



Wieringer Eiland Museum
Jan Lont

Klepel juli 2022

De eerste taandag!

We hadden prachtig weer op die eerste mei, de eerste taandag van dit seizoen. Maar het had wél zo'n anderhalf uur later mogen starten, omdat de zeilen al getaand waren voor er goed en wel bezoekers aanwezig waren. Enfin, een beetje jammer, maar het is evengoed een mooie dag geweest. De taanketel was vanaf 8.30 uur opgestookt, de aankomst van de bemensing van de TX33 om 10.00 uur en die van de bezoekers om 11.00 uur.



1

De dames van de wolgroep (op de taandag bijeen voor de laatste bijeenkomst van het seizoen) waren tevreden met het tanen van de wol in de koperen ketel. Koper helpt een mooie orangerode kleur te geven. Muziek werd verzorgd door Tineke en Antje, de 'Madjes'. Bezoekers die de naaldkunsttentoonstelling bezochten waren vol lof. Zo'n mooie opstelling! En visboer Bert Mulder was uitverkocht!





Een smaakvolle ledenvergadering

De boeiende ledenvergadering op 16 mei heeft indruk gemaakt op 38 aanwezigen! De leden krijgen de notulen ervan nog toegestuurd, maar hier vermelden we dat ons museum (zowel de vereniging als de stichting) de ANBI-status verleend is. Je kunt het nalezen op de website. Daarnaast heeft Paul von Wolzogen Kühr, onze secretaris, ons bijgelicht over de stand van zaken ten aanzien van de aanvraag van de officiële museumstatus bij de Stichting Museumregistratie Nederland. Er werd ons verteld over de ‘audit’ die op 9 mei plaatsvond. Auditor was mevrouw Gertrude van der Veen, met als doel inschrijving bij het Museumregister. Dat levert veel voordelen op: kwaliteitsgarantie, bekendheid en subsidie. Ook kunnen wij dan lid worden van de Museumvereniging zodat bezoekers bij ons hun Museumkaart kunnen gebruiken.

De audit duurde de hele dag met André Lont, Jan Cazemier, Paul Kühr, en Bea en Mart Horstman. Er is voornamelijk gesproken over alle aangeleverde stukken, zoals Beleidsplan, Collectieplan, Informatieplan en Jaarrekeningen. Bovendien is alles op het terrein getoond: het depot, de rijtuigenloods, de donkerte belevingsplek en de boerderij. Een auditor kijkt beleidsmatig naar zaken als verlichting, klimaat, veiligheid, toegankelijkheid, risico's voor de collectie en de bezoekers en vooral naar het waarborgen van de continuïteit.

Veel verplichtingen zijn al op orde. Een aantal zaken moest nog worden aangepast of aangevuld. Na de zomer zult u er ongetwijfeld meer over horen.

Na de pauze werd een presentatie gegeven door Annette van Ruitenburg en Lodewijk Dros over hun boek ‘Lekker Wads’ (uitg. Boom 2019, prijs € 27,50).



André, Lodewijk Dros en Annette van Ruitenburg

Annette noemde en roemde het samenwerkingsverband tussen partijen in het waddengebied en de publicaties die daar het gevolg van zijn. Lodewijk Dros, journalist werkzaam bij Trouw, vertelde enthousiast over de oorspronkelijke culinaire cultuur in het waddengebied en over wat er van die verdwenen eet- en drinkgewoonten op Wieringen bewaard is gebleven. Kookkunst hing niet allemaal af van wat voorhanden was op de eilanden (van Wieringen en Texel tot aan het Deense Fanø), maar ook van lokale gewoonten die maar heel geleidelijk veranderden.

Daarbij kwam de culinaire cultuur van Wieringen voorbij: denk daarbij eens aan ‘Nebukadnezars salaadje’ (*een sober gerecht, dat eind 18^e eeuw in een herberg in Hippo werd geserveerd aan reizigers die èn honger hadden èn de hond in de pot dreigden te vinden*), aan de groene kaas die eens Neerlands trots was, de ‘sakkoek’ (broeder!) die overal op tafel kwam en het nuttigen van mosselen, waarvan de Wieringer schipper Jan Dekker zo rond 1950 zei: *‘Os ik in België ben, don lus ik ze graag. Os ik ze zellef kook, don lus ik ze niet’*.

Iris Hos had bij deze gelegenheid roggebrood op traditionele wijze gestoomd en belegd met honing, die rondgedeeld werd! Wat de groene kaas betreft, Lodewijk had een kaasje ter vergadering meegenomen (proeven mocht niet, wegens ...) volgens authentieke methode bereid, met ‘tarlen’ en al. We zijn na afloop de boerderij in gegaan om Annette en hem in de kaaskamer de oude Wieringer wijze van kaasmaken te laten zien.



Lodewijk Dros, foto: Harry Jasper

Over onze bloemen en groenten

De bloementuin

Bij Jan Lont op de boerderij graasde het vee niet tot aan het raam, want er was een stukje grond afgeperkt waar Jan zijn blommetuun had. Veel van zijn (bloeiende) planten hebben ook Wieringer namen zoals Foksia, Nachtblomke, Pinksterroos, Flokse en Paasblomke, respectievelijk Fuchsia, Teunisbloem, Pioen, Phlox en Primula. Een bosje bloemen uit de tuin geplukt, was een mooi cadeautje, waar iedereen blij mee was.

Nog altijd proberen we het tuintje in stand te houden, al groeit het zevenblad er welig. Laat daar nou geen Wieringer naam voor te vinden zijn! →



De groentetuin

Naast het bezoekerscentrum is een stukje grond dat is ingericht als moestuin. Elk jaar groeien er de Wieringer boontjes, die bruin-witte boontjes met zo'n specifieke smaak. Ze moesten eerst nog even wachten op warmer weer. De uien staan er al, maar helaas zijn de zeekolen te klein om bleekpotten te kunnen gebruikenheeft? ←

De verversplanten

Aan de achterkant van de groentetuin stond de wede. de zaden zijn inmiddels geoogst en weer uitgezaaid met het oog op volgend jaar. Twee deelnemers van de wolgroep hebben met de wedeplantjes knotten wol geverfd. Deze blauwe kleur was vroeger zéér geliefd, er is in een vorige Klepel al eens iets over geschreven. Behalve de blauwgevende wede, zijn er nog twee planten die een kleur geven die onovertroffen is, de wouw (geel) en de meekrap (rood). Het is ons gelukt om wortels van de meekrap en zaden van de wouw te bemachtigen uit de Hortus van Alkmaar. De kleuren die er vanaf komen heten in Frankrijk "Grand Teints". Frankrijk, met name Normandië, was vroeger de allergrootste leverancier van deze kleurstoffen. Ze zijn er schatrijk mee geworden. Als u gelegenheid heeft, kijk dan eens naar de prachtige serie op dinsdagavond op NPO2: 'de kleuren van Charlotte Caspers'.

Wie een graantje mee wilde pikken verbouwde ook die dure kleurstofplanten. In de polder Waard Nieuwland stond een zogenaamde *meestoof*. Het gebouw was bedoeld om de wortels van de meekrap te drogen, te roosteren en te malen. Er waren enige droogzolders boven elkaar. Want ook Wieringers wilden wel delen in de rijkdom van de Normandiërs.



Wede



Wouw



Meekrap

Om ons tuinen te kunnen onderhouden zijn specifieke vrijwilligers nodig, namelijk die met groene vingers. Lijkt het je iets om dat, samen met anderen, te doen of op je eigen tijd helemaal alleen? Geef je dan op bij Iris Hos, e-mail::keesirishos@gmail.com. We zoeken je!



In onze moestuin, mei, begin juni: een weelderige hoeveelheid wede



De reizende tentoonstelling: Visleer

De reizende tentoonstelling over visleer, die in ons museum drie maanden te zien was heeft zijn langste tijd hier gehad. Het tweede weekeinde in juli is het laatste. Dat is al gauw. Als u deze tentoonstelling tot nog toe gemist heeft is dit de laatste gelegenheid! En anders moet u helemaal naar Monnickendam!

De vierde en tevens laatste visleerworkshop was zondag 3 juli. Aan de vier workshops hebben dan 32 personen deelgenomen. Je kunt dus wel spreken van een geslaagde activiteit. Alle deelnemers hebben een tongvel en een kabeljauwvel tot leer gemaakt. Dat vereist heel veel handwerk. Reden dat er in Nederland geen visleerfabriek is. Overigens is die er zo'n 35 jaar geleden wel een tijdje geweest, op Urk. Ons lid Grietje Halfweg heeft er nog een portefeuille gekocht. Kabeljauw werd specifiek gebruikt bij barsten in glas of aardewerk, waarbij de gevilde huid tegen het gebarsten oppervlak werd geplakt en het bij elkaar hield.



Hedendaagse toepassingen vishuid

Medisch

Vandaag de dag staat met name de veelzijdigheid en duurzaamheid van vishuid centraal. Zo lopen er verschillende onderzoeken naar de helende werking van vishuid bij huid- en brandwonden: de unieke samenstelling van de huid van een aantal vissen (o.a. tilapia, met collageen die sterk overeenkomt met menselijk collageen) kan zorgen voor een snellere genezing. Daarnaast houdt vishuid vocht vast en heeft het een antibacteriële werking.

Mode, duurzaamheid

Naast deze medische toepassing wordt er ook in de mode-industrie meer en meer gewerkt met vishuid. Omdat bij de verwerking van vis voor consumptie vishuid als restafval overblijft, is het gebruik ervan in kleding en schoenen een duurzaam alternatief voor exotisch leer zoals krokodillen- en slangenleer. Het leer dat gemaakt wordt van bijvoorbeeld zalm is door het kruislingse bindweefsel in de huid sterk en duurzaam. Het grootste nadeel aan het gebruik van vishuid is het relatief kleine oppervlak aan bruikbaar materiaal dat een vis levert. Voor een jas, tas of schoen zijn meerdere vishuiden nodig, die erg arbeidsintensief geproduceerd worden.

Afbreekbaar plastic

Niet alleen de vishuid als geheel dient als inspiratie voor duurzame toepassingen; onderzoek loopt naar het produceren van plastic gemaakt van vissen en –schubben. Dit ‘MarinaTex’ kan een duurzaam alternatief vormen voor het niet composteerbare en vervuilende plastic.

Kunst

Daarnaast vinden verschillende kunstenaars en designers (o.a. Nienke Hoogvliet, H       Min) inspiratie in de verrassende doorzichtigheid, flexibiliteit en stevigheid van vishuid. Kortom, een product met nog vele mogelijkheden.



19 juni: Op de boerenlandfair in Westerland

Een heel leuke en druk bezochte dag, waarop ook ons museum niet ontbrak. Hier Els Mostert en (met trekzak) Tineke Osinga stralend in Wieringer Klederdracht.



25 juni: Dag van het Wad



En wat een boeiende dag was het! Je merkt hoezeer het welzijn van het Wad steeds meer mensen ter harte gaat. En niet alleen maar jonge mensen. Dit jaar is dertien jaar geleden dat UNESCO het Waddengebied uitriep tot Werelderfgoed. Traditiegetrouw wordt dan ook de Dag van het Wad op de laatste zaterdag van juni gevierd. Dit jaar dus 25 juni. Het programma van de dag viel goeddeels onder auspiciën van Visit Wadden en waarmee niet alleen de provinciale overheid, maar ook de Waddenvereniging samenwerkt. De locatie (ons museum) was speciaal voor de Dag van het Wad gratis toegankelijk. De gehele dag door waren er gratis activiteiten in en rondom het museum.

8

De dag begon om 10 uur met een opening door een vertegenwoordiger van Visit Wadden, Ellen Klaus, die de huldiging van de allereerste “ambassadeurs Waddenzee Werelderfgoed”, o.m. Camping Waddenzee en de IJs- en Zuivelboerderij Wieringen. Er werd een belofte ondertekend en voorgelezen om in hun ondernemerschap zorgvuldig te zijn met het Wad. Aansluitend vond de lancering van een foodroute (Annette van Ruitenburg) plaats.



Jacqueline van der Ploeg (provincie Noord-Holland) en Ellen Klaus overhandigen namens Visit Wadden een herinneringsbord aan de ‘ambassadeurs’



Verderop in de ochtend vond er een gesprek plaats tussen bewoners van Wieringen en vrijwilligers van Jan Lont met jongeren en een begeleider die meededen aan de Waddenmars, over de toekomst van het wonen en werken aan de waddenkust. De jongeren hadden zich opgesplitst in drie groepjes. Eén ervan, 7 jonge vrouwen, overnachtte in het Rijk aan het Wad in Den Oever, en was de volgende morgen bij ons te gast. Zij toonden veel belangstelling voor ons museum, de Donkerte Belevingsplek en de bijbehorende film. Ons viel de ernst van het gezelschap op! Door verschillende gespreksdeelnemers werd de toegenomen ‘vermarkting van het wad’ als ongewenst benoemd, iets waar ook rekenschap van gegeven werd ten aanzien van het ‘ambassadeurschap’.

9

De jongeren namen de inhoud van het gesprek mee in het manifest dat ze op zondag 26 juni opstelden en aanboden aan de minister voor Natuur en Stikstof, Christianne van der Wal-Zeggelink. Tegen 12 uur wandelden de jongeren naar de Waddenhaven in Den Oever voor een rondleiding over de Zeeverse Vismarkt. Het programma Rijke Waddenzee organiseert deze Waddenmars in samenwerking met o.a. de Waddenacademie en het Waddenfonds.



Dichteres, actrice en performer Roberta Petzoldt en de Schotse violist Frog Pocket tijdens een schitterend optreden waarin de rust en stilte en de vogelgeluiden van het Wad ervaarbaar werden (foto Harry Jasper).



Iris en Tineke, wadden- en vissersliedjes

's Middags werden diverse activiteiten aangeboden aan het publiek dat samenkwam op ons erf. Enkelen deden mee aan een workshop smartphone-fotografie door Gerda Venema, aan een proeverij van Waddenvoedsel (door 'Uit Eigen Streek') en van m.n. kibbeling door viskraam Bert Mulder, aan schelpen schilderen aan de 8 kinderen door Iris Hos en het tanen van t-shirts door Kees Hos.



foto's Harry Jasper



Varia

- We zijn op zoek naar vrijwilligers op 16 juli, die aanwezig willen zijn op het Vistival in Den Oever aan de haven, om daar ons museum te promoten. We hebben daar een kraam. Bij voldoende mensen hoef je maar een paar uurtjes aanwezig te zijn. Het is zeker gezellig en de vis is niet te versmaden! Het is op 16 juli.
- Even ter attentie: onze penningmeester gaf aan dat op dit ogenblik nog 89 leden niet betaald hebben. Misschien is dit belangrijke gegeven aan uw gewaardeerde aandacht ontsnapt? Het bedrag is 17,50 euro op banknummer NL76 RABO 0370348761.

Geschenken

De hieronder afgebeelde kinderstoel hebben we gekregen van de heer Dick Doornik uit Hippolytushoef. Deze is sinds 1881 bij hem in de familie geweest. Er hebben vier generaties hummeltjes in gezeten. Van zijn vrouw Lia kregen we nog een aantal handwerken.

Van de heer Dirk Hoogesteger, eveneens uit Hippo, hebben we een verzameling naslagwerken over koeien gekregen. Hij was in het verleden melkmonsternemer en kwam ook bij Jan Lont.



Wadsap

In de vorige editie van De Klepel hebben we verteld dat **de mobiele fruitpers op 9 oktober 2022 bij Museum Jan Lont** staat. Het Museum en het Wieringer Appelsap Collectief hebben hiervoor de handen ineen geslagen. Het Wieringer Appelsap Collectief verzamelt appels en peren uit de omgeving en laat dit persen tot Wad-Sap.



Heeft u veel appels en peren, maar doet u daar niets mee? Lever ze dan bij ons in! Heeft u geen fruit maar wilt u wel helpen met plukken en verzamelen? Meld u dan nu aan! Zo zorgen we samen dat er geen verspilling is en dat iedereen kan meedelen met het Wad-Sap (tegen kostprijs). Aanmelden kan bij Marja Pappot (marja.pappot@xs4all.nl) of via FaceBook: WAD-Sap.

12

Ook de plannen voor een Wieringer Oogstfair op het terrein van ons museum zijn al in een vergevorderd stadium! 'Lokaal' is het uitgangspunt, zo hebben we allemaal leuke plaatselijke ondernemers met (h)eerlijke producten bereid gevonden om deze Wieringer Oogstfair op te luisteren! Op 9 oktober is vanaf 11.00 uur de Oogstfair geopend.

maand juni: klaprozen...

