

Tijdschrift over volkscultuur en immaterieel erfgoed

# Traditie



## Straorijden in Zeeland

Vader en  
dochter smid

Tradities  
op Urk

Ambrosiusgilde

# STANDAARDWERK OVER TRADITIES VAN NU



# Nieuwe Traditie

Niet klompen en tulpen zijn bepalend voor de Nederlandse identiteit anno 2010, maar Sinterklaas en Koninginnedag. Het is één van de opvallende uitkomsten van een grootscheepse enquête die door het Nederlands Centrum voor Volkscultuur werd gehouden over de beleving van onze tradities.

Tradities vormen de culturele bagage die iedereen van huis meekrijgt. Het is de cultuur die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Als je onze gezamenlijke tradities kent, ken je de Nederlander. Dat was dan ook het grote belang van bovengenoemde enquête, waaruit een betrouwbare en representatieve top 100 van Nederlandse tradities is voortgekomen.

Deze top 100 heeft als leidraad gediend bij het onlangs verschenen standaardwerk DIT ZIJN WIJ waarin alle tradities uit de top 100 uitvoerig worden beschreven. Auteur Ineke Strouken is al meer dan twintig jaar directeur van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur en wordt algemeen beschouwd als een expert op het gebied van tradities en immaterieel erfgoed in Nederland.

Strouken combineert als geen ander een gedegen achtergrondkennis met de gave de onderwerpen op een toegankelijke manier uit de doeken te doen. In het boek volstaat ze niet met louter beschrijvingen, maar gaat zij op zoek naar de historische achtergronden van onze tradities. Waarom eten we beschuit met muisjes bij een geboorte, hoe komt het dat de meeste Nederlanders ontbijten met een boterham met kaas en waarom is er altijd maar één koekje bij de koffie? Of: wat is luilak voor feest en sinds wanneer zetten wij een kerstboom in huis met Kerstmis? Ze laat zien dat tradities springlevend zijn en dat het gaat om de tradities van nu. Hetgeen ook duidelijk wordt aan de hand van de tradities die door nieuwe Nederlanders aan ons cultuurpatroon zijn toegevoegd.

DIT ZIJN WIJ is hét standaardwerk over Nederlandse tradities. Gedegen zonder saai te zijn en anekdotisch zonder oppervlakkig te zijn. Dik en toch handzaam, kortom een boek dat in geen enkel gezin mag ontbreken.

DIT ZIJN WIJ is te bestellen door € 22,50 over te maken op 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur onder vermelding van DIT ZIJN WIJ.



**Dit Zijn Wij**  
Ineke Strouken

ISBN 978 90 79399 19 2  
€ 22,50

288 pagina's geheel in kleur

Pharos uitgevers/Nederlands  
Centrum voor Volkscultuur

[www.volkscultuur.nl](http://www.volkscultuur.nl)  
[www.pharosuitgevers.nl](http://www.pharosuitgevers.nl)

Traditie gaat dit jaar zijn zeventiende jaargang in. Tijd voor een nieuwe *look* vonden wij. Wij hebben een andere papiersoort uitgezocht en ook het lettertype is veranderd. Van de bekende *T* van Traditie hebben wij afscheid genomen. De lezer van tegenwoordig houdt van veel mooie foto's. Daarom is er meer ruimte gereserveerd voor beeldmateriaal. Omdat wij vonden dat het niet ten koste mocht gaan van de inhoud is Traditie voortaan wat dikker. Wij hopen dat u er tevreden over bent.

Traditie geeft informatie over de achtergronden van tradities en immaterieel erfgoed. Tradities zijn gebruiken die mensen van huis uit hebben meegekregen en die ze aanpassen aan hun eigen leven en aan de hedendaagse tijd. Het zijn gewoonten van nu, maar met een wortel in het verleden. Immaterieel erfgoed is een selectie hiervan. Het zijn die tradities die mensen zo waardevol vinden dat ze niet willen dat ze verloren gaan. Daarom doen ze er moeite voor om de liefde, kennis en vaardigheden van deze tradities door te geven aan volgende generaties.

Volkscultuur en immaterieel erfgoed worden steeds belangrijker gevonden. Internationaal zijn veel landen in de weer om hun immaterieel erfgoed te inventariseren en om na te denken hoe ze dit erfgoed kunnen doorgeven aan de toekomst. Nationaal heeft staatssecretaris Halbe Zijlstra in december in de Tweede Kamer het voornemen uitgesproken dat hij volkscultuur en immaterieel erfgoed levend wil houden.

Tradities verdwijnen als ze geen functie meer hebben en als mensen het verhaal niet meer kennen. Waarom zou je iets koesteren als je niet meer weet wat de betekenis is? In Traditie vertellen wij al zestien jaar lang het verhaal van de vele tradities die Nederland rijk is. De komende tijd zal echter de nadruk liggen op het immaterieel erfgoed en de mensen die bezig zijn dit erfgoed door te geven aan nieuwe generaties.

Ik hoop dat u weer met plezier Traditie zult lezen.

Ineke Strouken, hoofdredacteur



# Inhoud

- De strao op Schouwen 6
- Nederlandse kooktradities 14
- De geschiedenis van spinazie 20
- Tradities op Urk 26
- Egyptische magie 34
- Vijf generaties smeden 38
- Bijenhoudersgilde Sint Ambrosius 44



## In elk nummer

- NIEUWE TRADITIE 3
- NIEUWS 13
- NIEUWS 19
- NEEM EEN ABONNEMENT 24
- NIEUWS 37
- NIEUWS 49
- IN HET VOLGENDE NUMMER 50
- COLOFON 50



# Strand, zee en paarden

## DE 'STRAO' OP SCHOUWEN

*'Ondanks de mist die er de hele dag hing was de publieke belangstelling op het strand onverminderd groot.' Aldus een ooggetuige van de 'strao' in Renesse op Schouwen-Duiveland, op 6 februari 2010. Kern van het feest van de strao of het strarijden is het 'voeten spoelen' van de paarden in zee aan Schouwens Westhoek.*





*De strao is het wassen van de paardenvoeten in zee.*

De strao anno 2010: een mengeling van volksfeest en recreatiesport, met puur Schouwse wortels. Liefhebbers van 'authenticiteit' wijzen er graag op dat het typisch Zeeuws geachte ringrijden deze claim niet kan waarmaken. Het ringrijden, dat de eerste kennismaking van ontelbare toeristen vormt met de Zeeuwse folklore, komt voor in verschillende werelddelen en werd 'Zeeuws' door een regionale ontwikkeling van enkele eeuwen op het gebied van organisatievormen en aankleding. Het 'straorijden' is daarentegen wél uniek; het komt voor zover bekend nergens anders voor dan op Schouwen.

#### **Op sterven na dood**

Ook op zaterdag 14 februari 2009 trok het begin van het strao-seizoen ('strao' betekent gewoon 'strand') honderden belangstellenden voor de verrichtingen van ruim vijftig ver-

sierde paarden op het deze keer zonovergoten strand van Renesse. Renesse is de eerste van zes kustdorpen waar deze traditie wordt gevierd. Na Renesse volgden in 2009 Burgh-Haamstede (13 februari), Noordwelle (27 februari), Ellemeet (6 maart), Scharendijke (13 maart) en Serooskerke (20 maart). De strao leeft! Vanzelfsprekend is dit niet. Een bezoeker aan een Zeeuwse conferentie over tradities in 2010, afkomstig uit Renesse, vertelde dat het 'straorieën' in de jaren zestig op sterven na dood was. 'De muziekvereniging kwam er de deur niet meer voor uit'. Maar sinds er een nieuw comité aantrad met een geweldige inzet en nieuwe ideeën, bloeit het feest volgens deze Renessenaar als nooit tevoren.

Het is bij lange na niet de eerste ervaring van de strao. Al in 1886 meldde men dat deze traditie op sterven na dood was, met nog maar vijf deelnemende paarden (Haamstede). Ook

nadien moest de strao door particulieren of comités enkele malen nieuw leven in worden geblazen. Het feest brengt nu eenmaal een hele organisatie met zich mee, en die vraagt de inzet en voortrekkersrol van gemotiveerde enkelingen. Maar die zijn niet altijd voorhanden.

#### **Chocomel met rum**

Hoe ziet een 'gemiddelde' straodag eruit? We volgen Miss Malfoy (een schuilnaam gebaseerd op een karakter uit Harry Potter). Zij is 'met een grote Belg onder haar kont' één van de deelnemers aan de strao van Renesse in 2010 en legt haar belevenissen vast op een webforum. Zaterdagmorgen 6 februari rond elf uur vertrekt ze met 67 andere ruiters vanaf Manege Grol in Renesse naar het strand 'om de benen van de paarden te wassen'. Eerst wordt een rondrit door het dorp gemaakt. Op het strand gaat één paard 'aan de kletter',

maar de rest van de groep blijft rustig. 'Alweer enkele jaren,' aldus Miss Malfoy, 'gaat de dominee te voet de stoet voor op het strand om ook zijn eigen voeten wassen. De burgemeester vond het helaas te koud om ook nog even in zee te gaan en de voeten te wassen, maar hij gaat er over denken om het volgend jaar wel te doen.'

Na de traditionele voetwassing wordt op het strand een stuk gedraafd, met de Belgische paarden op kop. Vervolgens wordt de groep gesplitst: één deel rijdt de korte route terug naar het dorp, het andere deel de lange. De laatste groep komt door Burgh en stijgt af om wat te drinken. 'Chocomel met rum. Andersom kan ook. Er was ook Jägermeister om de spieren te ontspannen en om je warm te houden. Het was echt heel gezellig, maar wel erg mistig, zeker met de dampende paarden.'

# De oudst bekende vermelding van het straorijden dateert uit 1643.

Terug in Renesse wordt de stoet zoals elk jaar opgehaald door de fanfare en een kar met kinderen. Met de fanfare voorop wordt nog een rondje rond de kerkring gereden. Een praatje van de burgemeester sluit het ochtenddeel af. Na de strandrit kan er 's middags op de ring van Renesse mee worden gedaan met het ringsteken. Het straofeest in het dorp wordt voltooid met livemuziek en de uitreiking voor het mooiste versierde paard.

## Ongezadelde paarden

Behalve de zes genoemde dorpen vierde men de strao voorheen ook in Elkerzee, Brouwershaven, Dreischor en Moriaanshoofd. De oude datum was de maandag voor de vasten, waarop iedereen een vrije dag nam. Omstreeks 1955 verschoof de traditionele maandag naar de zaterdag, als gevolg van een teruglopende belangstelling op maandag. In de decennia daarna werden de boerenpaarden waarop altijd was gereden schaars en ging men over op het recreatiepaard. Het deelnemersveld veranderde daardoor ook.

Een eeuw geleden was er geen sprake van dat er amazones meereden: de strao was als vanzelfsprekend voorbehouden aan mannen. Met deze restrictie in acht genomen, kon verder iedereen met zijn paard in de stoet meedelen. Mannen of jongens die voor de eerste keer meegingen moesten achterin de stoet rijden. De veteranen die het vaakst hadden meegedaan reden als voorrijders op kop. Rijzadels gebruikte men niet, wel stijgbeugels. In plaats van een zadel lag op de rug van het paard een gekleurd of wit kleedje, op zijn plaats gehouden door een riem of singel.

In de eerste decennia van de twintigste eeuw kwam bij de ruiters het gebruik van een witte broek in zwang, een informeel voorschrift dat heeft overleefd tot vandaag de dag. Het tenue bestond verder uit een pet en hoge zwarte schoenen. De manen en staarten van de paarden kregen versieringen van papieren rozen, een gebruik dat net als de witte broek heeft standgehouden.

## Schrooisels en fredille

Tot in de vroege twintigste eeuw stonden er tijdens de strao kraampjes in de dorpen waar je sinaasappelen en 'Schrooisels' (platte en dunne kruidenkoeken) kon kopen. De knecht van bakker Bosloper uit Noordwelle reed rond met een hondenkar om zijn 'appelsienen', schrooisels en 'fredille' of 'frikedille' (gekonfijte dadels) aan de man te brengen. In 1985

meldde de *Zierikzeesche Nieuwsbode* dat bakker O. van Burg in Ellemeet de enige bakker was die nog schrooisels bakte. Maar op de strao in Burgh-Haamstede verschijnt tegenwoordig opnieuw een bakker die vanuit zijn bakfiets schrooisels verkoopt.

De straodag, allereerst een boerentraditie, was ook voor de mensen zonder paard, de dorpsbewoners dus, een feestdag waarop ze thuis en in het openbaar samenkwamen met familie en kennissen, langs de kramen gingen en cafés bezochten.

## Recreatieve strao

In de late jaren vijftig en vroege jaren zestig lezen we advertenties in de *Zierikzeesche Nieuwsbode*, waarin cafés dansavonden aankondigen na de strao, vaak met livemuziek door regionale orkesten en bands. In Noordwelle speelt in deze jaren café Lokker-v.d. Zande bij het straogebeuren een grote rol, zowel wat betreft het recreatieve deel als de organisatie. In Ellemeet was café Van der Have een belangrijk 'straocentrum'.

Sinds de latere jaren zestig wordt de strao meer en meer gecombineerd met het ringrijden, een voorheen vrijwel uitsluitend op Walcheren beoefende folkloresport die in deze periode zijn vleugels uitslaat en gaandeweg bij volksfeesten en folkloristische manifestaties overal in Zeeland te zien is. Het ringrijden werd in 2010 zelfs verkozen tot de belangrijkste 'Zeeuwse' traditie.

De strao zelf breidt zich in de laatste decennia ook uit naar nieuwe terreinen. Zo organiseerde men in Scharendijke al in 1986 ter gelegenheid van het feest een thematische 'straotekwedstrijd' voor de jeugd, én ringsteken op de fiets. In 1998 bood een wakkere middenstander in Burgh-Haamstede bij wijze van 'strao-aanbieding' zelfs goedkope stoomstrijkijzers aan.

## Verzonnen herkomst

Waarom boeit het simpele gebruik van het 'pootje baden van de paarden in zee' zo en hoe oud is de strao nu eigenlijk? Het gebruik heeft sinds de negentiende eeuw de pennen in beweging gebracht. Men hield zich vooral bezig met grootse theorieën over de oorsprong, terwijl de strao zelf herhaaldelijk dreigde af te sterven.

De predikant en publicist H.M.C. van Oosterzee beschreef het straorijden in 1846 als een jaarlijks volksfeest, dat op



DE HARMONIE 'WITTE VAN HAEMSTEDE' GEEFT EEN UITVOERING IN BURGH TIJDENS DE STRAO VAN 1922  
PARTICULIERE COLLECTIE



STRAORIJDERS IN HAAMSTEDE (1921) SOMMIGEN MET WITTE BROEK  
PARTICULIERE COLLECTIE

Schouwen in de nawinter in verschillende dorpen (onder andere Haamstede, Renesse, Noordwelle) werd gevierd. Zijn beschrijving bevat bekende elementen. De paarden werden gekamd en geborsteld, hun staart in kunstige slagen gevlochten. Men gebruikte geen zadel. Boerenzoons en knechten kozen de beste paarden, buurjongens kregen de mindere. Er mocht geen paard ongebruikt blijven, hetgeen betekent dat er in 1846 zo'n honderdvijftig paarden per dorp zullen hebben meegereden. Na het verzamelen draafde men strandwaarts, waar de voeten werden gespoeld. Zo verdween 'het branderige' aan de paardenbenen, ontstaan door een winter op stal, terwijl ook de stramheid van de stalperiode werd verjaagd. Vervolgens ging het twee aan twee weer terug naar het dorp, waar een feestelijk samenzijn in de cafés wachtte.

Het wassen van de paardenbenen was nuttig ter voorkoming en behandeling van mok en rasp, ontstekingen van

de huid aan de benen. Dit euvel kwam vroeger tijdens de stalperiode vooral voor bij paarden met veel beharing aan de benen, door voortdurende aanraking met mest en urine en gebrek aan beweging.

J. ter Gouw meldde in *De volksvermaken* (1871) eveneens de hygiënische achtergrond – beweging en een fris bad –, maar ook dat de strao volgens sommigen diende om de paarden te bevrijden van de betovering, die hen op stal had getroffen. Een zeebad rond vastenavond zou de paarden beschermen tegen weerwolven, nachtmerries en dergelijke.

Het feit dat het 'ritueel' verband hield met de tijd van vastenavond achtte men steeds belangrijker. Vooral de theorie dat het om een lenteprocessie van 'Germaanse' oorsprong ging maakte veel opgang. Amateur-archeoloog en onderwijzer J.A. Hubregtse uit Burgh was in de jaren dertig van de twintigste eeuw een aanhanger van deze verklaringwijze, en

onderbouwde haar met argumenten ontleend aan zijn archeologische en antropologische naspeuringen. Een meer romantische en poëtische benadering volgde Luc Montigny in een aantal artikelen dat in de jaren vijftig en zestig in het *Zeeuws Tijdschrift* verscheen en waarin de strao tot Keltisch gebruik werd bestempeld. Het reinigen van de branderige paardenbenen in zee was een 'rudimentaire Druïdische behandeling met het sacrale element: water'.

Geen van de auteurs poogde de strao in de archieven terug te vinden. Een dergelijke speurtocht is pas in de jaren negentig te Zierikzee ondernomen door streekarchivaris Huib Uil. De (voorlopig) oudste vermelding kon door dit onderzoek worden gesteld op 1643, toen in de classis Schouwen-Duiveand werd geklaagd over ontheiliging van de zondag in Elkerzee, doordat 'uut meest alle plaetsen van Schouwen vele peerden comen'. De oude veronderstelling dat het gebruik van vóór de Reformatie stamt werd door deze uitkomst niet bewezen, maar wel versterkt. Nergens blijkt echter dat

zeventiende-eeuwse predikanten en kerkenraden het gebruik als een heidens ritueel zagen, zoals veel latere folkloristen. In tegenstelling tot het ringrijden blijkt de strao ook niet veel aanleiding te hebben gegeven tot vervolging en straf wegens losbandigheid of ongeregelheden.

### De functie van het verhaal

Ondanks veel inzinkingen handhaaft de strao zich tot de dag van vandaag, al gaat het nu om een puur recreatief gebeuren en zijn de werkpaarden sinds decennia vervangen door recreatiepaarden en de boerenpet door de ruiterpel. Ook andere concessies zijn gedaan: de straodagen zijn verzet, het muziekkorps treedt (al minstens sinds de jaren twintig) aan, de jeugd krijgt meer aandacht. Het feest is, kortom, herhaaldelijk geactualiseerd en waarschijnlijk daarom vitaler dan een eeuw geleden, toen het ten dode opgeschreven leek.

Op websites voor paardenliefhebbers en straodeelnemers wordt nog vastgehouden aan de oude verklaringen omtrent kwade geesten: dit verhaal is kennelijk te mooi om weg te gooien. Het heeft een functie, of het nu waar is of niet. Het zet de strao in een fascinerend, geheimzinnig licht. Ook heeft het vermoedelijk aanleiding gegeven tot een recent ritueel 'bijproduct': de dominee die als voorganger van de stoet zijn voeten wast. 🐾

Meer informatie: [www.strao.nl](http://www.strao.nl)



## Er was eens...

Wie kent niet de sprookjes van Assepoester, Doornroosje, Sneeuwwitje en Roodkapje? De sprookjes van Perrault, Grimm en Andersen zijn wereldberoemd. Veel sprookjes hebben een lange geschiedenis. Ze werden door volwassenen aan elkaar verteld. Pas later zijn de meeste verhalen geschikt geworden voor kinderen en verloren zij hun gruwelijkheid. Maar wat is precies een sprookje? En wat is het verschil tussen een volkssprookje en de cultuursprookje? Zijn er ook Nederlandse sprookjes?

*Er was eens ... de geschiedenis van sprookjes* is **tot en met 27 maart** te zien in Museum Willem van Haren, Minckelersstraat 11, Heerenveen ([www.willemvanharen.nl](http://www.willemvanharen.nl))

## Met mes en vork eten

Eten is één van onze alledaagse activiteiten. Moest men nog niet zolang geleden veel moeite doen om eten op tafel te krijgen, nu willen wij het door de week nog wel eens doen met een snelle magnetronmaaltijd voor de televisie. Mooie serviezen, bestek en tafellakens horen daar niet bij, net als tafelmanieren. In de tentoonstelling *Mes & Vork* kunnen bezoekers zien hoe mensen vroeger hun tafel dekten, maar ze kunnen ook leren in welke volgorde het bestek gebruikt moet worden en wat een gepaste tafelconservatie is.



De tentoonstelling *Mes & Vork* is **tot en met 15 mei** te bezoeken in Het Schielandhuis, Korte Hoogstraat 31, Rotterdam ([www.hmr.rotterdam.nl](http://www.hmr.rotterdam.nl))

## Huisvrouw

Wie het kon betalen had hulp in de huishouding. In het begin van de negentiende eeuw hadden de vrouw des huizes en haar inwonende meid een min of meer gelijkwaardige plaats. De vrouw had de zeggenschap, maar samen bespraken ze de lopende zaken. Op het einde van de negentiende eeuw wordt het gezinsleven hechter. De plaats van de meid verschoof van gezinslid naar personeelslid. De huisvrouw werd manager.

*Huisvrouw ... zonder beroep?* is te bekijken in het **Museum van de Vrouw**, Plats 1, Echt ([www.museumvandevrouw.nl](http://www.museumvandevrouw.nl)).



## Volkskunst - kunst

Het Zuiderzeemuseum vraagt elk jaar aan vooraanstaande kunstenaars en ontwerpers om hun visie op de collectie, het museum en de geschiedenis van de Zuiderzee te verbeelden. Dat leidt tot verrassende nieuwe ontwerpen en kunstwerken. Het museum presenteert deze hedendaagse topstukken in een setting met de authentieke voorwerpen. Zo ontstaat een boeiende wisselwerking tussen collectie en hedendaagse kunstenaars.

*Huis|Stijl* is te zien **tot en met 10 april** in het Zuiderzeemuseum, Wierdijk 12-22, 1601 LA Enkhuizen ([www.zuiderzeemuseum.nl](http://www.zuiderzeemuseum.nl))



**Carolina Verhoeven  
over Nederlandse  
kooktradities**



Tekst **Albert van der Zeijden** Foto's **Jan Stads**

# NET ZO VEELZIJDIG ALS EEN VLIERBES

**Vanwege de aanstaande ratificatie van de UNESCO conventie over het immaterieel erfgoed, gaat Traditie op zoek naar het Nederlands immaterieel erfgoed en de mensen die daarbij betrokken zijn. Carolina Verhoeven houdt zich bezig met het levend houden van kooktradities. Een gesprek met een bevlogen ambassadrice.**

Op de vraag om een oud recept voor deze aflevering van *Traditie*, noemt Carolina de schoenlapperstaart, een broodpudding die gedurende de vastenperiode met name in het zuiden van het land gegeten werd. Carolina Verhoeven woont nu al meer dan dertig jaar in het noorden en voelt zich inmiddels een echte Friezin. Maar zelf is ze afkomstig uit Brabant, als oudste uit een boerengezin met maar liefst zeven kinderen. Het was een jeugd die bol stond van de tradities. Broodpudding werd traditioneel gemaakt van het oude brood dat overbleef. Haar moeder maakte er een stevige pudding van, met rozijnen en krenten en soms met appel. 'Wij aten het vaak in de periode voor Pasen. Als kinderen vonden wij het heel erg lekker.'

## **KENNIS OVERDRAGEN**

Carolina wil dit soort herinneringen levend houden, niet uit nostalgie, maar

omdat ze de kooktradities wil overdragen naar de toekomst. Volgens haar is sprake van 'een gat in de overdracht'. 'Als kind zag je je moeder vroeger bezig in de keuken en ging de kennis over van moeder op dochter. Dat is nu niet meer zo. Niet alleen de smaak en de geur van vroeger zijn verloren gegaan, maar ook de kennis en de vaardigheden die nodig zijn om een bepaald gerecht te kunnen maken. Als je een kookboek uitgeeft dan heb je tegenwoordig maar vier centimeter ruimte om een recept te plaatsen. De handelingen die nodig zijn om er een echt lekker gerecht van te maken worden weggelaten. Juist die kennis moet weer naar boven worden gehaald.'

Carolina houdt zich bijvoorbeeld bezig met kruiden. 'Wat maar weinig mensen weten is dat je kruidenzaden moet warmen in de pan. Je moet ze roosteren, dan pas springt het zaad open en openbaart



zich de kracht en de eigenschap van het kruid.'

### KENNIS VERZAMELEN

Carolina wil het gat in de overdracht opvangen. Ze houdt daarom lezingen in het hele land, organiseert cursussen, workshops en exposities, schrijft boeken en beheerde een kookmuseum. Niet alleen is het voor haar een manier om kennis over te dragen, maar ook om kennis te verzamelen. Het is altijd een uitwisseling.

Carolina roept mensen op om hun keukenherinneringen op te sturen. Dat doet ze via oproepen in kranten of via haar website. Ook tijdens lezingen roept ze reacties uit de zaal op, bijvoorbeeld door een snijbonenmolen neer te leggen. Ze vraagt bijvoorbeeld naar de kruiden die grootmoeders gebruikten en mensen sturen haar daarover hun herinneringen. Met zo'n oproep bereikt ze verschillende generaties. Zelf heeft ze herinneringen aan haar eigen oma, maar inmiddels is ze zelf ook oma. 'Mijn oma's appeltaart is een heel andere dan die van mij. Daar zit wel zestig jaar tussen. Ik krijg reacties uit alle generaties. Bij elke groep raak ik de

enaar door heel open een vraag neer te leggen.'

Deze herinneringen zijn belangrijk, want historische gegevens zijn soms moeilijk te achterhalen. Veel oude gegevens zijn er helaas niet. In de keukens werden in het verleden weinig foto's gemaakt en ook in de archieven is er niet veel over kookcultuur te vinden. De keukentafel was te gewoon om te documenteren voor later. Men dacht er gewoon niet over na dat dit ook bij de geschiedenis hoorde.

Carolina heeft inmiddels een hele verzameling aan keukenvoorwerpen en boeken met kookvoorschriften. In Haulerwijk begint ze met een leenpunt, waar mensen bijvoorbeeld een snijbonenmolen kunnen lenen om te gebruiken. 'Dat vind ik gebruik maken van de volkskeuken en op die manier werk ik mee aan het levend houden van de Nederlandse kooktradities.'

### CONSERVEREN OM TE OVERLEVEN

Eén van haar specialismen is het conserveren. Carolina noemt conserveren 'één van de oudste manieren om te overleven'.

De oudste manier van conserveren is plukken, drogen en bewaren om het op een ander moment te kunnen opeten, vervolgens kwam het inleggen in zout of azijn en na 1900 het wekken. Het zijn allemaal manieren om voedsel te bewaren en daar is nog maar weinig onderzoek naar gedaan. Soms wordt het onderwerp wel behandeld in oude handleidingen.

Oude handgeschreven kookvoorschriften, bijvoorbeeld uit de achttiende of negentiende eeuw, zijn een heel belangrijke bron. Carolina's oudste boek stamt uit 1600. 'Daar staat best veel in over het conserveren'. Die gegevens slaat ze op in een soort kennisbank. 'Daarmee kan ik de geheimen van de keuken ontrafelen.'

### LA DOLCE CAROLINA

De laatste tijd werkt ze heel veel in het buitenland. UNESCO heeft haar gevraagd om de kruiden in zuidelijk Afrika in kaart te brengen. Ook daar is sprake van een gat in de overlevering, omdat jongeren meer en meer naar de steden trekken. Als ze later teruggaat en de oude tradities weer willen oppakken, dan blijkt heel veel kennis verloren te zijn gegaan omdat de mensen die de kennis hadden zijn



RECEPT

## Schoenlapperstaart

### OFWEL BROODKOEK, BROODPUDDING OF BROODSCHOTELTJE

Voor 4 personen hebt u nodig:

- 4 sneetjes brood bruin- of wit casino, zonder korst
- 3 middel grote eetlepels boter
- 3 dl volle melk
- 3 eieren (eidooier en eiwit splitsen, het eiwit stijf kloppen en even koel wegzetten)
- 1 appel en 2 eetlepels rozijnen of krenten
- 2 eetlepels suiker
- mespuntje kaneel of een beetje citroenrasp

Bereiding:

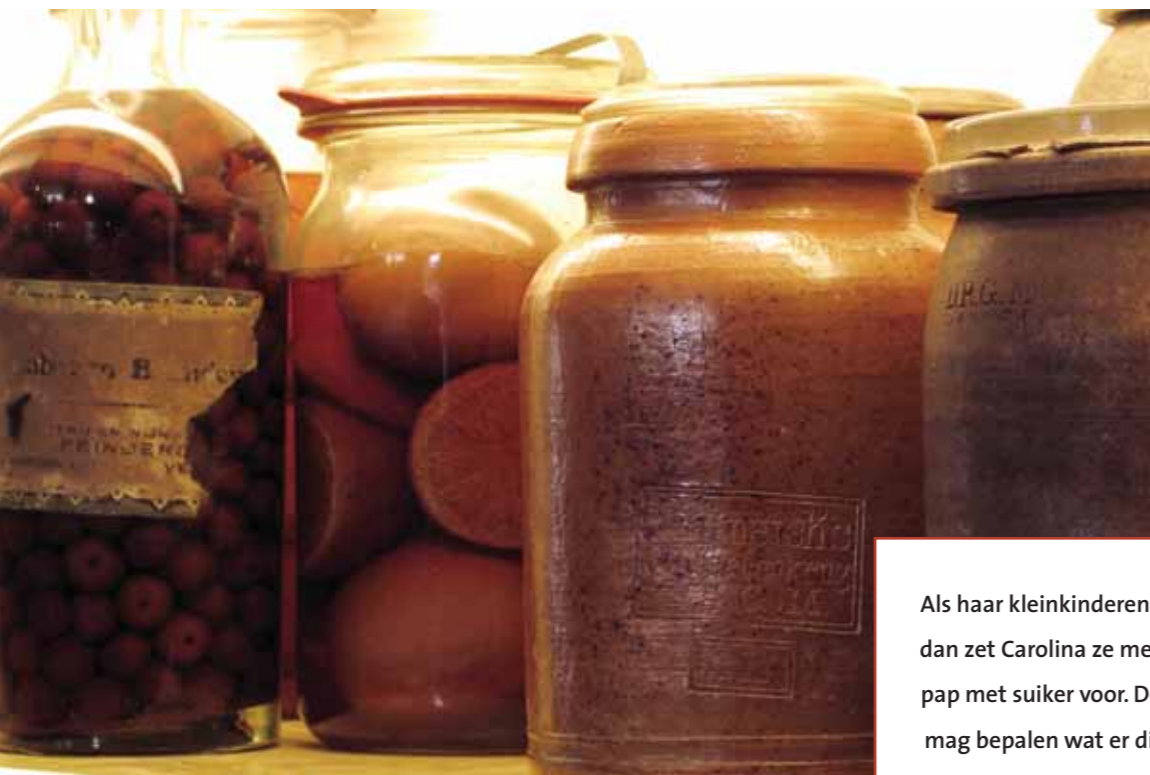
- Breng de melk aan de kook, week het brood zonder de korsten erin en maak het fijn.
- Voeg dan de krenten, rozijnen en de kleine stukjes appel met de eidooiers toe.
- Voeg een klein gedeelte van de boter toe en laat 1 eetlepel suiker meekoken.
- Haal na 5 minuten de pan van het vuur.
- Spatel de stijfgeslagen eiwitten er voorzichtig door heen, samen met de rest van de boter en de suiker.
- Vet een taart of vuurvaste vorm in met boter en giet het broodmengsel in de vorm.
- Bak het in een voorverwarmde middelwarme oven op ongeveer 180 C in 45 minuten.
- Laat de taart na het serveren uitdampen.

Tip: meng een eetlepel suiker met een mespuntje kaneel en strooi dit over de nog warme schoenlapperstaart.

Snij de taart in punten en serveer deze lauw warm uit.



Mijn taak is het  
doorgeven van  
tradities uit de  
volkskeuken aan  
volgende generaties.



Als haar kleinkinderen wat groter zijn dan zet Carolina ze met Driekoningen pap met suiker voor. De kleine koning mag bepalen wat er die dag gebeurt, hoe laat hij naar bed gaat, welk verhaal hij wil horen voor het slapen gaan. 'Dat vergeten de kinderen nooit meer. Op die manier wordt een traditie weer een generatie doorgegeven.'

### DOORGEVEN VAN TRADITIES

Het is een beetje vergelijkbaar met hoe ze het ook in Nederland altijd heeft aangepakt. Ze begint met niks en vandaaruit ontplooit ze heel veel activiteiten. Je moet iets doen wat geld oplevert om zo nieuwe projecten te kunnen financieren. Iets neerzetten, contacten leggen, op markten staan, lezingen geven, via de krant wat schrijven. Ze wil het breed uitdragen. 'Het is allemaal nodig voor het doorgeven van tradities. Dat is mijn rode draad, dat is wat ik als mijn taak zie.'

Van het Kookmuseum wist ze al dat ze het na enige tijd weer zou afstaan, omdat ze anders stil zou staan in haar groei. 'Dan ga je alleen nog maar de horeca doen, en dat is niet mijn doel.' Op dit moment is haar doel het voortgezet onderwijs. In Den Bosch, Groningen en Beverwijk komen drie centra waar eind van het jaar een opleiding komt. Nu heet het nog de Academie voor Culinaire Historie, een beetje een dure naam voor iets dat eigenlijk heel eenvoudig is. 'Als je het de allereerste naam van volkskeuken geeft, een term die ik vaak gebruik, dan komt er niemand op af. Dan klinkt het niet exotisch genoeg.'

### EEN BLOEIENDE VLIERSTRIJK

Carolina: 'De vlier is één van mijn favoriete struiken. De vlier is dominant en veelzijdig. De vlier heeft goede eigenschappen en ook minder goede eigenschappen. Die heb ik ook. De vlier wordt gesnoeid omdat hij lastig is en een woekeraar. Maar de vlier komt altijd weer naar boven, met zijn bloemen in het voorjaar en vervolgens zijn bessen. De vlierbess heeft ook in de geschiedenis een belangrijke rol gespeeld, in de VOC periode was het vanwege de vitamine c een middel tegen scheurbuik. De vlier is ontzettend veelzijdig. Zo voel ik mij zelf ook: als een vlier die niet te snoeien is en altijd weer ergens naar boven komt.'

### UNESCO LIJST VAN HET IMMATERIEEL ERFGOED

Oktober vorig jaar is de UNESCO lijst van het immateriële erfgoed weer uitgebreid met enkele voorbeelden, onder andere de Franse keuken. Carolina moet er een beetje om lachen. 'Die Franse keuken is niet zo Frans als ze zouden willen. De Franse keuken komt uit Egypte en was daar gebaseerd op technieken uit Turkije. Door oor-

logen en andere contacten is er bij eetcultuur altijd sprake van internationale invloeden.'

Wat zou Nederland kunnen toevoegen aan de internationale UNESCO lijst? Carolina is er voor om als Nederlands voorbeeld het gebruik van kruiden in de keuken voor te dragen, omdat kruiden altijd een grote rol speelden in de Nederlandse eetcultuur. 'Nederland is altijd een reislustig volkje geweest, we namen de kruiden overal mee vandaan.' Heel mooi vindt ze dat kruiden hier ook altijd medicinaal gebruikt zijn. 'Door de kruiden kwam bijvoorbeeld de suiker mee naar Nederland en kon van suiker een medicijn gemaakt worden, een hoestdrankje. Zo bleef Nederland gezond.' 🇳🇱



## Typisch Nederland

Wat is nu 'typisch Nederland'? Die vraag heeft in de loop van de geschiedenis al velen bezig gehouden. Nog niet zo lang geleden werd gedacht dat alleen bij boeren en vissers echte 'Nederlandse kenmerken' te vinden waren. Maar de tijd had zelfs op het platteland en langs de kust niet stil gestaan. Wat wij typisch Nederland vinden, verandert voortdurend. Gezelligheid en uitbundigheid zijn even 'Nederlands' als privacy en 'doe maar gewoon, dan doe je al gek genoeg'.

*Typisch Nederland* is te bestellen door € 39,95 over te maken op giro 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur onder vermelding van de titel.

## Nationale identiteit

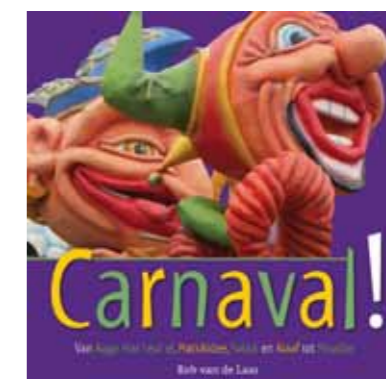
Prenten van klederdrachten, zeden en gewoonten droegen aan het begin van de negentiende eeuw bij aan de vorming van een nationale, Nederlandse identiteit. De initiatiefnemer van de etnografische serie *Afbeeldingen van kleding, zeden en gewoonten in de Bataafse Republiek*, de uitgever Evert Maaskamp, versterkte met zijn reeks de goede reputatie van ons land op het gebied van prentkunst. In de prenten werd vorm gegeven aan het beeld dat mensen hadden van 'de Nederlander'. Maaskamp stak zijn vaderlandslievende bedoelingen dan ook niet onder stoelen of banken. Hij wilde met zijn uitgaven het zelfbeeld van de Nederlander opkrikken in een tijd dat ons land in de internationale verhoudingen niet echt meer meespeelde. Met kleurrijke prenten droeg hij bij aan het imago van Nederland binnen en buiten de landsgrenzen.

Eveline Koolhaas-Grosfeld, *De ontdekking van Nederland in boeken en prenten rond 1800* (Zutphen 2010)



## De geschiedenis van het Brabantse carnaval

Het carnavalvieren in Brabant kent een grote verscheidenheid. Iedere gemeente geeft er zijn eigen invulling aan. Maar één ding is overal hetzelfde: het gaat om verbroedering, rangen en standen gelden niet en Prins Carnaval is de baas. In een uitbundig geïllustreerd boek wordt de geschiedenis van het Brabantse carnaval in al zijn facetten belicht. Daarbij wordt het historisch verhaal afgewisseld met verhalen over tradities uit de regio.



Rob van de Laar, *Carnaval!, Van Aggemaar Leut et, Hatsikidee, Salaai en Alaaf tot Houdoe* (Pharos Uitgevers / Nederlands Centrum voor Volkscultuur 2011).

## Nederlanders vieren feest

In *Nederlanders vieren feest* komen alle belangrijke Nederlandse feestdagen aan bod. Niet alleen Sinterklaas, Kerstmis en Koninginnedag, maar ook Carnaval en Nieuwjaar en geboorte, huwelijk en dood. De auteurs bespreken op aansprekende manier de ontstaansgeschiedenis, de achtergronden en de betekenis van de feesten.

Het boek *Nederlanders vieren feest* is te bestellen door € 29,95 over te maken op giro 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur onder vermelding van de titel.



# Oer- Hollandse groente?

De geschiedenis van de spinazie

*In elke vaderlandse supermarkt liggen stevast meer pakken diepvriesspinazie dan diepvriesboerenkool. Want iets gewoners dan spinazie lijkt er niet te zijn. Maar er zijn tijden geweest dat alleen de elite spinazie at en dat het verboden was om spinazie naar de markt te brengen. Spinazie behoort tot de oudste Nederlandse groeten en heeft een boeiende geschiedenis.*

Tekst en foto's **Karin Vaneker**

Spinazie is met zekere waarschijnlijkheid afkomstig uit het oude Perzië – het huidige Iran – en wordt daar voor het eerst beschreven. Vanuit Iran wordt spinazie in dezelfde periode door de Arabieren via handelsroutes in India en omliggende culturen verspreid. Lang voor het begin van onze jaartelling wordt spinaziezaad door monniken vanuit Nepal in China geïntroduceerd. De Chinezen omschrijven de kwaliteiten van de 'Perzische groente' dan als heilzaam en smakelijk. In dezelfde periode introduceren de Arabieren spinazie in het Middellandse Zeegebied. De zeer invloedrijke Perzische medicus en geleerde Al-Razi (circa 864 - circa 930) bekend als Rhazes, schrijft: 'spinazie maakt de maag zoet, en als goed en heilzaam eten'. Pas tijdens de Moorse bezetting van

Spanje (circa 700 tot 1492) verspreidt *Spinachia* zich vanaf het Iberische schiereiland in noordelijke richting over Europa.

Spinazie geldt dan niet alleen als 'goed en heilzaam' eten. De bladgroente is makkelijk te telen, en gedijt van nature goed in gematigde klimaten. Net als eerder bij de Chinezen en Arabieren wordt het dan nog onbekende ras, overal waar het geïntroduceerd werd, populair. De Europese cultivatie en consumptie van spinazie dateert bijvoorbeeld al uit de vroege Middeleeuwen, wanneer spinazie voor het eerst in inventarislijsten van kloosters opduikt en regelmatig op de eettafels en tijdens banketten aan hoven wordt geserveerd.



▲ VOOR KINDEREN IS SPINAZIE ZAAIEN EN OOSTEN EEN LEERZAME BEZIGHEID.

Al in 1351 hoort spinazie tot de ‘spijzen’ die monniken tijdens de vasten mochten nuttigen, ook wordt de bladgroente dan steeds vaker in moestuinen en op markten gesignaleerd.

### Spinazie om saus mee te kleuren

Het Latijn was destijds de taal die Europese geleerden hanteerden. De eerste Latijnse beschrijvingen van spinazie dateren uit de dertiende eeuw en zijn afkomstig van geleerden als de Duitse theoloog/filosoof Albertus Magnus (circa 1200 - 1280) en de Italiaanse agronoom Pietro de’Crescenzi (1230 - circa 1320). Nog geen eeuw later verschijnen de eerste medicinale en semi-medicinale recepturen in manuscripten. Spinazie wordt dan vaak samen met in- en uitheemse groene tuinkruiden en bladgroenten als peterselie, tuinmelde (ofwel ganzenvoet), komkommerkruid en venkel in de destijds zeer populaire groene sauzen en purees verwerkt. Exotische ingrediënten en bijzondere gerechten zijn dan vooral voorbehouden aan de elite. Behalve de smaak wordt aan het uiterlijk van gerechten in de Middeleeuwen zeer veel belang gehecht, dan geldt ook: des te levendiger de kleur, des te beter ofwel exclusiever het gerecht. Spinazievocht raakt in de mode en wordt regelmatig gebruikt om gerechten helder groen mee te kleuren.

### Heilzaam en gezond

De Arabieren staan te boek als uitstekende agronomen ofwel groentetelers, ook inzake medische en kookkennis waren ze in onze contreien lang invloedrijk, zo niet toonaangevend. Behalve spinazie introduceerden de Arabieren ingrediënten als suiker, aubergine en abrikoos in Europa. Arabische handschriften worden regelmatig in het Latijn of Grieks vertaald. Het is dan ook heel gewoon om bestaande adviezen en recepturen aan te vullen of te combineren met nieuwe inzichten en informatie. Aan het eind van de veertiende eeuw wordt het invloedrijke medische elfde-eeuwse Arabische handschrift *Tacuinum Sanitatis* in het Latijn vertaald. Dankzij de uitvinding van de boekdrukkunst in de vijftiende eeuw wordt de kennis over Europa verspreid. Er verschijnen steeds meer boeken over kruiden en andere geschriften die de kwaliteiten van spinazie als een heilzaam en smakelijk (keuken)kruid aanprijzen. Volgens de middel-eeuwse gezondheidsleer verstoort spinazie weliswaar de spijsvertering, maar is tegelijkertijd een nuttig ‘medicijn’ bij verkoudheid en pijn op de borst. De gevaren die spinazie eventueel voor de gezondheid zou kunnen opleveren, worden door de juiste bereiding geneutraliseerd. De *Tacuinum* adviseert om spinazie te bakken in gezouten water of azijn en te bereiden met aromatische kruiden.

Sinds de Oudheid worden ziekte en gezondheid door medici en andere geleerden sterk met voeding in verband gebracht. Ook wanneer de kennis over spinazie en andere groenten al lang is toegenomen blijven middeleeuwse ‘medicinale’ bereidingsadviezen uit kruidboeken zoals de *Tacuinum* nog

# Recept

## Spinazie met eieren en driehoekjes gebakken brood

Benodigdheden:

- 3 pond spinazie
- 4 hardgekookte eieren
- zout
- paar sneetjes geroosterd oud wittebrood
- klontje boter
- paprikapoeder
- bloem

De spinazie goed uitzoeken en enige malen wassen. De groente met aanhangend water en zout onder af en toe omleggen laten slinken. De spinazie afgieten, doch het vocht voor saus of soep bewaren. De groente vervolgens klein snijden, hakken of malen. De groente terug in de pan doen en met wat aangemaakte bloem binden. Er een klontje boter doorroeren.

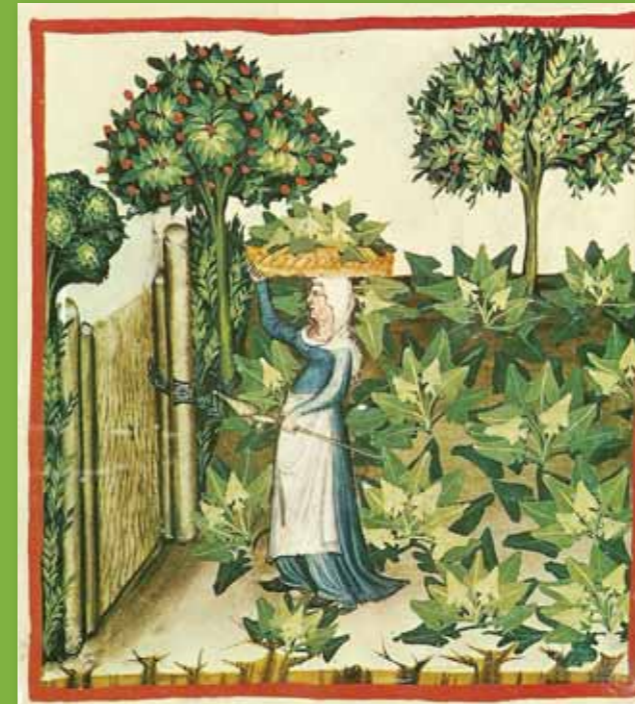
Opmaken met de driehoekjes geroosterd brood en de doorsneden eieren. Versieren met wat paprikapoeder.

# Spinazie behoort tot het Nederlands culinair erfgoed.

heel gewoon. Pas in de zeventiende en achttiende eeuw worden medicinale en huishoudelijke recepturen steeds vaker van elkaar gescheiden. Desondanks worden zelfs in de negentiende eeuw nog regelmatig medisch getinte spinazie-recepten gepubliceerd. Een aardig voorbeeld valt te lezen in een standaardwerk van de Italiaanse keuken dat voor het eerst in 1891 verschijnt. In *De Wetenschap in de Keuken en de Kunst om Goed te Eten* schrijft de Italiaan Pellegrino Artusi (1820-1911) boven een recept voor spinazie als bijgerecht: ‘Spinazie is gezond, verfrissend, slijmoplossend, enigszins laxerend, en mits fijngehakt, licht verteerbaar.’ De *Artusi*, zoals Italië’s beroemdste kookboek in de wandelgangen meestal wordt genoemd, is een regelrechte klassieker die nog steeds verschijnt.

### Van Spenayge tot Hollandse Kasspinazie

Uit archeologische bodemvondsten en door zogenaamd archeobotanisch onderzoek van spinaziepollen weten we inmiddels dat *spinagie*, *spinachie*, *spenayge* of *spinaetse* in onze contreien al in de veertiende eeuw werd gecultiveerd en gegeten. In diezelfde eeuw stelt een onbekende school-



XI. Spinazie  
Spinacia complexa frigida et humida in primo, alio temperata. Efficit infuse in phlegma, fomentatione, coarctatione et purgatione. Nicotianorum: contraindicat digestionem. Romani necesse sufficiens cum melle seu aceto in stomacho. Quod generat: nutritionem modicam. Concomitantia: succum, siccum, siccum, siccum, siccum, siccum.

Spinazie  
Aard: koud en vochtig in de eerste graad, soms gematigd. Voorde: van regen nog vochtige blaasjes. Helpt: tegen hoest en wreef de buis. Schadelijk: vermindert de spijsvertering. Fegmentat: koud met water of met azijn en groente kruiden. Working: matig voedzaam; een te raden bij een warm gemaal, jongeren, in alle seizoenen en streken. [Wesen 1.27]

DE EERSTE UITGEBREIDE NEDERLANDSE BESCHRIJVING VAN SPINAZIE IN HET CRUIJDEBOEK VAN DE VLAAMSE BOTANIST EN MEDICUS REMBERT DODOENS (1554).

## DE LATIJNSE VERSIE VAN HET ARABISCHE HANDSCHRIFT TACUINUM SANITATIS.



meester uit Brugge een ‘conversatieboek’ samen waarmee de Franse taal in de Nederlanden kan worden onderwezen. Uit het *Livre des Mestiers* blijkt dat spinazie in de middeleeuwse moestuin als warmoes (groente) wordt verbouwd samen met rode kool, witte prei, ui, bieten, kervel, peterselie, sla, postelein, kersen, rapen, look en venkel.

### Cruijdeboek van Dodoens

De eerste recepten voor spinazie, die werden opgetekend in het oud-Nederlands, dateren uit de zestiende eeuw. Een laat-middeleeuws handschrift, bekend als de *UB Gent 476*, bevat medische, huis-, tuin-, en keukenrecepten en vermeldt spinazie als ingrediënt in twee groenterecepten. In het midden van deze eeuw verschijnt het *Cruijdeboek* (1554) van de Vlaamse botanist en medicus Rembert Dodoens (circa 1515 - 1585). In dit kruidenboek publiceert Dodoens waarschijnlijk de eerste uitgebreide Nederlandstalige beschrijving en een tekening van spinazie. Nog voor het einde van dezelfde eeuw, in 1593, verschijnt *Eenen seer schoonen, ende excellenten Cocboeck van Carolus Battus*. De Vlaamse arts publiceert als één van de eersten medische werken in de Nederlandse taal. Het *Cocboeck* bevat bijna driehonderd laat-middeleeuwse en internationale recepturen. Aangeduid als

*spinagie*, *spinage* en *spinaetci*, en behalve als ingrediënt voor gestoofde spinazie en Engelse *cruytcoeck*, wordt spinazie als kleurstof gebruikt in een ‘Lombaerts’ (Italiaans) eiergerecht.

**205 Om spinagie te stoven. Neempt spinagie ende sietse morwe. Dout dan t’water schoon uut. Neemt dan geschelde appelen. Captse wel cleyn met de spinagie. Setse tesamen te stoven met wijn ende een weynich verjuys, suycker, gengheber ende boter. Laet dit tsamen stoven totdat ghenoech is. Rechtet dan in schotelkens ende stroyt er gengheber over. Dientse dan dese spijsje. Ghy moecht oock ronde taertkens backen ofte ronde coecxkens in de boter gefruyt. Carolus Battus, COCBOECK (Dordrecht 1593) Bron: Marleen Willebrand Kookhistorie.nl**

In de zestiende eeuw worden ‘grove’ groenten als kool, wortelen, rapen, knollen, uien en look vooral door het volk gegeten. Samen met bloem- en savooikool, komkommer en andijvie, geldt spinazie als een luxe ofwel verfijnde groente die

vooral door de elite en gegoede burgerij wordt geconsumeerd. Sinds de Middeleeuwen wordt spinazie, behalve rauw in salades en gestoofd, ook steeds vaker in vleespasteien en groentetaarten verwerkt. Groenten werden ook wel aangeduid als warmoes en worden dan vooral koud (rauw) of warm (tot moes gekookt) gegeten. De vaderlandse tuinbouw die zich dan rondom grote steden begint te ontwikkelen, teelt spinazie in zogenaamde warmoezerijen.

### Besmettingsgevaar

Tijdens een uitbraak van de pest aan het begin van de zestiende eeuw, werden etenswaren en met name bladgroente gezien als overbrenger van de gevreesde ziekte. Om besmettingsgevaar tegen te gaan, werd het groenteverkopers regelmatig verboden om spinazie en andere verdachte groenten naar de markt te brengen. Desondanks komt in dezelfde periode de uitvoer van verfijnde groenten op gang. Spinazie, postelein, raapstelen, bloenkool, sperziebonen en sla – groenten die tegenwoordig als typisch Nederlands door het leven gaan – worden dan vooral naar Engeland geëxporteerd. Tot het midden van de zestiende eeuw waren de weinige groenten die de Engelsen aten uit Holland afkomstig. Tijdens het bewind van de Engelse Koning Hendrik de Achtste (1491-1547) liet zijn eerste vrouw, de Spaanse Catharina van Aragon (1485-1536), saladegroenten met een speciale gezant uit Holland overkomen. Wanneer spinazie aan de overzijde van

het kanaal in de smaak valt, worden de typisch Hollandse bereidingswijzen daar ook overgenomen. Volgens de Engelse botanist John Parkinson (1567-1650) hebben de Engelsen het in boter stomen van spinazie van de Hollanders afgekeken. Wanneer de tuinbouw in Engeland vervolgens op gang komt, gaan ook de Engelsen zelf spinazie verbouwen. Dankzij migranten uit onze contreien leren de Engelsen om spinazie en andere verfijnde groenten te cultiveren.

### Van elite- tot volksgroente

De spinaziesoorten die aan het begin van de zeventiende eeuw in moestuinen werden geteeld, lijken dan al in niets meer op de pijlvormige spinazie met haar ingesneden blade- ren die in middeleeuwse kruidboeken als de *Tacuinum* staan afgebeeld. Dankzij de ontwikkelingen die de vaderlandse tuinbouw doormaakt, lijkt zeventiende-eeuwse spinazie al veel meer op onze huidige (kas)spinazie. In *De Hollandsche keuken en kelder der 17e eeuw* beschrijft Dr. G. D. J. Schotel 'de smalle blaren van spinagie als rijke luys' cost'. In een ander werk constateert Schotel dat verschillende groenten die 'vroeger' op tafel verschenen aan het begin van de zeventiende eeuw van de deftige tafel waren verdwenen, maar ook dat andere verfijndere groenten, zoals spinazie, nog steeds worden genuttigd. Spinazie is dan nog steeds een fijne groente die bij de lagere klassen maar zelden op tafel komt. En ook al staan de meeste artsen nog steeds wan-

# Ook al is spinazie van origine geen Hollandse groente, ze is dat in de loop van de tijd wel geworden.

trouwend tegenover de consumptie, bij de elite raken fijne groenten desondanks erg in de mode.

In 1667 verschijnt de eerste uitgave van het enige Noord-Nederlandse kookboek uit de zeventiende eeuw. *De Verstandige Kok* bevat een flinke hoeveelheid groenterecepten die de voorliefde van de vaderlandse elite voor fijne groenten en de ontwikkelingen in de tuinbouw weerspiegelen. Eeuwenlang worden groenten en kruiden bijna uitsluitend in speciale klooster- en kasteeltuinen geteeld. De welvaart is in de Gouden Eeuw sterk toegenomen en rondom grotere steden ontstaan alom professionele tuinbouwgebieden. De bladgroenteteelt is dan met name rondom Leiden en in het Westland sterk in opkomst. Dankzij de inburgering van de aardappel vanaf de zeventiende eeuw, krijgt de consumptie van (blad)groenten door het 'gewone' volk een enorme impuls. In de achttiende eeuw worden exclusieve groenten als augurk, andijvie en spinazie steeds vaker bereikbaar en gemeengoed op de vaderlandse eettafel.

### Culinaire spinazie trends

In dezelfde periode verschijnen de eerste kookboeken met huishoudelijke recepturen verzameld door deftige dames. De instructieve teksten en handleidingen zijn vooral gericht op het keukenpersoneel van welgestelde huishoudens. Net als in de Middeleeuwen bevatten achttiende en negentiende-eeuwse publicaties als *De Volmaakte Hollandse Keukenmeid* (1761), *De Welkokende Vriesche Keukenmeid* (1772), *Aaltje, de Volmaakte en Zuinige Keukenmeid* (1803) en *Betje, de Goedkoopste Keukenmeid* (1850) recepten voor spinazie. Niet het bereiden van spinazietaart, maar met name stoven is de meest populaire bereidingsmethode.

Aan het einde van de negentiende eeuw worden overal huishoud- en kookscholen opgericht. In de kookboeken die de leraressen van de Amsterdamse, Haagse en Groningse kook- en huishoudscholen vanaf 1895 publiceren, staan steevast meerdere recepten voor spinazie à la crème, au jus, in de stampot, met eieren of gekookte aardappelen. Tel daarbij de duizenden recepten die sinds de naoorlogse gastronomische revolutie in receptenrubrieken in de damesbladen en culinaire tijdschriften als *Allerhande*, *Delicious*, *Elle-Eten* en op internet zijn verschenen, en het aanbod bij de supermarkt, groenteman en op de (boeren)markt dat varieert van wilde tot kasspinazie, vers van eigen bodem, in een glazen pot of een pak uit het diepvriesvak. Ondanks het inmiddels overweldigende aanbod van in- en uitheemse groenten, is spina-



▲ SPINACIA OLERACEA 1885

zie niet meer weg te denken van de vaderlandse eettafel. Derhalve nemen we het voor lief dat kinderen de bladgroente – net als spruitjes – maar zelden lusten. Om het kroost toch vooral aan de spinazie te krijgen, verzinnen we allerlei 'creatieve' manieren om ze de bladgroente toch voor te zetten. Daardoor staan culinaire websites, tijdschriften en kookboeken barstensvol met recepten voor spinaziesoep, -taart, -lasagne, -pannenkoek, -stampot, zelfs wokken: inzake spinazie is de doorsnee vaderlandse keukenprins en -prinses geen experiment te dol. Ook al is spinazie van origine geen Hollandse groente, ze is dat in de loop van de tijd wel geworden. Sterker, sinds het verschijnen van de eerste Nederlandstalige recepten waait spinazie met alle vaderlandse culinaire trends mee en is daarmee Nederlands culinair erfgoed geworden. 🌱

# Ja, ik neem tot wederopzegging een jaarabonnement op Traditie

Stuur deze bon naar:  Naam

Nederlands Centrum  Straat

voor Volkscultuur  Postcode

F.C. Dondersstraat 1  Woonplaats

3572 JA Utrecht  Telefoon

E-mail

Datum

Opgeven kan ook via  Handtekening

ncv@volkscultuur.nl



Lees elk kwartaal over de boeiende achtergronden van onze tradities en rituelen en krijg daarmee inzicht in het immaterieel erfgoed van Nederland.

Een jaar lang Traditie voor maar €22,-

Word nu abonnee en u krijgt een welkomstgeschenk cadeau.

# TRADITIES OP URK



◀ JANTE DE AANZEGSTER  
EN MARIAP VAN URK

De Urker koren genieten nationale bekendheid. Neem bijvoorbeeld Het Urker Mannenkoor Hallelujah, dat in 2010 zijn honderdjarig bestaan vierde, en het Christelijk Urker Visserskoor Crescendo. Daarnaast zijn er nog diverse andere koren. Op Urk – het ‘op’ verwijst nog naar de tijd dat het vissersdorp een eiland was – wordt lustig gezongen. Over zangcultuur en andere Urker gebruiken sprak Traditie met Albert van Urk (1938), vrijwilliger in Museum Het Oude Raadhuis te Urk.

Tekst Janneke van der Veer Foto's Nationale Beeldbank en Albert van Urk

Urk is een  
soetendal.  
Wie er is,  
die blijft er al.

'De zangcultuur dateert uit ongeveer eind negentiende eeuw', vertelt Van Urk. 'Als de vissersschepen dan ergens verwaaid lagen, dat wil zeggen dat ze voordat de storm opstak een vreemde haven waren binnengevaren, dan zochten de vissers elkaar op en ging men zingen. Zo is het begonnen.' Later is men het zingen meer gaan structureren en kwamen de vissers op zondagmiddag bij elkaar om onder leiding van een collega-visser of een onderwijzer psalmen en christelijke liederen uit de bundel van Johannes Hazeu te zingen. Uit die activiteiten zijn vele koren ontstaan. Mannenkoren, vrouwenkoren, gemengde koren, kinderkoren. Kortom, veel inwoners van Urk zingen.

### Eiland in het Almare

Urk heeft een lange geschiedenis. In oorkonden uit 966 wordt Urk al vermeld als 'een eiland in het Almare'. Het eiland was aanvankelijk ongeveer tachtig hectare groot en bestond uit een hoge keileembult, de berg en een weiland. Op de berg, die slechts twaalf hectare groot was, werd gebouwd: woningen, kerken, de vuurtoren en andere gebouwen. Het was het enige stuk grond op Urk dat bij storm niet onder water liep. Het gevolg was dat ieder plekje werd benut, waardoor een nogal chaotisch geheel ontstond. Nog steeds is dat te zien: op Urk vind je geen strak stratenplan, althans niet in de kern. De chaotische bebouwing met tal van ver-

rasse hoekjes en steegjes draagt bij aan de charme van het dorp.

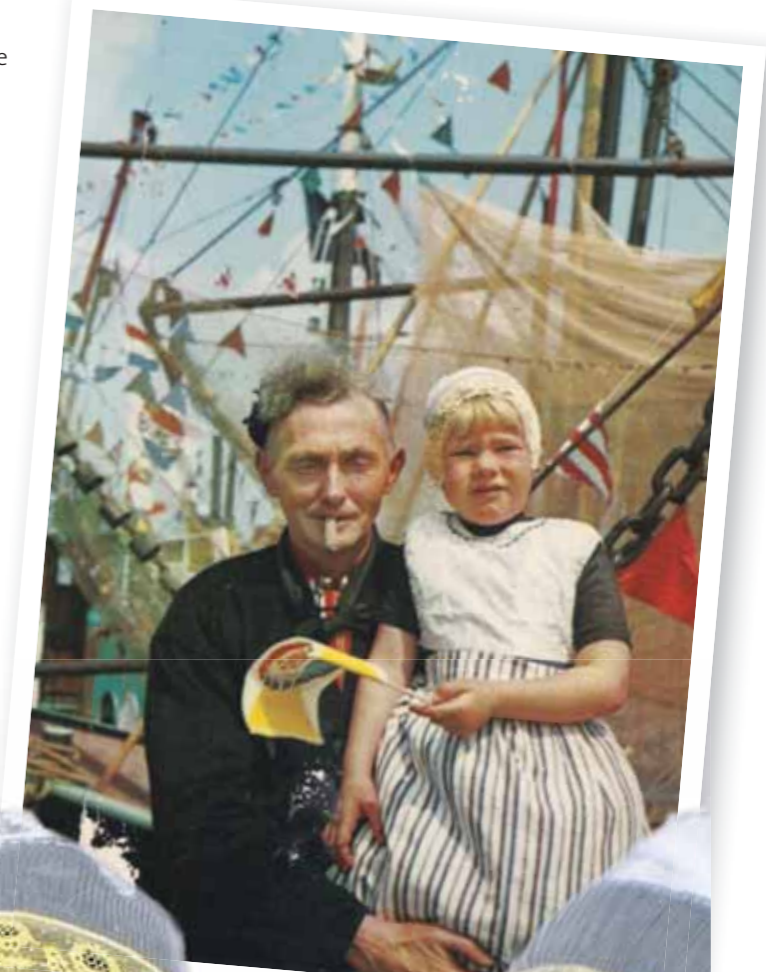
Dat geldt ook voor de huizen. Veel oude panden zijn nog in de stijl van vroeger: houten, groen geschilderde bovengevels en uit baksteen opgetrokken muren die wit zijn geschilderd terwijl het onderste deel zwart is geteerd. De huizen zien er veelal goed onderhouden uit. Vroeger was dat anders. 'Armoede loopt als een rode draad door de geschiedenis van Urk heen', aldus Albert van Urk. Voor versiering en luxe was geen geld. En de huizen waren klein. Grote gezinnen met soms wel twaalf kinderen werden er in gehuisvest.

Tot 1890 had Urk een verbinding met de vaste wal via beurtschippers. In dat jaar werd de beurtvaart vervangen door een dagelijkse verbinding met Kampen en Enkhuizen per stoomboot. In strenge winters als de Zuiderzee bevroor, moest een ijsvlet voor een doorgang zorgen. Een monument bij de ingang van het dorp herinnert aan dit zware werk. Tot 1939 was Urk een eiland. In dat jaar werd de dijk van Lemmer naar Urk voltooid. Toen in 1942 de Noordoostpolder werd drooggelegd was Urk definitief eiland af.

### Zingend binnenkomen

Middelpunt van alle folkloristische activiteiten op Urk is de Urkerdag, die al enkele decennia jaarlijks op de zaterdag voor Pinksteren plaatsvindt. Het is vooral een feest voor en door de Urkers. 'Mensen van buiten worden niet geweerd', aldus Albert van Urk, 'maar er wordt vrijwel geen reclame voor gemaakt. Urk zou een grote stroom van toeristen op die dag ook niet aan kunnen. Denk bijvoorbeeld aan het parkeerprobleem.'

De Urkerdag refereert aan het verleden toen meisjes die op het vasteland een betrekking hadden met Pinksteren thuishkwamen. Van Urk vertelt: 'Eind negentiende, begin twintigste eeuw gingen de meeste kinderen op Urk met twaalf, dertien jaar van school. De jongens gingen varen, met hun vader of oom mee op een vissersboot. De meisjes gingen dienen. Op Urk zelf waren nagenoeg geen 'dienstjes', alleen bij de dominee, de dokter, de burgemeester en enkele rijkere boeren en middenstanders. De meeste meisjes moesten daarom een betrekking aan de wal zoeken. In Amsterdam of in de



► OP DE URKERDAG LOPEN JONG EN OUD IN STREEKDRACHT.



Zaanstreek, waar zich na de Industriële Revolutie nogal wat fabrieken hadden gevestigd. Vaak werd er bij het zoeken van een dienstje bemiddeld door een Urker vrouw die zich in de stad had gevestigd. Bij haar konden de meisjes ook terecht als er problemen waren. En die waren zeker niet ondenkbaar, want de cultuurverschillen tussen Urk en de stad waren groot. Voor veel meisjes was dat erg verwarrend.'

Twee keer per jaar gingen de meisjes terug naar Urk, met Kerst en met Pinksteren. Vooral de thuiskomst met Pinksteren was belangrijk. Dan was het meestal mooi weer en stonden de jongens vol verwachting op de kade te wachten op de boot met meisjes. 'Die Pinksterboot was overvol, het was een vrolijke aangelegenheid. De meisjes kwamen zingend binnen. Ze waren blij dat ze weer een paar dagen thuis konden zijn.'

### Bijzondere streekdracht

Op Urkerdag worden oude gebruiken weer tot leven gewekt. Dat geldt ook voor de locatie van de festiviteiten: deze vinden grotendeels bij de haven plaats. 'Het is daar dan een drukte van belang', aldus Albert van Urk. Op die dag wordt ook de klederdracht uit de kast gehaald. Enkele honderden volwassenen en kinderen kleden zich in hun mooiste dracht. 'Daarmee draagt Urkerdag bij aan het behoud van de klederdracht.'

Hoewel in het dagelijks leven vrijwel niemand op Urk meer in klederdracht loopt, is de Urker wel trots op zijn dracht. Dat blijkt bijvoorbeeld uit het feit dat de dracht bij verschillende koren in gebruik is als kleding bij optredens. Door de jaren heen hebben deskundigen zich vaak waarderend uitgesproken over de Urker klederdracht.' Zo schrijft D.J. van der Ven in *Neerlands Volksleven* (1920): 'Die kleedij is in al zijn soberheid een der mooiste, welke waar ter wereld ook gedragen wordt. Zij is niet pronkzuchtig als de Marker-costumeering, zij is

niet overdreven kostbaar als de aristocratisch Friesche dracht, noch coquet als de Zeeuwsche, noch ouderwets als de Drentsche. Zij onderscheidt zich van alle andere door haar eenvoudige echtheid. Zij is geen feestkledij noch vreemdelingen-attractiecostuum.'

### Vis roken en gaaischieten

Een belangrijke activiteit op Urkerdag is ook het roken van vis. Tegenwoordig gebeurt dat in industriële rokerijen. Op Urkerdag grijpt men terug naar vroeger. Vis – veelal haring en poon (op Urk 'pooi' geheten) – wordt aan speten geregen en vervolgens gerookt boven een houtvuur. Ook staan er verschillende Urker spelletjes op het programma, zoals het zogenaamde gaaischieten. 'Het gaaischieten dateert al uit de Middeleeuwen', vertelt Van Urk, 'het komt voort uit de schutterij en werd ook in andere plaatsen gedaan. Vroeger werd er op een echte vogel – een gaai – geschoten, maar dat is nu verboden. Het doel is nu een papieren vogel te raken. Een verschil met vroeger is ook dat het spel destijds nogal eens ontaardde doordat er stevig bij gedronken werd. Doordat er excessen waren, is het gaaischieten op een gegeven moment zelfs verboden.'

Verder worden er drie tochten georganiseerd. De stegentocht slingert zich een weg door alle kleine steegjes die Urk rijk is en bij de winkeltocht doet men de vele winkeltjes op Urk aan. 'Vroeger waren er wel honderd kleine winkeltjes', vertelt Albert van Urk, 'als een visser op zee was gebleven, begon zijn weduwe vaak een winkeltje om extra inkomsten te verkrijgen.'

### Kollentochten

Ten slotte zijn er de kollentochten. Deze verwijzen naar bijgeloof in heksen en kollen, waarvan bij de Urkers tot in de negentiende eeuw sprake is geweest. Zo werden in 1875 maar liefst tweeëntachtig vrouwen als heks aangewezen.

➤ OUDE AMBACHTEN ALS HET NETTEN BOETEN EN VISROKEN WORDEN OP DE URKERDAG WEER OP DE OUDE MANIER BEOEFEND.



HOOP OP ZEGEN  
URK



Albert nuanceert: 'Ik geloof niet dat het echt om heksenwaan ging. Het was eerder zo dat oude vrouwen die in diepe armoede leefden en er daardoor nogal verwaarloosd uitzagen, niet werden vertrouwd. Die werden al gauw 'kol' genoemd, zeker als ze ook een spitse neus en kin hadden of een pijpje rookten.

Kinderen werden voor hen gewaarschuwd: 'Geen snoepjes aannemen van kollen, hoor.' Wat ook meespeelde, was het feit dat er amper verlichting was op Urk. Er waren twee straatlantaarns. Alles wat zich op straat afspeelde, zag er daardoor eng en geheimzinnig uit. En dat gold zeker die oude vrouwen als ze 's avonds een luchtje gingen scheppen.' Met de komst van straatverlichting nam het geloof in heksen en kollen dan ook af. De donkere hoekjes waar men een kol dacht te zien, werden toen verlicht.

### Hooifeest

Een traditie die Albert van Urk zich uit zijn eigen jeugd herinnert, is het hooifeest. Een typisch kinderfeest, dat dateert uit de tijd dat er nog veel boeren waren op Urk. Zij hadden de grond niet in eigendom, maar hadden wel hooirecht. Het maaien werd gedaan door maaiers uit het bij Zwolle gelegen Nieuwleusen. Zij hadden maairecht, dat van vader op zoon ging. Naast een financiële beloning kregen ze gedurende de maaiperiode, die ruim een week duurde, kost en inwoning.

De komst van de maaiers betekende voor de kinderen een groot feest. Zij zongen de maaiers aanhoudend toe, in een soort mantra: 'wiede wiede wiede, daar heij'de maaiers'. Daarbij hadden ze een flesje dropwater – skommeldrok genoemd – dat ze voortdurend schudden, zodat er een schuimkraag op kwam. Af en toe namen ze er een slokje van. De kinderen brachten de maaiers naar de diverse boeren, waar ze eerst een Urker maaltijd kregen voorgezet, bijvoorbeeld van dikkoek, kapkool of koolmoes. Dikkoek is een warme platte koek waarin krenten, rozijnen en gebakken spekjes zijn verwerkt. De koek wordt gegeten met een sausje van boter en stroop. Kapkool is een stampot van witte kool, aardappelen en uien. Erbij wordt uitgebakken spek en gekookt spek geserveerd en een hele in de schil gekookte peer. Koolmoes is een soort pap van melk, witte kool en uien.

Als de laatste vrucht hooi van het land werd gehaald, mochten de kinderen op de hooiwagen meerijden. Niet alleen dat gaf veel plezier, ook het springen op de hooizolder betekende dulle pret. Dat springen werd door de boeren zelfs aangemoedigd, want daardoor zakten het hooi enigszins en konden ze meer hooi kwijt.

Het hooifeest wordt nu niet meer gevierd. Door de bebouwing zijn alle boeren van Urk verdwenen. Zij hebben in de polder een nieuw onderkomen gezocht. Herinneringen aan het hooifeest zijn er echter nog veel. Zo is er op Urkerdag vaak een standje waar 'skommeldrok' verkrijgbaar is.



# Op Urkerdag komen de oude tradities weer tot leven.



▲ **ARPIEN DE SCHARRE, EEN ZEER ARME VROUW DIE HIELP BIJ HET SCHOONMAKEN VAN DE BOTTERS OP DE HELLING, STOND OP URK BEKEND ALS 'KOL'.**  
TEKENING: FELICIEN VAN BOBELDIJK (1876-1964)

### Kraambordjes

Diverse gebruiken zijn vanaf begin jaren zestig, toen de visserij enorm opleefde, uitgesleten door de toenemende welvaart. Dat geldt bijvoorbeeld voor de kraambordjes, die kraamvrouwen vroeger kregen van burens en familie. Op die bordjes lagen lekkere hapjes om aan te sterken, zoals bijzondere vruchten die men zelf niet kocht. Ook ernstig zieken kregen dikwijls een bordje met versterkend voedsel. 'Als je een bordje met enkele perziken kreeg, wist je dat het niet best met je ging', aldus Van Urk, 'maar tegenwoordig kan men dergelijke levensmiddelen zelf wel kopen.'

Het slijten van tradities zie je ook op het gebied van rouw. Zo werden er vroeger vaak witte lakens voor het raam gehangen als er iemand was overleden. Een enkele keer wordt dat nog wel gedaan op Urk. 'Hoe orthodoxer, hoe meer men vasthoudt aan dergelijke tradities', vertelt Albert van Urk. Hij kent ook nog het beroep van de 'doodaanzegster'. Als er iemand was overleden, bracht deze het droeve nieuws bij de dorpsgenoten.

### Urker dialect

Voor buitenstaanders is een gesprek tussen twee Urkers niet gemakkelijk te volgen. De bewoners hebben een typische eigen spraak. Doordat Urk zo lang een eiland is geweest, is er nauwelijks enige verwantschap met andere dialecten. Enkele opvallende kenmerken van het dialect zijn dat van een korte

klinker vaak een lange klank wordt gemaakt. Verder wordt de h niet uitgesproken.

Zoals elk dialect heeft ook het Urkers eigen woorden, bijvoorbeeld *taote* (vader), *mimme* (moeder), *buie* (vriend) en *poesen* (zoenen). Typische Urker uitdrukkingen zijn onder meer 'je moeten de *skapen skeren nor se wolle eawen*' (je moet de schapen scheren naar ze wol hebben) en 'geborsten kommetjes *stoon et langste in et blad*' (gebarsten kommetjes staan het langst op het blad).

Opvallend is dat het Urkers een aantal Jiddische woorden bevat, zoals *kalletje* voor meisje. Enkele dagen voor Pinksteren stellen jongens elkaar wel de vraag: 'Heb je al een Pinksterkalletje?' Het woord is meegekomen met de meisjes die vroeger aan de wal een dienstje hadden bij een joods gezin.

Zoals veel oude gebruiken is ook het dialect aan verandering onderhevig. Oude visserijtermen zijn nagenoeg verdwenen, terwijl door invloed van buiten nieuwe woorden zijn ontstaan. Deze laatste worden dan meestal wel met een Urker tongval uitgesproken.

### Relativerende humor

Bestaat er iets als een Urker volkskarakter? 'Dé Urker bestaat niet, dat moet duidelijk zijn', stelt Van Urk vast. 'Maar men is hier nog wel altijd een beetje bang voor invloed van buiten. Urkers onder elkaar zijn vertrouwd met elkaar. Ze stellen

elkaar vragen. Dat is geen nieuwsgierigheid maar oprechte belangstelling.' Als voorbeeld noemt hij de vraag die zijn vader geregeld aan mensen stelde: 'Wat zul je eten vandaag?' 'Buitenstaanders zullen dit een vreemde vraag vinden, maar voor hem was het belangrijk. De vraag verwijst naar de tijd van armoede, waarin men veel moeite moest doen om een maaltijd op tafel te krijgen.' Van Urk noemt nog een karaktertrek van de Urker bevolking: de relativerende volkshumor. 'Het moet niet te gek worden. Ook niet wat orthodoxie betreft, want dan komt de humor in het gedrang.' 🍷

Egyptische magie

# HOUVAST IN ONZEKERE TIJDEN

De oude Egyptenaren geloofden in tovenarij. Magie gaf verklaringen voor natuurlijke verschijnselen, zoals de afwisseling van dag en nacht, het verschijnen van de zon en de maan en voor ziekten. Magiërs onderhielden, zo veronderstelde men, contacten met de Egyptische goden. Toverboeken, die in het teken van de goden stonden, waren heilig; ze boden verklaringen over het hoe en waarom van de kosmos.

KETTING VAN HORUS-OOG AMULETTEN EN EEN NIJPAARDGODIN. HET HORUS-OOG VERLEENT VOORSPOED EN BESCHERMT TEGEN HET BOZE OOG. DE GODIN TAWERET IS DE GODIN VAN DE GEBORTE EN VERSCHIJNT IN DE VORM VAN EEN NIJPAARD.

Tekst **Olivier Rieter**  
Foto's **Rijksmuseum voor Oudheden**



▲ **DODENBOEK VAN NESNACHT. EEN EGYPTENAAR MOEST NA ZIJN DOOD EEN LANGE WEG AFLEGGEN. HET DODENBOEK HIELP MET TOVERFORMULES EN WACHTWOORDEN DE DODE OM DE VERSCHILLENDE BARRIÈRES TE PASSEREN.**

Met magie probeerde men met bovennatuurlijke methoden, zoals het uitspreken van toverspreuken of het uitvoeren van rituelen, invloed uit te oefenen op de natuur, de bewoonde omgeving of het lot. Naast rituelen en spreuken, konden bij de oude Egyptenaren bijvoorbeeld ook zang, dans en toneel magisch getint zijn, net als afbeeldingen. Magie gaf mensen het gevoel sterker in het leven te staan. Magische methodieken werden in de eerste plaats gebruikt om de zwakkeren in de samenleving te beschermen. Dat waren in de Egyptische beleving onder meer bejaarden, zieken, moeders en kinderen. In de moderne tijd heeft vooral het geloof in de (medische) wetenschap de rol van magie, zoals die bestond in de Egyptische oudheid en andere oude beschavingen, overgenomen. Mensen die zich tegenwoordig nog als magiër presenteren worden gezien als kwakzalver of goochelaar.

## Goden

In het oude Egypte golden er diverse goden als beschermers van magie. Een belangrijke godheid was bijvoorbeeld Thot, de god van de wijsheid, die het hiërogliefenschrift in Egypte zou hebben geïntroduceerd. Thot gold verder als de

maangod en was in die hoedanigheid de plaatsvervanger van de zonnegod Re. Ook godheden als Bes, Isis en Toetoe werden in verband gebracht met magie. Het was dus kiezen tot wie men zich wendde bij het oplossen van problemen. In pantheïstische afbeeldingen werden de eigenschappen van verschillende goden gecombineerd. Deze beelden beschouwde men dan ook als dragers van grote macht.

In huizen plaatste men afbeeldingen van goden op onder meer stoelen en bedden. Het ging hierbij vaak om Bes, een dwerggod, en een zwanger nijlpaard met vrouwenborsten en de staart van een krokodil genaamd Taweret. Deze laatste zou moeders met kinderen hebben beschermd. Bes werd in verband gebracht met de prettige kanten van het leven, zoals muziek, dans, dronkenschap en seks.

Een erg belangrijke god van de Egyptenaren was Osiris. Deze was volgens de overlevering vermoord door zijn broer Seth en weer tot leven gewekt als koning van de onderwereld door zijn vrouw Isis, die hiervoor magische krachten gebruikte. De zoon van Osiris en Isis was Horus, hun dochter was Bastet. Toen Horus volwas-

sen was geworden bond hij de strijd aan met zijn oom Seth. Na een hevige strijd werd door de godenrechtbank vastgesteld dat Horus de rechtmatige erfgenaam van zijn vader was.

Als kind werd Horus Harpokrates genoemd. Zieken werden vaak door magiërs gelijk gesteld met deze Harpokrates, om zo de toverkracht van Horus en zijn moeder Isis te kunnen gebruiken. Genezende dorpsmagiërs wendden zich ook tot Imhotep, als bouwmeester bekend van de trappenpiramide van Djoser. Imhotep gold als god van de geneeskunst.

## Hiërogliefen

Meer dan eenvoudige dorpsmagiërs hadden mensen die konden lezen en schrijven aanzien en macht. Bijna alle mensen waren namelijk analfabeet. Ze kenden niet de beginselen van het hiërogliefenschrift dat rond 3000 voor Christus werd

ingevoerd in het oude Egypte. Het Egyptische schrift is een mengeling van klanktekens, rebustekens en algemene tekens. Het werd pas in de negentiende eeuw opnieuw ontcijferd door de Fransman Champollion. (1790-1832).

Er waren in het oude Egypte speciale schrijversscholen waar jongens een opleiding tot schrijver kregen. Vrouwelijke studenten waren er slechts bij hoge uitzondering. Diegenen die konden lezen en schrijven waren na hun opleiding inzetbaar in tal van functies van magiër tot arts of legerofficier. Ze hadden in tegenstelling tot 'gewone' Egyptenaren toegang tot de inhoud van papyrusrollen met daarin magische verhandelingen en dodenboeken.



▲ RELIËF VAN DE BERGGOD BES. MET ZIJN LEEUWMANEN EN UITGESTOKEN TONG VERJOEG HIJ DE GEESTEN EN BESCHERMEDE HIJ HUIS EN HAARD.

◀ TOVERSTAF IN DE VORM VAN EEN SLANG. MAGIËRS GEBRUIKTEN TOVERSTAVEN OM HUN SPREUKEN KRACHT BIJ TE ZETTEN. COLLECTIE: MUSÉE DU LOUVRE

## MAGIE EN BIJGeloOF SPELEN IN ALLE CULTUREN EEN GROTE ROL.



### Dood en leven

In Egypte bleven de overledenen deel uitmaken van de familie en men schreef brieven aan hen. Men ging ervan uit dat na de dood de ziel zich weer verbond met het lichaam. Na het overlijden balsemde men het lijk. Na zeventig dagen werd de mummie in het graf geplaatst. Op dat moment keerde de ziel terug naar het lichaam, zo dacht men, en gold de dode weer als een levend persoon. De mummies werden gewikkeld in linnen windsels, waarbij men verschillende conserveringsmiddelen gebruikte, zoals boomhars en bijenwas. De dodenpriester richtte zich bij de balseming tot de gestorvene met de volgende tekst: *'Ik ben Horus. Ik ben naar je toe gekomen om je schoon te maken en te reinigen, om je tot leven te brengen en je botten voor jou te verzamelen, om je weke delen samen te brengen en je verstrooide ledematen voor je samen te voegen, want ik ben Horus die zijn vader beschermt. Ik heb hem gedood die jou doodde.'*

De graven werden goed verzorgd, ze waren essentieel bij de overgang naar het hiernamaals. Al tijdens het leven legden de oude Egyptenaren graven aan met boven de grond een kapel, waar levensmiddelen naar toe konden worden gebracht. Ook zorgden welgestelde Egyptenaren voor een dodenmasker, lijkst, lijkbeeldjes (shabti's) en vazen waarin de gebalsemde ingewanden konden worden gedaan. De voorwerpen in het graf hadden bijna zonder uitzondering een magisch karakter, ze moesten de gevaren bedwingen die het bestaan in het dodenrijk bedreigden. Er werden ook dodenboeken gemaakt. De spreuken en afbeeldingen in zo'n boek zouden magie stimuleren en de dode helpen in het hiernamaals. In dit hiernamaals moest de overledene eerst voorbij tal van poortwachters en veerlieden komen om in de Hal van de Dubbele Rechtspraak te belanden. De god Anoebis leidde de overledene daar naar een weegschaal, waarop zijn of haar hart moest worden gewogen. Vóór

de weging zei men een tekst op, afkomstig uit een dodenboek: *'O hart van mijn moeder, hart van mijn moeder, hartspier van mijn levensfasen! Sta niet op tegen mij als getuige, verzet je niet tegen mij in de rechtbank, wees mij niet vijandig gezind in de aanwezigheid van hem die de weegschaal hanteert!'*

### Vat op het leven

Magie gaf de oude Egyptenaren houvast in onzekere tijden, waarin ziekten, plagen, hongersnoden en oorlogen op de loer lagen. Met magie poogde men vat te krijgen op het leven. Hierbij speelden de vele goden, van Thot tot Isis, een grote rol. Zonder het geloof in toverkunsten en het hiernamaals zou het bestaan voor de oude Egyptenaren moeilijk te bevatten en te dragen zijn geweest. ■

**De tentoonstelling *Egyptische magie* loopt tot en met 13 maart in het Rijksmuseum van Oudheden, Rapenburg 28, Leiden ([www.rmo.nl](http://www.rmo.nl)).**

## VASTEN

In de tentoonstelling *Ik vast* vertellen Nederlanders met verschillende geloven over wat vasten voor hen betekent. De tentoonstelling is tot en met 31 maart te bezoeken in het Amsterdams Historisch Museum, Kalverstraat 92 in Amsterdam ([www.amsterdamshistorischmuseum.nl](http://www.amsterdamshistorischmuseum.nl)).



### Askruisje

Op de woensdag na Carnaval gaan katholieke mensen een askruisje halen in de kerk. De priester maakt dan met as en wijwater een papje, waarmee hij een kruis zet op het voorhoofd van de gelovigen.

As speelt een symbolische rol in veel geloven. Het is het teken van rouw en boete. Op Aswoensdag begint de vastenperiode die veertig dagen duurt en eindigt met Pasen. In die tijd is het de bedoeling dat katholieken afstand doen van welvaart en hun best doen om een goed mens te zijn.

In de Middeleeuwen bestrooiden zondaars in jute gehuld zich met as om boete te doen voor hun zonden. In de twaalfde eeuw werd bij de Synode van Benevento het askruisje in de katholieke liturgie opgenomen.

## Kievitseieren zoeken



Een Friese traditie is het kievitseieren zoeken, in het fries *ljipaaisykjen* genoemd. Tussen 1 maart en 8 april is dit toegestaan. Het eerste ei werd vroeger aangeboden aan Koningin Beatrix, tegenwoordig is dit voor de Commissaris van de Koningin. De vinder van het eerste ei krijgt de Sulveren Ljip. Bij het zoeken naar kievitseieren worden direct alle nesten gemarkeerd, zodat boeren deze tijdens het maaien kunnen ontzien.

### Nieuwe reeks

## Volkscultuur en Immaterieel Erfgoed

Het Nederlands Centrum voor Volkscultuur is een nieuwe reeks boeken gestart met Uitgeverij Pharos. Deze reeks geeft een beeld van de volkscultuur en het immaterieel erfgoed in Nederland. In elk deel wordt een thema uitgediept en in het zonnetje gezet. Het eerste nummer gaat over *Carnaval!*. Per jaar komen er drie nummers uit. Een abonnement bedraagt € 30,- per jaar, de losse nummers zijn te koop voor € 12,90.

Neem nu een abonnement en ontvang een welkomstgeschenk. Opgeven kan via [ncv@volkskultuur.nl](mailto:ncv@volkskultuur.nl) en 030-2760244.





## Vijf generaties smeden

Tekst **Dorien Dijkhuis** Foto's **Dorien Dijkhuis, Tjitske Sluis en Nationale Beeldbank**

# Het geheim van de smid

Het smidsvak is één van de oudste vakken ter wereld. Het ambacht wordt van generatie op generatie doorgegeven, maar de inhoud van het vak is continu in beweging. Annelied van Dijk is de vijfde generatie smeden in de familie van Dijk. 'Ik vind het heel bijzonder om in de voetsporen te treden van mijn vader, grootvader, overgrootvader en betovergrootvader.'



In de smederij brandt het smidsvuur. Annelied van Dijk stookt het vuur op met de blaasbalg. Net zoals dat vroeger ging. In deze smederij aan de haven in Huizen waar het ruikt naar ijzer en vuur, lijkt het verleden tot leven te komen. De hydraulische hamer buiten beschouwing gelaten lijkt het smidsvak nog precies hetzelfde als een paar duizend jaar geleden.

### Ik word smid

Het lag helemaal niet in de lijn der verwachting dat Annelied smid zou worden. Ze groeide zo'n beetje op in de smederij, maar toch had ze er nooit serieus over nagedacht om smid te worden en daarmee in de voetsporen van haar vader te treden. En in die van haar grootvader, overgrootvader en betovergrootvader. Stewardess werd ze en later importeur van houten meubelen. Tot ze op een nacht tijdens een minder goede periode in haar leven wakker werd en plotseling wist: ik word smid.

'Ik weet nog dat ze op een avond bij me kwam en vroeg of ik haar wilde leren smeden', zegt haar vader Dirk van Dijk. 'Dat is prima', zei ik. 'Maak het vuur maar aan.' Ik had eerst geen idee dat het haar menens was. Maar ik zag wel meteen dat ze er aanleg voor had. Mijn zoon Jur kan ook alles maken van staal, maar smeden kan hij niet. Annelied wel. Die heeft het echt in de vingers. Dat zag ik onmiddellijk.' Inmiddels heeft Annelied de opleiding tot smid gedaan en is ze als zodanig beëdigd.

### Oud ambacht

Het vak van smid is één van de oudste ambachten ter wereld. Zodra mensen metaal gebruikten, begonnen ze te smeden. De ontwikkeling van de smeedtechnieken is van groot belang geweest voor de wereldgeschiedenis. Je zou zelfs kunnen zeggen dat de geschiedenis zonder de uitvinding van die technieken heel anders zou zijn verlopen. De ijzertijd had zijn intrede bijvoorbeeld nooit gedaan als de blaasbalg niet zou zijn uitgevonden. Daarmee konden

namelijk zulke hoge temperaturen worden bereikt dat ijzer vrij kon worden gemaakt uit ijzererts.

Eén van de oudste aanwijzingen voor het bestaan van smeden in Nederland is de *Gildebrief* van 8 mei 1304 waarmee het stadsbestuur van Utrecht werd overgedragen aan de eenentwintig gilden die er destijds in het Utrechtse gewest waren. Daarin wordt het 'Smede Gildt' genoemd. In Utrecht was er een grote sociale middenlaag die grotendeels bestond uit kleine handelaren en ambachtslieden. De organisatiegraad van de gilden maakte het mogelijk om op te komen voor de belangen van de leden. Dit was ook het geval bij de Utrechtse smeden. Zij beheerden het St. Eloyen Gasthuis in de Boterstraat in Utrecht waar zij tot de dag van vandaag vergaderen. Vroeger werden er ook zieke en armlastige broeders verzorgd. Het huis kreeg de naam van Sint Eloy, de beschermheilige van de smeden. De Utrechtse smeden ontwikkelden in de zeventiende eeuw een aantal specialiteiten. Doordat het grootste deel van de regionale elite in de stad woonde, was er een grote vraag naar luxeproducten. Zo waren de Utrechtse klokken, pistolen en geweren in heel Europa beroemd.

### Een man van aanzien

In die tijd, maar ook later nog, had iedere plaats een smederij. De smid was één van de belangrijkste mensen van het dorp. Veel ambachtslieden, zoals de kuiper, de timmerman en de schoenmaker, waren afhankelijk van de smid. Hij maakte zo'n beetje alle gereedschappen die bij hun beroep kwamen kijken. Voor het leger was de smid onmisbaar, want hij maakte wapens. Ook de boeren waren tot een halve eeuw geleden afhankelijk van de smid, want hij maakte alle schoppen, spaden, ploegen, harken en schoffels. Ook voor het beslaan van de paarden kwamen de boeren bij de smid. Dirk van Dijk: 'Ik weet nog dat ik de paarden na schooltijd moest terugbrengen naar de eigenaars als mijn vader de hoeven had beslagen. Als jongetje van tien, elf jaar ging ik dan met twee of drie paarden op weg. Zonder zadel. Ik was toen nog

zo klein dat ik de paarden bij een hek moest neerzetten om erop te klauteren.'

In de tijd dat Dirk van Dijk nog met zijn vader in de oude smederij in Vleuten werkte, hadden ze elk seizoen iets anders te doen. In het najaar zaten ze bijvoorbeeld tot over hun oren in de boerenploegen. Dat was de tijd waarin de ploegscharen moesten worden aangescherpt. Dirk van Dijk: 'Vijfennegentig procent van onze klandizie bestond toen uit boeren. Wat we ook veel voor de boeren deden, was hoepels leggen. Die zaten destijds om de houten wagenwielen, zoals de huidige velgen. Die ijzeren hoepels kwamen na verloop van tijd los te liggen en dan moesten wij er een stukje tussenuit halen en opnieuw aan elkaar lassen. Daarvoor had elke smederij vroeger een gat in de vloer waar het wiel op kon worden gezet. De hoepel werd dan gloeiend heet om het wiel getrokken. Daarna ging het meteen achter ons huis de wetering in om af te koelen en strak om het wiel heen te krimpen. Als je het uit het water haalde, kon je aan het geluid horen of het er goed omheen zat.'

### Aambeeld en hamer

'Het ambacht is niet zo heel erg veranderd', zegt Annelied. 'We maken nog steeds gebruik van vuur, zuurstof om het vuur te verhitten, een aambeeld en een hamer. Het is wel

een beetje gemoderniseerd, want we maken nu ook wel gebruik van machines die het smeden makkelijker maken.' Ze zet de hydraulische hamer aan, een enorme machine die ze als een naaimachine met de voet aantrapt. Ze legt het metaal dat ze zojuist in het vuur heeft verhit eronder en slaat het met de hydraulische hamer tot de gewenste dikte. Met iedere trap op de pedaal een klap op het metaal. Dirk van Dijk: 'Met de hand zou je hier veel langer mee bezig zijn. Bovendien kost het veel meer kracht. Vroeger deden we dat met zijn tweeën of met zijn drieën. Dan zei mijn vader tegen mijn oom en mij: 'Sla eens even mee!' en dan sloegen we om beurten op het aambeeld. Twee met de voorhamer en één met de handhamer.'

Het ambacht is verder inderdaad niet heel erg veranderd, zegt ook Dirk van Dijk. Hoewel, er is volgens hem wel kennis verloren gegaan door het gebruik van moderne machines. Daar heeft hij nog een mooi voorbeeld van: 'Ik kan me nog als de dag van gisteren herinneren dat mijn opa in het laatste oorlogsjaar weer mee kwam helpen in de smederij. Ik was een jochie van een jaar vijf of zes. We hadden toen nog zo'n enorme blaasbalg die je met de hand moest bedienen. Mijn opa kwam helpen omdat er geen stroom meer was en we niet konden lassen. Mijn opa kon heel goed vuurlassen: lassen in vuur – 'wellen' heet dat – , want toen hij van zijn vader

▲ EEN HEDENDAAGSE SMID MAAKT NOG STEEDS GEBRUIK VAN VUUR, ZUURSTOF EN HAMER EN AAMBEELD.

◀ DIRK VAN DIJK LEERDE ZIJN DOCHTER HET AANBACHT.



**Annelied van Dijk is  
in de voetsporen van  
haar voorvaderen  
getreden.**

leerde lassen, was er nog helemaal geen stroom en dus ook geen lasapparaat. Pas rond 1928 kwam er in Vleuten elektriciteit. Sinds die tijd zijn wij het wellen een beetje verlerd. Tegenwoordig leent het materiaal zich er trouwens niet meer voor. Vroeger had je materiaal waar veel meer rommel in zat. Ging je dat verhitten, dan kwam dat eruit en ging er als een slak bovenop liggen. Die slak beschermde het materiaal tegen verbranding door zuurstof van binnenuit. Daardoor verbrandde het metaal vroeger ook veel minder snel dan tegenwoordig. Maar in het laatste oorlogsjaar was het materiaal nog 'vies' genoeg en hielp mijn opa dus weer volop mee en leerde ons de fijne kneepjes van het wellen.'

### **Van gereedschap naar kachels**

Het ambacht veranderde misschien niet veel, de inhoud van het vak veranderde wel degelijk. Er kwamen steeds meer machines waarmee machinaal gesmeed kon worden. Machinefabrieken maken tegenwoordig met grote productiesnelheid de metalen voorwerpen die voor het dagelijkse leven nodig zijn. Zo verdwenen er steeds meer smeden. 'Voor elke generatie was het vak anders', zegt Annelied. 'Vroeger maakte de smid gereedschap. Later kwamen de olien kolenkachels erbij. Als daar iets mee loos was, was de smid de eerste bij wie je aanklopte. Maar toen de gasbel werd gevonden, raakten die kachels uit de mode en hield dat werk voor de smid ook op.'

Dirk van Dijk weet nog goed hoe de gasfitter opkwam als concurrent van de smid. 'Bij ons in Vleuten, in de boerenbuurten, werden de boerderijen niet meteen aangesloten op het gasnet. Daar kwam ik dus voor de kachels nog wel een jaar of wat over de vloer. Maar later niet meer, want toen had alleen de gasfitter een erkenning om aan de gasleiding te komen. Later toen de gasbedrijven van stadsgas naar aardgas overschakelden, kreeg ik weer een nieuwe taak erbij. Aardgas had namelijk een andere calorische waarde, dus alle apparaten die op gas liepen, zoals de geiser en het gasfornuis, moesten worden omgebouwd. Daarvoor klopten de gasbedrijven bij de smeden aan. In die tijd was ik van half zeven 's ochtends tot elf uur 's avonds aan het werk om al die apparaten om te bouwen.'

Met de opkomst van de apparaten begonnen veel smeden witgoed te verkopen, dat ze zelf ook installeerden bij de mensen thuis. Daardoor veranderde het vak van smid in sommige gevallen in loodgieterswerk. Dirk van Dijk gruwde daarvan. Moest hij plotseling afzuigkappen plaatsen en gaten in daken zagen. Hij miste de smederij. Op een gegeven moment was hij het helemaal zat en besloot hij te stoppen met dat werk.

Dirk van Dijk: 'Ik wilde moderniseren. Daarom heb ik toen een cursus hydraulie gedaan. Er kwam steeds meer hydraulica kijken bij het ontwikkelen van grote machines. Ik wilde daar het fijne van weten en door kunnen ontwikke-

len met kennis van nieuwe technieken. Door de nieuwe kennis van hydraulica te combineren met mijn oude smidskennis ontwikkelde ik in de jaren zeventig een hogedrukreiniger voor gemeentes en later nog een kleiner apparaat voor loodgieters om riolen met hoge druk te reinigen. Daar heb ik er heel wat van gemaakt. Veel smeden zijn die richting ingeslagen. Mijn zoon bijvoorbeeld heeft een bedrijf dat machinaal hefwerktuigen en tilapparaten voor stratenmakers maakt. Veel van dat soort bedrijven komen voort uit het oude ambacht van smid.'

### **Dochter van de smid**

Zo geeft elke generatie een andere draai aan zijn vak. Puur om het vak levend te houden en ervan te kunnen blijven leven. Ook Annelied. Als 'Dochter van de Smid' maakt zij onderstellen voor tafels en ze geeft workshops. Veel mensen vinden het leuk om te leren smeden. En ook bedrijven weten haar te vinden voor teambuildingsessies. Annelied: 'Dat vind ik heel leuk. Die op maat gemaakte workshops voor bedrijven geef ik samen met een coach. Ze gaan over de psychologie van smeden: hoe ga je om met tegenslagen, hoe ga je om met je collega's, hoeveel waarde hecht je aan het op orde brengen van de randvoorwaarden voordat je aan de slag gaat, hoeveel geduld heb je met jezelf en met anderen? Je kunt heel veel te weten komen over iemand als hij aan het smeden is. Het zegt veel over wie je bent als mens.'

Dirk van Dijk is ook nog vaak in de smederij te vinden, ook al is hij met pensioen. Hij stookt het vuur op met de blaasbalg en verhit daarin een grote metalen pin. Annelied: 'Nu hij tijd heeft, gaat hij weer kunstzinnige dingen maken: kandelaars en haardsetjes voor de open haard bijvoorbeeld. Net als mijn opa. Die kwam vroeger, toen hij net met pensioen was ook op elke verjaardag aanzetten met een zelfgemaakte kandelaar. Soms maakte hij om tien uur 's avonds het vuur nog wel eens aan. Gewoon omdat hij zin had om iets moois te maken.'

### **Vijfde generatie**

Samen met haar vader slaat Annelied om beurten op het uiteinde van de metalen pin. Annelied met de voorhamer om het metaal plat te slaan, haar vader met de smidshamer om er vorm aan te geven. Daarna verhit ze het opnieuw en draait ze het roodgloeiende metaal tot een cirkel. Zo ontstaat langzaam een sierlijke kandelaar voor aan de muur. 'Eigenlijk is het vreemd dat ik er pas zo laat mee ben begonnen', zegt ze. 'Dat ik nooit beseft had dat hier bij het metaal en de smederij mijn passie ligt. Terwijl het al mijn hele leven voor mijn neus stond. Nu voelt het heel logisch dat ik dit doe. En ik vind het heel bijzonder dat ik in de voetsporen tred van mijn voorvaderen en de vijfde generatie smid ben. Daar ben ik best wel trots op.' 🍷

Voor meer informatie: [www.dochtervandesmid.nl](http://www.dochtervandesmid.nl)

Broederschap als belangrijk doel

# Bijen- houdersgilde Sint Ambrosius

Het bijenhoudersgilde Sint Ambrosius is bijna driehonderd jaar oud.

Het is in 1714 opgericht door en voor de bijenhouders van Made en Geertruidenberg. In 1757

kregen de toenmalige dekens van het gilde toestemming van het stadsbestuur van

Geertruidenberg om eens per jaar een schietwedstrijd te houden. Vanaf dat moment was

het gilde niet alleen een bijenhoudersgilde, maar ook een schuttersgilde. Het werd de

grootste weerbare macht van het dorp en de omgeving. In 1801 kreeg het gilde toe-

stemming een schutters- of vogelboom te plaatsen, tegen betaling van 48 stuivers per jaar

aan de gemeente. De houten vogel waarop geschoten werd, stond bovenop een mast. Een

paar jaar later werd het vogelschieten ook tijdens de kermis toegestaan.

Tekst **Jolly van der Velden** Foto's **Jan Stads, Ton Fischer en Nationale Beeldbank**

# V

roeger hielden veel mensen bijen. Die waren waardevol door de opbrengst van de honing en vanwege de was voor kaarsen. Men verenigde zich in een gilde om de eigen belangen beter te kunnen behartigen. De plaatselijke overheid maakte van die organisaties gebruik door de leden van de gilden in te zetten bij ongeregelde heden en rampen, zoals een dijkdoorbraak, een paard in de sloot of bij het vangen van landlopers. De door de baljuw gewaarschuwde overdeken stuurde dan een gildeknecht om mensen te verzamelen en binnen luttele uren waren er genoeg imkers paraat om hand- en spandiensten te verrichten. Om zich bij echte calamiteiten te kunnen manifesteren, mochten de gildeleden oefenen in het dragen en gebruiken van wapens.

## Gilde organisatie

Het bevorderen van de 'broederschap' tussen de leden onderling is een belangrijk doel van het gilde. De leden van het bijenhoudersgilde St. Ambrosius heten niet voor niets gildebroeders. Het leuke is dat de dames ook broeders genoemd worden, zodat er geen misverstand kan bestaan over de gelijkwaardigheid.

Het bestuur wordt de Overheid genoemd. Het dagelijks bestuur bestaat uit de overdeken, de onderdeken, de schatbewaarder, de schrijver, de kapitein, de eredeken, de schenker en de stalmeester. Respectievelijk de voorzitter, de vicevoorzitter, de penningmeester en de secretaris. De kapitein gaat over de gildetradities en heeft de leiding bij de jaarlijkse koningverschietsing. De eredeken was ooit een verdienstelijke overdeken, de stalmeester beheert de algemene bijenstal waar bijenkasten staan van gildebroeders die thuis geen bijen kunnen houden en de schenker zorgt dat de Overheid bij vergaderingen niet op een droogje zit.

De titels van de bestuursleden stammen uit de begintijd en zijn benoemd in de gildebrief van 1714. Daarin is het hele reilen en zeilen van het gilde omschreven, ook bijvoorbeeld de regels die moeten worden nageleefd met betrekking tot het vinden van zwermen. Het huishoudelijk reglement, waar de dagelijkse regels in staan, heet de kaart.

Huub Oome, kapitein van het gilde, zegt hierover: 'In de statuten staat ook wat er gebeurt als iemand zich niet aan de regels houdt. Het zijn oude regels, die eigenlijk nooit zijn bijgesteld. Ze zijn 'waardevast' gemaakt door ze te verbinden aan de dagwaarde van potten honing en niet meer aan stuivers, zoals in de oorspronkelijke tekst staat. Als je je lidmaatschap opzegt kun je daar een boete voor krijgen, maar die regel is afgeschaft, omdat wij dat niet meer tot de vrijheden van deze tijd vinden horen. Wel is het zo dat als je later opnieuw lid wilt worden, je dat een ton bier kost die je aan het gemene gilde moet schenken.'

Er wordt gestemd voor een nieuw lid van de Overheid, ook al is er maar één kandidaat. De gedachte daarachter is dat je in

ieder geval tegen moet kunnen stemmen. De stemming gebeurt met witte en bruine bonen. Wit is voor, bruin is tegen. Men gaat met de korf rond en daar gooi je een boon in: een traditie uit de tijd dat niet iedereen kon schrijven.

## Sint Ambrosius

Ambrosius is één van de vier kerkvaders, hij werd omstreeks 340 in Trier geboren. Hij studeerde rechten en retorica en werd stadhouder van Noord-Italië. In Milaan was hij een geliefd bestuurder. Na de dood van de plaatselijke bisschop ontstond er een heftige strijd over de opvolging en tijdens een turbulente verkiezing viel onverwacht de keus op Ambrosius. Opmerkelijk voor een bestuurder die niet eens gedoopt was, maar dat dopen gebeurde alsnog en hij werd vervolgens tot bisschop gewijd.

Als bisschop was hij populair, mogelijk door zijn voorliefde voor de armen. Preken was een kwaliteit van hem, als hij aan het woord was, werd dat door velen als 'honingzoet' ervaren. Daardoor werd hij de beschermheilige van de imkers. Mogelijk speelt ook de legende mee waarin wordt verhaald dat een zwerm bijen hem honing in de mond druppelde toen hij in de wieg lag.

## Bijen houden

Bijen spelen natuurlijk een essentiële rol bij het gilde. Imker zijn is een voorwaarde voor het lidmaatschap. Dat moet je kunnen aantonen met een diploma, of de deken moet op een andere manier van je bekwaamheid overtuigd zijn. Centraal staat de natuur, die ieder lid dierbaar is. 'Bijenhouden is nu een hobby of op zijn best een nevenberoep,' zegt Oome, 'hoewel daar ook wel verandering in komt doordat de bijen slechte tijden doormaken. Die krijgen nu pas de klappen van het slordig omgaan met de natuur. Dat is ernstig, want bijen zijn erg belangrijk voor het bestuiven van veel gewassen. We hadden altijd de naam van ongevaarlijke gekken te zijn die zich bont en blauw lieten steken voor een paar potten honing, maar nu neemt men ons serieuzer en wil men proberen die bijenhouderij weer populair te maken.

De bijenhouderij is lang belangrijk geweest voor het sociaal-economische functioneren van de gemeenschappen. Oome: 'De gilden en de bijenhouderij horen tot de belangrijke uitingen van ons cultureel erfgoed. Nog steeds is in veel Brabantse dorpen en steden de schutterij de trots van de gemeenschap. Bijenhouderij is op zich niets anders dan een vorm van veehouderij, maar de organisatie van het gilde is traditie. Effectief is het natuurlijk niet meer. De taken die we nu in het dorp hebben zijn niet groter dan bijvoorbeeld die van de harmonie, die muziek maakt op Koninginnedag.'

## Het bestuiven van nieuwe leden

De belangrijkste traditie van het gilde is de viering van St. Ambrosiusdag. Zijn feestdag is op 7 december en de eerste

zaterdag daarna is het Ambrosiusfeest. Dan wordt er gezamenlijk gegeten, stevige 'bieboeren kost' zoals raasdonders met piccalilly of konijn met aardappelen in de schil. Een maaltijd uit de begintijd van het gilde.

De nieuwe gildebroeders die willen en mogen toetreden tot het gilde worden die avond geïnitieerd. Dat gebeurt door een zwermenschepkorf aan de binnenzijde dik in te strijken met meel en die over het hoofd van de gildebroeder in spe te zetten. Drie ferme tikken op de korf door de kapitein en de van oorsprong gewone burger komt er als gildebroeder onderuit. Oorspronkelijk gebeurde dit met stuifmeel, zodat ze 'vrucht zouden dragen', tegenwoordig wordt er gewoon meel gebruikt.

Huub Oome: 'Drie of vier keer hebben we een wisseling van de wacht van burgemeesters gehad. De burgemeester is hier altijd hoofdman van het gilde, al heeft hij niks te vertellen. Het is gewoon een erebaantje. Als het zover is dat hij in het midden gaat zitten, is de korf altijd verdwenen. Eén van de broeders heeft dan zeer behulpzaam een half pond meel in de korf geplet, zodat de burgemeester niet een beetje bestoven wordt, maar een toetertje meel op zijn hoofd heeft staan.

Op die dag wordt er ook gespeeld op een trekharmonica, een gitaar of een viool. Daarbij wordt gezongen. Het *Lied van de bij*, maar ook moordliederen zijn populair. Troubadours zongen ze als ze langs markten en kermissen trokken om het nieuws te brengen. Dat ging dan bijvoorbeeld van: Vrienden luistert naar dit lied, wat er in Loon op Zand is geschied.'

### De jaarlijkse koningverschieting

Bij alle gilden is er eenmaal per jaar het koningschieten of vogelschieten. Aanvankelijk was dat vogelschieten gewoon een schietoefening, later werd het een competitie tussen de leden van het gilde. Degene die de houten vogel omlaag schiet van de mast, wordt koning en mag een jaar lang het zilveren patroonsschild dragen. Bij het Sint Ambrosiusgilde wordt er geschoten met een korte voorboog.

Huub Oome: 'We wilden heel graag de traditie van het St. Ambrosiusgilde voortzetten door met een voorlaadgeweer te schieten, maar moesten daar al snel mee ophouden door milieumaatregelen vanwege de loden kogels. Hoe vervelend het ook was, we stonden er toch vierkant achter om daarmee te stoppen. We zijn toen met de voetboog gaan schieten. Een keer per jaar, in juli, komen we bij elkaar voor de zogenaamde koningverschieting. Dan wordt er om beurten geschoten door alle gildebroeders en wie de wedstrijd wint is voor dat jaar koning van het gilde. We hebben er een bij die het koningschieten drie keer op een rij heeft gewonnen. Dat is onze keizer en dat blijft hij voor zijn leven. Koning ben je maar een jaar.'

Daarnaast zijn er ook de gildejuwelen. Feestelijke bijeenkomsten waar in een Brabants dorp tussen de dertig en de vijftig gilden bij elkaar komen. Het is een groot spektakel met een optocht, trommelaars en vendeliers. Er wordt een toernooiveld ingericht waar verschillende schietwedstrijden worden gehouden. Bijvoorbeeld voor een luchtbuks, maar ook voor een flobert, een voorlaadgeweer, een kruisboog, een voetboog, een balansboog of een handboog.

### Gildekleding

De St. Ambrosius gildebroeders dragen als ze 'in functie' zijn een gildebuis: kleding die goed afsluitbaar is met een lint om de hals, aan de mouwen en om het middel. Ook wordt er een hoed gedragen met een brede rand en een sluier, noodzakelijk voor het werken met bijen. Ze dragen ook sjerpen met daarop hun functie binnen de Overheid. De overdeken draagt een dekenmuts die ook wel bisschopsmuts wordt genoemd, doordat hij de vorm heeft van een mijter. Een afbeelding van Ambrosius wordt meegedragen op een stok.

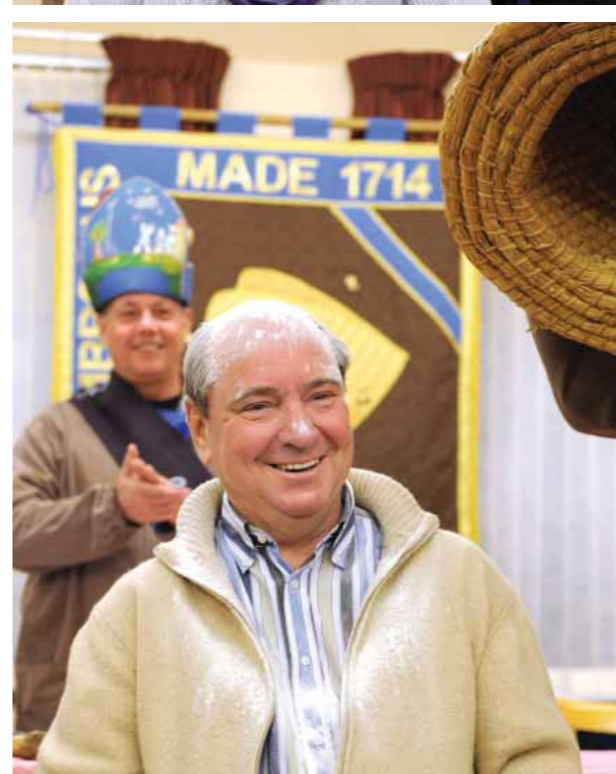
## Het bijengilde Sint Ambrosius is in 1714 opgericht.

'Ik betwijfel of de gildeleden vroeger wel een kostuum hadden,' zegt Oome. 'Ze droegen normaal gesproken boerenkleding, kielen of buizen. De broeken die ze droegen waren klepbroeken en ze zullen ter herkenning wel een sjerp of een lint gehad hebben.'

### Het gildezilver

Een belangrijke traditie bij de gilden is het dragen van het gildezilver. Er zijn zilveren schilden en attributen waar veel informatie op te vinden is over het gilde zelf. Het patroonsschild is hét symbool van het gilde en wordt gedragen door de deken. Hierop staan de naam en een afbeelding van de patroonheilige. Vaak hangt er een vogel onder het patroonsschild. Dat is naar aanleiding van het jaarlijkse vogelschieten. Voor de koning wordt een koningsschild gemaakt waar informatie over die persoon op staat, zoals naam, beroep en het jaartal. Op de jaarlijkse gildedagen worden er wedstrijden gehouden waar per categorie prijzen zilver te verdienen is. Zilveren gedenkschildjes voor bijvoorbeeld kruisboog- of geweeschieten, voor vendelen of voor de mooiste kostuums.

Het zilver van St. Ambrosius heeft een bijzondere geschiedenis. Door de eeuwen heen was er het nodige aan zilver ver-



NIEUWE LEDEN VAN HET AMBROSIOUSGILDE WORDEN OP DE SAINT AMBROSIOUS-AVOND ALS RITUEEL BESTOVEN DOOR EEN BIJENKORF BESTREKEN MET MEEL OP HUN HOOFD TE ZETTEN. DAARNA WORDT DE TRADITIONELE GILDENMAALTIJD VERORBERD.







# Gewichtig lichaam

De mens heeft een fascinerende omgang met zijn uiterlijke verschijning. Lange tijd was het lichaam datgene wat de verbinding van God met zijn onderdanen symboliseerde. Vastende heiligen besloten te hongeren en zetten daarmee hun lichaam in dienst van de Heer. Tegenover dit vrome vasten, plaatste de kerk de gulzigheid als één van de zeven hoofdzonden.

Maar hongeren werd ook een attractie. Levende geraamtes, zoals Claude Ambroise Seurat, zorgden voor volksvermaak. Hongeren werd verheven tot kunst. Men sprak van hongerkunstenaars, die hun uitgemergelde lichaam trots tentoonstelden. Op het einde van de negentiende eeuw

wordt magerzucht of *anorexia nervosa* voor het eerst als ziekte bestempeld.

In onze tijd heerst een verlangen naar identiteit. Het lichaam is bij uitstek een symbool daarvan geworden. 'Ik wil slank zijn' is een droom van velen. Maar waar ligt de grens van schoonheid? Waar kan-telt 'mooi' naar 'ziekelijk'?

*Het Gewichtige Lichaam* gaat op zoek naar beelden van dik en dun in de kunst en in het leven van alledag. De tentoonstelling is **tot en met 11 mei** te zien in Museum Dr. Guislain, Jozef Guislainstraat 43, 9000 Gent, België ([www.museumdrguislain.be](http://www.museumdrguislain.be)).



▲ DE FRANSMAN CLAUDE AMBROISE SEURAT (GEBOREN IN 1797) WAS INTERNATIONAAL BEKEND ALS LEVEND SKELET

## Alle gildebroeders zijn imker.

zarneld, maar dat is verloren gegaan. In de jaren dertig kwam het gilde bij elkaar in een café waarin het gildelokaal gevestigd was en waar ook al het zilver opgeborgen was. Op een gegeven moment ging dit café failliet en werd het zilver ten onrechte samen met de inboedel verkocht. De zilver-schat bracht destijds zelfs meer op dan de kroeg zelf, inclusief inventaris. Alleen de originele dekenmuts is weer opgedoken en is gekocht door het Noordbrabants Museum in 's Hertogenbosch. Het zilver bestaat nu uit replica's of dateert van na dit debacle. Tegenwoordig is het te zien in een vitrine in het gemeentehuis van Drimmelen, tenzij het natuurlijk gedragen wordt bij een feestelijke gelegenheid zoals een gildejuweel.

### Gilde buitenbeentje

De gilden waren traditiegetrouw mannelijk, katholiek en kerkgebonden. Typisch voor het St. Ambrosiusgilde is dat zowel katholieken als protestanten er lid van kunnen zijn en dat ook vrouwen een plek hebben. Oome: 'In 1972 ben ik bij het gilde gekomen en heb ik met een stel vrienden besloten het gilde nieuw elan te geven.

Vanaf die tijd kunnen vrouwen volwaardig lid worden. We werden destijds niet geaccepteerd door de overkoepelende organisatie Kring Baronie en Markiezaat, omdat er protestanten en vrouwen lid waren. Daarmee hadden we een conflict. We zijn nog steeds geen lid, maar we zijn inmiddels wel helemaal geaccepteerd. Het maakt eigenlijk niks uit. We kunnen heel goed met elkaar overweg en worden overal voor uitgenodigd omdat we een bijzonder gilde zijn, een bezienswaardigheid.'

Het gilde organiseert zogenaamde brei-avonden, wat in deze omgeving betekent dat er op een bepaalde manier korven worden gevlochten. Ook zijn er honingproefavonden. Bijzonder is dat het gilde in 2009 aan elk kerkdorp van de gemeente een lindeboom heeft geschonken. Tussen de wortels van de boom is een stalen kokertje begraven met informatie over de gebeurtenis en het gilde. Dat is voor een ver nageslacht 🍯

- ▼ ALS KINDEREN HUN EERSTE TANDJES VERLIEZEN, MOGEN ZE DIE ONDER HUN KUSSEN LEGGEN EN DAN KOMT DE TANDENFEE OM ZE OP TE HALEN EN ER EEN KLEINE BELONING, ZOALS EEN DUBBELTJE, VOOR TERUG TE LEGGEN. OUDERS BEWAREN DE EERSTE TANDJES VAN HUN KROOST ZORGVULDIG. DOOSJE MET MELKTANDEN, CA 1850



## Rituelen

Een ritueel is een terugkerende, herhaalde handeling of viering met een vaak plechtig karakter, die te maken heeft met identiteit. Vaak zijn mensen zich niet bewust van het aantal rituelen dat wij dagelijks gebruiken. Het uitblazen van de kaarsjes op een verjaardagstaart, de religieuze vastentijd en het proosten op iemands gezondheid zijn rituelen.

Er zijn veel verschillende soorten rituelen. Religieuze rituelen markeren vaak een overgang in het leven of tijdens het jaar. Het zijn feestelijke gebeurtenissen, waarbij het individu officieel wordt opgenomen in de religieuze gemeenschap of daarbinnen een ander stadium bereikt. Doop, besnijdenis en *bar mitswa* zijn hier voorbeelden van. Er zijn ook levensloop rituelen, zoals de tradities bij geboorte, huwelijk of dood. Het eten van beschuit met muisjes is in Nederland een echte traditie. Alleen in Nederland doen we dit, waardoor het uiting geeft aan onze Nederlandse identiteit. Er zijn ook veel alledaagse rituelen. Dit zijn terugkerende gewoonten waar je je niet altijd van bewust bent. Het geven van drie zoenen bij een begroeting of het samen koffie drinken op kantoor zijn alledaagse rituelen met een informeel karakter.

De tentoonstelling *Rituelen* is **tot en met 26 februari 2012** te zien in Het Schielandhuis, Korte Hoogstraat 31, 3011 GK Rotterdam ([www.hmr.nl](http://www.hmr.nl))

# IN HET VOLGENDE NUMMER

## IMMATERIEEL ERFGOED

In de komende nummers van Traditie gaan wij op zoek naar de historische achtergronden van het Nederlands immaterieel erfgoed. Door UNESCO is het immaterieel erfgoed op de politieke agenda gezet. In Nederland zijn wij de tradities aan het inventariseren, die wij waard vinden om door te geven aan volgende generaties.



## VLAGGETJESDAG IN SCHEVENINGEN

Op de eerste zaterdag na Pinksteren maakt Scheveningen zich op voor de haringvangst. De scheepsmotoren worden na hun winterslaap getest op mankementen. Op die dag worden de schepen opgetuigd met vlaggen en voeren ze in een prachtige vlootshow langs de kust.



## FANTASY

Om de dagelijkse werkelijkheid even te ontlopen, stappen mensen in hun vrije tijd in de rol van een magisch wezen. Ze bezoeken bijvoorbeeld de Elf Fantasy Fair, waar orks, beulen en elfjes gemoedelijk met elkaar optrekken en waar hele families in prachtige kostuums een tweede leven leiden.

## ROTTERDAMSE RITUELEN

Een ritueel is een terugkerende, herhaalde handeling of viering met een vaak plechtig karakter, die te maken heeft met identiteit. Vaak zijn mensen zich niet bewust van het aantal rituelen dat we kennen en dagelijks gebruiken. In Rotterdam is men op zoek gegaan naar de plaatselijke rituelen.



## Colofon

### Traditie

Tijdschrift over volkscultuur en immaterieel erfgoed  
Jaargang 17, nummer 1, voorjaar 2011

Traditie is een uitgave van het  
Nederlands Centrum voor Volkscultuur

**Redactie en exploitatie:**  
Nederlands Centrum voor Volkscultuur  
F.C. Dondersstraat 1, 3572 JA Utrecht  
tel: 030-2760244  
email: ncv@volkscultuur.nl  
www.volkscultuur.nl

**Redactie:**  
drs. Ineke Strouken (hoofdredactie)  
dr. Albert van der Zeijden  
drs. Olivier Rieter  
drs. Saskia van Oostveen  
Met medewerking van Ton Fischer,  
Pieter van Rooy, Addy Kayim en  
Anneke Munnik

**Foto omslag:** Nationale Beeldbank

**Vormgeving:** www.icarusontwerp.nl  
**Drukwerk:** www.libertas.nl

Traditie verschijnt vier keer per jaar.  
Een abonnement kost € 22,-.

Opzegging van abonnementen moet uiterlijk  
1 december aan de administratie zijn  
doorgegeven.

Traditie verschijnt ook op cassette, ingesproken  
voor mensen met een leeshandicap.  
Dedicon  
Postbus 24, 5360 AA Grave  
tel. 0486-486486, fax: 0486-476535  
email: info@dedicon.nl  
www.dedicon.nl

© Nederlands Centrum voor Volkscultuur

Niets uit deze uitgave mag worden over-  
genomen en/of vermenigvuldigd zonder  
schriftelijke toestemming van de uitgever.

Wij hebben alle moeite gedaan om recht-  
hebbenden van copyright te achterhalen.  
Mochten er personen of instanties zijn die  
menen aanspraak te maken op bepaalde  
rechten, dan wordt hen vriendelijk verzocht  
contact op te nemen met de uitgever.

ISSN 1382-4104



## Nieuw boek over magie

*Magie. Betovering en bovennatuurlijke krachten* gaat in op het actuele thema magie. Magie is het proberen te beïnvloeden van gebeurtenissen door middel van (de suggestie van) bovennatuurlijke krachten. Mensen die geloven in magie gaan ervan uit dat er een verborgen werkelijkheid schuilgaat achter de direct waarneembare realiteit. Soms wordt er een onderscheid gemaakt tussen witte en zwarte magie, voor respectievelijk goede en kwade paranormale handelingen.

Een ander onderscheid dat wordt gemaakt is dat tussen 'echte' en 'seculiere magie', waarbij het laatste fenomeen verwijst naar illusionisme of goochelkunst. Tegenwoordig zijn goochelaars als David Copperfield en Hans Klok wereldberoemd. Zij dragen met hun shows bij aan de verspreiding van magie, waarbij de verbeelding van het publiek geprikkeld wordt, zonder dat men er van overtuigd is dat er bovennatuurlijke zaken mogelijk zijn.

De populariteit van de boeken en films over Harry Potter en tal van andere kinderboeken toont dat magie tegenwoordig erg populair is. Dat was vroeger wel anders, denk maar aan de heksenvervolgingen in de zestiende eeuw. Tegenwoordig is heks zijn een lifestyle, waarbij bijna niemand gelooft dat deze heksen daadwerkelijk kunnen toveren.

Olivier Rieter (redactie), *Magie. Betovering en bovennatuurlijke krachten* (Utrecht 2010) is te bestellen door € 12,50 over te maken op rekeningnummer 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur onder vermelding van magie.



## Nieuw boek over nostalgie

*Nostalgie. Met een roze bril omgaan met het verleden* belicht het veelomvattende begrip nostalgie. Diverse auteurs uit disciplines als psychologie, geschiedenis en erfgoedstudies laten zien dat nostalgie zeker in de huidige tijd relevant is. Duidelijk wordt gemaakt dat nostalgie bijdraagt aan de vorming van de identiteit van personen en groepen. Nostalgische mensen gaan op zoek naar een gevoel van continuïteit in hun bestaan.

Nostalgie is het op gloedvolle wijze terugkijken naar het verleden. Van dit verleden veronderstelt men dat het leven toen mooier, beter en overzichtelijker zou zijn geweest. Het mooie van vroeger wordt opgepoetst, terwijl het ongemak, het verdriet en de tegenslagen uit vroeger tijden onder het tapijt worden geveegd. Zo ontstaat een vertekend, maar verlokkelijk beeld.

Het kleuren van het levensverhaal, het jezelf plaatsen in een aangename context, kan belangrijk zijn bij de constructie van de positief getinte identiteit. Een rooskleurig beeld van het (persoonlijk) verleden behoedt mensen voor destructieve emoties als zelfhaat of een te ver doorgevoerd relativiseringsvermogen. Nostalgie ontstaat vaak als er onvrede bestaat over de huidige tijd, die als bedreigend of onbevredigend wordt ervaren.

Olivier Rieter (redactie), *Nostalgie. Met een roze bril omgaan met het verleden* (Utrecht 2010) is te bestellen door € 17,50 over te maken op giro 810806 ten name van het Nederlands Centrum voor Volkscultuur onder vermelding van nostalgie.

# Traditie

Tijdschrift over volkscultuur en immaterieel erfgoed

Veel van onze gewoonten hebben wij onbewust overgenomen van onze ouders en voorouders en vervolgens naar eigen hand gezet. Het doorgeven van gewoonten en gebruiken van generatie op generatie noemen wij traditie. Het woord is afgeleid van het Latijnse woord 'traditio', wat overhandiging betekent. Het overhandigen van cultuur aan de volgende generatie.

Traditie is het tijdschrift dat informatie biedt over de historische achtergronden en hedendaagse betekenissen van tradities in Nederland. De komende jaren gaat Traditie veel aandacht besteden aan de tradities die wij zo waardevol vinden dat wij ze niet verloren willen laten gaan: het immaterieel erfgoed.

Het immaterieel erfgoed is de nieuwe tak van erfgoed. In 2003 nam UNESCO een conventie aan om ook het immaterieel erfgoed te gaan beschermen. Tradities zijn 'levend' erfgoed en beschermen moet daarom opgevat worden als levensvatbaar houden. Daarvoor is het nodig dat immaterieel erfgoed betekenis krijgt voor nieuwe generaties. Traditie draagt hieraan een steentje bij door het verhaal te vertellen van de vele mooie tradities die Nederland rijk is.

## **Nederlands Centrum voor Volkscultuur**

F.C. Dondersstraat 1

3572 JA Utrecht

Tel: 030 - 276 02 44

E-mail: [ncv@volkscultuur.nl](mailto:ncv@volkscultuur.nl)

Internet: [www.volkscultuur.nl](http://www.volkscultuur.nl)

