

# *Inhoud*

*Voorwoord* 5

*Inleiding* 7

*Mensen met smaak* 18

- Dochter Denise zet werk van moeder Stincken verder 20
- Een melkammer en een driepikkel: de melkboer 25
- Baron en barones aten eigenlijk 'gewoon' 28
- De beroemdste pensen van Pamel van den Baatn 31
- Galmaarden had ooit zijn eigen bier 34
- "Tot het eten tot aan mijn kin stond" 36
- "Kokkin was je niet, je werd het" 40
- Germaine en Jeanne, een onafscheidelijk duo 44
- De stinkkaas van de Koekoekstraat 46
- Nieke kookte twintig jaar voor zusters en pensionairs 50
- De "rode koeien" van Olympia 53
- Geef mij maar... friet met mayonaise 56

*Lekkerrijen van het land* 64

- in Eizeringen kweekten ooit zeven op de tien gezinnen aardbeien 66
- Luxe fruitwinkels eerste afnemers van aardbeien 70
- Aardbei vervangt tomaat in lekkerbesket chup 72
- Lambiek, Faro, Geuze en kriek onlambiek 74
- Nergens anders te vinden... Brettanomyces 80
- De gevaren van de geuze 82
- Boer, schenk ons cider en appelenwijn! 85
- Van Schepersmalen... tot mattentaarten 90
- Onze smaak verzoet 93

## ***Feesten en smullen***

**96**

- Penskermis op zijn Pamelis 98
- Harmonie houdt al sinds 1900 traditie in ere 101
- Het geheim van een geslaagd eetfestijn: Virginia 103
- Den doop van Simonneke 109
- Ossentong in't zoet voor de kardinaal 112
- Heksendrank “vervangt” jenever Rigaux 114
- Boerenkost of Souper Campagnard 116
- Poëzie op de spijskaarden 118
- Luxetelegram 121

## ***Aan de slag***

**122**

- Cocky Lecky uit Gooik 124
- Eerste prijs streekgastronomie voor Jeanne Van Vreckem (77) 126
- ‘Beste Fruittob’ 128
- Creativiteit in de recepten: oorlogstaart 129
- Oren en poten uit oma’s tijd 131
- Plat special 132
- Taarten “uit den hof” 134
- Tatjespap: ode aan een volksgerecht 135
- Nog Galmaardse gastronomie 140

## ***Bibliografie***

**141**

## ***Colofon***

**143**