

Die goeie ouwe tijd . . .

W. Lebens

Op de grote en kleine percelen bouwland rond Nieuwstadt trekt de os - kophout tussen de horens - bedachtzaam de ploeg door de goede grond. Te oordelen naar zijn rustige en zekere gang, lijkt hij wel op tekening te werken. Zijn baas neemt op de duur de tred van de os over en beiden vallen van de ene voet - poot - op de andere.

Bij de koeien wordt meestal „ei koppel” aangespannen. Hier is de gang iets vlugger, maar worden ook geen wereldrecords gebroken. Een enkele landbouwer heeft meer haast en marcheert in de grote gang achter zijn pony of zwaar koudbloedpaard aan. Hier blijft het tempo toch ook rustig en wie zou de agrariër in Nieuwstadt jagen? Het graan komt op tijd in de akker en de korrel sterft voor alle inwoners van Nieuwstadt. Want bijna elke familie heeft haar lap of percelen grond waar op de eerste plaats geteeld wordt voor eigen gebruik. De oogst komt en de vurige zon speelt opzichter. Daardoor wordt het werk van de maaier (met de „zich”) moeilijker. Gewoonlijk ligt een „aom” of ankertje bier in de kelder en meermalen daags wordt de dorst met gerstenat gelest.

De oogst wordt in schoven gebonden, die in de „huip” drogen om de korrel geschikt te maken voor de molen. Het graan wordt binnengehaald en op de harde „dèn” (dorsvloer) worden de schoven bewerkt met vlegels zodat de korrels naar alle kanten vliegen. De eerste zakken gaan naar de molen en de gezinnen verheugen zich op de „bak” van nieuw brood.

Het bakken gebeurt in eigen oven die in het „bakkes” staat. Voor het zover is, worden de voeten van vader (of van een oom of ander familielid) terdege gewassen. Want het meel in de trog wordt met de voeten gekneed, gemengd met „zoerdeisem” (zuurdeeg), waarna de ronde vorm aan de broden wordt gegeven. Intussen is de oven witgloeiend gestookt met „sjansen” (takkebossen), waarna de as van de vloer op een hoop wordt geveegd. Dan gaan de broden per scheut in de oven. Na verloop van tijd is het brood gaar en is er voorraad voor minstens twee weken. Witbrood is er gewoonlijk alleen op zondag. Vooral ook omdat er in deze omgeving weinig of geen tarwe werd gezaaid en de prijs van wit-meel te hoog lag voor de gewone beurs. Mondjes-maat wordt er aan de „wèk” (witbrood) gesneden, omdat zoals moeder zegt, na één week weer een zondag komt. En vla? Alleen met kermis, maar dan wordt op een stuk niet gekeken. De bakkerij van de vla speelt zich weer af in het „bakkes”, waar appel-, „aofte”- (gedroogd-fruit), pruimen-, kersen-, „greumele”- en „toeschlaag”-vla en andere variëteiten de oven in- en uitgaan. Soms is er een „blènj”-vla (deeg met suiker), die op de bakdag reeds onder de leden van het gezin wordt verdeeld. Na de kermis of feestdagen is er geen „greumel” meer over . . .

Ook het boterham-beleg is in de goeie ouwe tijd matig. Zeer matig zelfs. Brood met stroop is enkele malen per dag het gewone menu. Soms komt er een ei uit „eigen” nest, maar dan bestemd voor twee personen. De kippen leven in volle vrijheid en scharrelen in de huiswei en vooral op de mesthoop. De jeugd begrijpt drommels goed de uitdrukking: „Beter een half ei dan een lege dop”. Het kind, dat het gedeelte met de luchtkamer krijgt toebedeeld, protesteert natuurlijk hevig. En terecht, want het krijgt een hap ei minder . . . Een bekende anecdoten maakt duidelijk, hoe povertjes men vaak leeft. Een boer was van oordeel, dat tijdens de oogstwerkzaamheden het personeel recht had op een ei of minstens een gedeelte er van. De boerin was het roerend met haar man eens en zei: „Ich doon ein ei in de pap, dèn hōbbe ze allemaal get dervan . . .”



H. v. d. Steeg

Ook leren de kinderen uit „die goeie ouwe tijd”, al vroeg, dat een haring uit diverse onderdelen bestaat. Want als in de Vastentijd deze vis op de tafel komt toont moeder zich een bekwaam chirurg en ontleedt de vis in diverse delen. Elk kind krijgt zo op het heilig oog een even groot (lees: even klein) stuk. Maar de jeugd is content met deze kleine delicatessen en vertelt trots op de speelplaats: „Deze middig hōbbe weer weier hering gad . . .”

Van de kip stappen we over op het varken, dat een klein deel van de wereld in Nieuwstadt krijgt toegewezen om de aarde om te woelen. Enkele malen per dag staat de krulstaart te slobberen in de eigen trog, waar vooral „briesel” (gekookte aardappelen) en meel tot het dagelijkse menu behoren. Vooral meel geeft aan de dieren heerlijke vleessmaak, die we heden zeer missen. Aan alles komt op deze wereld een einde. Ook aan het leven van een varken. Vooral in de maand november (slachtmaand) concerteren de varkens op de dorpen van de vroege morgen tot de late avond. Maar als de slager struikelt over de laatste borrel, wordt een enkel exemplaar uitstel van executie verleend . . . In tegenstelling met de „lōchte geiten” (lichte varkens) van tegenwoordig worden in die goeie ouwe tijd nog echte varkens „verkammezaold”. Dieren van 200 kilo en meer zijn geen uitzonderingen en op grotere bedoeningen mest men zeugen tot 350 kilo. Daar zit tenminste spek op als een nieuw klomp zo dik, coteletten als boere-vla-platen en hammen als moderne parkeerplaatsen. De slacht van het varken heeft veel weg van een familiefeest. Behalve voor het varken natuurlijk . . . Dit dier gaat vanuit de stal rustig met zijn „beul” mee naar de offerplaats. Een plek met een bed van stro, waar behulpzame handen reeds wachten. De burenen laten het varken „slachtzij” maken. waarna de slager met een touw de kop van het dier aan zijn klomp bevestigt. Daarna „opereert” hij met een scherp mes het varken, dat luidkeels protesteert tegen het bruusk afbreken van het gezellige leven. De jeugd, die gratis mag toezien heeft natuurlijk pret aan een „anderdiers” leed. Want aan een levend varken hebben ze niet veel en het dode dier verandert in één dag zo, dat het zich zelf niet terugkent. Het bloed wordt bij het vloeien opgevangen in een emmer en voortdurend omgeroerd om klonteren te verhinderen.

Later wordt door toevoeging van „boukesmael” (boekweitmeel) en „krèpkjes” (kaantjes of uitgesmolten stukjes vet of spek) balkebrij gefabriceerd (of klumpes, tuut, kroep-oet en bloud). Allemaal namen voor de zelfde heerlijkheid. Voorts wordt het „klei-vleisj” vermalen en verweven tot „huitvleisj”, leverpastei, braadworst, droogworst enz. De hersenen (ook wel „harren” genoemd) worden onmiddellijk gebraden en verdeeld onder degenen die menen dat het eten ervan de begaafdheden bevordert. De droogworst gaat aan lange stokken tegen het plafond, terwijl de hammen, als kostbare relikwieën aan een zware balk, herinneren aan de vergankelijkheid van de dingen. Ze stimuleren echter meer het verlangen uiteindelijk een oordeel te kunnen geven over de kwaliteit van het slachtdier. Vooral in de oogsttijd wordt de ham ingeschakeld, als de maaiers en binders goede kost moeten hebben bij het zware werk. Precies als een brood wordt ze voor de borst benaderd met een groot broodmes en de lange rode lappen vlees wapperen neer tussen de grote sneden brood . . . De lange „zieje” spek verdwijnen in de „tien” (kuip), waar ze worden gezouten en gehard, om later het hele huishouden te dienen. 's Morgens bij de eerste koffie gaat de pan met spek op het vuur. Groten en kleinen spiesen stukjes brood aan hun „versjet” (vork) en „soppen” (dopen) zo het vet uit de pan. De „braoe” (uitgebraden lapjes spek) dienen later als belegesel en zo verdwijnt het varken geleidelijk van de aardbodem. Zo waar het vruiger en wie is het noew . . .? De lezer mag het antwoord zelf geven. Een ding was vroeger beter. De mens was content en de naastenliefde veel groter. Vooral de „naober” (buurman) speelde in vroeger dagen een uiterst belangrijke rol. Zeker in de dorpen stond burenhulp bovenaan in elk gezin. Als heden ergens bijstand



H. V. D. STEE.



H. v. a. Steeg

nodig is, zijn voor elk geval wel enkele instanties of bureaux beschikbaar. Wie vroeger hulp nodig had, was vaak aangewezen op „den èrme” (het armbestuur), maar werd geholpen door de bureu. Zijn „naober”.

Was een gezinslid ziek of moest er een bevalling plaatsvinden, dan schakelde zich de „naober” onmiddellijk in. Zo was het bij geboorte en sterfte, bij ongeluk in huis of stal. Dag en nacht stond de buurtschap voor elkaar gereed en nooit werd een rekening gepresenteerd.

Wel „Es tich mich neudig höbs . . .”

Waarom we deze „foto” geven uit vroeger dagen toen op de dorpen vooral het leven samen werd geleefd? In vreugde en droefenis, in goede en kwade dagen. De bejaarden onder ons zullen wellicht met een tikje heimwee aan deze tijd terugdenken. En de jeugd mag rustig een vergelijking trekken tussen „toen” en „nu” . . .