

Beste lezer,

We staan op de drempel om 2021 binnen te stappen. Uiteraard hopen wij in 2021 weer volop wandelingen, fiets-, koets- en vaartochten te kunnen gaan maken, omdat het virus door een vaccin kan worden bedwongen. Laten we hopen dat het vaccin goed werkt en wij weer in ons "oude" leefpatroon kunnen komen.



Gilde Stadsgidsen Zoetermeer wenst u fijne feestdagen en de beste wensen voor 2021



December

December is de donkerste maand van het jaar met korte dagen en lange nachten. Desondanks is het door de eeuwen heen de maand die ons het meest verblijdt door drie bijzondere gebeurtenissen, zoals het vrolijke Sinterklaasfeest, de verlichting en bezinning van Kerstmis en de uitbundigheid van Oud en Nieuw. In het jaar 2020 zal het allemaal minder zijn. Cadeaus, lekker eten, kerstbomen en oliebollen daar kunnen we binnen de regels gewoon mee doorgaan.



Het schilderij De sinterklaasviering door Jan Steen uit ca. 1665 laat een aantal nu nog bekende tradities zien. Het zingen van sinterklaasliedjes, de geschenken, de schoorsteen waardoor de geschenken kwamen, het snoepgoed, de bestraffing met de roe in de schoen

Over Sinterklaas bestaan veel verhalen. Een daarvan is dat hij niet alleen cadeautjes en zoetigheden geeft. In de 17e eeuw stond hij in Frankrijk ook bekend als de patroon van jonge, ongehuwde vrouwen. Daar keken ze niet op als er op het verlanglijstje van een meisje een jonge vrijer stond met wie zij kon minnen. Soms hangen daar in de kerken nog bordjes met de tekst "dank Heilige Nicolaas voor mijn lieve verloofde".

Kerstmis

Het woord 'kerstmis' komt van 'Christus-mis'. Mis is het woord voor viering in de kerk. Doordat er vaak een mis was op een feestdag werd het houden van de kerstmis ook als feestdag gezien om de geboorte van Jezus te vieren. Het woord 'kerst' is uit het woord Christus ontstaan.

In een deel van West-Europa vierden ze al heel lang het Joëlfeest. Dat is een feest dat gevierd werd omdat de dagen na 21 december weer langer worden. Het feest heet ook wel Midwinterfeest of Zonnewende-feest. De bekering van heidenen tot het Christendom was een belangrijke taak van de kerk. Zij wilde echter niet meteen de heidense feesten afschaffen en plaatsten toen het geboortefeest van Jezus midden in de periode van het joelfeest. Geleidelijk kwam het Kerstfeest dus in plaats van het Joëlfeest.

De heidenen haalden een groene boom of groene takken in huis tijdens het Joelfeest. Groen was immers een teken van leven. De boom werd opgesierd met appels en versieringen van stro. Hiermee wilden ze de goden gunstig stemmen. De groene boom was dus van oorsprong heidens. Daarom is de traditie van een kerstboom in huis of kerk pas veel later door de Christenen overgenomen. Nu is het gemeengoed.

Frans van der Leeuw
Afbeelding van Wikipedia

Jaarwisseling

Tussen Kerstmis en oudjaar staan velen van ons weer gebogen over een recept voor oliebolletjes. Bakt iemand in de familie al jaren dan heb je geen recept nodig. Wat is er leuker om boven de pruttelende olie in de pan te kijken en het baksel zijn vorm zien krijgen. Vergeet niet om wat deuren en ramen open te zetten anders ruik je de lucht van het bakken nog weken. Ook kan je de lekkernij bij de bakkers krijgen of bij oliebolletjeskramen die op veel plaatsen in Zoetermeer staan. Want bij de jaarwisseling eten we ondanks alles oliebolletjes.



Oliebolletjes bakken we al eeuwen. Er wordt al melding van gemaakt in de 17e eeuw. Op een schilderij van Albert Cuyp uit 1652 is een kookpot met oliebolletjes te zien. Vroeger heten ze oliekoeken maar toen olie steeds meer gebruikt werd, kreeg het baksel al snel de huidige naam. Iemand die iets doms had gedaan werd trouwens ook een oliekoek genoemd. 's Winters was voedsel bij de bevolking vaak schaars en leed men honger. Met weinig middelen zoals meel, gedroogde vruchten en gist had men al snel iets om de magen te vullen. De traditie van oliebolletjes bij de jaarwisseling is in Nederland diep geworteld, moeilijke tijden of niet.

Tegen de tijd dat de jaarwisseling nabij is wordt het tijd voor de vuren om het nieuwe jaar te verwelkomen. De vuren zijn er sinds eeuwen om de demonen van het oude jaar te verdrijven. Oliebolletjes en ander lekkers waren er om de geesten gunstig te stemmen voor het nieuwe jaar. Misschien lukt dat met 2020 ook en kunnen we met frisse moed 2021 in. Toen er nog leveranciers aan de deur kwamen gingen ze

begin nieuw jaar alle deuren in hun wijk langs in de hoop een footje te krijgen. Hoewel het postbodes verboden was om fooien op te halen, lieten ze zich niet onbetuigd. Een paar collega's stonden dan op de uitkijk of er geen chef in de buurt was. Meestal haalden ze zoveel op dat ze er leuke dingen voor konden doen. Het ophalen van een footje gebeurt nu nog steeds, door bijvoorbeeld krantenbezorgers, maar veel minder dan vroeger. Buren, vrienden en kennissen wensen we persoonlijk of via kaarten het beste voor het nieuwe jaar.

Het is nu eind 2020 en de wereld zit in de ijzeren greep van een kwaadaardig virus. Laten we de hoop op betere tijden behouden. Zelfs in 1944/1945, de meest ellendige winter ooit, behielden mensen de hoop en kwam het uiteindelijk allemaal goed.

Frans van der Leeuw

Schilderij (Wikipedia): Vrouw met schaal oliebolletjes (rond 1652) – Albert Cuyp - Dordrechts Museum



Wilt u de ouderwetse oliekoek bakken? Culinaire historicus Manon Henzen heeft het recept uit *De Verstandige Kok* voor u opgezocht.

Benodigdheden

- 850 gram tarwebloem
- 1 eetlepel zout
- 3 eieren
- 1 theelepel suiker
- circa 0,65 liter melk
- 50 gram gesmolten boter
- 60 gram verse gist
- 800 gram rozijnen
- 1 á 2 goudrenetten
- 125 gram amandelen
- 1 eetlepel kaneelpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel gemalen kruidnagel
- 1,5 liter frituurolie

Bereiding

Meng de bloem, het zout, de eieren, de gesmolten boter en de gist met lauwwarme melk en voeg vervolgens de specerijen toe. Blijf roeren tot het beslag dik en kleverig is, het moet aan de lepel blijven hangen.

Week de rozijnen in warm water, laat ze uitlekken en droog ze op een doek. Kook de amandelen in water. Pel en droog ze en stamp ze fijn. Snijd de appels in kleine blokjes en roer het samen met de rozijnen en fijngestampte amandelen door het beslag.

Laat het geheel ongeveer 1 uur rijzen op een warme plek.

Verhit een laagje olie in de pan (of frituurpan) tot het vet damp.

Als je bolletjes wilt, kun je ze net als oliebolletjes met een ijsboltang in het vet scheppen. Bak in 5 minuten gaar en goudbruin. Keer de bolletjes halverwege om.

f.n.leeuw@ziggo.nl