

Appels en peren



20

*Dames en heren,
't is van d' appels
en de peren'*



Met deze slagzin wilde de werkgroep Brugs Kokkerellen van de Heemkundige Kring Van Coppenolle dit jaar zijn tentoonstelling ter gelegenheid van Sint Kruis kermis op gang trekken.

Want ter gelegenheid van Sint-Kruis kermis pakt de Heemkundige Kring Van Coppenolle steevast uit met een leuke tentoonstelling. Dit jaar werd de appel centraal gesteld. Drijvende kracht achter dit opnieuw erg boeiende onderdeel van de werking van de kring was Monique Vandenabeele. Ze lichtte voor ons een tip van de sluier over een boeiend fruitverhaal in en van de regio. "Het

was de gewoonte om uit te pakken met verschillende rassen. Men wilde fruit om vers te eten of om te gebruiken in de keuken. Om te braden of te koken. Of te bewaren". Door de huidige bewaartechnieken is het niet meer nodig om, zoals vroeger, werk te maken van "vroeg" of van "laat" fruit. Vroege en late rassen, dus. Maar er zijn nog zaken verandert in de loop der jaren. Fruit dat te zacht was om te vervoeren of ongeschikt om te bewaren in een koelpand zijn verdwenen. Monique: "Ook de smaak van de consument is veranderd. Vroeger aten de Bruggelingen heel

graag zachte, zoete appels. Nu zijn grote en zure appels populair. Het gevolg is dat het gangbare rassenassortiment is verschaald tot een klein aantal zeer productieve rassen." De Gouden Tijd voor de fruitteelt in onze regio waren de 18-de en de 19-de eeuw. "Overal werden verenigingen van liefhebbers van appels in het leven geroepen. Zowat iedereen ijverde om de mooiste vrucht te hebben. Vooral peren echter waren toen populair." Veel rassen van toen zijn verdwenen, zelfs definitief. Koude winters waren erg nefast. Of ze waren te gevoelig voor ziekten en voor plagen.

Appelschijven

Bij de Heemkundige kring hingen een aan touwtje gedroogde appelschijfjes. Menig bezoeker keek zich de ogen uit. Monique: "Dat is een gebruik dat al van de 14-de eeuw dateert. De appels werden gedroogd en in schijfjes gesneden. Om te gebruiken als beleg of zoethouder in pap. Overal ontstaan dan ook Boomgaarden. In Brugge alleen al had je een tiental "Boomgaard-straten". Het waren vooral de monniken in de abdijen die zich met de appelkweek bezig hielden. Omdat zijn latijn kenden. Hun appels werden voor eigen gebruik gekweekt en dienden voor het maken van cider en van appelmoes. Alles waren duur in de Middeleeuwen en dienden dan ook soms als betaalmiddel". Deze gegevens en nog tal van andere weetjes en anecdoten werden erg gesmaakt door de bezoekers aan de tentoonstelling. Je kon er trouwens ook proeven van gedroogde appeltjes. Lekker!

Jan

De heemkundige kring kreeg tijdens de tentoonstelling hulp van Bruggeling Jan Sterken. Jan gaf de bezoekers de kans appels mee te brengen om na te gaan om welk ras het was. "Dat was niet makkelijk hoor want er zijn meer dan vierduizend appelsoorten. Soms moesten we het antwoord zelfs schuldig blijven. Jan werkte als hoofd van de groendienst van de Interbrugse Maatschappij voor de Huisvesting in Brugge. In 1974 startte hij op zelfstandige basis een kwekerij op in de Scharebrugstraat in Blankenberge. Met ondermeer oude fruitrassen. Naast Jan waren ook mensen van het fruitteeltmuseum uit Kapelle in Zeeland ter plaatse met heel wat didactisch materiaal. We kijken alvast uit naar de thematentoonstelling van volgend jaar.



Monique Vandenaabeele

Nico Blonrock

