




10.3.10 Broodje lijster, merel of spreeuw

Nog niet zo lang geleden waren recepten voor lijster, leeuwerik, kievit, merel, kwartelkoning, snip, vink en ander klein grut heel gewoon.


De ouderen uit het dorp Zondereigen (Baarle Hertog) vertellen dat zij ooit nog vogels strikten voor de verkoop aan de burgerij. Een lijster bracht 1 frank op, een merel 0,5 frank, een Vlaamse gaai 0,25 frank en voor een bosduif gaf men zelfs 5 frank.

Ook ik kan koken (bewerkt door H.M.S.J. de Holl, 1911) houdt van dezelfde vogeltjes. Zoals **lijster** : 'Haar vleesch is fijn van smaak en zeer gezocht. Behalve de genoemde lijster (de jeneverlijster) worden nog de ring-, de zang- en de grauwe lijster, en ook de **spreeuw**  en verschillende **merelsoorten** , als lijsters gevangen en verkocht.

Aangezien de vogels zeer klein zijn, loont het de moeite niet ze te schieten, tenzij men er eenige op grooten afstand met de kamerbuks bemachtigen kan.'



Gedragsbioloog Erwin Ripmeester van de Universiteit Leiden ziet (01/2010) een verschil bij merels: DNA, lied (hoger, harder en langer), lichaamsbouw (zwaarder, kortere poten en snavel) en gedrag van de stadsmemel zijn gewijzigd t.a.v. de bosmerel. (Soms zwarte lijster genoemd.)

Een spreeuwpot  is een soort aarden karaf, die met de tuit horizontaal naar voor, met een zijkant of de rug tegen de muur werd gehangen. Onder de opening zat een comfortabel zitstokje. Een vogelhuisje. Langs achter een deurtje als roofgat.

Spreeuwputten zijn afgebeeld op gevelstenen, schilderijen en zelfs in de literatuur. Jacob Cats geeft in zijn gedicht „Galathea ofte Harders Minne-klachte” de functie van de spreeuwput weer:

♫ Echtscheiding door overspel: de aanhouder wint. Karel Jonckheere



Mensen in wijken met veel vogels en groen hebben minder last van depressieve gevoelens, angst en stress dan inwoners elders. Hoe meer vogels ze rondom hun huis waarnemen, hoe hoger hun mentale gezondheidsscore. Welke soorten vogels maakte daarbij geen verschil. (Onderzoek Daniel Cox U Exeter, BTO en U Queensland 2017.)

♫ Sommige relaties lopen goed af. Andere leiden tot een huwelijk.

Met een netjen, met een strick,
Met een uyltjen op een kriek,
met een boge, met een buys,
met den spreeupot (!) aen het huys,
Met den slagh, of vogellijm,
op den misthoop, in den rijm,
Met een weynigh kruyt en loot,
Vanght men vogels kleyn en groot

Met de spreeuwpot ving men dus vogels. Spreeuwen zijn holenbroeders. De huisvesting kreeg een toegang met een diameter van 26 à 45 mm, een lange hals, en een ruime nestelholte.

Jacob Cats waarschuwt ervoor op tijd te oogsten:

'k En spreek niet van het fruyt alleen,
Mijn leer is over het algemeen:
Heeft iemant duyven op het kot,
Of spreeuwen in een vogel-pot ,
Hy dient gewis, met alle vlijt,
Te passen op de vluggen tijt,
Want soo hy 't wat te lange maeckt,
Tot eens de rappe jeught genaect,
Hy sal voorseker op het lest,
Niet vinden, als het leêge nest;
En siet, dan is 't te laet gesucht,
De vogels swieren in de lucht.

Romeinen waren dol op gevulde **lijsters**. Ze vulden de lijster door zijn keel, zonder de ingewanden te verwijderen. De Romeinen aten wel meer vogels die niet meer op onze menukaart staan, zoals zilvermeeuwen, kauwen, kraaien, raven, zwanen, meerkoeten, ooievaars en pauwen.

Vader Alexandre Dumas leefde van 1802-1870 en was een Frans dramaturg en schrijver van historische romans. Bekend zijn van hem: 'De drie musketiers' en 'De Graaf van Monte-Cristo'.

In zijn 'Le Grand Dictionnaire de Cuisine' staan o.m. ook lijsterrecepten (en olifantenpoot,...).

♪ Poespas: ID van een kat. Erno Sourbron

Recept voor lijstster van Giuseppe Alessi Terraditoscane, cucina Alessi,

8 dikke lijststers, panklaar, 4 el (eetlepel) olijfolie, 6 el walnootolie, 8 blaadjes salie, zout en peper, gemengde (vlees)kruiden, ¼ l witte wijn.


Kruidenpuree: 8 tenen knoflook, 10 jeneverbessen, de blaadjes van twee takken rozemarijn, de blaadjes van een bosje salie, 12 olijven zonder pit, 4 el olijfolie.

Meng 4 el zout, 1 el peper en 1 el gemengde kruiden tot een homogeen mengsel. Pureer het mengsel van jeneverbessen, knoflook, rozemarijn, salie, olijven en olijfolie in een keukenmachine.

Wrijf de lijststers zowel van binnen als van buiten in met het zout, peper en de gemengde vleeskruiden. Wrijf ze dan gelijkmatig van binnen en buiten in met de kruidenpuree. Stop een salieblad ('salvia culo') in de buik van elke lijstster en leg ze op een schaal. Bedek met olijfolie en dek de schaal af. Zet een nacht in de koelkast.

Verwarm de oven op 200 graden. Leg de lijststers naast elkaar in een ovenschaal en bedruip ze met de olie vermengd met het vocht dat zich in die nacht gevormd heeft. Bedruip ze daarna met walnootolie, bedek ze met aluminiumfolie en bak ze 20 minuten in de oven. Tegen het einde van de oventijd de aluminiumfolie verwijderen, voeg de wijn toe en laat het vocht vijf minuten uitdampen. Doe de oven uit, maar laat de lijststers een paar minuten in de oven staan om de kooktemperatuur van de binnen- en buitenkant op hetzelfde niveau te brengen. Haal de lijststers dan uit de oven en serveer ze met een gemengde salade met een vinaigrette van olijfolie extra vergine en azijn.

'De bekwame Keukenmeid, Nieuw Burger Kookboek' (bewerkt door Johanna Rijneman, 1909) rekent vier **lijsters** per persoon.

De Belgische Jef van Soen zegt in zijn Groot Keukenboek: **lijsters en merels** worden gebraden: *'Men pluimt ze maar men ruimt ze niet, behalve de krop. Men omwikkelt ze met wijngaardbladeren.'* **Ortolanen** : *'Braadt ze zonder te ruimen; men omwikkelt ze met spek, terwijl zij braden overgiet men ze een weinig met gesmolten spek en men dient ze met een weinig sap van onrijpe druiven.'*

Over **leeuweriken**: *'Men braadt ze in eene kasserol. Men legt ze in de gesmolten boter en roert ze onder elkaar, na ze met peper en zout bestrooid te hebben. Men steekt ze in den oven en dient ze op met de jeugd, die men bij middel van bouillon van de kasserol losmaakt. Men kan ze in de kasserol ook braden met sneden spek omwikkeld.'*

📖 Economie: wetenschap van de hebzucht. F.V. Meyer