Bruinebonenboek

Sanny de Zoete

Voor Rien en Nelly,

Ik ben jullie

Dankbaar omdat ik bij jullie mag moestuinieren

Voor Annemiek,

Ik ben je

Dankbaar omdat je het zakje bruine bonen voor mij kocht

Voor Piet,

Ik ben je

Dankbaar omdat een goede buur beter is dan een verre vriend

Voor Linda,

Ik ben je

Dankbaar omdat mijn eerste plantjes bij jou een fijn plekje kregen

Ook wil ik Anneke Boskma, Rity van der Avoort en Fenny de Heus bedanken voor het lezen en corrigeren van de tekst.

Delft, Sanny, 5 December 2019

En dat allemaal voor een pond bruine bonen

Het was maar een gedachte. Een simpele gedachte die zomaar op een dag luchtig door mijn hoofd zweefde. En daarna nog eens langs zoefde. Eentje maar, tussen de 20.000 die een mens per dag schijnt te hebben: zou het niet leuk zijn om dit jaar zelf een pond bruine bonen te kweken. Waarom kweken? En waarom in vredesnaam bruine bonen? Ah, dat laatste wist ik wel, ik ben gek op bruinebonensoep en ik vind het leuk om te maken. Altijd naar recept van mijn moeder en daar heb je een pond bruine bonen voor nodig. Mmm, heerlijk.....bruinebonensoep.

Achteraf gezien weet ik wie deze gedachte in mijn hoofd gezaaid heeft en ook wanneer. Het kwam door de foto van Michelle Obama in de Volkskrant, voorjaar 2009, waarop zij een schop in de aarde van de tuin in Het Witte Huis stak. Verbaasd bekeek ik de foto en las het onderschrift. Waarom was het wereldnieuws dat Michelle een moestuin ging aanleggen? Een vrouw 6000 kilometer verwijderd van Nederland, wil groente verbouwen in haar tuin, bingo, wereldnieuws. Ik begreep daar toen niets van, ik, een hard werkende, zelfstandige vrouw met een eigen zaak, geplaagd door chronische vermoeidheid na de Veteranenziekte overleefd te hebben. Dat zaadje heeft drie jaar liggen rijpen in mijn binnenste, in het holst van het leven. Verstopt en verborgen, sluimerend wachtend op een sprietje licht, een straaltje bewustzijn. Het heeft tijd nodig en het heeft de tijd. Het doet daar gewoon wat het moet doen en doet dat ook nog helemaal vanzelf.

Dat nog onzichtbare en ontastbare zaadje bracht een nieuwe gedachtengolf op gang. Ik realiseerde me dat ik nooit enige voorraad voedsel in huis heb. Ik heb een kleine keuken met vier kastjes, twee voor pannen en borden en zo, één onder de aanrecht voor schoonmaakmiddelen, plastic vuilniszakken en schoenpoetsdoosjes met borsteltjes. En een kastje met twee plankjes waarop mijn hele voedselvoorraad ligt. Ik koop graag vers eten, dus heb ik bijna niets in blik of pot. Mijn koelkast is meestal nagenoeg leeg, op de pot mayonaise en mosterd na. De supermarkt is op drie minuten fietsen van mijn twee mooie eeuwenoude huisjes in de binnenstad van Delft. Ik bepaal per dag waar ik trek in heb en ga dat kopen.

Wat als…

Mijn hemel, die vulkaanuitbarsting in IJsland in april 2011, die bracht ook wat teweeg. Lege luchten. En bij mij nog meer gedachten die begonnen met *wat als*. *Wat als* er geen vliegtuigen met voedsel naar Nederland kunnen vliegen. *Wat als* de

bevoorrading met vrachtwagens naar de binnenstad van Delft stokt. *Wat als* mijn supermarkt lege schappen heeft. Ik telde mijn voorraad: drie eieren, een bakje kwark, vier plakjes kaas, vijf sinaasappels, een aangebroken pak tagliatelle, een half pak rijst van een paar jaar geleden en macaroni die ik nooit eet. Nu ja, dat zou ik dan allemaal wel opeten, mits er gas was om te koken. Hoeveel dagen zou ik mezelf te eten kunnen geven. Drie, hooguit vier. Oh ja, er was ook nog een minuscuul blikje ansjovis van vorig jaar zomer, toen ik tijdens hete dagen smulde van salade met lekker zoute ansjovis.

Zou ik dan…

W*at als* werd gevolgd door *zou ik dan*. *Zou ik dan* gaan bedelen bij vrienden die zo'n hele gangkast onder de trap hebben volgestouwd met familieverpakkingen chips en zakjes zoute stengels voor onverwachte visite, gestapelde blikken gepelde tomaten uit de aanbieding van de supermarkt en blikken champignon- en erwtensoep voor momenten dat je geen zin hebt om te koken. *Zou ik dan* in de stad mensen voor de supermarkt hun hersens inslaan om aan voedsel te komen, *zou ik dan* mijn vernislaag van menselijke beschaving ongewild maar niet te weerstaan gedwongen afleggen. Z*ou ik dan* de vertwijfeling nabij, mezelf opsluiten in huis en een langzame hongerdood sterven. Zou ik dat erg vinden, zou het pijn doen. Maar daar bovenuit zweefde heel losjes en luchtig een broze gedachte: is het wel zo normaal en zo vanzelfsprekend om iedere dag voedsel te kunnen kopen. Ben ik niet ongelooflijk kwetsbaar en afhankelijk. Er hoeft maar iets te gebeuren op dit gebied, en zoef, ik word zo van de aardbodem weggevaagd.

Nou nee, geen groene vingers

Moest ik misschien een moestuin gaan aanleggen. Mijn tuin is, net als mijn beide huisjes, behoorlijk klein, ingebouwd in een hoek van de straat. Maar ik heb helemaal geen zin in een moestuin, sterker nog, ik heb niet eens zin in een tuin. Ik heb zeer beslist geen groene vingers. Een tuin is om in te zitten, is jarenlang mijn adagium, niet om in te werken. Pas als het de spuigaten uitloopt, zo'n twee keer per jaar, ruim ik op of maak ik de tegels schoon. Een paar jaar geleden is de gedeelde binnentuin zo ingericht, dat ik er ook bijna niets aan hoef te doen. De grond eruit, steentjes er in, een rij haagbeuken tussen de buurvrouw en mij, wij horen elkaars ademhaling. Achterin hield ik een strookje grond van mijn oude tuin over van twee meter lang en vijftig centimeter diep, waar roos en braam elkaar lekker staan te prikken. Maar ik ben niet helemaal eerlijk als ik zeg dat ik niets met mijn tuin heb, want wat ik wel leuk vind, is dat ik 's zomers handenvol bramen kan plukken. En ik word echt blij van de tientallen jaren oude druivenstruik, bewaard in een ander piepklein hoekje van mijn tuin. Ook die druif verzorg ik niet zo als het hoort, als de nieuwe ranken weer meterslang alle kanten opgroeien en mijn huis binnendringen, knip ik alles eraf wat me teveel lijkt. Hij geeft al jaren zo'n honderd trossen druiven, die ik noodgedwongen deel met de duiven. Zij boven, ik onder is nu de regel want sinds vorig jaar hangt er een net over mijn trossen.

Al die gedachten over moestuinen en zelf voedsel kweken leidden dus tot dat (achteraf zo fijne) idee: stel dat ik dit jaar een pond bruine bonen ga kweken, dan heb ik iets op voorraad dat niet zo maar kan bederven, dan heb ik een soort noodrantsoen. Geen idee trouwens hoe je een pond bruine bonen zou moeten kweken en al helemaal geen idee waar ik dat zou moeten doen. Mijn tuin was immers veel te klein. Hoeveel grond zou je daar eigenlijk voor nodig hebben. Maar het idee was geboren. Het zaadje was gezaaid, dank je wel Michelle. Het had zich een weggetje naar mijn hart geboord en pling, was daar ontsproten en lag geduldig op zijn kansen te wachten.

De eerste stap

Tijdens een van onze spirituele peptalks had ik vriendin Annemiek tussen neus en lippen verteld dat ik dit jaar best wel eens een pond bruine bonen zou willen kweken. Gewoon voor de lol. Zonder stress, want die liep ik al genoeg op in mijn winkel en met mijn haperende gezondheid. Nee, gewoon puur om eens te zien hoe dat gaat. Omdat ik niet weet hoe bruine bonen groeien, hoe lang dat groeiproces duurt en omdat ik dol ben op bruinebonensoep. Heel stiekem en onverwacht had ik bijna bij toeval al een stap gezet op een onafgebakend moestuinierenpad.
Toen ik vroeg in het voorjaar van 2012 langs een tuincentrum aan de rand van Delft reed, sloeg ik spontaan af, parkeerde mijn auto en liep naar binnen. Ik liep naar binnen, nam een karretje en dwaalde wat rond. Eigenlijk was ik een soort op zoek naar bruine bonen zaadjes, al wist ik niet hoe die er uit zagen (ik wist zelfs niet dat bruinebonenzaad gewoon bruine bonen zijn). Die vond ik niet, wel zag ik een tafel vol piepkleine groenteplantjes; uiterst frêle rode bietjes, twee blaadjes op een flinterdun stengeltje van zes centimeter hoog, drie vier minuscule blaadjes vormden de andijvie, bloemkool en uienplantjes. Alles petieterig klein, nou dat past wel in mijn tuintje van twee meter, waar ook mijn roos en braam in staan. Dus kocht ik vier bietenplantjes, twee rode kolen, drie bloemkolen, vier uienplantjes, acht slaplantjes en drie andijvieplantjes en nam dat mee naar huis. Kijk, dat past best, ik zet ze gewoon tien centimeter uit elkaar en heel ijverig plantte ik een paar dagen later mijn eerste groente.
Toen ik dat een maand later aan Rien, de buurman van Annemiek vertelde, begon hij heel hartelijk te lachen. Weet je wel hoe groot een bloemkool wordt, vroeg hij. Nee,

geen idee zei ik. Kom maar mee naar mijn kas, daar staan er een paar. Nieuwsgierig ging ik met hem op pad.

Hij schoof de deur van de kas open die gemeen knerpte en zei, kijk Sjannie (hij noemt me Sjannie en ik vind dat heel lief klinken), kijk Sjannie zo groot worden bloemkolen. Ik schoot ook spontaan in de lach, die bloemkool was groter dan een derde van mijn tuintje, waar ik dus ook nog al die andere 24 plantjes in had gezet. Het nam wel zeventig bij zeventig centimeter in beslag. In de verte hoorde ik André van Duin met zijn hele grote bloemkolen.

Ik ben een bruine boon, ik zit met heel veel andere bonen in hetzelfde schuitje, te weten een papieren zakje. Toevallig kan ik wel lezen, de andere bonen snappen daar geen biet van. Op de zak staat Droogbonen, Bruine Noordhollandse, met daaronder een afbeelding van ons. Mooi glanzende bruine velletjes hebben we, allemaal zijn we even groot (in het echt natuurlijk niet, maar nou ja, zo werkt reclame nu eenmaal). Daaronder staat oh shame, shame, bekenste bruine boon. Dat moet bekendste zijn, stommerd! Dat snap je toch zo. Hoe kun je ons nou verkopen in een zakje waar zo'n stomme taalfout op staat. Wie wil er nou zo'n zakje kopen. Misschien kan ik me daardoor wel nooit voortplanten. Rustig nou, wacht nou maar af, het komt vast wel goed.

17 april 2012, bonen in een zakje

Ik ben weer bij vriendin Annemiek in Bodegraven. Ik heb wat voor je zegt ze en geeft me een zakje. Ik lees peulvruchten, 04500 droogbonen, bruine Noordhollandse, (sic) de bekenste (sic) bruine boon. Dank je wel zeg ik blij, want opeens is mijn wens vervuld. Daar is Annemiek heel goed in. Zij plukt vaak de wensen uit mijn hoofd nog voordat ik haar erf opgereden ben. Ik had niet geweten waar ik iets moest kopen wat bruine bonen konden worden. Ach, het is ook leuk om aan zo'n volslagen onbekend terrein te gaan beginnen. Ik neem het zakje blij mee naar huis en vervolgens weet ik niet hoe het verder moet. Ik heb een piepkleine tuin, daar valt geen pond bonen uit de grond te stampen. Ik laat het maar even rusten…

Nou ja, inderdaad, we zijn verkocht, ondanks ons taalfoutje. Ons zakje ging van een hand in een andere hand. Ze keek blij, maar ik zag ook onrust in haar ogen. Ze bleek helemaal niks te weten over het kweken van ons. Hè, wat rot dat ik haar dat niet kan vertellen. Ik zou haar wel toe willen schreeuwen, je moet ons gewoon in de grond stoppen. Maar ja, ze hoort mij niet, niet genoeg gefinetuned op mijn trilling.

4 mei 2012, bonen in een potje

Een paar weken later ben ik weer in Bodegraven, ik pas een week op de prachtige woonboerderij van Annemiek die met man en zoon een week op vakantie gaat. De boerderij alleen bevolkt met een pikzwarte poes. Ik bezoek hun buren Rien en Nelly,

vitale tachtigers, die al meer dan veertig jaar een grote moestuin hebben en al hun groenten zelf kweken. Ik kan het Rien natuurlijk wel eens vragen hoe ik dat nou aan moet pakken. Oh Sjannie, dat is toch geen probleem zegt hij. Heb je de bonen bij je. Ja, dat heb ik. Nou dan gaan we ze toch hier in een potje stoppen, wij hebben hier genoeg aarde genoeg van onze eigen composthoop en potjes zat.
Hij loopt met me mee de tuin in en geeft me zes potjes waar ik eerst aarde in stop en dan drie boontjes per pot. Een centimeter of drie in de aarde stoppen en dan goed aanduwen zegt hij. En dan geeft hij me nog zes potjes waarmee ik het proces herhaal. Zo zitten er zomaar 36 bruine bonen in een potje. Hoeveel bonen zouden daar uit kunnen groeien? Ik merk dat ik er rustig en blij van word, zomaar, het gaat vanzelf. En weet je wat, we kunnen ook wel een rijtje hier in mijn tuin zaaien. Ik heb nog ruimte genoeg en jij hebt nog zoveel bonen over. Ik zal een geultje voor je graven. Zaaien, hoe moet dat. Moet ik ze er dan in strooien. Nee, kijk, ik maak een geultje en dan stop jij om de twaalf centimeter een boon in de geul, aanduwen met je vingers en dan gooi je het weer dicht. Ik beloof hem plechtig dat ik van de oogst in zijn tuin een pan heerlijke bruinebonensoep voor hem en Nelly zal maken. Hij lacht maar weer eens met al zijn prachtige rimpeltjes in zijn gegroefde gelaat. Toen ik hem een jaar geleden voor het eerst sprak, maakte hij een diepe indruk op mij omdat hij nonchalant stond te vertellen, dat hij een week lang op een ladder in zijn moestuin had gestaan om de pruimen uit te dunnen. Als er teveel pruimen dicht tegen elkaar aan groeien, gaan ze schimmelen als ze nat worden. Ik keek vol ontzag naar de ijle man die daar voor mij stond. Tachtig jaar en dan de hele week op een ladder staan, goeie genade, wat moet het heerlijk zijn om dat te kunnen. Ik kan nog geen vijf minuten staan. Overal waar ik kom, scan ik de horizontale vlakken om te kunnen gaan zitten: een bank, stoel, tafel of betonnen stoeprand. Ook zei hij, dat hij en Nelly vaak 's avonds door de tuin wandelen, kijken hoe alles er voor staat en daar doen ze dan rustig drie kwartier over. Drie kwartier kuieren door je tuin? Met moeite loop ik een kwartiertje.

Gelukkig, ze heeft hulp gevraagd aan een man, die van wanten weet. Die al meer dan veertig jaar zijn eigen groenten kweekt. Wat een leuke man. Levenslust in al zijn poriën. Ik zie hoe hij geduldig voordoet hoe ze ons in een potje moet zetten. Ik zorg ervoor dat ik in een potje zit dat ze mee naar huis neemt, want ik wil het graag met eigen ogen zien. Ze zegt dat ze alles weet van de tafellakens onder je bord, maar niks van het eten op je bord. Leuk om mee te maken hoe ze dit aan gaat pakken.

7 mei 2012, bonen in de vensterbank

De potjes neem ik mee naar huis en zet ze in de vensterbank in het licht. Dat moet zegt Rien. Licht. Hij zegt ook dat ik het onkruid eruit moet halen, want anders kan de boon niet goed groeien. Oké, maar hoe zie ik dan het verschil daartussen. Geen idee. Ik bel hem daarom na een paar dagen op en hij schiet in de lach en zegt, o Sjannie, dat zie je helemaal vanzelf. Helemaal niet gerustgesteld door deze woorden hang ik op en praat de dagen daarna mezelf moed in door te zeggen dat ik het vanzelf zie. Maar ik zie niks vanzelf. Er komt een piepklein groen iets naar boven, onkruid of boon. Geen idee. Ondertussen heb ik wel een behoorlijk probleem. Wat als er plantjes uit mijn twaalf potjes komen. Waar moeten die dan uitgroeien tot planten met bonen eraan. Ook hier wordt de oplossing me letterlijk voor de voeten geworpen tijdens mijn bijna dagelijkse fietsrondje om de Delftse Plas op mijn elektrische fiets. Nee, ik ga niet op een elektrische fiets rijden beet ik eerder mijn zwager toe, dat is het begin van het accepteren van mijn invaliditeit. Dank je wel Volkskrant, voor je artikel over *Omdenken:* een elektrische fiets als het begin van mijn herstel.

Ik rijd tweeduizend kilometer om de Delftse Plas in rondjes van vier kilometer per keer. Honderden keren. Altijd kom ik iets frisser en minder moe en optimistischer thuis. Lucht, ruimte, gras, bomen. Ik rij soms naar de biologische boerderij de Bieslandhoeve, ietsje pietsje verder weg dan de Plas. Vanaf de afgeknotte molen tot aan die boerderij is er een lange rechte weg, met aan weerskanten weilanden, waar ik halverwege even stop om het midden-van-de-wereld gevoel te krijgen. Dat gaat zo: ik ga staan en draai langzaam een rondje om mijn as terwijl mijn ogen de afstand naar de horizon meten. Als ik goed gemikt heb is de horizon rondom mij even ver verwijderd. Ik ben het middelpunt van een groene grascirkel. En voorbij die horizon liggen nog miljoenen horizonnen, uitdijend als een steen in een grote ronde vijver. Dit spelletje deed ik dagelijks toen ik als zestienjarige een jaar lang in mijn eentje iedere dag vijftien kilometer van Naaldwijk naar mijn school in Delft moest fietsen, door weer en wind. Ook daar was een lange, kaarsrechte weg met aan weerszijden weiland, weiland, weiland.
Er is nu al een paar dagen activiteit in het weiland van de boer. Er is een heel stuk gras verwijderd en de aarde ligt er bruin bonkend te wachten. Waarop? Een paar dagen later zie ik lichte houtsnippers het land doorklieven in regelmatige banen. Het lijken wel paadjes. Hé, wat zou dat worden. Ik ben nieuwsgierig.

Nou, ik zit dus in een potje en sta in de vensterbank van Sanny. Ik voel hoe het leven in mij zich roert en bruist en weet dat ik spoedig zal knappen. Maar dat kan zij nog niet zien. Iedere morgen rept ze zich naar beneden en weet het verschil niet tussen ons bonen en dat stukje uitschot dat per ongeluk ook in ons potje terechtkwam en nu eerder omhoog schiet. Ze staat en loert en ik lach in mijn vuistje. Wacht maar, ik kom er aan.

10 mei 2012, bonen boven de aarde

Iedere ochtend als ik beneden kom, kijk ik als eerste natuurlijk naar mijn potjes. Op een morgen zie ik dat de aarde een beetje los ligt. Heb ik die bonen dan toch niet stevig genoeg in de grond geduwd? Ik begin de aarde weer aan te drukken en dan opeens valt mijn oog op een potje waar notabene twee bruine bonen uit klimmen. Ik schiet in de lach en hoor Riens woorden weer; dat zie je vanzelf. Hahaha, ja, nu zie ik ook het verschil tussen boon en onkruid! Op de aarde ligt een knots van een groenig/witte boon aan een stevig paaltje. 's Middags zijn er van de 36 bonen vijf boven de aarde. En ja, ik ken nu ook het verschil tussen die twee, het onkruid, want dat was wat ik het eerste zag, is nog geen halve centimeter groot en de boon is wel tien keer zo groot. Tenminste, als het de boon is, want daar ben ik nog niet zeker van. Hij lijkt er wel op, hij lijkt eigenlijk gewoon op twee billen.

Hèhè, gelukkig, ik ben ook boven de grond. Dat voelt altijd weer lekker. Effe de bene strekken zullen we maar zeggen. Leuke straat trouwens waar ze woont. Oude huizen, jonge en minder jonge mensen. Af en toe lopen er toeristen langs haar raam die naar het historische centrum van Delft gaan. Ze heeft leuke jaren vijftig keukengordijnen. Tussen rode blokken staan gedrukte voorstellingen met wat ze allemaal niet wil zijn: een vrouw die in de potten en pannen roert als manlief thuiskomt, een vrouw die de spinnen op zolder verjaagt, een moeder die haar kind in bad doet.

11 mei 2012, vanzelf zomaar vanzelf

Ik wist niet dat plantjes ook 's nachts groeien, wat een spierballenkracht, ik heb er nu al 22! De grootste is zo'n vijf centimeter hoog. De groene boon heeft zich in tweeën gesplitst en daaruit ontspringen nu ook al twee blaadjes. Is die groene boon de bruine boon die ik in de aarde heb gestopt of is dit al een nieuwe boon. Of zit die boon nou nog in de aarde.

Tijdens een van mijn fietstochten zie ik op het nieuwe braakliggende land een jonge vrouw op haar knieën op een lange plank zitten. Geconcentreerd is ze piepkleine plantjes aan het poten. Ik zet mijn elektrische fiets langs de kant van de weg en ga een praatje maken. Linda is de dochter van de boer en ze gaat een moestuin beginnen, de groenteboerin is geboren. Ze houdt van lekker koken en wil daarom graag zelf groente gaan verbouwen, dan weet je wat je eet. Ze heeft van haar vader een stuk van de wei gekregen en daar is haar moestuin nu tot leven gewekt. Ik vertel haar dat ik voor het eerst in mijn leven bruine bonen aan het kweken ben, dat ik in de binnenstad van Delft woon en een kleine tuin heb. Dat mijn plantjes nu in mijn vensterbank hun kopjes boven de aarde hebben gestoken en dat ik niet weet waar ik ze moet laten groeien. Nu zij hier een moestuin is begonnen, zou ik niet een piepklein strookje van haar land mogen gebruiken. In ruil voor een pan bruinebonensoep en ik wil ook best als tegenprestatie af en toe een handje helpen in de tuin. Ja zegt Linda, dat kan wel. We lopen over haar nieuwe moestuin en ze wijst me een strookje land toe vlak bij de sloot. Daar kun je ze wel zetten. Ik vind het geweldig. We spreken af dat ik zelf voor mijn bruine bonen zal zorgen, dat ik het onkruid weg zal halen en ze water geef als het nodig is. Wat bijzonder dat ik nu zomaar als vanzelf een plek heb gekregen voor mijn bonen.

’s Middags kijk ik nog weer eens naar mijn potjes. Ik heb er nu 25, weer drie erbij. Hoe groeien ze nou eigenlijk. Wat steekt er nou de kop boven de aarde, is dat de boon die ik erin had gestopt. Ah, lumineus idee, ik neem een borrelglaasje, stop er een beetje aarde in en aan de rand stop ik halverwege een boon. Zo, nu kan ik tenminste zien wat er gebeurt.

Kijk, dat is een verstandig idee van haar. Zo kan ze zien hoe mijn collegaboon, ikzelf, en wij allemaal dat doen. Het is natuurlijk ook wel een wonder. We liggen te sluimeren in de aarde en uit ons oog groeit al na een paar dagen eerst een spruit. Aan die spruit komen piepkleine wortels. De spruit ligt boven ons. Na nog een aantal dagen zwiepen we opeens onze boon naar boven, duwen de aarde met kracht van ons af en richten ons op. Onze boon staat als een paal boven water en we splijten doormidden. Ze vragen altijd of dat zeer doet. Nou nee, of eigenlijk wel, nou ja, je barst gewoon van levensgenot doormidden. Vanzelf.

13 mei 2012, borrelglaasje 1

Er is al actie in het borrelglaasje. Het bruine vel van de boon is geknapt. Daaronder zit een groenige boon. Aan de bovenkant is een sprietje uit de boon gegroeid. Die maakt om de boon heen een bocht naar beneden.

14 mei 2012, borrelglaasje 2

De blaadjes van de potten in de vensterbank vouwen zich naar weerskanten van de stengel, die lekker doorgroeit. De gesplitste boon begint bruin te worden en verschrompelt.

15 mei 2012, borrelglaasje 3

Het vel van de boon in het borrelglaasje is nog weer verder opgeschoven en het sprietje is wat dikker en steviger geworden.

16 mei, 2012, borrelglaasje 4

De spriet heeft drie wortels, wat gaat dat allemaal snel zeg. En ik hoef niets anders te doen dan er naar te kijken. Geweldig zoals de boon blijkbaar vanzelf precies weet wat hij moet doen. Komt geen opvoeding aan te pas.

17 mei 2012, bonen in het beloofde land

De plantjes in de vensterbank hebben inmiddels twee flinke blaadjes en zijn zo'n tien tot vijftien centimeter hoog. Tijd om ze naar het land te brengen. Een deel stop ik in mijn fietstas en een deel gaat achter op de bagagedrager. Ik fiets naar hun nieuwe beloofde land. De zon schijnt, lekker weer om mijn eerste schreden op een geleend moestuinpad te zetten. O, sorry, niet genoeg rekening gehouden met de teergevoeligheid van de plantjes, er zijn er een paar geknakt. Die gaan het dus nooit meer doen zegt Linda.
Oef, dat doet wel een beetje zeer. Ik heb een schepje meegenomen. Haal wat onkruid weg. Heel voorzichtig nu schud ik de plantjes ondersteboven uit hun potten en scheur en schud ze zorgvuldig los van elkaar. Een wijdvertakt, flinterdun wortelstelsel ligt in de kom van mijn hand. Wat een tere broosheid. De aarde is behoorlijk bonkig en soms hard. Hoe kunnen die plantjes hier nou goed groeien. Hier en daar komt het gras alweer te voorschijn. Ik moet hard trekken om dat eruit te halen, tsjonge, jonge, dat is taai spul. Zo ver zijn mijn bonenplantjes nog lang niet. Ik schep een beetje aarde uit de grond, maak die wat fijner en plant ze zo netjes mogelijk om de twintig centimeter. De grond druk ik goed aan, anders gaat de plant scheef groeien, zegt Linda. Wormen komen kronkelend even op de aarde kijken. Niet bang zijn, die doen niets, dat hoort er allemaal bij als je zelf groente wilt kweken. Gewoon er even met aandacht naar kijken, niet gaan griezelen, niet getverderrie roepen, ook een schepsel Gods tenslotte.

En ze doen allemaal goeie dingen daar beneden, aarde poepen. Het valt nog helemaal niet mee om rechte rijen te maken. Na dik een uur staan er twee rijen kwetsbare plantjes in een groot woest en leeg land. Ik haal met een gieter water uit de sloot en geef alle planten een beetje water. Ondertussen praat ik tegen ze. Dat ze hier een leuk leven gaan hebben op deze prachtige plek, dat ik goed voor ze zal zorgen, dat het hier hartstikke mooi en rustig is, en dat de vogels lekker fluiten. Telkens als ik opkijk ervaar ik de enorme weidse ruimte, hier kan ik lekker ademhalen. Mijn longen nemen extra grote teugen lucht. Ah, wat een tevreden gevoel geeft het om hier bezig te zijn, van binnen word ik even heel rustig. Wat doet het er toe op de eeuwigheid dat mijn winkel niet meer floreert.

Vandaag zijn we verhuisd. Dat hebben een paar broeders niet overleefd. Ze had niet in de gaten hoe kwetsbaar we nog zijn. Fijn plekje hebben we gekregen. Die Linda heeft het hart op de goede plaats. We staan vlak bij de sloot. Aan de overkant is nog een moestuin. Van Teun. En aan de andere kant nog een kleintje van Gino. Zij hebben geen bruine bonen. Trouwens bijna niemand in Nederland kweekt bruine bonen. Die zijn helemaal niet in bij moestuinders. Dat is ouderwets voer, voer voor armen. Dom, want we zijn een heel gezond voedingsmiddel. Ik weet al, want wij leven zonder tijd, dat 2016 door de Verenigde Naties zal worden uitgeroepen tot het jaar van de BOON. Ja, dat lees je goed, het jaar van de boon. Wij zullen worden gepromoot, wereldwijd. Let op mijn woorden. Wij zijn inmiddels een wereldwijde actie begonnen omdat de boon in India, uiterst nuttig volksvoedsel, dreigt te worden verdrongen door fashion food dat meer geld oplevert.

18 mei 2012, borrelglaasje 5

De wortels in mijn borrelglaasje thuis groeien nog weer meer naar beneden. Ik tel al vijf wortels. Het sprietje van de boon naar de wortels maakt een grote bocht.

19 mei 2012, borrelglaasje 6 Eureka

Vanmorgen zit de boon nog onder de aarde, vanmiddag schiet hij opeens door de aarde heen naar boven en ja, het is dus de boon die ik er in gestopt heb, die nu in tweeën gespleten boven de aarde komt en ook al onmiddellijk twee blaadjes uitvouwt. Alsof de blaadjes daar al opgevouwen op hebben liggen wachten. Ploep, zo floepen ze

er in een mum van tijd uit. Na een paar dagen plant ik deze ook op het land van Linda.

8 juni 2012, storm

Het stormt. En niet zo'n klein beetje ook. Ik word midden in de nacht wakker. Alles kraakt, raast en tiert om het huis. Gelukkig lig ik hier veilig in mijn bed in mijn stevige huis. Ik ben niet bang. Ik ga weer lekker slapen. Opeens schiet ik overeind. O jee, hoe houden mijn bruine bonenplantjes zich in deze storm. Gaan ze dat overleven. Ik heb toch gezien hoe fragiel hun steel was bij het vervoer naar het landje. Nooit eerder dacht ik aan planten tijdens een storm. Nu ben ik bezorgd en na het ontbijt stap ik onmiddellijk op de fiets om te gaan kijken. Er is gelukkig niets gebeurd. Alles staat nog stevig in de grond. Wat is een mens toch afhankelijk van het weer. Stel je voor dat de planten omver gewaaid waren, dan geen bruinebonensoep. Mijn hele bruine bonenproject in no time in de soep gelopen.

Ik zie Sanny snel haar fiets tegen het hek zetten, het tuinhek openen en op ons af schieten. Ze kijkt echt blij als ze ziet dat wij de storm prima hebben overleefd. Ook al zijn wij nog zo rank en teer, toch zijn we heel sterk en zo'n storm deert ons niet. Onze vertakte wortels houden ons stevig aan de grond gekluisterd. De storm scheerde over onze hoofden vannacht, want o, in een vlak weiland kan het ook flink spoken.

13 juni 2012, energie

Lekker weertje. De planten groeien goed. Ik ga op mijn rug in het pad liggen en staar naar de lucht. Wat is het toch een wonder dat de planten vanzelf alle informatie bevatten die ze nodig hebben om te groeien. Ik hoef gewoon niks te doen, zo nodig een beetje water geven en voor de rest doen ze het gewoon zelf en vanzelf. Ze zijn zo'n twintig centimeter en ik zie kleine groene knopjes. Ik haal een beetje onkruid weg, ook dat taaie gras en zeg de wormen gedag. Linda's moestuin groeit en bloeit. Ik koop er mooie rode eikenbladsla. Ik voel de energie door mijn lichaam stromen. Telkens als ik in de tuin ben, merk ik dat mijn energie toeneemt. Dat kan ik goed gebruiken na zes jaar tobben met mijn gezondheid. Jarenlang leef ik met een lege, één meter hoge emmer energie. Als ik eindelijk weer in staat ben om de ochtend te beginnen met twee centimeter energie, weet ik dat ik die dag beslist niet meer dan anderhalve centimeter mag uitgeven. Doe op een slechte dag iets en op een goede dag niet alles, leert de ergotherapeut me. En niet op een slechte dag niets en op een goede dag alles. Een lastige omschakeling.

21 juni 2012, tere bloei

De knopjes in de plant zijn uitgegroeid tot tere embryo's. Beschut door twee piepkleine blaadjes steekt de embryo zijn kop omhoog. Ik zie er iets wit doorheen schemeren. Stuk voor stuk komen deze embryo's maagdelijk wit tot bloei. Kleine, fijne witte bloemetjes. Wat een mooi gezicht is het. Ik haal nog wat onkruid weg, rommel wat tussen de planten. Hoor de vogels fluiten, geniet van het uitzicht over de polder. Rust, rust. In de verte het sonore gonzen van de A13. Toch rust, niet echt stilte.

Weet je, mensen denken nogal simpel, die zijn nu eindelijk eens toe aan het idee van parallelle levens, dat doen wij bonen al eeuwen. Ik ben niet alleen de boon, die hier en nu aan je zit te schrijven. Ik zit als boon op dit moment ook in de grond van Rien en ik leef in India. Ik ben de boon op Bartjes bord. Ik ben de boon in je moeders bruinebonensoep. Ik ben de boon in Michelle Obama's moestuin. Wij bonen vertellen elkaar ons levensverhaal. Wij doen aan Oral History. Hebben geen computer of schrijfvingers nodig. Wij zijn en weten alles tegelijkertijd, trouwens, je hebt de hartelijke groeten van Rien, hij staat tevreden met dit lekkere weer naar mij te kijken. Gelukkig, weinig ronkende vliegtuigen vandaag boven zijn landje. Sorry, even afgeleid. Wat ik wilde zeggen, is dat wij al onze kennis met al onze bonen, op ieder moment, overal kunnen delen. Haha, en dat zonder telefoondraden, rinkelende telexmachines, glasvezelbuizen, of die geweldige gps satellieten. Dat doen wij al eeuwen, draadloos communiceren.
Maar goed, even terug naar je verhaal. Eh, eens even denken wat voor tips ik je ga geven. Nou, maak het niet te ingewikkeld, zorg dat je dit boekwerkje deze week zonder stress en met veel plezier (bijna) klaar krijgt. Gisteravond ging het toch lekker? Je hebt gewoon al een goed deel geschreven. Ik weet hoeveel geluk het je gebracht heeft de afgelopen jaren, hoeveel tevredenheid en dankbaarheid wij bruine bonen je geschonken hebben. Natuurlijk hebben we jouw verhaal in onze bruine bonenwereld doorverteld en iedere boon vindt het geweldig. Vooral de bruine bonen in Michelles moestuin. Die zijn trots dat zij jouw inspiratiebron zijn geweest. Just go on!

4 juli 2012, perfectie

De bloemen zijn veranderd in piepkleine peultjes, flinterdun hangen ze aan de stengels. Hoe is het mogelijk dat je zo klein kunt zijn en toch al de perfecte vorm van de peul hebt. Ik sla gelijk aan het tellen, er zijn wel acht tot tien peultjes per plant.

15 juli 2012, hapklaar

De slakken in de tuin lusten de bruine bonen rauw, er zitten grote gaten in de bladeren en een slijmerig spoor loopt langs de stengels.... shit. Wat moet ik daar aan doen. Niet zoveel zegt Linda. Gelukkig eten ze niet mijn peulen op, die groeien gestaag door.

Zo af en toe rijd ik naar Bodegraven om de bruine bonen daar te zien en het onkruid er tussen vandaan te halen. Ik ben er altijd welkom. Altijd voel ik mijn lippen zich plooien tot een grote glimlach als ik Rien zie. Mijn mondhoeken raken bijna mijn oren. Ik word blij van binnen. Welkom in ons paradijselijk werkkamp zegt Rien altijd. Je bonen groeien goed. Langzaam kom ik tot rust als mijn ogen naar de planten kijken, als mijn handen het onkruid eruit trekken. De zon schijnt, een vogel zingt, mijn hersenen malen mijn onverteerbare problemen tot iets meer hapklare, kleinere brokjes. Mijn winkel heeft hoge schulden, mijn gezondheid is broos. Ik kan de winkel niet in mijn eentje draaiende houden, mijn omzet is niet hoog genoeg om een verkoopster en mij van een salaris te voorzien. De schulden stapelen zich op. Twee jaar lang voel ik me een slang die in zijn eigen staart bijt. Hier, in de moestuin leg ik

me er beetje voor beetje bij neer, dat ik in een benarde situatie leef. Hier staar ik naar de planten die het allemaal vanzelf doen. Die groeien en bloeien. Zomaar. Vanzelf. Ik kan zelf nauwelijks een uurtje werken, toch voel ik iedere keer dat er energie door me heen gaat stromen. Altijd als ik terug ben, voel ik me beter dan toen ik er heen ging. Gewoon doorgaan Sanny, het komt goed. Het komt goed. Het komt goed.

9 augustus 2012, suikerbonen

Ik werk in de moestuin van Linda, ik haal het onkruid tussen haar snijbonen vandaan. Als dank krijg ik suikerbonen van haar mee. Mmm, heerlijk zijn ze. In mijn dagboek schrijf ik dat de natuur een groot wonder is, dat ik me daar blij en gelukkig voel. En ik maak een tekening van de zon en de zonnebloemen die er zo prachtig staan te bloeien.

21 augustus 2012, heilig boontje

Ik ben op vakantie bij vriendin Romein in Ede. Ik huur een elektrische fiets en rijd naar De Ommuurde Tuin in de Historische moestuin van Koning Willem III op landgoed Oranje Nassau's Oord in Renkum. Daar vertel ik enthousiast de moestuinder van mijn bruine bonen, hoe dat mijn leven verandert, hoe ik merk dat mijn gezondheid toeneemt door steeds verse, biologisch geteelde groenten te eten, dat ik veel meer energie heb, dat ik me gelukkiger voel, dat ik dankbaar ben. Dankbare mensen zijn gelukkig, zegt hij. Niet andersom. Als ik wegga geeft hij me een zakje toverbonen voor volgend jaar. Allemaal verschillende bonen van hun eigen grond, waaronder het heilig boontje. Heilig boontje? Ik zet grote ogen op, dat is dus echt een bonensoort. Het is een witte boon met aan de zijkant bruine vlekken, die aan een engeltje doen denken.

Mam
Nee
Maaam
Ja, wat nou weer. Zeik niet aan mijn kop, ik heb het druk
Ma, ik vind je lief hè
Slijmbal, je hebt zeker wat nodig.
Ma, heb je niet een prakje voor mij, vanmiddag, je weet toch dat ik geen bruine bonen lust

Hé krijgen we dat ook weer, dat gezeik over dat lust ik niet. Als ik met iedereen rekening moet houden, moet ik elke dag voor iemand een ander potje koken.
Maar ja, mam, dit lust ik echt, echt niet. Echt niet. Echt, heel erg echt niet.
Zucht, zucht, shit dat gezeik altijd over dat eten. Een mens zou er horendol van worden.
Ma, toe, weet je, er staat nog een prakkie andijvie in de kelder. Mag ik dat dan vanmiddag. Toe, alsjeblieft, dan zal ik nu buiten aardappels voor je rooien. Wil je dat voor mij opwarmen. Alsjealsjealsjeblieft. Dan ben je echt de allerallerallerliefstemoeder van de hele wereld.
Zucht, Nou schiet op dan maar knul, voor deze ene keer dan maar.

Eten! Kom op eten! Schiet op, allemaal zitten, pa moet zo weer naar de boer. Handen vouwen, ogen dicht, jij ook.
He ma, waar is dat prakkie nou. Dat had je beloofd.
Beloofd, beloofd! Veel beloven, weinig geven, doet de gek in vreugde leven.
Maar ma, dat is gemeen, je had het echt beloofd en beloofd is beloofd is beloofd is beloofd en ik heb een emmer aardappels voor je gerooid. Weet je wel hoe zwaar dat is. Ik krijg de riek bijna niet gekeerd, eigenlijk ben ik hier nog veel te klein voor.
Joh, niet zeiken, het is niet gelukt, je hebt gewoon vette pech, je moet eten wat de pot schaft.
Nou ma echt niet hoor, ik ga echt die smerige bruine bonen niet eten. Ik moet al bijna kotsen als ik het zie.
Wel potverdikkeme jong, hou je nou op, anders krijg je een pets voor je kop dat het je morgen nog duizelt
Maar ma, je hebt het BELOOFD, en wat je belooft moet je doen, dat zeg je zelf ook altijd.
Hou op jong, hou op anders krijg je een pak op je sodemieter.
En nou is het klaar, vouw je handen en zeg Here zegen deze spijze amen Ammenooitniet, ik bid niet voor bruine bonen.
Hoepel dan maar op, wegwezen hier en nooit meer terugkomen, schiet op, hoepel op, er uit en er nooit meer in.

Dat was me een drama daar bij Bartje aan tafel. Wij vertellen het graag aan elkaar als we zin hebben in horrorverhalen. Daar werd Bartjes onschuld met een flinke klap van tafel geveegd. Daar liep het vertrouwen in zijn moeders belofte een deuk op die nu nog na davert in bonenland. Bartje liep weg en dacht dat hij nooit meer thuis zou mogen komen. En dat allemaal om een bordje bruine bonen. Om ons dus.

4 september 2012, oogst 1

Linda heeft mijn bonen al geoogst omdat ik er niet ben en haar medewerkers niet precies wisten wanneer ik weer kom. In een rode plastic krat liggen mijn bruine bonen planten naast haar kapucijners. De bruine bonen planten neem ik mee.

6 september 2012, peulen trekken

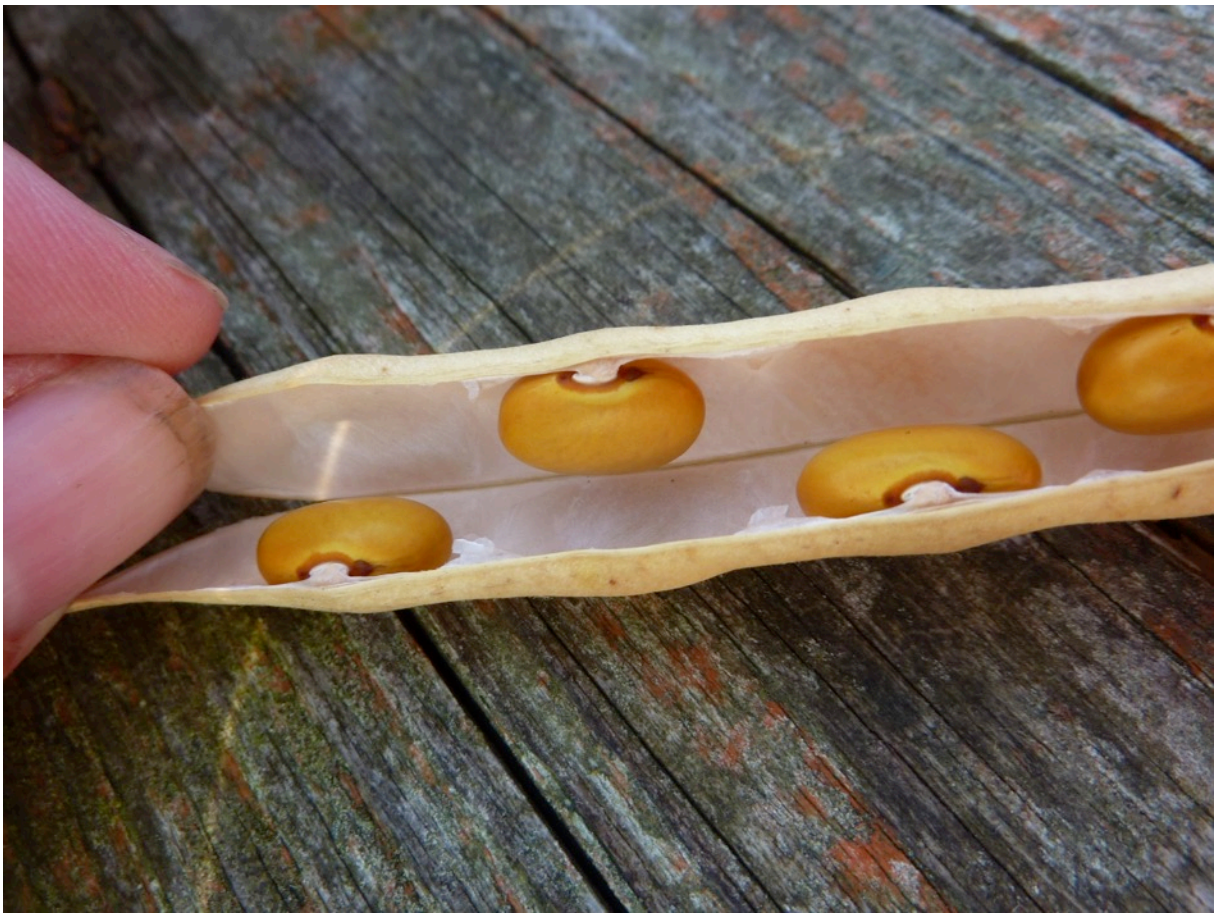
Rien heeft gebeld. Sjannie, het is zo ver. De bladeren zijn vergeeld, het loof sterft af, de peulen zijn aardig verdroogd en geel aan het worden. Je kunt komen oogsten. Ik rij naar Bodegraven, vervuld van het grote geluk dat het kweken van de bonen me geeft en realiseer me tegelijkertijd dat ik bijdraag aan de meest dure, milieuonvriendelijke

bonenkweek van Nederland met al dat heen en weer rijden. Ik mag het van mijzelf zo doen. Ik parkeer de auto in de bocht van de Wierickerschans. Ga het hek door, loop om het huis, het tuinpad af. Ze zitten net aan de thee met kaakje. Uitzicht op sloot, weiland, lucht en ruimte. In de verte dendert de A12. Boven ons komen regelmatig de vliegtuigen van Schiphol aangerommeld. Enig minpuntje van dit paradijs. Ik krijg een kopje thee, een stoel en ook een kaakje. Rien glimlacht als altijd. Zijn gezicht is geplooid, nee gebeiteld in opgewektheid. Na de thee lopen we de moestuin in, ik eet onderweg een fel blauw komkommerbloemetje en een knaloranje bloem van de Oost-Indische kers. Stuk voor stuk trek ik alle bonenplanten uit de grond en doe ze in de kruiwagen. Dan rijd ik naar voren, installeer me weer aan de slootrand en ga lekker alle peulen van de planten aftrekken. Ik moet er trouwens best wel hard aan trekken, de peulen geven zich niet zomaar gewonnen. Ik moet de peulen mee naar huis nemen en ze laten drogen zegt Rien. Hoe lang moet dat. Tot je ze hoort rinkelen als je een peul schudt. Dat is klare taal. Dat moet te doen zijn. Tevreden, heel tevreden over deze gelukkige dag, schrijf ik in mijn dagboek.

8 september 2012, luisteren naar de peul

Thuis zoek ik iets om de bonen op te laten drogen. Eigenlijk zou dat een zeefachtige, platte constructie moeten zijn, maar die heb ik niet. Er moet natuurlijk lucht bij kunnen komen. Ik neem een oud laken en schud de peulen uit de zakken. Het laken leg ik in mijn slaapkamer. Als het mooi weer is, draag ik alles naar beneden en leg het in de tuin op mijn tuintafel die wel een raster heeft. Ik let goed op dat het niet gaat regenen, want ze mogen niet nat worden. Ik had geteld in Bodegraven. Eén boon gaf 45 peulen, de meeste planten rond de 20 tot 25. Wat een wonderbaarlijke

vermenigvuldiging heeft de natuur voor ons in petto. Om de paar dagen schud ik een peul. Ik hoor niks.



16 september 2012, het rinkelt!

Ja hoor, ik hoor wel wat. Ik hoor het inderdaad rinkelen. Vanavond alle bruine bonen gedopt. Nou, ik snap de uitdrukking je eigen bonen doppen prima nu. Het is gewoon heel veel werk. Geen wonder dat je graag een ander je boontjes wilt laten doppen. Iedere peul laat ik knappen tussen mijn vingers. Binnenin liggen bruine bonen, de ene vastgepind aan de ene kant, de volgende aan de andere kant. Is dat toeval of is het altijd zo? Ik peuter ze er allemaal uit, stuk voor stuk, peul voor peul. Mooi ziet het er uit, dat oogje in het midden van de boon waarmee hij aan de peul, dus eigenlijk de oude boon, vastzit. Ik weet nu dat uit het oog volgend jaar de nieuwe boon geboren wordt. Dat doppen kan dan wel veel werk zijn, ik word er wel heel tevreden van. Vrede in en met mezelf, schrijf ik die avond in mijn dagboek.
In een grote glazen pot ligt 1850 gram bruine bonen uit Bodegraven, samen met 410 gram van Linda's land. Bij elkaar 2260 gram. Daar kan ik vier pannen bruinebonensoep van maken en nog 260 gram overhouden om volgend jaar weer te zaaien. Ja, dat kan, zegt Rien, zo doe je dat.
Ik wilde dit jaar een pond bruine bonen kweken en het is nu 4,5 keer zoveel geworden. Dat voelt echt goed. Ik had er geen idee van toen ik begon, dat het me zo veel vreugde zou geven. Ik ben verbaasd, dat je je vanzelf zo tevreden van binnen gaat voelen, als je een net rijtje piepkleine plantjes in de aarde stopt. Als je boon voor boon uit de peulen pulkt. Zulke eenvoudige handelingen. Het is een lekker gevoel om met mijn handen door de glazen pot te woelen, de gladde bruine bonen te voelen. Ook een eenvoudige handeling. Het gaat vanzelf. Het rinkelt prachtig. Puur muziek. De bonen

hebben er vier maanden over gedaan om van een boon veel bonen te worden, van 4 mei toen ik ze in de grond stopte tot 16 september als ik ze dop.

Het was niet altijd puur muziek aan tafel bij Sanny thuis. Sanny, vijfde kind in rij van acht. Tien mensen die drie keer per dag aan tafel zitten. Dat zijn iedere dag dertig borden wassen en afdrogen. Per week 210 borden, mee-eters niet meegerekend. Heel lang hebben ze het niet breed. Iedereen moet meehelpen in het huishouden, jongens schillen aardappelen en poetsen op zaterdag alle schoenen, meisjes stoffen, zuigen en zemen op zaterdag alle ramen. Wij bonen vertellen graag over de bruinebonensoep die daar op tafel komt. Dat Sanny's moeder met haar recept voor bruinebonensoep een kookwedstrijd heeft gewonnen. Dat kwam in de krant te staan. Moeder apetrots, hele familie ook. Als ze bruinebonensoep eten was er geen geruzie en gedonder aan tafel, iedereen smult en niemand snapte dat Bartje daar niet voor wilde bidden. Wij wel hè ma. Het is heerlijk toch. Ja, ja so far so good. Soms vertellen we elkaar de verhalen met een rafelrandje. Dat er ook andere dagen waren. Vooral de zondag was een ramp. Als vader, die in continudienst werkte om meer geld te verdienen voor het grote gezin, 7-7 dienst had. Dat betekende dat hij op zondag van zeven uur 's morgens tot zeven uur 's avonds dagdienst had als portier. Deftiger gezegd, beveiligingsbeambte bij Philips in Den Haag. En o, als het dan slecht weer was, of als er storm op komst was en iedereen zat te klieren. Dan zette moeder tijdens de middagmaaltijd de mattenklopper op vaders stoel en wee je gebeente als je bleef donderjagen. Dan nam ze in uiterste nood, getergd tot op het bot door de zorgen voor zoveel kinderen haar toevlucht tot de rieten klopper en deelde er soms een paar rake klappen mee uit. Leuker is het verhaal van de bruinebonensoep als de acht kinderen uitgevlogen zijn en er gesteggeld wordt wie nu de lekkerste bruinebonensoep maakt. Mijn bruinebonensoep is de lekkerste zegt haar moeder, want ik stop er als geheim ingrediënt een onsje moederliefde in. Haha, lacht haar broer, ja dat kan ik niet. Ik doe er wel een onsje vrije seks in.

Delft, 19 september 2012

Zeer geachte mevrouw Obama,

Zoals u bewustzijn kweekt voor de wereld op ons bord, zo probeer ik bewustzijn te kweken voor een ander aspect van de maaltijd; de wereld onder ons bord. Vanuit mijn deskundigheid als kunsthistorica, gepassioneerd verzamelaarster en producent van nieuw design damast, heb ik meer dan een kwart eeuw de geschiedenis van de, met een damasten tafelkleed gedekte tafel bestudeerd. Eeuwenlang was het tafellaken de letterlijke basis van de maaltijd. Daarmee betoonden we onze dankbaarheid voor het voedsel. Niet alleen bij de welgestelden, maar ook bij de boer en de jurist, de arbeider en de leraar, werd voor iedere maaltijd de tafel met een tafellaken gedekt. Alleen de aller aller armste mensen aten van een kale tafel. Het niet meer dekken van de tafel met een tafellaken loopt mijns inziens parallel aan de opkomst van het fastfood. En loopt daarmee ook parallel aan de opkomst van de stijgende problemen van obesitas. Tot ver in de jaren vijftig van de vorige eeuw werd in ieder huisgezin in Nederland de tafel gedekt en ik denk dat dat ook in Amerika meestal het geval was. Hoe minder tijd het ons kost om ons voedsel op een gezonde manier te bereiden, hoe minder zin we ook hebben om de tafel te dekken. Waarom zou je drie minuten lang een tafel dekken, nog afgezien van het wassen en strijken, als je maaltijd in één minuut kant en klaar uit de magnetron komt? In Nederland is het tafellaken in nog geen vijftig jaar bijna volledig uit het collectieve geheugen verdwenen. De feestelijk gedekte tafel waar gasten zich welkom voelen en op hun gemak zijn, is vervangen door de kale houten tafel met hooguit een placemat. Ik hoorde dat er in Amerika vaak niet eens meer aan een tafel wordt gegeten, dat mensen met een bord op schoot uit plastic schaaltjes wat kant en klaar voedsel eten.

Als dank voor uw passie voor gezonde voeding wil ik u laten kennismaken met mijn passie voor dit belangrijke onderdeel van de maaltijd, namelijk het weer bewust de tafel dekken met een mooi linnen damasten tafellaken. U maakt mensen bewust van de wereld op het bord, ik van de wereld onder het bord. Linnen is de meest duurzame en sterkste textielvezel en wordt verbouwd zonder bestrijdingsmiddelen. Linnen zou beslist meer gepromoot moeten worden. Het is zo sterk dat ik servetten uit 1650 nog steeds kan gebruiken en die gaan bij mij gewoon in de wasmachine. Vindt u dat niet bijna onvoorstelbaar? Damast is de manier van weven, waarbij dessins in de stof geweven worden die een verbonden eenheid vormen. Heel graag schenk ik u, uw man en kinderen een set tafellinnen van het voor kinderen ontworpen Art Deco damast *Margotje*, ontworpen door de destijds zeer belangrijke Nederlandse kunstenaar Chris Lebeau in 1930. Het *Margotje* damast heeft de belevingswereld van kinderen in 1930 als onderwerp. Het is ontworpen vanuit de zon die in het centrum van het kleed haar stralen naar alle zijden uitzendt. Al het speelgoed waar kinderen in die tijd mee speelden zit verstopt in de stralen van de zon. Margotje, de dochter van de linnenfabrikant, zit breiend, lezend, bordurend en spelend met haar pop in de zonnestralen verwerkt. De set bestaat uit een zuiver linnen damasten tafellaken met negen bijhorende, maar verschillende servetten. In ieder servet is een ander stuk speelgoed geweven, dat ook in het tafellaken terug te vinden is, waaronder de bal, de tol, knikkers en een springtouw. Op de servetten zijn de namen van uw familieleden geborduurd. Ook zijn er vier servetten geborduurd met *Guest,* zodat als de dochters een vriendinnetje te logeren hebben, zij ook een geborduurd servet krijgen. Het

damast is zo sterk, dat het meerdere generaties meegaat. Het kan werkelijk honderden keren gewassen worden voordat het gaat slijten.
Margotje is het meest bijzondere tafellaken wat er ooit op de wereld is gemaakt. De nog resterende tafellakens uit die tijd zijn zo zeldzaam dat ze zijn opgenomen in de kunstcollecties van de belangrijkste musea in Nederland, zoals het Rijksmuseum in Amsterdam en Museum Boijmans-van Beuningen in Rotterdam. Het complete dessin is door mij opnieuw getekend ter gelegenheid van het 12,5 jarig jubileum van mijn winkel in Antiek & Design Linnengoed in Delft in 2007.

Met vriendelijke groet,
Sanny de Zoete, Delft

(4 augustus 2019

De brief is nooit verstuurd, de doos met het damast ook niet...)

27 september 2012, stoppen

Ik mag en ga stoppen met de winkel in deze vorm. Uitroepteken uitroepteken. Dat geeft lucht. Uitroepteken. Zo staat het in mijn dagboek.

11 november 2012, prei en ui

Boven de Delftse Hout hangt mist. De horizon is verdwenen. Het midden-van-de-wereldgevoel kan hierin niet bestaan. De wereld is klein. Van Gino, die tegenover Linda een moestuin heeft, en waar ik wel eens mee klets, krijg ik twee preien en twee uien voor mijn pan bruinebonensoep. Ha leuk, aardig. Dat is nou zo leuk aan mensen die een moestuin hebben, die geven je altijd wat. Dat hoor je nooit in de stad. Je komt nooit bij vrienden, die dan zeggen, hé ik heb net een krat bier bij Albert Heijn gehaald, hier heb je vier flesjes.

15 november 2012, knolselderij

Van Linda krijg ik een knolselderij voor mijn soep. Mooi, ik heb niet eens zo veel meer nodig voor de eerste pan soep. Ik weet waar straks een deel van mijn soep vandaan komt. Ik kan zeggen, kijk al die bonen komen van Bodegraven, die preiringetjes en uien van Gino en de blokjes knolselderij van Linda. Ik heb het er allemaal zien groeien. Dat eet toch wel heel anders merk ik. Dat geeft toch een ander gevoel. Een gevoel van ontzag voor de natuur. Die altijd maar gewoon haar eigen gang gaat. Vanzelf.

Wij bonen zitten in haar glazen schuitje en wachten op wat komen gaat. We zijn tevreden, we zijn goed gegroeid. We zijn er klaar voor om ons weer door mensen op te laten eten, om hen gezondheid te schenken. Daar leven wij voor. Alle samengebalde energie die wij in ons groeien hebben gestopt geven we door. Zodat zij met onze energie gevuld worden. Mooi systeem hè. Wie zou dat toch ooit bedacht hebben?

16 november 2012, weken

Ik was een pond bruine bonen, pak mijn grote soeppan, meet een liter water af en doe de bonen in de week. Robert Dijkgraaf zegt in het DWDD college over de kleinste deeltjes, dat we 100.000 miljard cellen in ons lichaam hebben, dat is zo groots. Dat is een 1 met 14 nullen er achter: 100.000.000.000.000. En dat is dan één mens. Hoeveel cellen heeft een bruine boon eigenlijk. Kun je die tellen.

17 november 2012, soep

De bonen zijn opgezwollen. Hebben al het water in zich opgedronken. Vandaag het eerste bruinebonensoep diner met de Bodegravers. In de middag maak ik de soep. Ik dek de tafel met damast *Doorstraalde bladeren* van Chris Lebeau. Hij ontwierp het in 1930. Een prachtig Art Deco dessin, de bladeren zijn in stukjes gehakt door de zonnestralen die afwisselend licht en donkerte geven. Als Bodegraven, zes man sterk is gearriveerd gaan we eerst een potje sjoelen. Dat was onze familiesport. De pan soep staat klaar, hij is heerlijk. We kletsen wat in het rond, geen ingewikkelde gesprekken, een beetje van ditjes en datjes. En Sjannie, zegt Rien kom je volgend jaar weer bruine bonen kweken. Volmondig zeg ik ja.

Madrid, 4 december 2012

Lieve Rien en Nelly,

Van over de golvende baren
Komt de Sint al meer dan een halve eeuw uit Spanje varen
En na wat binnenlands riviergedoe
Vaart hij natuurlijk over de Rijn ook naar Bodegraven toe

Piet gluurde zomer 2011 al door de takken langs de Wiericker vaart
En zag daar Rien, fluitend en reeds hoog bejaard
een week lang op de ladder staan, want zeer bedaard
was hij pruimen aan 't uitdunnen in de boomgaard

En dan Nel, oh die koene vrouw,
Het deert haar niet, de hitte noch de kou
Zij kookt, vriest en droogt en maakt in
Groenten en fruit, maar niet die dikke vette spin

Hoe zou het daar zijn in 2012, vroeg Sint aan Piet
O jee, zei die, dat weet ik nog niet
Ik zal er weer eens een kijkje nemen
En dus klom hij snel in de benen

Ha fijn, ze zijn er nog, meldt Piet de Sint
Die dat natuurlijk heerlijk vindt
En de moestuin, hoe staat het daar mee
Zijn er nog spruiten en kool en zijn ze nog tevree?

Tsja, zegt Piet, nu u mij dat zo vraagt
Heeft Rien dit jaar wel een beetje geklaagd
Zijn gezondheid is niet meer helemaal je van het
En dat bederft soms danig zijn enthousiaste moestuinpret

Toch gebeurde er ook iets moois dit jaar
Want Rien en Nelly maakten razendsnel carrière als moestuinleraar
Hun leerling uit de stad, ook al is zij niet meer zo piep
Leert bruine bonen zaaien, nee niet gooien!, maar in de grond stoppen en niet te diep

Ach, zei Sint, wat is dat leuk en aardig gedaan
Een gastmoestuin voor stedelingen zijn, dat hoort in de krant te staan
Dat is nog eens duurzaam leven en anderen leren
Hoe zij het kant-en-klare voedsel de rug kunnen toekeren.

Daar willen wij graag ons boontje aan bijdragen
Maar wat voor boontje dan? Laten we Toverbonen vragen
Want dat hebben wij in Spanje al gehoord
Daarmee steunen we "De Ommuurde Tuin" op Landgoed Oranje Nassau's Oord

Dus in jullie moestuin prijkt volgend jaar het Heilig boontje, zo hoopt de Sint,
En Brabantse Rattenkeutels, (hmmm, ik weet niet of ik dat lekker vind!)
Dan bloeien daar Black Emperor, Japanse pronkers en koebonen, mompelt onze Piet
Laten we dus maar hopen op veel lekkere maaltjes in het verschiet!

Met dank en liefs van Sint en Piet

5 december 2012, bruinebonensoep 2

Bruinebonensoep twee staat op het gas te pruttelen voor mijn familie. Bruinebonensoep met Sinterklaas. Zo deden we dat thuis ook. Lekker, lekker snel en weinig afwas.

14 maart 2013, de laatste pan bruinebonensoep

Vandaag de laatste pan bruinebonensoep gegeten met Linda, haar moeder en een werknemer op de boerderij De Bieslandhoeve. Toen het vorige week dinsdag opeens van dat mooie lenteweer was, zag ik de laatste pan bijna verdwijnen in de eerste zonnestralen. Jeetje, de lente breekt aan, dan heeft niemand meer zin in bruinebonensoep. Dus toen het kort daarna toch weer opeens winter werd, heb ik gauw Linda gebeld om een afspraak te maken en mijn belofte in te lossen. Als dank voor het gastverblijf van mijn bruine bonenplantjes had ik haar immers een pan bruinebonensoep beloofd. Bij Linda kweekte ik 410 gram bonen, nu was het nog maar 400 gram en heb ik er een ons bij gedaan uit de tuin van Rien. Zijn die tien gram in de lucht verdwenen? Hoe zit dat eigenlijk.
Ook bijzonder dat bij de laatste pan soep de bonen heel snel gaar waren en ook uit elkaar vielen. Dat deden de bonen in de eerste twee pannen niet. Hoe komt dat. Ouderdom? Krijgt een boon barstjes als je hem kookt.

Ik had afgesproken met Linda dat ik om ongeveer twaalf uur naar hun boerderij zou gaan. Om elf uur begon het te sneeuwen, dikke grote vlokken kwamen razendsnel naar beneden. In een oogwenk lag er vier centimeter in mijn tuin. Ik kreeg het behoorlijk benauwd, want ik durf niet auto te rijden als het glad is. Wat kinderachtig

toch van mezelf. Daar in de polder gaan ze toch ook niet gelijk met alles stoppen als er wat uit de hemel valt. Ik heb mezelf bij elkaar geraapt en toegesproken dat het misschien helemaal niet zo glad was. En inderdaad, het was niet glad, sterker nog, op heel veel plekken was de sneeuw alweer verdwenen en in de polder leek er ook wel wat minder gevallen te zijn dan hier drie kilometer verderop.

Linda bleek haar moeder niet ingeseind te hebben dat ik met mijn pan kwam, dus zij hoorde dat pas op het laatste moment. Haar vader was er niet. Wel een grote pan voor vier man, maar dat komt wel goed hoor, zegt Linda. Het was leuk om te zien hoe haar moeder helemaal omsloeg toen ze de soep proefde. Maar dat is lekker, riep ze uit. En ze nam nog een bordje. Ze was duidelijk verrast door de lekkere smaak. Ook Linda was tevreden en vond het lekker. We aten gewoon van het plastic zeiltje met een print van Delfts blauwe tegeltjes. De soep vooraf en daarna gekookte aardappelen met spinazie en hamburger van eigen vlees. Dat was erg lekker. Ze aten alleen met een vork en lepel. Er lagen tot mijn verrassing geen messen op tafel. Je ziet aan hun manier van eten, dat ze het druk hebben en dat het eten een routinekwestie is. Ik werd me althans daar erg van bewust. Je moet nu eenmaal drie keer per dag eten en dat doe je dan zo gestroomlijnd mogelijk. Geen fratsen, alle drie gangen op hetzelfde bord. Zo ging dat vroeger bij ons thuis ook. Gek hè, ik ben alweer helemaal vergeten, dat het zo ging.
Haar moeder veegde ook even met haar vinger langs haar bord, voordat ze de pap erop goot, dat deed mijn moeder ook. Gewoon heel netjes hoor, en ze doen het wel. Ik vond het leuk dat het zo gewoon was. Ik voelde me ook een beetje teleurgesteld omdat er niet wat meer een feestje van gemaakt is. Dat komt omdat ik het zelf zo snel

geregeld wilde hebben, dus ik moet vooral niet piepen daarover. Dit was gewoon een doordeweekse dag op een druk bedrijf. Toch leuk.

1 april 2013, herrie

Ik zit achter de naaimachine een nieuwe lange linnen broek te naaien en ik realiseer me hoeveel herrie zo'n eenvoudige machine maakt. Het geluid dendert een beetje door me heen, en is gewoon niet fijn. Wat is het toch heerlijk dat ons lichaam zo geluidloos werkt, terwijl er in mijn lichaam heel wat meer raderen werken dan voor een eenvoudige naaimachine die alleen maar twee draden door een lapje stof steken. En dan zo'n herrie produceren. In mijn lijf pompt mijn hart, bewegen mijn spieren zoals ik wil, zijn alle organen aan het werk, maken mijn hersenen razendsnelle verbindingen en ik hoor geen herrie. Zo knap. Zo ook die bruine bonen. Toen die gingen groeien, en daar was toch ook wel wat energie voor nodig, hoorde je niets aanzwengelen zodat hij zijn boon boven de aarde kon zwiepen. Wat zijn we toch een armzalige wezens, dat alles wat wij maken, zo'n herrie levert. Misschien maken die bonen trouwens ook wel herrie, horen we dat gewoon niet. Misschien lagen die bonen in de grond wel te steunen en te kreunen, o jee, het doet zeer om die wortel uit mijn boon te laten groeien of o, wat een ellende, ik splijt in tweeën!

20 augustus 2016, Leusden,
schrijfcursus bij de Internationale School voor Wijsbegeerte

Wie krijgt hier het laatste woord. Ik of boon.
Het begon met een heleboel gedachtes. En die houden ook nu nog niet op. Wat gebeurt er met de boon als hij opzwelt in het water. Voelt hij zich boordevol. Wat gebeurt er als ik hem tot kookpunt breng. Krijgt hij het warm, breekt het klamme zweet hem uit. Wat gebeurt er als ik hem op mijn lepel leg. Denkt hij, help daar ga ik, mijn einde nadert. Wat gebeurt er met hem als ik hem in een split second doormidden bijt. Doet het zeer, zoals wanneer een hond keihard in je benen bijt. Hoe lang is hij nog boon en houdt hij zijn informatie vast. De informatie om te kiemen en te groeien, te bloeien en tot verval over te gaan.

Hou nou maar op zeg, zo kan jij eeuwig doorgaan met al die gedachten van je. Ik ben blij dat ik je heb leren kennen en ik weet dat je hier nog jaren mee doorgaat. Iedere winter maak je bruinebonensoep van je zelf gekweekte bonen.

Ook in 2019 staan bij Rien de bruine bonen in zijn moestuin. Goed gedaan Sanny, ga zo door. Hier voor de deur van de Internationale School voor Wijsbegeerte staat een bord met daarop een tekst van Spinoza: Het is niet denkbaar dat de mens géén deel van de Natuur zou zijn en haar algemene orde niet zou volgen.
Amen, zo is het maar net, ook voor mij.

Bruinebonensoep

dagrecept

Recepten-wedstrijd

'Moederliefde' is heel belangrijk. Dat blijkt uit het winnende recept van deze week van mevrouw R. de Zoete uit Rozenburg. Ze schrijft: 'Hierbij een zelfgemaakt recept van bruine bonensoep. Het is natuurlijk een winterrecept. Onlangs hoorde ik van een mevrouw dat haar dochter die soep net zo klaarmaakte, zoals ze bij mij had geleerd. Ze is namelijk zo'n twintig jaar geleden bij mij als gezinsverzorgster geweest! Enkele jaren geleden kookte ik het voor tien personen in de grootste pan die ik had en dan gng alles op. We hebben vier studerende kinderen die, als ze thuis komen, altijd vragen of ik die soep wil maken. Dan zeg ik dat de soep zo lekker is omdat ik er snufje moederliefde in doe! Hier is het recept voor zes personen:

500 gr. bruine bonen
1 ui
3 preien
6 bouillonblokjes
selderij
2 laurierblaadjes
½ knolselderij
1 pakje groentesoep
100 gr. vermicelli
500 gr. mager spek

De bonen de avond tevoren in de week zetten in ruim water. Maak de volgende dag de groente schoon: ui, prei, knolselderij en selderij. Snipperen en in kleine stukjes snijden. Doe alles bij de bonen en voeg bouillonblokjes, zout en laurierblaadjes toe. Dit alles ongeveer een uur laten koken, (zachtjes!) Dan het pakje groentesoep, de vermicelli en het in dobbelsteentjes gesneden rookspek erbij. Nog eens drie kwartier laten sudderen.

Mevrouw De Zoete wint hiermee het wekelijkse kookboek dat we ter beschikking stellen van het beste recept dat we ontvangen. Ook u kunt zo'n kookboek winnen. Stuur een eigengemaakt recept op aan Trouw/Kwartet, redactie Dag Maandag, postbus 859 in Amsterdam. In de linkerbovenhoek van de enveloppe schrijven: recept.

Winnend recept van mijn moeder voor 10 personen

Zo heeft ze het mij gedicteerd:
2 liter water (om de bonen in te weken)
2 liter water (later toevoegen)
1 pond bruine bonen
2 preien
2 grote uien
½ knolselderij
4 bouillonblokjes
bosje selderij
zout
pakje groentesoep
4 laurierblaadjes
4 kruidnagels
3 ons gehakt
1 pond mager gerookt spek in dobbelsteentjes
eventueel vermicelli

eigen ingrediënt naar keuze
of:
1 ons moederliefde (mijn moeder)
1 ons seks (mijn broer)
1 ons dankbaarheid (ik)

Was de bruine bonen, zet ze een nacht in de week in twee liter water.
Zet de volgende dag de bruine bonen in hetzelfde water op met laurier en kruidnagel, half gaar laten worden (half uurtje ongeveer).
Voeg dan wat zout toe, anders blijven de bonen te flauw. Doe je het zout er gelijk bij, dan worden ze soms minder gemakkelijk gaar.
Snij alle groente, doe ze erbij, voeg twee liter water erbij, breng langzaam aan de kook, dan spek erbij en zachtjes een tot twee uur laten sudderen. Regelmatig proeven, hoe gaar je de bonen wilt hebben. Op het laatst gehakballetjes en pakje groentesoep erbij (doe ik nooit).

Dek de tafel met een molton en een mooi tafellaken, ter ere van je gasten en ter ere van de bonen. Geef iedere gast een servet van linnen of katoen. Geen papier. Zet diepe borden op tafel en een lepel. Zet de pan met pollepel op tafel op een onderzetter. Schep voor iedereen een bord op en zet dan de pan weer in de keuken. Kan ook prima gegeten worden zonder wijn. Geef er roggebrood met spek bij. Wees een moment stil en dank de aarde, de zon en de regen. Dank de mensen die de bonen verbouwen, dank de mensen die jouw boontjes doppen, dank de mensen die de bonen naar de winkel sjouwen. Dank de mensen die voor jouw inkomen zorgen, want daardoor kun jij bonen kopen.

Eet smakelijk