



VOORAF

Dick de Jong

Het zijn boeiende tijden. In negatieve zin dan. Ik denk aan het onderwerp dat de laatste maanden vele keren in het nieuws was: mestoverschot. Ik herinner me een rijmpje dat boeren vroeger wel gebruikten. Die zeiden dan niet 'tot de dood ons scheidt', maar 'tot de schijt ons doodt'. De laatste tijd verdiep ik me wat meer in de ruilverkaveling van half vorige eeuw. Vanwege een project waar ik bij betrokken ben. Feitelijk was die verkaveling bedoeld om groei van de boerenbedrijven te ontwikkelen. In navolging van de mechanisatie, die al in de 19^e eeuw was aangevangen. Dat mestoverschot houdt daar een direct verband mee. Want groeien betekent meer koeien. Meer koeien betekent meer mest. En de plek waar die mest moet blijven, de weilanden, groeien niet mee. En bovendien kwam er in de tussentijd ook nog zoiets als kunstmest.



BOERENCULTUUR

Eerder dit jaar verscheen een nieuw boek, getiteld Boerencultuur. In een recensie werd het een idyllisch getoonzette cultuurgeschiedenis van het platteland in Europa genoemd. En dat is het zeker. Maar toch halen ook de in het boerenleven geïnteresseerden uit onze streken er wel het nodige aan herinneringen op. Vooral ook vanwege de nostalgie, die het boek naar boven brengt. Niet voor niets luidt de ondertitel: Hoe het platteland verdwijnt uit onze herinnering. Daarmee is meteen de belangrijkheid van het boek voor ons als boerderijliefhebbers gekenschetst. De schrijver is de gerenommeerde Ierse historicus Patrick Joyce. Deze grijpt werkelijk alles aan voor een bewieroking van het boerenleven.



Daarbij verliest hij wel enkele schaduwkanten van het boerenleven uit het oog. Het 'eeuwenoude Europese plattelandleven' leert ons dat boeren van alle bewoners 'het dichtst bij de natuur staan', waarvan zij 'een diepe persoonlijke kennis' hebben. Boeren komen uit een wereld, zo zegt het boek, die in wezen niet kapitalistisch is en ze slaan te weinig acht op hun goedheid, waardigheid, gratie en verfijning. We zijn vergeten dat zij het fundament van onze samenleving zijn. Patrick Joyce, emeritushoogleraar geschiedenis aan de Universiteit van Manchester, brengt in het boek zijn agrarische afkomst voortdurend ter sprake, waarbij hij tot zijn Ierse grootouders en jeugdherinneringen teruggaat en daarbij uiterst vage familiekiekjes toont. Het boek staat vol wetenswaardigheden over godsdienst en bijgeloof, voedingsgewoontes, volksmuziek, kleding, etiquette, arbeidsmoraal, bruiloften en andere plechtigheden.

Het wil een eerbetoon zijn aan het eeuwenoude en inmiddels grotendeels weggevaagde boerenleven. Soms is de schrijver zich bewust van een al te folkloristische blik. Dat zijn kritische lichtpuntjes in een verder behoorlijk associatief opgebouwde historische lofzang.

Uit het betoog komt naar voren dat 'de boer' vroom en spiritueel is en respect heeft voor arbeid en bezit. Voor hem is geld een ruilmiddel en het oude geloof in geesten, spoken, elfen en vampiers is geen primitief bijgeloof, maar vertolkt een vorm van hogere kennis. De boer leeft met de seizoenen, dus in een cyclische tijd.

Hoe jammer dat de werkpaarden Maggie en Molly uit zijn vroegste jeugd door een tractor zijn vervangen en dat je niet meer met de ponywagen over een oude weg naar de kerk kunt maar met de auto moet! Uit het boek spreekt een verlangen naar toen. Waar zich dat toen destijds afspeelde is daarbij niet zo belangrijk. En waar ook aan voorbij wordt gegaan is dat er vroeger en toen veel zaken minder prettig gingen dan nu. En dat is normaal; kijk maar naar de quote achter in deze nieuwsbrief.



'Nostalgie' in de Alblasserwaard... of is het armoe?

SYMPOSIUM

Boerderij & Erf bestaat 25 jaar. Ter gelegenheid daarvan wordt op donderdag 28 november aanstaande van 14.00 tot 17.30 een symposium georganiseerd. Deze heeft als thema 'HET NIEUWE WONEN OP HET BOERENERF'. Dit thema is ook uitgewerkt in een brochure, waarin de transformatie van boerderij en erf naar locaties voor nieuwe woningen is verwoord. Met als uitgangspunt dat wat als boerderij is gebouwd ook als boerderij herkenbaar moet blijven.

Anders gezegd: als je appartementen in een bestaande boerderij of in bestaande schuren maakt, moet je het aanzien en karakter van het authentieke boerenerf geen geweld aan doen. Dat geldt eveneens als je nieuwe woningen achter een boerderij bouwt. Het is een boerenerf en het moet een boerenerf blijven.

Het symposium vindt plaats in Dorpshuis Het Wingerds Hof, Dorpsstraat 31 3366 BD Wijngaarden. Het programma voor dit symposium luidt als volgt:

14.00 ontvangst met koffie/thee, opening door Arie Bassa, voorzitter van B&E.

14.20 Inleiding door dagvoorzitter Ton Peters, voorzitter Agrarisch Erfgoed Nederland (AEN).

14.30 Esther Bergstra van Bureau BoschSlabbers - landschapsarchitecten.

14.45 Arjan Verstoep Schoonhoven – projectontwikkelaar, bouwadvies en architectuur, bekend met herontwikkeling en bestemming agrarisch erfgoed.

15.00 Maarten Buruma - RO-medewerker provincie Utrecht met als specialisatie buitengebied.

15.15 Pauze met koffie/thee.

15.45 Mr. W. van Leussen - oud-notaris en eigenaar van het Hoge Huis in Ottoland.

16.00 Sanne Marijn - COUP Delft, conceptontwikkelaars en projectmanagers.

16.15 Paneldiscussie o.l.v. Piet den Hertog.

16.45 Afsluiting door Ton Peters en Arie Bassa.

17.00 Napraten, borrel en hapje.

Meer weten en/of aanmelden: secretariaat@boerderijnerf.nl of www.boerderijnerf.nl

PESTBOSJES

Naar aanleiding van de laatste editie van Boer & Hoeve kwam de heer Arie Jongeneel te Bleskensgraaf met een vraag. Het gaat over de onzekerheid of zo'n begroeiingsbos in het weiland een pestbosje is of iets anders. De concrete vraag is: waarom steekt men niet een keer de spa in de grond? Dan merk je vanzelf of er koeienbotten zitten. Want onder de grondwaterspiegel verteert zo iets toch niet? Mogelijk is het iets voor een archeologisch onderzoek.

Jongeneel voegt hier nog de volgende informatie aan toe: In 1989 liet hij over de weg, aan de kant van de polder, een groot gat graven voor een mestkelder. Via een mestbuis kon dan de drijfmest onder de weg door lopen. Dit was omdat er toen niet meer de hele winter mest gereden mocht worden. De uitkomende grond moest over het naastliggende land worden verspreid.



Begraven van pestrunderen in de 18^e eeuw.

Tot ieders verbazing bleek dat bij het graafwerk een oud koeienkerkhof was opgegraven. Het hele land lag bezaaid met botten van runderen. Navraag bracht weinig of niets aan het licht. Wel is duidelijk dat bij massale sterfte ook wel elders, en soms dus kort bij de boerderij of dorpskom, een massagraf werd gemaakt. Wie van de lezers kan ons verder helpen?



Een pestbosje of een ander bosje?

Het is een goede gewoonte er op zondag netjes bij te zitten. Niet alleen qua kleding, maar ook in en om de boerderij. Die zondagse kleding wordt vaak al op zaterdag gereed gelegd. Zo zijn er meer dingen die nostalgische gedachten oproepen als het om zaterdagse gewoonten gaat. Krulspelden in het haar (en dan met een hoofddoekje erom nog even een paar boodschappen doen). De vrijdag ervoor was de kamer al onder handen genomen met stoffer en poetslap. Maandag gebeurde dat opnieuw, maar dan veelal nog wat grondiger. In veel huizen werd op zaterdag al vlees gebraden voor de zondag en ook soep gekookt. Want dan was er tijd genoeg om die te late stoven of trekken. En kon het opwarmen op zondag in vrij korte tijd. En natuurlijk moest het erf glad zijn. Het zaterdagse grind kluiten zullen alle ouderen onder u nog kennen. In deze tijd van het jaar kwam daar ook het vegen van de bladeren nog bij. Onbegonnen werk, want de minste windvlaag blies de hoop weer uiteen. Laat die bladeren gewoon liggen waar ze liggen. Misschien is het goed om wel het pad vrij te houden, maar als het blad aan de kant ligt en zeker in de tuin op grond, moet je er vanaf blijven. Betere compost is er niet.



BOUWKUNDIGE ELEMENTEN



DE COPE

EEN VAN DE OMVANGRIJKSTE INGREPEN DIE OOIT IN het Nederlandse landschap zijn gedaan is de Grote Ontginning, de openlegging van de Hollands-Utrechtse laagvlakte. Deze voltrok zich in de late tiende tot en met de dertiende eeuw. Vóór de ingreep van de mens bestond dit gebied uit enkele grote veenkussens, ingeklemd tussen de kleiige oevers van rivieren als de Oude Rijn, de Hollandse IJssel en de Lek. Deze kussens waren in het midden meters dik.

Om dergelijke venen voor landbouw geschikt te maken moest allereerst ontwatering plaatsvinden. Daartoe groef men, uitgaande van een ontginningsbasis – bijvoorbeeld de kleiboorden langs een rivier – sloten loodrecht het veen in. Aanvankelijk vond vrije vestiging plaats: kolonisten begonnen een nederzetting vanuit het oude land en groeven zo ver het veen in als ze wilden. Weldra gingen de overheden zich ermee bemoeien, dat wil zeggen de graaf van Holland vanuit het westen en de bisschop van Utrecht vanuit het oosten. Zij gaven aan groepen kolonisten het recht nieuwe nederzettingen te stichten, maar bepaalden tevoren hoe diep deze het veen in mochten. Een standaardmaat was 6 voorling, ongeveer 1250 meter. Zo ontstond de klassieke cope-nederzetting, die men herkent aan het strak meetkundige verkavelingspatroon. Niet alleen lopen de kavelsloten, die tegelijk voor de afwatering en als perceelscheiding dienen, geheel parallel, maar gewoonlijk herhaalt zich de curve van de ontginningsbasis in de achterkade van het ontginningsblok: alle percelen zijn immers zes voorling lang. De boerderijen staan op de kop van de percelen, en zo ontstaat het voor het Groene Hart van Nederland kenmerkende type van de langgerekte dorpen.



De uitgifte van copen door een soort opzichter.



De in eerste instantie ontstane situatie.



En dan anno nu.

NOVEMBER SLACHTMAAND



Huisvlachting - Jan Joseph Horemans

November heeft vanuit het verleden veel bijnamen die de maand kenmerken. Nevelmaand, loefmaand en smermaand. M mooie voorbeelden. Eén benaming springt er bovenuit: slachtmaand! Vroeger werd in deze maand op boerderijen veelal een varken geslacht. Toentertijd had de boer vaak een varken dat dienstdeed als een groene container. Alle schillen en etensresten die voorhanden waren, werd aan het varken gegeven. Uiteindelijk zorgde dit vetmesten voor een flink varken dat voor een goede wintervoorraad voedsel moest zorgen. Zodra de koude dagen aanbraken was het tijd voor de slacht. Dit werd dan vaak uitbesteed aan een 'huisslachter'. Vaak een seizoenarbeider die het vak 'slachten' machtig was en die er zijn werk van had gemaakt om aan huis te slachten. Na het slachten werd het varken op een ladder op het erf opgehangen. Een feestelijke happening waarbij alle burens kwamen kijken of hun eigen varken dikker was. Het vlees van het geslachte dier moest zo snel mogelijk worden verwerkt. Er stonden reeds ketels met kokend water klaar voor het schoonmaken en er werd in de woningen flink gestookt omdat het vlees dan gemakkelijker kon worden gedroogd. Het hele gebeuren van voorbereiding tot en met de verwerking van de eindproducten nam meestal enkele dagen in beslag en resulteerde in een wintervoorraad van onder andere droge worst, hammen en gerookte spek. Dat werd voor een deel gerookt in de schouw. De varkensblaas was een veelgebruikt bijproduct uit de huisslacht. Kinderen gebruikte deze bijvoorbeeld opgeblazen en gedroogd als voetbal. Of, later in de tijd op oudejaarsdag als deksel van de rommelpot. November was om meerdere redenen een geschikte tijd. Er werd zoals al genoemd weer gestookt en kon het verse vlees goed drogen om als wintervoorraad te dienen. En ook werd het buiten kouder, zodat de slachtopbrengst niet direct verorberd hoefde te worden.



November is niet alleen slachtmaand, ook jachtmaand.



WITTEKOOL EN DE GESCHIEDENIS VAN ZUURKOOL



Beeldhouwwerk in Broek op Langedijk.

WITTEKOOL

Dit is een gekweekte variant van de wilde kool. Deze wordt voor de verwerking tot zuurkool, ook voor de verse markt geteeld. Het is een van de oudste koolsoorten. De teelt gebeurt vanouds voornamelijk in West-Friesland (Noord-Holland), omdat daar geen aantasting door knolvoet optreedt. De rasnamen zoals Langendijker en Roem van Enkhuizen herinneren hieraan. Wel is er nog teelt in Limburg en Noord-Brabant, maar daar moet een ruime vruchtwisseling worden toegepast. Elders in ons land noemt men witte kool ook wel boeskool.

ZUURKOOL

Dit is lang niet zo traditioneel Hollands als we denken en zeker geen Hollandse uitvinding. In kookboeken van de 18^e eeuw zal men tevergeefs naar zuurkool zoeken. Pas tegen het eind van die eeuw raakte zuurkool hier ingeburgerd, wat van groot belang was voor de volksgezond-

heid. Zuurkool is rijk aan vitamine C en werd samen met de langzaam populair wordende aardappel, het afdoende middel om scheurbuik te voorkomen. Scorbuut, zoals het officieel heet, ontstaat door gebrek aan vitamine C. Het was de grootste plaag aan boord van de schepen naar Oost- en West-Indië, waar de manschappen er soms bij honderden aan stierven. Na vreselijk lijden. Maar ook aan land kwam het veel voor, vooral onder de arme bevolking die 's winters verstoken was van verse groente en fruit.



MONGOLEN

Zuurkool heeft een lange geschiedenis en komt van ver, waarschijnlijk uit Noord-China. Hier legde men al duizenden jaren terug groente in voor de lange, strenge winter. In het zout en zuur ingelegde groenten



horen nog altijd bij het traditionele Chinese ontbijt. Het ligt voor de hand dat de zuurkool met Aziatische steppenvolkeren, die van 400 tot 1200 geregeld Europa binnenvielen (Hunnen, Tataren en Mongolen) via Rusland naar Europa is gekomen. Het zijn juist de landen van Oost- en Midden-Europa, Roemenië, Polen Hongarije en Rusland, waar die volken geheerst hebben, waar zuurkool nationale kost was. Uit die landen is ze verder westwaarts gebracht, en daarbij vooral in Duitsland heel populair geworden als sauerkraut (zure kool).



DE ELZAS

De Rijn was lange tijd de grens van de zuurkool, met de Elzas als bruggenhoofd, waar de zuurkool tot de grootste hoogte van feestgerecht was gesteegen. Gekookt in wijn met ganzenvet en rijk versierd met vele soorten spek en worstjes. De rest van Frankrijk kent geen zuurkool als traditie en ook in Engeland heeft zuurkool nooit vaste voet gekregen. Er is zelfs geen woord voor. Joden aten uiteraard bij de zuurkool geen spek of worst, maar ganzenvet, gans of eend.



KOOL & VAN DEN TOREN
Dé makelaardij van de Alblasserwaard
 Dorpsstraat 65a 2969 AD Oud-Alblas t: 0184-693566 e: info@koolvandentoren.nl

BOEKEN VAN B&E AKV



Boer en Boerderij € 35,00

Hoeve, hofstee,
herbestemming € 14,95

Het behouden waard € 14,95

De Stee van Saan van Pietere
€ 14,95

Te verkrijgen via het secretariaat

UITGEVER:

BOERDERIJ & ERF
 alblasserwaard - krimpenerwaard - vijfheerenlanden

secretariaat: Sluis 57 2964 AT Groot-Ammer
 06-53759618 secretariaat@boerderijnerf.nl

www.boerderijnerf.nl

REDACTIE & SAMENSTELLING:

LA CARRIOLA



tekst & advies

Dick de Jong | Buitendams 51
 3371 BA Hardinxveld-Giessendam
 06-22845889 | djtekst@planet.nl

QUOTE: Herinnering verzoet het verleden.