

Een liedje, een verhaaltje en een recept met de letter W



*Wie zal er ons kindeke douwen,
En doet het zijn moederke niet?
Wie zal er zijn dekentjes vouwen,
Dat 't schaarsch door een holleken ziet?
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Douw-douw-douw derideine,
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Kan van uw wiegske niet scheên!*

*Wie zal naar ons kindeke kijken,
Dien bleuzenden stouten kapoen?
Wie zal er zijn hemdeles strijken,
Zijn haarken in krullekes doen?
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Douw-douw-douw derideine,
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Kan van uw wiegske niet scheên!*

*Wie zou voor ons kindeke derven,
Heur laatste kruimelke brood?
Wie zou er, wie zou er voor sterven,
En lachen op kind en op dood?
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Douw-douw-douw derideine,
Kleine, kleine, Moederke alleen,
Kan van uw wiegske niet scheên!*



René de Clercq



Emiel Hullebroeck

De tekst is van dichter René de Clercq (1877-1932) in de typische taal van het begin van de jaren 1900. De ontroerende melodie van dit liedje is van de bekende Vlaamse componist Emiel Hullebroeck (1878-1965).

'Douwen', dat is natuurlijk: het wiegje duwen, wiegen dus. 'En' in de tweede regel is hier gebruikt als 'ontkennend bijwoord'. In de eerste zin wordt dus gevraagd: 'wie zal ons kindje wiegen, als zijn moeder het niet doet?' Ze kan van het wiegje niet 'scheên', scheiden, wegblijven. 'Schaarsch' betekent: 'nauwelijks, een beetje': wie zal ons kindje zo warm onder zijn dekentje stoppen, dat het door een klein gaatje -holleke- de wereld in kan piepen? Het is zijn kleine moeder alleen die dat zo goed doet. Met vertedering kijkt ze naar haar blozend kindje, die soms een echte kapoen is, horen we in de tweede strofe. En ze is voortdurend met en voor haar kindje bezig.

In de derde strofe slaat de vertedering om in de dramatische beschrijving van wat echte moederliefde is: een moeder zou het eten uit haar mond sparen voor haar kind, ja, ze zou haar leven geven voor haar kind. En haar laatste glimlach zou voor haar kind zijn.



Een recept: Wentelteeftjes

Wentelteeftjes zelf maken is super makkelijk en lekker! In Portugal is het een traditie om tijdens Kerstavond deze wentelteeftjes te serveren.

Ingrediënten

- 4 plakjes gesneden brood
- 300 ml volle melk
- 1 etl kaneelpoeder
- 2 etl suiker
- 2 eieren
- 1/2 l olie

Klop de eieren in een diep bord of in een schaalje goed los. Voeg de kaneelpoeder en melk toe. Haal de korstjes van de boterhammen. Haal de sneetjes brood 1 voor 1 door het eimengsel. Giet de restjes van het mengsel over de stapels sneetjes brood. Laat dit even intrekken totdat de sneetjes goed doorweekt zijn. Voeg boter toe aan de koekenpan en bak de sneetjes brood tot ze een goudbruine kleur hebben. Serveer de sneetjes met de basterdsuiker en kaneelpoeder.