

Wie **A**(Itijd is Kortjakje ziek) zegt moet ook **B** zeggen dus deze keer Berend Botje,

Een liedje, een uitleg, een recept.

Door Thea Palte

Berend Botje ging uit varen
met zijn scheepje naar Zuidlaren,
de weg was recht, de weg was krom,
nooit kwam Berend Botje weerom.
Een, twee, drie, vier, vijf, zes, zeven,
waar is Berend Botje gebleven?
Hij is niet hier, hij is niet daar, hij is naar Amerika.

Het eerste coupletje van dit lied staat vermeld in een leesboek uit 1894, Een klaverblad van vier van Tine van Berken.

Er doen verschillende verhalen de ronde over de persoon naar wie de Berend Botje uit het liedje zou kunnen verwijzen.

*De edelman **Lodewijk van Heiden** (1773-1850), telg uit de familie Van Heiden Reinestein, die de havezate Laarwoud te Zuidlaren bewoonde, is de enige Nederlandse zeeheld afkomstig uit Drenthe. Hij bracht lange tijd door in dienst van de Russische tsaar.

In 1832 keerde hij als held in Zuidlaren terug, kon daar niet aarden, vertrok naar Reval, Estland en kwam nooit weer terug.

***Een boertje uit Borger**, die lang geleden met zijn scheepje over de Hunze naar Zuidlaren voer. Hij kwam op de Zuidlaardermarkt terecht en kwam nooit weerom.

***Bommen Berend**, de bijnaam van de bisschop van Münster, die in 1672 de stad Groningen met bommen bestookte.

*Volgens de *Nieuwe Drentse Volksalmanak* van 1902 gaat het om een zekere Botje die omstreeks 1811, om de verplichte dienstplicht van Napoleon te ontlopen, naar zee ging en niet terugkeerde. De naam zou verwijzen naar "botvisser".

*Volgens de *Nieuwe Drentse Volksalmanak* van 2007 gaat het mogelijk om ene Berend Drenth (met als bijnaam Berend Botje), een rijke reder uit Groningen die midden negentiende eeuw zijn wrakke schepen de Oostzee opstuurde om later, als de schepen waren vergaan, het verzekeringsgeld op te strijken. Niet deze Berend Drenth, maar de bemanning kwam nooit weerom. De bijnaam "botje" zou naar geld verwijzen (vlg. "botje bij botje leggen").



Wat volgt is een Drents recept.

Drentse Körtmoes Boerenkoolsoep, lekker en zeer gezond

Ingrediënten

- 75 gram gort
- 2 liter water
- 2 mergpijpjes
- 500 gram runder poulet
- 75 gram rijst
- 500 gram boerenkool (fijngehakt)
- 2 preien (gesneden)
- 2 ui (gesneden)
- 1 rookworst
- peper, zout

Bereidingswijze

- Breng het runder poulet, peper, zout en de mergpijp aan de kook en schep de eerste 5 minuten het schuim van het water af;
- Laat de bouillon ± 2 uur zachtjes trekken, maar net niet koken;
- Haal de mergpijpjes uit het bouillon;
- Was de rijst en de boerenkool;
- Voeg vervolgens de gort, rijst, boerenkool, prei en de ui erbij, en laat de rookworst in de pan mee garen. Laat het 25 min. zachtjes doorkoken; de rookworst uit de pan halen en in plakken snijden en doe het terug in de soep;
- Alles nog even laten koken.