

13.3.1 Reuze in de pan: reuzel

Reuzel of smout 📖 is varkens(buik)vet. Toen vetten nog niet vies waren, en de mensen nog niet vet waren, werd het in blokjes gesneden met hier en daar een snipper vlees aan. Of beter nog is het door de vleesmolen te draaien. Dan smelt je met minder energie en heb je achteraf minder kaantjes 📖.

Op een zacht vuur werd het traag gesmolten, en na (gedeeltelijke) afkoeling door een neteldoek gezeefd. Laat het vet niet aanbranden.

Smelt (en bewaar) verschillende soorten vet afzonderlijk. Ze hebben verschillende kwaliteiten (witheid, hardheid, smaak). Spekvet bijvoorbeeld blijft zachter.

Lekker: een boterham (eventueel met stroop) even in de spekpan dopen...!

De resterende kaantjes kunnen in omelet, salade, soep gebruikt worden.

De reuzel 📖 wordt gebruikt als boter bij bakken, braden, smeren en deegbereidingen.

Ook om (houten) assen te smeren. Reuzel van niervet was hiervoor het beste.

De spekpan werd vroege nóóit afgewassen. Je moest wel gek zijn om dat lekkere, kostbare vet weg te wassen. De pan werd wel dagelijks gebruikt. En als nog niemand alle restjes vet er met een stuk brood had uitgesnoept, diende de bodem opnieuw voor de volgende bakbeurt. De mensen hadden toen nog dagelijks genoeg beweging.

Ze aten vet, maar waren het niet. Nu is dat net andersom.

Reuzel 📖 werd ook gebruikt bij griep of verkoudheid. Door de borst in te smeren werd het lichaam geïsoleerd om de ziekte uit te zweten.

Ongel 📖 is gestold dierlijk vet uit inwendige delen van runderen, schapen, varkensvet.

Dit van het Latijnse unguentum afgeleide woord is in andere talen ook nog herkenbaar als de aanduiding voor zalf.

Vet van runderen en schapen wordt talg 📖 genoemd.

Ook vet van ganzen kan prima uitgebakken of uitgekookt worden.

♪ ‘Een varken is niets anders dan een horizontale mens.’ Michael Bewick

♪ ‘In ieder varken sluimert een mens.’ Cami