

*Er was een oude vrouw (bis)
Die nam het hele oorlogsschip en stak het in haar mouw (bis)
En 't vlees was daar goedkoop
Het vlees was daar goedkoop
Men kocht er vijfentwintig pond voor een gladhouten knoop (bis)*

*En dan nog vrij tehuis (bis)
Van dragers, die niet groter zijn dan een verdroogde luis*

*Die dragers waren zo
Zij hadden een porseleinen hoofd en ook een been van stro*

*Het overige was van glas
Nu vraag ik aan een iedereen of dat geen wonder was
(Volkslied opgetekend in Noord Holland)*

Het verhaaltje:

Het lied 'Er was een oorlogsschip', een Nederlands volksliedje en kinderliedje, is een leugenlied, waarin vreemde en ongeloofwaardige mensen, zaken en gewoonten aan de orde komen.

De oudste vindplaatsen van dit liedje in de Nederlandse Liederencorpus van het Meertens Instituut stammen uit het einde van de negentiende eeuw. Het Friese liedboekje *In doaze fol alde snypsnaren*, samengesteld door Waling Dykstra en T.G. van der Meulen (Franeker, 1882) vermeldt als incipit: 'Ik kwam laest in een stad, / Ik kwam laetst in een stad / Alwaer ik sofeel wonderen sach'. De handschriftcollectie van Nynke van Hichtum, verzameld in de periode 1904-1938, bevat vijf varianten van het liedje, met onder meer de beginregels: 'Daar was een oorlogsschip (bis) / Dat boven in de wolken zat'; 'Ik kwam laatst in een stad (bis) / Alwaar ik zooveel wondren zag'; en 'Er was een oorlogsschip (bis) / Dat was al op een duimpje na gezonken op een klip (bis)'.^[1]

Door de herhalingen is het geschikt om met een groep te zingen als nazingliedje: één persoon zingt een regel, de rest van de groep zingt die na. Een enkele bron^[2] geeft aan dat het liedje wel werd gebruikt bij het spelletje *pandverbeuren* (waarbij iedereen een voorwerp inlevert als onderpand; om dit terug te krijgen moet een kleine opdracht worden uitgevoerd). Om beurten moet iedereen hierbij een leugen verzinnen die door de groep gezongen kan worden, om zijn pand terug te krijgen.

Tot slot nog een heerlijk recept **Koningsklip (Kingclip) Meunière**

Deze vis leeft vooral rond Zuid-Amerika en Australië. De smaak is te vergelijken met botervis en tilapia

Ingrediënten:

- 500 g kingklipfilets vers of ontdooid
- 120 ml gesmolten boter
- 1 limoen geperst
- 2 teentjes knoflook fijn gesneden
- 12-15 kappertjes
- 2-3 takjes verse peterselie fijngehakt
- natuurlijk gemalen zeezout en zwarte peper

Instructies:

- Smelt de boter in een steelpan tot schuim. Kruid de kingklip met peper en zout en voeg samen met de kappertjes toe aan de boter.

- Bak de vis 3-4 minuten aan één kant, draai hem
- voorzichtig om en voeg de gesneden knoflook en bak het citroensap toe.
- Bak de vis nog 2-3 minuten voordat u de gehakte peterselie erover strooit.

Leg de kingklip op een voorverwarmde serveerschaal en serveer direct met extra partjes citroen, gestoomde sperziebonen en nieuwe aardappelen.

