

Elst

Goeie geutelingen nogantoe!

13 februari 2010

Op 9 februari heeft Sint Apollonia haar naamdag. Tja, ik kan me voorstellen dat je van dat nieuws niet achterover valt. Ik durf het zelfs te betwijfelen of je die hele Apollonia überhaupt wel kent! Ik niet, moet ik toegeven. Althans niet tot vandaag want nu ik in Elst ben gaan wandelen, is ook dat gat in mijn cultuur dichtgepleisterd. Maar... wacht eens even! Elst is niet Elst! Als je dat maar weet. Het is - om te beginnen - niet het Elst wat in de Nederlandse provincie Utrecht is te vinden. Ook niet het Elst dat in Gelderland is gelegen. Maar wel is Elst in dit geval een dorp in de Belgische provincie Oost-Vlaanderen en een deelgemeente van Brakel. De plaats is gelegen op de heuvelrug tussen de Perlinckbeek en de Zwalmbeek, op de grens van de Vlaamse Ardennen en de Zwalmstreek. Terwijl de rest van Vlaanderen en de helft van de wereld, ongeveer gek loopt van Valentijn of carnaval, heeft men het in Elst over niets anders dan Sint Apollonia. „Sente Plone“ heet het mens daar. Zij was een bejaarde diacones die in Alexandrië leefde als maagd. Zij stierf natuurlijk een wrede dood omwille van haar geloof. De bisschop en kerkvader Dionysius van Alexandrië zegt van haar - nog geen vijftien jaar na haar dood: "Zij grepen die bewonderenswaardige maagd Apollonia, die reeds op jaren was, en sloegen al haar tanden uit haar mond. Vervolgens wierpen ze even buiten de stad een brandstapel op en dreigden haar daarop levend te zullen verbranden als ze niet de godslasterlijke woorden die zij haar voorzegden wilde nazeggen. Zij vroeg een korte bedenktijd, en toen sprong ze onmiddellijk uit eigen beweging in het vuur. Aldus kwam zij om het leven." Al vrij kort na de dood van Apollonia vlogen allerlei theologen elkaar in de haren over de vraag of het een christen eigenlijk wel past om zichzelf het leven te benemen, ook al is het dan een martelaarsdood. Dat soort verhalen doet overigens ook de ronde over nog andere vrouwen die, opgejaagd door hun achtervolgers, zich in de rivier verdronken of die zichzelf in de afgrond stortten. Liefst nog onder het uitstoten van geëxalteerde kreten. Augustinus vermoedt dat Apollonia op een bijzondere ingeving vanuit de hemel moet gehandeld hebben. God wilde natuurlijk de heidenen laten zien hoe deze heilige moedig haar leven opofferde. Omdat haar liefde tot God groter was dan die voor haar eigen leven. Maar de algemene conclusie was dat dit toch niet toegestaan is. Het martelaarschap overkomt je, je mag het niet zelf zoeken of verhaasten. Het is maar dat je het weet, mocht de lust je bekruipen om in de geschiedenisboekjes te komen... Het uitslaan van haar tanden, voorafgaand aan haar dood in het vuur, heeft Sint Apollonia tot patrones van tandartsen, tandtechnici en van lijdens aan tand- of kiespijn gemaakt. Zelfs wanneer een koe tandpijn heeft (beu!) wordt deze heilige aanroepen. Haar voorspraak wordt ook ingeroepen bij hoofdkwalen en neusverstopping. Een breed specialisme, zoals je ziet. Wanneer kinderen vroeger een melktand verloren, moesten ze in de richting van een beeld van Sint Apollonia de tand over het hoofd weggoien, vooral niet omkijken en zeggen: „Tand, tand een andere tand, volgend jaar een nieuwe tand“. Apollonia wordt afgebeeld met een tand in een nijptang, of met met een tand in de hand en verder met een palmtak (overwinningsteken van het martelaarschap) en met vuur.

Ik zou het niet zo uitgebreid hebben gehad over deze heilige, ware het niet dat ze in Elst een heel bijzondere rol speelt. Nu ja, het is de patroonheilige van dit dorp, dat wel. Om met de uit Zegelsem afkomstige Isidoor Teirlinck, vader van Herman Teirlinck, te spreken:

"Sente Plone werd
op vele ploatse vererd
moar 't Elst
is den toeloop 't felst"

*Sint Apollonia wordt
op vele plaatsen vereerd
maar in Elst
is de toeloop het felst.*



De Sint Apolloniakerk in Elst

Er is in Elst een Sint Apolloniaplein, waar de kerk staat. Een kerk die, o wonder, aan haar is gewijd. Ook een Sint Apolloniastraat. Maar is dat nu alles bij elkaar zo bijzonder? Ach, eigenlijk niet, tenzij... In Elst heeft men op de eerste zondag na 9 februari (de naamdag van Sint Apollonia dus) sinds de jaren zeventig van vorige eeuw terug aangeknoopt met een eeuwenoude traditie: de geutelingen. We zijn hier in Vlaanderen dus een traditie moet allicht te maken hebben met eten en/of drinken. Een geuteling is namelijk een soort pannenkoek. Dat mag je echter niet luidop zeggen in Elst wil je niet voor een compleet cultuurbarbaar doorgaan. Het is een gebak dat wat LIJKT op een pannenkoek. Tenslotte komt er geen pan aan te pas om de geuteling te maken. Indien de verschillen daarmee geschetst waren, dan zouden we snel klaar zijn. Er is echter nog veel en veel meer dat over de geuteling moet gezegd worden. Zijn naam dankt hij aan de manier waarop het gebak wordt gemaakt: een „geut“ deeg wordt op de ovenvloer

gestort en daar gebakken. Voilà. Al komt het daar op neer, met die beschrijving alleen doe ik ernstig onrecht aan het gebak. Laten we zeggen dat de pannenkoek die je overal kan krijgen of zelf kan maken, zich verhoudt tot de geuteling als een straatjochie tot een be-daagde heer met adelbrieven. Jawel. En de enige, echte geutelingen komen uit Elst. Hoedt u voor namaak.

Dit jaar werd het nieuwe geutlingenseizoen op gang geschoten op zondag 17 januari met „D'iëste geute“ (de eerste geut). Het was Freddy De Kerpel wie de eer te beurt viel om dat te doen. De Kerpel was een bekend bokser („nen bokseur“, uit te spreken met een vette huig-R want de man is Gentenaar). En dit weekend van 13 en 14 februari zijn er Geutelingfeesten in Elst. Dus waar overal elders de middenstand het vuurtje aanblaast om toch vooral de portefeuille te trekken voor Valentijn, wordt in Elst een heel ander vuurtje gestookt. Namelijk dat in ettelijke geutelingenovens, overal in het dorp. Denk over dat gebeuren niet te licht want het vraagt echt jaren ervaring om de geuteling vanaf de ruwe grondstoffen tot een smakelijke etenswaar te transformeren. Tot kort vóór de Tweede Wereldoorlog had ongeveer de helft van de huisgezinnen in Elst één of meer koeien en werkte het merendeel van de inwoners thuis. Zeker de vrouwen. Dus om grondstoffen noch arbeidskrachten hoefde men daar verlegen te zitten wanneer het op geutelingen maken aankwam. Zodoende werden er tot die tijd ieder jaar ook vlijtig gebakken. Door het verdwijnen van de huisarbeid en de keuterboertjes raakte dat gebruik stilaan vergeten. In 1972 goot de jeugd van Elst in de weinige ovens die toen nog niet ingestort of afgebroken waren, een paar honderd geutelingen. Met succes. Zo werd de traditie weer nieuw leven ingeblazen. In februari 1981 ontstond daarop het Geutelingencomité. De nagenoeg vergeten geuteling

werd voor het nageslacht bewaard en in ere hersteld. En niet zomaar! In 1995 werd hij door de C.N.A.C. (Conseil National des Arts Culinaires) uit Parijs opgenomen in de lijst van unieke streekspecialiteiten in Europa. Ziezo, als dat geen adelbrief is!

Een aardige legende omtrent het ontstaan van de geuteling is de volgende.

Toen de Nederlanden bezet werden door de Spanjaarden, waren ook in Elst troepen van Alva gelegerd. Na verloop van tijd zagen die hun voorraad maïsmeel alsmaar slinken tot op het punt dat er geen tortilla's meer gemaakt konden worden. Nu wil ook een dapper bezetter zo ver van moeders pappot het niet graag stellen zonder de spijs van thuis. In plaats van dat probleem zelf op te lossen werd het op de rug van de lokale bevolking geladen die de opdracht kreeg om met iets voor de pinnen te komen dat met een tortilla vergeleken kon worden. Uiteraard moest daarvoor dan het lokale meel gebruikt worden want maïs (Spaanse tarwe) was hier nog niet geïntroduceerd. Dus werd er tarwebloem gebruikt. Zo zou dan de geuteling ontstaan zijn. Het verhaal voegt er nog aan toe dat in de universiteitsbibliotheek van Bilbao een factuur zou berusten voor levering van enkele honderden "geutelinos" door de Elstenaars aan het Spaanse leger. Of zij ook betaald werden is niet bekend.

Behalve een lange traditie heeft het geutelingenbakken ook een lange aanloop. In feite wordt er reeds drie jaar op voorhand mee begonnen. Traditioneel moet het hout dat voor het stoken van de ovens gebruikt wordt, wilgenhout zijn. In deze streek zijn er legio wilgentronken die rond vele natte meersen staan en die regelmatig geknot moeten worden. Dus daar komt het vereiste hout vandaan. Het fijne rijshout wordt in bussels („budzen“) gebonden om de oven aan te maken. Het zwaardere hout wordt tot spaanders gehakt om tijdens het gieten het vuur aan te houden. Het hout moet zeer droog zijn en het is precies dat wat ongeveer drie jaar vergt. De bedoeling is dat het vuur zo weinig mogelijk rookt in de oven en dat het onmiddellijk fel gaat branden. Natuurlijk om de nodige hitte te produceren maar ook om het inwendige van de oven te verlichten. Dat laatste mag niet uit het oog verloren worden want in zo'n oven hangt geen peertje, er zijn geen vensters in voorzien en een geutelingenbakker wil toch voortdurend een kritisch oog kunnen houden op zijn waar. Harshoudend en behandeld hout is volstrekt taboe omdat er daardoor stoffen vrijkomen tijdens het branden die de smaak van de geutelingen volkomen bederven. Drie uur voordat de eerste geuteling wordt gegoten, wordt de oven aangemaakt. Dat is natuurlijk nodig omdat die oven een heleboel warmte-energie moet kunnen opslaan om tijdens het gieten op nagenoeg dezelfde temperatuur te kunnen blijven. Vroeger werd ook de oven zelf ter plaatse „gebakken“ uit leem. Nu is het gewelf uit baksteen. De schouw zit aan de voorkant. Het vuur wordt daar aangestoken omdat achterin de oven niet genoeg zuurstof voorhanden is. Door de opwarming ontstaat een soort werveling en dan kan het vuur beetje bij beetje naar achter worden geschoven. Eerst rookt de oven zwart. Wanneer hij volledig witgloeiend is (meer dan 500° C) kan het gieten beginnen.

Ja, goed, een heel technisch verhaal dus maar wat gaat er in die oven dat uiteindelijk tot geuteling gebakken wordt? Wel, voor de mensen die toevallig een houtgestookte oven in de tuin staan hebben en die zich in het geutelingenbakken willen bekwamen, volgt hier het recept voor het beslag, „de temper“. Bedenkt voordat je je in het avontuur stort echter wel dat een echte geuteling enkel in Elst kan gemaakt worden. Dus hoe loffelijk plaatselijke inspanningen elders ook mogen zijn, het blijft tenslotte toch behelpen.

Begin met het inhuren van een oude boerin. De traditie wil dat enkel vertegenwoordigsters van die laag van de bevolking bekwaam zijn een echt goed beslag - niet te dun, niet te dik te maken. Bakerpraatjes (geen bakkerpraatjes!), uiteraard, want het werk wordt tegenwoordig ook met vrucht door mannen gedaan. Waarschijnlijk door een schaarste aan oude boerinnen. Wanneer vroeger jongere boerinnen het al eens probeerden dan beheksten hun oudere collega's het beslag, zodat het te dun uitviel en het tussen de voegen van de los liggende oventegels liep. Het is dan niet mogelijk een gave geuteling te bekomen. Aan de slag nu. Met de hand roere men volgende ingrediënten tot een luchtig deeg:

- 5 kg fijne tarwebloem met laag asgehalte
- 6 liter liefst uierverse koemelk
- 40 kakelverse eieren
- 350 gram bakkersgist
- 1 koffielepel zout
- een half glas water
- een snuifje kaneel
- het tot sneeuw opgeklopte wit van de eieren.

Er mag voor het aanmaken van het beslag absoluut geen gebruik gemaakt worden van bewaarmiddelen, kleurstoffen, vetstoffen, rijversnellers, suiker of trucage van welke soort dan ook. Alles moet simpel en puur volgens het eeuwenoude recept.

Het aldus bereide deeg laat men goed rijzen. Precies de gepaste hoeveelheid wordt op de ovenvloer gegoten en het expertenoog beoordeelt wanneer de lekkernij voor consumptie gereed is. Het gebak wordt dan uit de oven gehaald met een lange, platte houten schep, de ovenpale, en op stro gelegd om af te koelen. Dat stro geeft aan de geuteling zijn speciale geur.

Nu moet je vooral niet kinderachtig gaan doen over de hoeveelheden zoals die hierboven staan. Een „bakte“ moet goed zijn voor zo'n 100 à 120 geutelingen. Aan minder moet je niet beginnen. Het gaat hier tenslotte niet om wat ordinaire pannenkoeken. Het bakken van geutelingen vergt veel mankracht zodat het ook een sociaal gebeuren is dat de mensen dichter bij mekaar brengt. Daarbij kan men zich er niet vanaf maken met een kleinigheid. Tijdens het bakken moeten de kelen ook gesmeerd worden wegens de uitgestraalde hitte van de oven. Met Balegemse jenever, bijvoorbeeld. Jaaa, Stimmung!

De geuteling moet recht uit de oven op zijn donkere kant dik met boter besmeerd worden. Daar komt een flinke laag bruine suiker overheen. Het geheel wordt opgerold en goed warm uit het vuistje gegeten. Ik kan het iedereen aanbevelen. Bovendien zegt het volksgeloof dat wie in Elst een geuteling eet, onder de hoge bescherming komt van Sint Apollonia en dat hij of zij dan voor tien jaar gevrijwaard is van tandpijn. Met al die bruine suiker? Het lijkt me sterk. Trouwens, de heilige is ook patrones van de tandartsen en dan zet ze haar eigen professionele beschermelingen zonder werk...

Goed, ik verwissel nu mijn koksmuts voor een paar wandelschoenen want er was inderdaad nog wat meer te doen dan enkel geutelingen verstouwen.

Het is toch een klein uurtje rijden van hieruit naar Elst. Toen ik dan om half zeven in de morgen de garagepoort dichtdeed, leek het wel alsof er stofjes in het licht van de koplampen vielen. Sneeuw. Een korrelig product dit keer dat door de soms vrij krachtige (en vooral koude) wind ritselend werd voortgejaagd. Of waarin voorbijrijdende auto's ijle wolkes trokken. De sneeuw bleef de hele weg - en zelfs gedurende heel de wandeling - vrij gestaag neervallen. Nu eens wat meer, dan weer wat minder. Niet met veel overtuiging, maar vrijwel voortdurend.



Uit de aankondiging van deze wandeling in „Marching“ was het me al duidelijk geworden dat er veel volk op af komt. Dat bleek al direct toen ik bij de Zaal ter Elst aankwam. De auto's stonden toen al ver in de omtrek geparkeerd en in de startzaal was het ongewoon druk voor dit vroege uur. Ik moest zelfs in de rij gaan staan om te kunnen inschrijven. Na het neertellen van mijn 1,10 Euro kreeg ik een deelnemerskaart, een rode plastic jeton en een tabletje waarvan de bedoeling me nog steeds niet helemaal duidelijk is. Hoewel het er qua vorm en voor-

Waarvoor zou dit nu goed zijn?

komen sterk op gelijkt is het als computermuispad niet bruikbaar want het meet slechts 6,5

bij 4,5 centimeter. Het is uitgevoerd in de Vlaamse huiskleuren zwart en geel en er staat ook een heraldische klauwende leeuw op. En een nummer dat je schijnbaar gratis kan belen wanneer je met een vraag zit. Ik vrees alleen dat de vragen die ik eventueel zou willen



Nikkelen Nelis anno 2010. Zingen en muziekmaken kon hij wel degelijk!

stellen niet erg in de smaak zouden vallen. Misschien moet ik het nummer maar eerst eens belen om te vragen wat ik daar mag vragen. De wandeling kon tot 18 kilometer lang gemaakt worden door elk van de drie voorhanden lussen in een willekeurige volgorde te lopen. Wat ik dan ook gedaan heb. Eerst de groene pijlen, dan de blauwe en tenslotte de gele. Na iedere lus kwam men terug in de zaal of de aangebouwde verwarmde tent bij het Ovenmuseum. In de loop van de voormiddag werden daar al druk geutelingen gebakken. De rode jeton gaf recht op de degustatie van eentje daarvan. Toen ik er aankwam voor mijn eerste controle was er een merkwaardig uitgedost individu doende om een aantal lawaai-instrumenten op te stellen. Bij mijn tweede bezoek was dit eenmansorkest (want dat was het) naar buiten verhuisd of verbannen en zat de menselijke geluidsbron met een stem als een klok te swingen dat het een aard had. Het zag er niet naar uit dat hij last had van de kou. Voor zover ik weet moet hij wel ingehuurd geweest zijn door de organisatoren van de wandeling want er was nergens een hoed, pet of beker te zien waar gulle gaven konden in gedeponeerd worden. Terwijl zijn elektronisch versterkte collega's binnen in de tent nog aan het leren waren om te tellen („een, twee, een, twee...“) zorgde hij in zijn eentje voor sfeer. De Nikkelen Nelis van onze dagen.

stellen niet erg in de smaak zouden vallen. Misschien moet ik het nummer maar eerst eens belen om te vragen wat ik daar mag vragen.

De wandeling kon tot 18 kilometer lang gemaakt worden door elk van de drie voorhanden lussen in een willekeurige volgorde te lopen. Wat ik dan ook gedaan heb. Eerst de groene pijlen, dan de blauwe en tenslotte de gele. Na iedere lus kwam men terug in de zaal of de aangebouwde verwarmde tent bij het Ovenmuseum. In de loop van de voormiddag werden daar al druk geutelingen gebakken. De rode jeton gaf recht op de degustatie van eentje daarvan. Toen ik er aankwam voor mijn eerste controle was er een merkwaardig uitgedost individu doende om een aantal lawaai-instrumenten op te stellen. Bij mijn tweede bezoek was dit eenmansorkest (want dat was het) naar buiten verhuisd of verbannen en zat de menselijke geluidsbron met een stem als een klok te swingen dat het een aard had. Het zag er niet naar uit dat hij last had van de kou. Voor zover ik weet moet hij wel ingehuurd geweest zijn door de organisatoren van de wandeling want er was nergens



De wandeling ging hoofdzakelijk over gebaande wegen. Zo nu en dan zat er al eens een tegelpaadje bij. Of een tot beton bevroren veldweg. In de laatste twee gevallen was het dikwijls uitkijken voor gladde plekken. Waar de zon in de afgelopen paar dagen niet goed bij had gekund was de sneeuw gedeeltelijk blijven liggen en soms tot ijs vergaan. Op de laatste lus die ik deed was er één plaats die ronduit gevaarlijk was. Een pad dat op een bepaald punt zeer steil naar beneden ging en waar de voorgaande wandelaars de sneeuw tussen de voorwereldlijke kasseien tot een spiegelglad oppervlak hadden geperst. Het gelukte mij (en anderen) slechts moeizaam om daar heelhuids beneden te raken door ons vast te houden aan de afsluiting die naast het pad liep. Doordat ik dikke handschoenen aanhad, deed het er niet zoveel toe dat die afsluiting soms een prikkeldraad was. Beneden aan die helling was iemand anders met een andere prikkeldraad aan het worstelen. Een cameraman van iets wat volgens de tekst op zijn rug „Videomanie“ heette. Die man had waarschijnlijk een interessant standpunt uitgezocht om al dat geglibber vast te leggen (lachen!) en hij was daarbij in een weide beland. Zijn assistent moest de vreselijk grote video-camera aanpakken om de cineast de gelegenheid te geven zich uit het prikkeldraad te



Smile! You're on camera.

werken. Wat volgens de gebruikte krachttermen niet erg wilde vlotten. Ik was het duo al eerder op de wandeling eens tegengekomen. Toen had de cameraman een heel laag standpunt ingenomen om de wandelaars die tegen de helling op moesten te kunnen filmen. Ik vond het gezicht van die cameraman die op de weg zat alsof hij met een sanitaire kwestie bezig was wel een plaatje waard. Toen ik met getrokken fototoestel wat aan de kant ging staan om die foto te maken, bleek het dat het eigenlijk de bedoeling was geweest dat ik zonder aarzelen was doorgelopen. Zodat het beeld van mijn rug voor de eeuwigheid kon vastgelegd worden. Ook

dat gebeuren ging gepaard met een „godver...“ van de cameraman. Het ijdel gebruik van de naam des Heren zal hem waarschijnlijk wel in de mond bestorven gelegen hebben.

Er zaten nogal wat korte, nijdig hellingen in het parcours maar dat reliëf liet tegelijk ook soms schitterende vergezichten toe. Uitzichten die door de sneeuw een extra ongewoon cachet kregen.

Op een plaats waar ik net voorbij een groepje gebouwen opeens van het asfaltbaantje werd afgeleid, ging een smal pad dat de wijdloperige naam van Perlinckweg had vrij steil omhoog. Daar ving mijn oor het geluid dat ik ondertussen al leren associëren heb met water dat over een molendam stroomt. En jawel, rechts beneden aan het pad, aan de achterkant van de hoeve die ik net was gepasseerd, werd het rad van een watermolen zichtbaar: de Perlinckmolen. Dit is een uitzonderlijk oude watermolen die op de Perlinckbeek staat. Reeds in 868-869 wordt hij vermeld. Hij was toen eigendom van de Sint-Pietersabdij van Lobbes in Henegouwen. In 1571 werd deze molen vermeld als oliewatermolenen en hij staat ook op de Ferrariskaart van 1771. Het was deze molen die Herman Teirlinck voor ogen stond toen hij zijn roman "Maria Speermalie" schreef. Omstreeks 1974 viel het rad hier stil. De molen werd verkocht en in 1975 omgebouwd tot buitenverblijf. De maalruimte bleef gelukkig intact. De molen is echter niet voor het publiek toegankelijk.



De Perlinckmolen, één van de oudste van België. Schitterend gelegen op de Perlinckbeek.

Bij twee van de drie wandellussen kwam ik in de buurt van Michelbeke. Dat is ook al zo'n klein, mooi gelegen landelijk dorp. De naam vindt zijn oorsprong in het Oud-Germaans en zou „modderbeek“ betekenen. Het was daar stil. In de vrieskoude lucht lieten de klokken van enkele kerken hun bronzen stemmen horen. Een tafereeltje dat eigenlijk niet meer van deze tijd is. Het viel me op dat zelfs onooglijke asfaltbaantjes daar met zout gestrooid leken te zijn en dus vrijwel sneeuw- en ijsvrij waren. Enigszins raar nu er van overal geroepen wordt dat er een schrijnend tekort is aan dooizout! En er waren geen gaten in het wegdek! Nu ja, dat kan dan misschien gewoon lijken maar dat is het blijkbaar toch niet want zowat overal verkruint het wegdek totdat het eruit ziet alsof er een splinterbom gevallen is. Sommige banen lijken wel door de Romeinen aangelegd. Wat de ouderdom betreft dan. Die jongens uit Rome konden het immers veel beter dan wat die betonbaronnen met hun machines er nu van bakken. „Het komt door de strenge vorst“, roept iedereen die de angel van de publieke kritiek begint te voelen. Hmm... min vijf, is dat ook al streng? Maar ja, wanneer er hier tijdens de ochtendspits onverwacht twee centimeter sneeuw ligt dan staan er monsterfiles. Alles samen wel zo'n 1000 kilometer. Ja, ja, we laten echt niets onverlet om ons belachelijk te maken. In Michelbeke was daar allemaal niets van te zien. Althans toch niet in het stukje dat ik doorkruist heb. Zou dat soms komen doordat het dorp de thuisbasis is van Herman De Croo? De royalistische, belgicistische, liberale politicus en Minister van Staat wiens merkwaardig gebruik van het Nederlands een eigen naam heeft gekregen: het Decroïsme.

In het circuit opgenomen was ook het kasseidorp Zegelsem. Heel het centrum van dit dorp zit op de keien. De Haaghoek is een kasseiweg van 1,9 km lang die naar Horebeke leidt en die sinds 1995 zelfs officieel beschermd is. Het mag dus niet verwonderen dat in Zegelsem jaarlijks de Kasseifeesten worden gehouden. Naar de kerk toe moet je over de wel-



bekende Leberg. Een helling van 15% die uiteraard ook helemaal in de keien ligt. Maar ze zijn wel vakkundig gelegd. Netjes in halfsteens verband en voor een kasseiweg zelfs tamelijk effen. Zegelsem was ook het dorp waar de vader van Herman Teirlinck, Isidor, geboren werd en gewoond heeft. Later kwam Herman nog verschillende malen hier bij zijn grootouders logeren. Vanzelfsprekend dat hier een Herman Teirlinckroute te vinden is.

Toen ik terug naar huis reed zag ik onderweg een wegwijzer naar een restaurant dat „t Blaffende Konijn“ heet. Ik weet het niet, ik vind het een wat ongelukkig gekozen naam. Toegegeven „t Miauwende Konijn“ was een nog slechtere keuze geweest.



De Sint Ursmaruskerk van het kasseidorp Zegelsem

Jullie dachten toch niet dat ik het dit keer weer gewaagd zou hebben naar huis te komen zonder de wel bijzondere streekspecialiteit? Natuurlijk heb ik een zak van 10 geutelingen gekocht en die zijn ondertussen al grotendeels soldaat gemaakt. Niet nodig dus om snel hier even op bezoek te komen wanneer het om geutelingen te doen is, ga naar Elst! Het kan nog!

Op de volgende bladzijden vind je wat er op de zak gedrukt staat.

© Michel Christiaens



GEUTELINGENDORP



ELST

Elk jaar, de zondag na 9 februari zijn het geutelingenfeesten. Jongleurs, volksmuzikanten en een geutelingenworp maken er een echte volkse kermis van.

4 week-ends voor en 2 week-ends na de feesten kan je, net als op de kermis zelf, een bezoek brengen aan een oven in werking. Ook vind je er ter plaatse brochures over bewegwijzerde wandel- en mountainbike-routes

0478 24 05 64
0497 17 45 41

www.geutelingen.be

DEXIA

Marktpllein 14. 9660 Brakel

Het *geutelingenkomitee* werd opgericht om de originaliteit en kwaliteit van, en de folklore en traditie rond de geuteling te bewaren. De geutelingen in deze zak zijn voor U gegoten door het geutelingenkomitee.

Zij zijn gegarandeerd bereid volgens de oude bakwijze, tzt. gegoten op de hete kleitegels van een met hout gestookte oven, terwijl in de oven een fel vuur brandt.

Bij de bereiding worden enkel tarwebloem, uierverse melk, eieren, bakkersgist, zout en een snuifje kaneel gebruikt.

Absoluut geen vetstof, bewaar- of kleurstof of enige chemische stof of chemisch rijsmiddel.

Ook tijdens het bakken in de oven gebruikt men geen vetstof.

Gezien de beperkte bewaarbaarheid (1 week in koele ruimte) zijn deze geutelingen **maximaal** 48 uur gebakken, meestal evenwel slechts enkele uren.

U kan het volledige bereidingsproces komen aanschouwen in het **OVENMUSEUM**, Ommegangstraat 3 te Brakel-Elst. Zo ziet U hoe zij voor U worden klaargemaakt.



Marktpllein 14, 9660 Brakel

Hoe geutelingen opwarmen ?

Gebruik een pot met dikke bodem en passend deksel.

NEEM VOLDOENDE TIJD !

Warm op een zeer laag vuurtje. 2 geutelingen lichtjes inboteren.

In de pot leggen en regelmatig de geutelingen omkeren.

Telkens deksel op de pot.

De geuteling mag geen korstje krijgen. De boter mag niet kessen.

Desnoods een zeer klein drupje water toevoegen.

De geuteling zwelt, verspreidt een uniek aroma en is duivels *mals*.