

As t olde rizw sprekt

"Wie eten vandoag honderddoezend"

We eten vandaag gort!

door: Dirk van der Heide

Bovenstaande uitdrukking werd vroeger veel gehoord. Het betekende namelijk dat de 'pot' uit gört, gôrde of zoals de Westerkwartierders zeggen 'gort' bestond. En 'gört', voortkomend uit de gersteaar, werd er in welke vorm dan ook, erg veel gegeten. Sommige görtgerechten kennen we ook nu nog. Neem de 'zoepenbrij' (= karnemelkse pap), die nog dagelijks bij veel mensen als pap na het eten wordt voorgeschoteld. 'Zoepenbrij' met stroop of met 'broen sukker'. Andere gerechten als 'melken-görtenbrij' (= gort tezamen met melk gekookt), 'eerappelgört' (= opgewarmde gort en aardappelen, veel door armeren gegeten), 'haite gört mit kôlde melk' en 'kôlde gört mit haite melk', worden nog slechts zo hier en daar een enkele keer gegeten.

Zowel boeren, arbeiders als burgers aten vroeger veel gort, zeker op het platteland. Meestal werd de gort een tijdje in de week gezet, waarna hij met wat zout gekookt werd. De gezwollen korrels werden op het bord geschept en daarop kwam dan koude melk. Bleef er gort over, geen probleem, want koude gort met warme of hete melk was even smakelijk! Anderen gaven de voorkeur aan 'gloeïende gôrde mit stroop', een kreet die iemand nog weleens slaakt, wanneer hij doet alsof hij kwaad is en het dan op een aardigheidje laat uitlopen.

'Zoepenbrij', vroeger werd het per liter of mengsel gekocht van de melkboer óf moeder de vrouw maakte het zélf! Voor een hoeveelheid voor twee of drie personen was nodig:

- ain kaan zoepen
- zesteg gram gört
- twij gram zolt en
- vaaiër dl wotter

De gort werd eerst in een zeef onder een straal koud water gewassen en moest dan één nacht in koud water weken. Samen met het 'waikwotter' en een beetje zout, werd het geheel op een 'klein pitje' gekookt in een pan met een 'dikke' bodem. Dat duurde ongeveer twee uren en dan kwam de

'zoepen' (= karnemelk) erbij in. Zodra de inhoud weer aan de kook was werd er veelvuldig geroerd, totdat de brij 'goud lobbeg' was en dat duurde dan zo'n anderhalf uur. Vaak werd er een veel grotere hoeveelheid tegelijk gemaakt. 't Waark was ja t zulfde! En morgen was het weer 'zoepenbrij', vandaar wellicht het rijmpje, gemaakt door een Westerkwartierder;

*Brij, brij, zoepenbrij
Achtien maal ten de week
En nóg gelieke nij!*

Vaak werd voor het koken van gort de 'gortkoker' gebruikt. Zo'n vertind ijzeren gortkoker bestond uit twee goed in elkaar sluitende delen, met aan weerszijden een handgreep. Ze kwamen in verschillende afmetingen voor. Het hierbij afgebeelde exemplaar behoorde toe aan een alleenstaand oud vrouwtje dat er tot diep in de jaren zestig nog haar maaltje gort in kookte, of beter gezegd 'gaar liet broeien'. De koker werd, nadat de gort was gewassen, voor driekwart gevuld en met aanhangend water ineengesloten in een ketel of pan met kokend water gehangen of gelegd. De koker mocht niet helemaal gevuld worden,

want de korrels 'dienden oet' (= welden) tijdens het broeien.

In sommige huishoudens zag je vroeger wel een fijn soort haal of ketting aan de zolderbalk, midden boven de tafel hangen. Hieraan werd de ijzeren ketel, met één, maar soms ook met twee tuiten, gehangen. De ketel was dan gevuld met meestal koude schape-melk, die eerst was afgeroomd, daarna gekookt en dan gekoeld was. Had men de hete gort op het bord of in een kom geschept, dan trok men aan de tuit van de ketel en de koude 'schoapmelk' vloiede over de hete gort. 'Melkengört', de Friezen, ook echte liefhebbers, noemden het 'molkengroat'.

Uit het feit dat bewoners van veel dorpen een scheldnaam aan dat 'görttijdperk' hebben overgehouden, blijkt wel, hoe een plaats die gort innam. De huidige inwoners van Bierum worden nog 'Görtpinzen' (= gortbuiken) genoemd. De even onschuldige Garnwerders moeten zich nog steeds de scheldnaam 'Garwerder görtvreters' laten welgevalen. Zo zijn er nog steeds de 'Zoepenbrijpinzen' (= karnemelksepapbuiken) van Den Ham en de 'Blaauwgörtvreters' in 't Hammerk (= Nieuwolda).

Gört,
tuurlij,
nog
water,
de sta
veel o
nog st

Geze
"Ik ki
Ik ken

"t Wo
Het ga

"Nou
Nu he
danser

"Zai h
Zij is i

"t Is n
Het is
mand.

De rivier spreekt

loag honderddoezend"

n vandaag gort!

or: Dirk van der Heide

veel gehoord. Het betekende namelijk dat de 'pot' uit gört, en 'gort' bestond. En 'gört', voortkomend uit de gersteaar, l gegeten. Sommige görtgerechten kennen we ook nu nog. (pap), die nog dagelijks bij veel mensen als pap na het eten stroop of met 'broen suker'. Andere gerechten als 'melkenkookt', 'eerappelgört' (= opgewarmde gort en aardappelen, mit kólde melk' en 'kólde gört mit haite melk', worden nog gegeten.

en' (= karnemelk) erbij in. a de inhoud weer aan de was werd er veelvuldig ge- totdat de brij 'goud lobbeg' n dat duurde dan zo'n ander- ur. Vaak werd er een veel re hoeveelheid tegelijk ge- t. 't Waark was ja t zulfde! orgen was het weer 'zoepen- vandaar wellicht het rijmpje, kt door een Westerkwar- r;

brij, zoepenbrij
en moal ien de week
g gelieke nij!

werd voor het koken van e 'gortkoker' gebruikt. Zo'n d ijzeren gortkoker bestond ee goed in elkaar sluitende met aan weerszijden een reep. Ze kwamen in ver- nde afmetingen voor. Het j afgebeelde exemplaar be- te toe aan een alleenstaand rouwtje dat er tot diep in de zestig nog haar maaltje gort bakte, of beter gezegd 'gaar broeien'. De koker werd, na e gort was gewassen, voor wart gevuld en met aanhan- water ineengesloten in een of pan met kókend water ge- en of gelegd. De koker mocht helemaal gevuld worden,

want de korrels 'dienden oet' (= welden) tijdens het broeien.

In sommige huishoudens zag je vroeger wel een fijn soort haal of ketting aan de zolderbalk, midden boven de tafel hangen. Hieraan werd de ijzeren ketel, met één, maar soms ook met twee tuiten, gehangen. De ketel was dan gevuld met meestal koude schape- melk, die eerst was afgeroomd, daarna gekookt en dan gekoeld was. Had men de hete gort op het bord of in een kom geschept, dan trok men aan de tuit van de ketel en de koude 'schoapmelk' vloeyde over de hete gort. 'Melkengört', de Friezen, ook echte liefhebbers, noemden het 'molkengroat'.

Uit het feit dat bewoners van veel dorpen een scheldnaam aan dat 'görttijdperk' hebben overgehouden, blijkt wel, hoe een plaats die gort innam. De huidige inwoners van Bierum worden nog 'Görtpinzen' (= gortbuiken) genoemd. De even onschuldige Garnwerders moeten zich nog steeds de scheldnaam 'Garwerder görtvreters' laten welgevallen. Zo zijn er nog steeds de 'Zoepenbrijpinzen' (= karnemelkseppabuiken) van Den Ham en de 'Blauwgörtvreters' in 't Hammerk (= Nieuwolda).

Gört, görde of gort kennen we natuurlijk ook nu nog. We eten toch nog geregeld karnemelkseppap, watergruwel of 'krintjebrij' en in de stampot 'mous', daar hoort in veel delen van Groningen toch nog steeds een handvol 'gört' in!

Gezegden

"Ik kin hóm van hoaver tot gört"
Ik ken hem door en door.

"t Wordt mie te görtég"
Het gaat mij nu ver genoeg!

"Nou is de gört goar"
Nu hebben we de poppen aan het dansen!

"Zai hèt gört eten"
Zij is in verwachting.

"t Is n görtenteller"
Het is een zuinig/kreterig iemand.

De Hogelandster

31-07-91

