

## Ip zun Heists

U ki goed eten tuus is toch nog altied beter dan ip u vrimde. Je doe wa da ju wilt en eije goeste vo je tallore uut te lekken ewel tur gonder doa nie vele over zoagen...  
Misschien je vrowmens die goa zeggen: gebruikt u kir u bitje je manieren hé, ge zie lik u zwien!

Woar is de tied da we snuchtunds stuuten aten met één stikstje sjokola? Of u stuute met u klekke salijje of konfeteure? Of vetten drul lik spek met eiers? Ze klapten ton nog nie van kolisterol...

Snoens aten de menschen un hoop petatten mè groensels van de tied van 't joar en u schelle zwienevlees of un ende woste of u panne vis.

Alle doagen zei moeder tegen djoengers da ze vele mosten eten voa kloek te stoan en sterk te worden anders gieng ze piefertjes bluuven (zoa moager dad ulder buuk tegen ulder rik plakt). De vriedag wast visdag verplicht deur de kerke. In platse van soepe wast u tallore kerrepap of gortepap en ot goed gienk met u lepel brune suker.

Drachter petatten (soms u ki deuregestoken) mè kokvis.

Djoengers aten da nie geren moa 't was van moeten. En in die tied was kokvis nie t ediere hé...

Oe vele keren emme nie hoort: en ge goa bluve zitten toe daje tallore leeg is. Nelfantied brakten we dur biena bie moa gin pardong, de tallore most gekuscht zien.

De zundag wast vele beter. Omme sjanse on wast u tomattesoepe mè bolletjes (zelve gedroid) en drachter u stikstje rosbeef gebakken in dun oven mè petatten, karrotjes en errewitjes... En dorover u lepel zundagsche sowse.  
En da wierd doorgespoeld met de flasche toafelbier.

En voa dessert u potje vaniellepap met doarin u koekstje gewikt in drank.  
Heel 't menage zat tope en 't was gezellig en leute.

In Heist wast er nateurlik veel visscherieje en oaten de menschen biena alle doagen vis. U stikstje kabbeljow of u gulletje, u kluts wietiang, un ploate of u scharre en af en toe u ki u toengstje, terrebutje of u griete.

De meeste menschen aan u kotje vanachter voa vis te bakken. Anders stoenk heel jun huus, suurtoe oje sprot ant bakken woart. Je kost da rieken van un eure verre.

Moa da was wel wreed goed en wreed dustig...

Ot de kabbeljow mè kiette zat was took kerremesse. Bie 't hutten wierd die kiette vaneigens aan de kant geleid van da was de kaviaar van dorme menschen.

Die grote kiette wierd in un handdoek gedroid en gekokt.

Ot ie afgekoeld was kost je doar schelletjes van snien en dur woaren dur die da ton tusschen ulder stuuten lein. Oftewel bakten ze da nog u ki in de panne. En ook ip doe kiette deden dur sommigen brune suker.

't Woater komt a were in mien moend...

On de visschers uut zee kwamen aan zulder poander mee en da wierd ton uitgedeeld en ier en doar verkocht voa drienkgeld. Nu briengen ze pakstjes diepvriesvis mee onze nie gepakt worden.

Vis was vroeger meer voa de oarme menschen. En nu is da luxe!

't Is 't zelfste met de mussels. Vroeger giengen wieder de mussels geweun gon trekken ip 'thoofd. De grootste voend je aan 't laste hoofd an 't sas. 't Is nie moeilijk want doar kwamen de voarten uut en al die vuulte was eten voa die beestjes hé.

Iedere kè damme thuus mussels aten moesten wu omme gedoan aon u glas melk drienken tegen 't musselvier.

De menschen woaren doa nie ziek van en 't feit allene dat 't voa niet was gaf al u speciale smoake.

We kosten dur u hele bassing van eten en aan gin tied vor onze viengers of te lekken.

Moa 't woaren nie allene mussels hé ip 't hoofd: ook karkooltjes en krabbetjes.

Ip de kop van 't hoofd stoenden dur visschers en otter u krabbe an ulder lienne hangde woaren ze altied kollerig en stampten ze die krabbe plat. Ton was 'moment voa die grote krabben te vroagen en mee te doen nor huus (allee, voa da ze hem kapot gestampt aan nateurlik hé).

In 't achterjoar was da goed van ton zater vele rood in die krabben... de kaviaar van de sukkeloars.

Over de drogevis gomme n ie te vele zeggen van negen ip de tien keren mislukte da. Ojje scharren of wietienk aan de wasdroad hangde zoaten dur subbiet moaneschieters ip en kost je heel de boel weg smieten.

Dur woaren dur die u meulentje gemakt aan met u moteurtje van un oede wasmachine. De vis droaide en beweegde en hangde ook in de wiend en de vliegen kosten dur nie goan ip zitten.

Moa de beste drogevis was deze dan ze gedroogd aan an boord. Je smakte de zee en de zonne en de wiend. En met u grote Schotsche scharre liept 't vet langst je kinne.

En wit je gieder ook dat drogevis gebakken wierd?

Da was ook heel goed en wreed zoet.

Ojje da vlees van de grote deed kost je dur ip knabbelen lik ip u sjieke.

Jatter lange deugd van en vorral dust

In dun oeden tied aan de menschen ook gin frigo of diepvries. 't Is dorrom da ze de vis ook bewoarden in potten. Da wierd ingeleid, vooral mè roggevelerken was da stief goed, en ook met koengel.

Misschien zien dur van julder die nog speciale oede recepten of gebruiken kennen? Ewel, lat mor u kir u 't wa weten.

We zien benieuwd.

An toafel leer je de menschen kennen en al die oede manieren en geweunten zien zeker ook de moeite werd voa te bewoaren.

Dus zien ook vele spreuken die met eten (vis) te maken en: overal groaten in zien, beuter bie de vis, een aangebranden vertellen, krulleln in de panne, zwemmen in 't smoet...

Omme nie ippassen vuln we heel da boekstje met eten, moa dat is nie de bedoelienge.

Van al da zoet plakken mien lippen en enk dust gekregen.

Santé hé

## Flutse