

## Sneukel jij mee door Mortsel?



Petrus Croon, een Mechelse schrijver uit de 17de eeuw, had het reeds over sneukelen. Wie te veel sneukelt, wordt dik. Je snoept, smult en smikkelt dat het een lieve lust is. "Een vrouwe pryst de leckerheyt en sneuckelt geiren soetigheyt", schrijft Croon in 1663. In Mortsel wordt de derde sneukelroute 'Arbeid adelt' voorgesteld. In samenwerking met de lokale economie, de Mortselse Heemkundige Kring en de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie ([www.asg.be](http://www.asg.be)) koppelt het burgerinitiatief "Mortsel, weer (h)eerlijk thuis!" erfgoed aan eet- en drinkcultuur door de eeuwen heen.

Van Dale heeft het over een sneukel, een lokale lekkernij die tijdens een sneukeltocht geproefd kan worden. Welk lekkers biedt de stad? Het begon allemaal met de Mortselse kraker, een koekje in de vorm van een envelop. Raphaël (Bakkerij Raphaël, Koeisteerthofdreef) bleef niet bij de pakken zitten, ging aan de slag met het Oudegodje, het stadsbier en bakte zijn kasteelbrood met het gerstenat. Ook de lokale imkers van Fort 4 gaven een oud recept van een honingkoek door: de Ambrosiuskoek. Mortsel heeft een rijke carnavalstraditie en de Lobbeskoek werd boven de doopvont gehouden. Lichtjes aangepast, maar de rijke smaak van zuivere grondstoffen blijft. Marc Drexeler voorzitter van UNIZO-Mortsel is peter van de koek en wil de lokale lekkernij verder promoten.



Wie kasteelbrood bakt, denkt ook aan 'duurzaam' en (h)eerlijk beleg. Duurzame economie is geen modewoord. Jan Beyens (Slagerij Beyens,

Kaphaanlei) bereidt fijne vleeswaren met het BRASVAR'ken, een Durocvarken dat een uitgekiende brijvoeding voorgeschoteld krijgt. Aardappelpuree, kaaswei, draf van Filliers, maïs van eigen teelt en olijfolie komen in de trog van het varken. Er zijn varkentjes die het met minder moeten stellen.



Ooit ventten pasteibakkers vleespasteitjes. Een ets uit de 14de eeuw bracht Jan op het idee om een Brasvartaartje te maken. Slager en bakker sloegen de handen in elkaar en creëerden het beulingtaartje. Bitterbloemen en Hoogheid,

twee topbieren uit de Zuidrand gaan de vleespastei in: de Brasvarhapjes zijn een feit.

Slager Jan, noch bakker Raphaël laten de kaas van hun brood eten. Dus klopten we bij Jan Warmenbol (Côté Sud, Eggestraat) aan en maken een kaasreis van Frans-Vlaanderen naar de Kempen. Met de kazen van Linda, echtgenote van Jan, maak je een heerlijke tapenade, die je dan weer in een hartig soesje kan verwerken. De keukenmeid uit de vorige eeuw is nooit ver weg. Uit oude keukenschriftjes halen we



vergeten bereidingen. De kwarkpunt is terug van weggeweest!



"Boter bij de vis", roept vishandelaar Rudi (STELOY, Antwerpsestraat) en bakt de enige echte kibbeling in Mortsel.

Dit jaar vieren we de 150ste geboortedag van Lieven Gevaert. Albert Van Wassenhove, oud-leerkracht PIVA en werkend lid van de ASG, dook in het Lieven Gevaertarchief, zorgde voor een culinaire vertaalslag en werkte aan een studie van '100 jaar feesten bij Lieven Gevaert'. Een diskaart van 1931 kreeg een modern kleedje: oesters werden opengestoken. De Portugese (room)soep en een klassieke bereiding van 'Hamburger ham in régence korst' komen weer op tafel.



In de voetsporen van Carème bouwt Pieter Michielsen (Bakkerij Michielsen, Antwerpsestraat) ijverig aan een pronkgebak. Het ambachtelijke roomijsje verhuult stiekem de kleuren van het wapenschild van de stad.

Lokale ondernemers zetten zo Mortsel op de kaart. Er wordt niet alleen geproefd. Je beleeft de stad op stille wegen. Oude spoorwegbermen vertellen hun verhaal. Burgemeester Erik Broeckx kreeg een erfgoedpuzzel voorgeschoteld: verborgen kastelen en

boerderijen werden stijlvol uitgetekend door Jonas Beyens. Het oude kookfornuis staat centraal. De burgemeester kuierde door de tekening van Jonas en ontdekte de leukste sneukelplekjes van Mortsel.

Sneukelen mag dan leuk zijn, de 'ploptentoonstellingen' brengen bijzondere verhalen in dat





pannenkoekenhuisje (Tartuff, Pieter Reypenslei), dat winkelpand (Duden, Pieter Reypenslei). Michiel Tisson (Bistro Tisson, Prins Leopoldlei) kreeg een menu van Thomas van der Noot voorgeschoteld. De Brusselse boekbinder uit het begin van de zestiende eeuw kent voor deze kok geen geheimen meer. Het van der Nootmenu werd speciaal bereid voor onze sneukelaars.



Als je het over een 'ploptentoonstelling' hebt, dan denken we niet aan Studio 100, maar aan een spontane, plotse en interessante verzameling, waarbij bezoekers aangenaam verrast worden. Zij trekt de aandacht in het stadsbeeld. Zo

wandelen we deze zomer door de diskaarten van Agfa Gevaert en gaan met Lieven Gevaert aan tafel. Oude reclamepanelen, koekjestrommels en -huisjes vertellen dan weer het verhaal van de verdwenen koekjesfabrieken van Mortsel en Antwerpen. En met het koekje van Parein belanden we dan weer bij de beschuitenfabriek Jespers en brengen een eerbetoon aan verdwenen ambachten.

Wil je meer weten? Contacteer Dirk Brentjens (dirk.brentjens@telenet.be) en sneukel door Mortsel!

**Dirk Brentjens**

**Foto's: © F. Van Roosendael**