

SMAKSJES

We zouden een SMAKSJE kunnen definieren als een hapje dat eertijds in alle (en tegenwoordig nog in enkele) Oostendse herbergen, voor rekening van de baas bij een punt of druppel geserveerd werd.

Vroeger kwamen hiervoor diverse zaken in aanmerking.

Wij citeren :

ZWIENEMUTSEN in stukjes gesneden met zout, GEKOOKTE LEVER in schelletjes met zout, WULLOKS, gekookt (natuurlijk!) wel dan niet uitgetrokken, in stukjes gesneden met zout of in een modernere versie met paprika. INGELEGDE HARING in filets (dat was dan al een extra verzorging) of gewoon in stukken gesneden, PASTEKOP, ZEEBESCHUIT of te KEGGEN, INGELEGDE ROGGEVLERKEN, of een greepje GARNALEN (dit in de tijd dat de garnalen nog niet als een onbetaalbare delicatessen beschouwd werden).

Het waren hoofdzakelijk de minder gezochte stukken uit de vlees- en vishandel, die hier afnemers vonden. Voor de consument kwam het er niet zozeer op aan zijn gastronomisch gevoel te strelen, maar eerder dat hij iets bij zijn pint te verwerken kreeg om hem op de been te houden.

Alles evolueerde, ook de SMAKSJES. De vorm en ook het volume veranderde. Het werd LOOKWORST of BOERENWORST in schijven gesneden met mostaard, vierkant gesneden KAASBROKJES met kruidenzout, SALAMI of CERVELA in schelletjes of soms gewoon maar een WATERBESCHUIT. De tegenwoordige cafébazen maken het zich gemakkelijk. In de meeste zaken wordt niets of hoogstens een klein schoteltje aardnootjes geserveerd. Soms krijgt deklant in plaats van een SMAKSJE een zondagse of maandagse pint. Maar dat begint al verdacht veel op verkoopsprijzen van een grootwarenhuis te gelijken.

Toch zijn er nog wel een paar, klassiekers zou ik ze haast noemen, die nog iets voor hun klanten over hebben. Zo serveert de Witte van de Kaai de donderdagmorgen in zijn A.B.C. nog ZWIENEMUTSEN. En Noel van de Bounty op het Westerkwartier durft nog wel eens met WULLOKS op tafel komen, terwijl in zaken lijk de James en de Falstaff cervela nog in zwang is. Van onbetaalde reclame gesproken.

J.B. Dreesen.

SIMATEER

Nu de jaarlijkse SIMATEER stoeten in Oostende weer achter de rug zijn (er zijn er tegenwoordig voor alle leeftijdsgroepen) loont het misschien de moeite om weer even het woord Simateer nader te bekijken. In zijn deeltje nr. 8 "Oude Oostendse feesten, gewoonten, gebruiken" blz. 38-39, tracht Ary Sleeks het woord Simateer te verklaren uit een Venetiaanse maritieme invloed.

Maritiem gezien is de invloed van Venetië nooit erg groot geweest op onze Noordzeekust. Maar wel de invloed van het Frans. Zo lijkt mij het woord Simateer verdacht veel op het Frans SAINT MARTIN.

Dit blijkt als men het woord uitspreekt in de vorm van SAINTMARTIN met een vernederlandsing van het SAIN. Van SIMARTIN naar Simateere is maar een kleine stap.

J.B. DREESEN.