) waren deze oesters de vaste kost op de feesttafels van de Europese hogere burgerij. Russische tsaren waren er gek op. In ons feestmenu werden waarschijnlijk Zeeuwse oesters gebruikt.

De kweek van oesters vindt zijn oorsprong in China. Honderd jaar vóór Christus heeft de Romein Sergius Orata het kweken van oesters in Europa geïntroduceerd. Oesterlarven werden verzameld en uitgezet op rotsen in zee om te volgroeien tot een consumptieoester. Daarnaast waren de Romeinen zeer bedreven in het importeren van wilde oesters uit Frankrijk, Schotland en het Byzantijnse Rijk.

Napoleon, Marie-Antoinette, Shakespeare en Charles Dickens hadden een voorliefde voor deze 'truffels van de zee'. Oesters kennen een lange en rijke traditie, vooral in de feestkeuken. Omdat de wilde oesterbanken aan de Vlaamse kust weggevist werden door Engelse vissers, werden de oesters vooral ingevoerd. Ladingen Franse, Engelse en met name Zeeuwse oesters vonden gemakkelijk hun weg naar onze feesttafels.

In ons Lieven Gevaertmenu stelt je vishandelaar STELOY de platte Zeeuwse oester voor. De oesters die de grootouders Vanwichelen in kasteel Cantecroy serveerden, waren platte Zeeuwse en werden puur natuur genuttigd, zoals je het beste van een goede (!) oester kan genieten. Een mooi bord met schilferijs, zeewier, een citroentje en vakkundig geopende oesters blijft een lust voor het oog.

De Portugese roomsoep

Er wordt gezegd dat de Portugezen meer dan 365 verschillende recepten met bacalhau of klipvis hebben. Bacalhau is al sinds de veertiende eeuw een onderdeel van de Portugese keuken.

Naast de sardientjes is waarschijnlijk de bacalhau, (gedroogde, gezouten) kabeljauw, het bekendste Portugese gerecht bij buitenlanders.



Weinig mensen weten dat de bacalhau eigenlijk helemaal niet uit Portugal komt, maar moet worden geïmporteerd uit de Noord-Atlantische Oceaan (Rusland, IJsland, Noorwegen, Canada) of de Noord-Pacifische Oceaan (Alaska en de VS).

Overlopen we het lijstje dan komen we ook bij Caldeirada, een Portugese vissoep, die voor 99% op de vissoep van onze vishandel STELOY lijkt. Deze heeft echter niets met room te maken.

Volgens Albert Van Wassenhove, oud-leraar PIVA en lid van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, komt de Portugese roomsoep regelmatig voor in dergelijke menukaarten. Het is een tomatensoep die afgewerkt wordt met een liaison, gegaarde rijst en tomatenblokjes.

Een 'liaison' is een mengsel van eigeel en room dat zorgt voor een romige, zachte binding. Het is een klassieke techniek die voor een culinaire toets zorgt in je soep.

Normandische zeevis



Normandië kent een zeldzame verscheidenheid in soorten rivieren en heeft 600 km kust: van Tréport tot de Mont St.-Michel. Dat alles maakt van Normandië het walhalla van Frankrijk voor de vissers. Er zijn krijtrotsen in het Pays de Caux, granietrotsen aan de Cotentin en immense zandstranden elders in Normandië. Overal kunnen vissers hun hart ophalen.

Normandische zeevis is en blijft de grote klassieker op onze hedendaagse menukaarten. De vis (zeetong, melktong, pladijs, of andere zeevis) wordt gegaard in witte wijn, visfumet, peper en zout.

Visfumet wordt getrokken uit graten en koppen van vissen, samen met grof gesneden ui, selderij, een kruidentuiltje, citroensap en boter in water en witte wijn. Alle magere, witte vissoorten zoals tong, tarbot, tongschar, heilbot, griet, rode poon en kabeljauw zijn geschikt.

Met dit kookvocht maakt de chef een veloutésaus (*red.* een veloutésaus is een witte saus op basis van een fond en een witte roux). Hij voegt er kookvocht van verse champignons, room, het vocht van de oesters aan toe en werkt de saus af met een echte Hollandse saus (eidooiers en geklaarde boter). Als garnituur serveren we gedraaide champignonkop, oesters, mosselvlees en garnalen.

Met dank aan Albert Van Wassenhove (ASG) en Eva Vanwichelen (STELOY)

Foto's: © F. Van Roosendael

Dirk Brentjens