

Een liedje, een verhaaltje en een recept met de letter V

Vier weverkens

Volkslied

De vier weverkens is een oud-Vlaams volkslied dat in verschillende versies bekend was over heel Vlaanderen. Het lied herinnert aan de talrijke hongersnoden in Vlaanderen, veroorzaakt door natuurrampen en oorlogen.

*Vier weverkens zag men ter botermarkt gaan
En de boter die was er zo diere.
Zij hadden geen duit haast meer in hunne tas
En ze kochten één pond sa vieren.*

In de tweede helft van de jaren veertig van de 19^e eeuw, werd het platteland van Vlaanderen getroffen door een crisis, waarvan De Neve getuige was. Aanleiding voor de problemen waren mislukte oogsten. De strenge winter van 1844-1845 vernietigde een groot deel van de tarweoogst, en de aardappelen die boeren als vervanging teelden kregen vanaf juli 1845 last van een parasiet.

"Er zijn mensen die doodvallen langs de straten, want de eetwaren zijn niet kopelijk voor de gewone man," schreef Bernardus de Neve, een inwoner van Zomergem, in de buurt van Gent, in januari 1848.

*Schietspoele, sjerrebekke, spoelza!
Dikke djakke, kerrekoltjes, klits klets!
En ze kochten een pond sa vieren.*

De onbegrijpelijke woorden in het refrein; "sjerrebekke, dikke djakke, kerrekoltjes en klitsklets" geven poëtisch het geluid weer van de schietspoel en het weefgetouw.

*En als zij dat boterken hadden gekocht,
Zij hadden er vier platelen (borden);
Zij spraken dat vrouwken zo vriendelijk aan:
Sa, vrouwke, en wilt het ons delen.
Schietspoele,
Sa, vrouwke, en wilt het ons delen.*

*Dat vrouwken dat sprak: "Ja, dat zal ik wel doen,
Ja, zo wel als een vrouwken van eren
Want ik weet wel wat er de weverkens zijn
en de weverkens zijn er geen heren."
Schietspoele.....
en de weverkens zijn er geen heren.*

Natuurlijk wil zij dit wel want ze weet dat arme sloebers geen nagel hebben om de kont te krabben

*Wat zouden de weverkens heren zijn,
Zij en hebben er huize noch erven!*

Vanwege de lage lonen werd Vlaanderen aan het einde van de negentiende eeuw aantrekkelijk voor industriëlen. Tot dan had de industrialisatie vooral plaatsgevonden in Wallonië met zijn steenkool, en in de textielstad Gent. In 1806 stonden daar al mechanische katoenweverijen en in 1830 werkten er 16.000 arbeiders in de katoenindustrie. Wie werk kreeg in de nieuwe fabrieken was er nog steeds beroerd aan toe. Het werk was vaak gevaarlijk en ongezond en de werkdagen waren lang: vijftien uur was geen uitzondering. Daarbij bleven de lonen laag, want er was nog steeds een overschot aan werkvolk, vrouwen moesten meewerken en in veel gevallen de kinderen ook, soms al op vijfjarige leeftijd, maar meestal als ze enkele jaren ouder waren.

*En kruipt er een muiskin in hunnen schapraai,
Van de honger zo moet het er sterven
zelfs een muis in hun "schapraai" (voorraadkast) gaat dood
van de honger.*

Schietspoele,

*Van de honger zo moet het er sterven.
En als dan dat muiskin gestorven zal zijn,
Waar zullen ze het begraven?
Al onder de weverkens hunne getouw
En het grafken zal rooskens dragen
Schietspoele, sjerrebekke, spoelza!
Dikke djakke, kerrekoltjes, klits klets!
En het grafken zal rooskens dragen.*

Ribollita, Toscaanse wintersoep

Een volkskeuken recept

In Toscane eten ze eerst een dag groentesoep met bonen. Uiteraard is er veel te veel en de kliek wordt ribollita. Meteen na het eten gaat er een berg oud, keihard verdroogd brood in brokken bij de soep, die een etmaal wordt weg gezet. De volgende dag gaat de kook er weer over en is het met enig overredend roeren een dikke brei geworden. Om in de glijerigheid wat reliëf aan te brengen strooi je er in je bord dingesneden rode ui over en voeg je naar wens groene olijfolie toe.

Hoofdgerecht voor 6 personen

*250 gr gedroogde witte bonen
300 gr stokbrood of ciabatta
300 gr palmkool of de buitenste bladen van groene
savooiekool
1 ui, fijnggehakt
1 wortel, fijngehakt
2 stengels bleekselderij, grofgehakt
2 tenen knoflook,
fijngehakt
genoeg olijfolie extra vergine
de blaadjes van 2 takjes verse rozemarijn, fijngehakt
1 dikke eetlepel tomatenpuree
1 rode ui*

Avond 1: zet de bonen een nacht in de week in zeer ruim water, in de koelkast. Snijd het brood aan stukken, zodat het oud en droog wordt.

Dag 2: Breng de bonen aan de kook; schuim af. Maak ze gaar in 1 tot 1,5 uur. Houd de helft apart en pureer de andere helft. Bewaar het kookwater.

Verwijder van de kool de nerven en snijd het blad in repen. Bak ui, worteltje, bleekselderij en knoflook aan in wat olijfolie in een grote soeppan, samen met de rozemarijn. Als het begint te kleuren, voeg je de kool toe. Doe de tomatenpuree en de gepureerde bonen in de pan. Voeg zoveel kookwater van de bonen en zo nodig water uit de kraan toe dat alles onderstaat en breng aan de kook. Laat een halfuur zachtjes koken. Voeg daarna de hele bonen erbij. Breng op smaak met flink zout en peper. Doe het brood bij de soep en zet in de koelkast tot de volgende dag.

Dag 3: warm de soep op en roer om. Aan tafel strooit iedereen naar wens wat ui over zijn soep en giet er een straaltje olijfolie over.

Een recept van Onno Kleyn
Culinair journalist en docent - opleidingen en lezingen.