

## Boeuf Bouguignon

Het lijkt wat op ons Vlaams stoofvlees, maar de herkomst van dit gerecht moet je niet zoeken in de kokswereld.

Sinds mensenheugenis is Frankrijk een wijnland. Wijn kan lekker zijn en heeft een aureool van klasse. De minder prettige kant is dat wijn geoogst moet worden en dat je dit niet kunt zonder veel volk. Honderd jaar geleden ging het ganse dorp helpen bij de wijnoogst en men deed dat meestal als vriendendienst en voor de fun en het sociaal contact met andere dorpingen. Het was geen feestje van allemaal jonge mensen want zelfs tachtigers deden mee.

Ieder had zijn expertise en wijze raad is in de wijnwereld altijd heel welkom.

Men zong terwijl men plukte en men maakte lol. Maar het hoogtepunt was als men de druiven ging persen. De mooiste meisjes of de sympathiekste traptten met blote voeten de druiven in een houten kuip plat.

Alle plukkers en pluksters zaten dan aan één grote lange gedekte tafel en de wijnboer zorgde voor een feestmaaltijd. De wijnboer koos de wijn die men ging drinken en die ook in het gerecht ging. Hij liet de oudste medewerker proeven. Men nam daar ruim de tijd voor. Ondertussen zong men het wijnoogstlied. Dit verschilde van streek tot streek.

Ooit tijdens een wijnavond van de Vlaamse Wijngilde kwam een wijnboer met zijn zoon de presentatie doen van enkele Bourgogne wijnen zoals Corton Charlemagne, Beaune, Aloxé Corton en andere. Zij zongen hun lied en daar hadden ze alle redenen voor. Door een herschikking van percelen, in de afgebakende Bourgogne streek, behoorde hun grond nu ook tot de appellatie Bourgogne. Als ik me dit nog goed herinner noemde de familie "Chevalier". Het lied bestond uit een lang verhaal van telkens twee strofen met een refrein. Ze deelden de tekst uit en we konden meezingen met zestig dames en heren. Gelukkig had men op alle tafels wat flessen neergepoot om de dorstigen te laven en de schroom af te vlakken.

Ik kocht toen 120 flessen aan de toenmalige nog betaalbare prijzen wel te verstaan. Eén jaar later werden ze geleverd.

Ik deed prompt een bbq voor de vrienden en bakte twee volledige filet puur stukken, goed voor ruim 12 kg. Onze ober van dienst at mee. De man had niet veel ervaring met Bourgogne. Hij ging de flessen halen uit de kelder en vond ze te koud. In de keuken stopte hij vier flessen in de grote microgolfoven. De kurken vlogen alle kanten op en de wijn was naar de ....

We moesten al onze Christelijke vergevingsgezindheid boven halen om hem niet te vermoorden. Gelukkig hadden we nog voldoende voorraad om de ramp te blussen en zong hij achteraf het drinklied van de Dubliners uit Ierland. Dit had niets te maken met wijn maar wel gezelligheid.

De Boeuf Bourguignon werd dus gemaakt door de vrouw en/of de moeder van de wijnbouwer en bestond uit het nekvlies van een bijna volwassen koe. Eerst werd er een bouillon gemaakt met beenderen en groenten. Die werd na vier uur gezeefd en hierin sudderde men na het aanbraden en blussen met de rode wijn, de stukken vlees.

In een nieuwe pot stoofde men dan sjalot en look en tomatenpuree en bluste men met een Napoleon Cognac. Op smaak brengen met zout en peper en laurier en tijm en rozemarijn. Tot slot de champignons en de zilverajuintjes. En leuk detail: men gebruikt wijngaard champignons die men kweekt aan de rand van de wijngaard met het minste zon. Van terroir gesproken? Kan het nog straffer? Trouwens de rozemarijn is op zich al een verhaal apart.

Na het drinken van het aperitief (de klassieker van de wijnboer) en als de sfeer erin zit komt pas het eten op tafel in grote gietijzeren potten (stijl Creuzet). Hierin blijft de Boeuf lekker lang warm. Hoe kan het ook anders men eet het met een Baguette (Frans brood). Op veel domeinen gebeurt dit nog steeds en komen studenten vanuit heel Frankrijk helpen. Men zoekt er een lief, men drinkt en men eet en men zingt. Kan het nog mooier.

**Boeuf Bourguignon** staat hier altijd op de kaart onder "Alleen in Blaesvelt" omdat tradities belangrijk zijn.

*Sam*