

Interview met Wim en Tiny van Middelaar Door de kinderen van de Josephschool

Hoi-project, maart 2007

Wim en Tiny heten ons van harte welkom in de grote keuken van hun boerderij. Wim vertelt dat hij zijn hele leven al in deze boerderij woont, 66 jaar geleden is hij hier geboren. Zijn vrouw is iets jonger, 63 jaar. Zij hebben elkaar leren kennen op een dansavond in Achterveld, vijfenveertig jaar geleden, juni 1962.

Wat voor bedrijf had u hier?

Wim: "Ik had een gemengd bedrijf, dat wil zeggen koeien, varkens, kippen, gras, bieten, aardappels en granen. Dat is hard werken, want elk jaargetijde heeft zijn werkzaamheden en de beesten verzorgen dat gaat het hele jaar door.

We hebben geen koeien meer, want eigenlijk zijn we al met het bedrijf gestopt. Een zoon van ons heeft nu een eigen rundveebedrijf, de koeien zijn met hem meegegaan naar Friesland, waar hij een bedrijf runt, veel groter dan hier."

Bent u nog boer?

Wim: "Zo voel ik me nog steeds. Dat zit in je. Ik heb zelf drie dochters en een zoon, onze zoon is ook boer geworden. Dat zag je al op zijn twaalfde. Boer zijn is geen beroep zoals schoolmeester. Je hebt het of je hebt het niet, maar voor een boerenzoon is het altijd: je wordt boer of iets anders. Als kleine jongen ga je mee de dieren verzorgen, pa helpen, een schop vasthouden. Je begint met een eigen konijntje, een paar geitjes. Je rolt er vanzelf in. Toen ik zo oud als jullie was (*Wim wijst naar de jongens*), zat ik altijd tussen de beesten. Ik heb nu geen koeien meer, maar ik heb nog steeds een paard, een pony en kippen."

Wat vindt u van Vathorst?

Wim: "Het is noodzakelijk dat er nieuwe huizen komen voor de jongeren, maar wij vonden het eerst niet echt leuk. Nu denk je wel eens, het heeft goede en minder goede kanten. Eerst zit je met de vraag of je ergens anders een grotere nieuwe boerderij wil kopen. Gezien mijn leeftijd vind ik het nu prachtig het bedrijf gestopt te zijn. Van het geld hebben we hier in huis een mooie nieuwe keuken neergezet. En we hebben genoeg voor de oude dag.

Maar het ging wel tegen onze planning in. We hadden erop gerekend dat onze zoon hier zou komen als opvolger. Hij is nu vertrokken naar Koudom, in het zuidwesten van Friesland.

Ga je zelf verhuizen of blijf je toch hier?, dat was toen voor ons de vraag. We hebben gekozen om hier te blijven.

We hadden wel onze twijfels: wat gebeurt er met onze vrijheid, die we hier altijd hadden, zo zonder burens. Volgende maand gaat het hier achter nu echt beginnen. En we houden toch wel een eigen erf."

Tiny: "De situatie is er van Vathorst. Achteraf hebben we geen spijt. Het was inderdaad een beetje de vraag: wat doen we? Weggaan of hier blijven wonen. We zijn er allebei content mee. We hebben het wat opgeknapt. Wim gaat mennen en het paard voor de wagen spannen."

Wanneer hoorden jullie voor het eerst dat Vathorst er zou komen?

Wim: "Al in 1991 hoorde ik het voor het eerst. Daarna is het heel snel gegaan. Amersfoort had zijn uitbreiding nodig. Heel lang hadden we gedacht, Amersfoort komt niet over de A1 heen. Maar met de 4^e Nota Ruimtelijke Ordening Extra werd bekend dat de regering vijf Vinex-locaties had aangewezen, waaronder Vathorst en Leidse Rijn.

Wat is het verschil tussen een boer en een burger?

Wim: "Een boer heeft echt een ander beroep. Je bent meer thuis gebonden. Ik trek mijn klompen aan, ga naar buiten en begin. Mijn schoonzoon stapt het huis uit, zijn auto in en moet eerst nog een tijd rijden voor hij begint met werken. Een boer maakt meer uren, maar dat is niet erg, want een boer zijn werk is zijn hobby. Een boer heeft veel vrijheid, maar weinig vrije tijd. Vooral op een gemengd bedrijf is het werk seizoensgebonden. Vroeger was het nog veel harder, want alle werk werd met de hand gedaan. Maaien en zaaien, alles was handwerk. Een ander verschil is dat een boer van zijn eigen grond leeft, hij eet appelmoes van appels uit zijn eigen fruitbomen, hij drinkt melk van de eigen koe, het vlees van het varken."

Bij de vraag wat het werk van de boerin is, laat Tiny de kinderen proeven van pudding gemaakt van koemelk en custard. De pudding moet geroerd en gekookt worden.

Tiny: "De verse koemelk is plusminus vierenhalf procent vet en drieënhalf procent eiwit. Ik maak nog steeds fruit uit de boomgaard in. Dan heb ik wel tachtig potten jam: kersen, aardbeien en rode bessen. We hebben vier van onze kinderen in de buurt wonen. Die pakken maar wat graag nog een potje mee van moeder. Ingemaakte groenten kun je wel twee tot drie jaar bewaren. Daar hadden we van die grote weckpotten voor met een ijzeren beugel. De weckflessen werden afgesloten met een ring die uitgekookt werden. De potten gingen dan in een grote ketel op een houtgestookt vuur. Ik vind het nog steeds lekkerder dan groenten uit blik of jam uit de winkel."

Wim: "De boer en de boerin hadden zo hun eigen taken. De boer zorgde voor het land en de beesten. De boerin voor het huis en het erf en dan hielp ze vaak nog mee met het voeren van varkens en kalveren."

Tiny: "Als boeren hadden we ook eigen vlees. Slachten deden we zelf. De kelder was onze supermarkt. Vroeger gingen we alleen naar de winkel voor een paar dingen zoals suiker, custard, koffie en bloem. Frisdrank bestond nog niet. Je had aanmaaklimonade en dat was het. Alleen op zondag was je vrij als de dieren verzorgd waren. Dan zat je met zijn twaalfen aan tafel en dan was het gezellig. In de boerderij zeggen we: de vrouw doet alles binnen, hij doet alles achter. In de tijd van het handmelken heb ik als jong meisje nog wel geholpen met koeienmelken. Als boerenvrouw zou ik met niemand hebben willen ruilen. Je had je werk op de boerderij, het huishouden en dan de kinderen om zeven uur naar bed. Onze kinderen verveelden zich nooit hier op de boerderij."

Wim: "De huisslachtingen van de varkens werd in de winter gedaan, in de schuur. Het vlees dat niet direct werd gegeten werd in de weck gezet. De hammen werden gezout."

Tiny: "Dat gebeurde in een grote emmer, waar flink zout bij gedaan werd. Een ei werd erbij gedaan voor de controle. Als het ei half boven water drijft, zit er voldoende zout in om het vlees te pekelen."

Wim vertelt over zijn trots: de boomgaard.

Wim: "Elke boer had zijn eigen appelgaard. Hier hebben we ook nog een paar bomen, hoogstam. Sommigen bomen zijn al meer dan zestig jaar oud. Voor het huis stonden nog vijf perebomen, als leilinden opgesteld. Vroeger plantte je alleen iets waar je ook wat aan had, zoals vruchtenbomen. Deze boerderij is nog niet zo oud, hij is in 1935 gebouwd. We hebben nog een schuur en een loods. En twee silo's voor het gras, want de koeien moesten ook in de winter eten om melk te geven. Dat ging zo, door een zandlaag op het gras, drukte je de lucht eruit en werd zetmeel omgezet in suikers, waardoor het langer bewaard kon worden."

Over hun kindertijd vertellen Tiny en Wim het volgende.

Wim: "Na de zesde klas, (groep acht, zeggen de kinderen), gingen veel kinderen van school om te werken. De meisjes in de huishouding en de jongens het land op."

Tiny: "Je werd dan voor een jaar verhuurd aan een baas. In de laatste dagen van oktober, de kermisdagen, als het jaar voorbij was, dan hadden de meiden en de knechten vrij. Dan gingen ze dansen. Op zo'n dansavond hebben wij elkaar leren kennen. Na de kermis gingen ze dan weer voor een jaar naar een baas, soms dezelfde, soms een andere."

En verder was er op zondag de JBTB, de Jonge Boeren Tuinders Bond, voor de jongens en de de meisjes hadden hun eigen club. Het uitgaansleven was er

nauwelijks. De meesten hadden geen geld om veel te drinken. Het geld gaf je aan vader en moeder en je kreeg een beetje zakgeld: een rijksdaalder per week. En als je 21 was geworden, kreeg je soms geld om te sparen voor later."

Wim legt de kinderen uit, wat een keizersnede is.

Wim: "Dat gebeurde veertig jaar geleden al. Het kalf was te groot en kon niet naar buiten, omdat de geboorteweg te smal was. De buikwand werd verdoofd, de baarmoeder zelf was niet zo gevoelig, er waren twee dierenartsen bij. Ze hadden echt een grote jaap van een snee gemaakt, want ze moesten door vier wanden heen. Nu maken ze een veel kleinere snee."

Tiny: "Ik was erbij, ik was aan het melken. Ga jij maar naar binnen, zei de vader van Wim. Maar ik wilde erbij zijn. Ik weet het nog zo goed, omdat ik zelf zwanger was."

Wim: "Dat gebeurt ongeveer, eens in de vier jaar. Het is wel een strop, want het kost bijna evenveel geld als het kalf oplevert. Dat is vergelijkbaar met tweehonderdvijftig euro nu.

Tegenwoordig proberen we dat soort dingen te voorkomen door rekening te houden met de stierkeuze. Als de koe groot is, kun je ook een grote stier hebben. We fokken nu vooral met Halsteiners, een oorspronkelijk Nederlands ras dat door fokprogramma's verbeterd is. Je krijgt dan koeien met groter en sterker beenwerk, koeien die meer melk produceren.

Tegenwoordig werken boeren met fokprogramma's zoals het SAP-computerprogramma. Je voert thuis je gegevens in over de koe en het programma geeft aan welke stier het beste past bij deze koe.

Wij hebben vroeger nooit een stier gehad. De bullenloper kwam langs, dat was een boer die een stier bracht om de koe te dekken. Ik vond het altijd te gevaarlijk: een stier. Het zijn erg grote dominante beesten die onverwachts kunnen aanvallen."

Wim vertelt dat hij altijd heeft willen leren. Jarenlang ging hij 's avonds naar school en overdag leerde hij in de praktijk. Zijn vader zei: blijf maar thuis, d'r moet gewerkt worden.

Wim las altijd de vakbladen om zich nieuwe kennis eigen te maken. Juist in het gemengd bedrijf was het nodig om bij te blijven. Hij legt de kinderen uit, waardoor het komt dat mest zure regen veroorzaakt, inclusief de scheikundige formules en processen. Dat komt door de ammoniak. Daarom rijden boeren het liefst de mest uit als het regent of vlak daarna, omdat de meststoffen dan sneller door de grond worden opgenomen. Als het heet en droog is, dan vervliegt de ammoniak sneller de lucht in.

Wim en Tiny geven aan het einde van ons gesprek ook nog een rondleiding op de boerderij.

Bij de hooiberg vertelt Wim dat de kap omhoog en omlaag moet kunnen worden gedraaid. De wind moet onder de kap kunnen komen om het hooi droog te blazen, maar het hooi moet tegelijk tegen de regeninslag beschermd worden. Vocht

geeft schimmels en dat zorgt voor een rottingsproces: hooibroei. Dat was te zien, als er stoom uitkwam en het was te ruiken.

Af en toe kwamen mannen van de verzekering. Ze hadden een grote staaf met een thermometer. Als het meer dan 70 graden of meer werd, dan moest het hooi eruit.

In de oude stal staan naast de paarden ook oude gereedschappen, zoals een oude ijzeren ploeg. Deze oude gereedschappen worden door Wim hersteld. De ploeg was al meer dan zeventig jaar oud, en veertig jaar niet meer gebruikt en zat onder het roest. Wim heeft met een andere boer het hele apparaat uit elkaar gehaald, schoongemaakt en weer in elkaar gezet. Hij heeft er zelfs weer een proef meegedaan en de ploeg werkt.

Door oud gereedschap te verzamelen en te repareren hoopt Wim iets van het oude boerenbestaan levend te houden.