

Mijn eerste praktijkles 'bijenhouden'

Jan van de Veluwe

Aan het einde der twintiger jaren, in de maand september, mocht ik voor het eerst met mijn vader mee naar opa, die als schapenhouder woonde op het landgoed 'de Hindekamp' in Ede, omgeven door de Edese, Ginkelse en Sysseltse heide. Dat deed mij veel plezier, aangezien ik juist een nieuwe fiets had gekregen. Mijn vader ging dan gewoontegetrouw opa helpen met zijn bijen, die juist van de heide waren teruggekeerd. Het was dat jaar een goed honingjaar, want alle korven waren, ter vergroting van hun volume, tijdens het verblijf op de heide al voorzien van onderzetranden.

52

Bij opa werd op een rustig plekje een klein kuiltje in de grond gemaakt, waarin een stokje met een zwavel-lapje werd geplaatst. Na het aansteken van dat lapje werd er een rooster (rond stuk blik met spijkergaatjes) op het kuiltje gelegd, waarop de korf kwam te staan. De randen van de korf werden aangeschoven met zand om het afzwavelen snel en doelmatig te laten verlopen. Het was namelijk een triest verschijnsel als na afloop nog vele bijen verlamd en creperend rondkropen. Gewoonlijk kwamen alle bijen snel om in de verstikkende zwaveldampen. Opa schudde daarna de korf nog enige malen heen en weer, opdat de zich nog tussen de raten bevindende bijen ook op het rooster terecht kwamen. Aldus werden rond een 20-tal volken afgezwaveld, waarbij ook van mijn kant een werkzaam aandeel werd verwacht. Het was echter bepaald geen appetijtelijk gezicht; zo iets had ik nog nooit eerder meegemaakt.

Naar de honingzemerij

Daarna werden alle bijenkorven, beter gezegd honingkorven, op een platte boerenwagen afgevoerd naar een honingzemerij in de gem. Ede, waar de honing uiteindelijk werd geoogst en verkocht. De lege korven werden later weer opgehaald. Dat proces heeft zich in die tijd vele jaren herhaald, het was blijkbaar een alleszins lonende zaak. Opgemerkt zij nog dat de suikerbiet in het begin van de vorige eeuw in opkomst was en nog niet gold als een algemeen productiemiddel bij de fabricage van suiker.

Herkomst van de korven met bijen

De vraag rijst hoe die schapenhouders, veelal tevens 'imkers', jaarlijks aan die bijenvolken kwamen. Tijdens

de Veense (Veenendaal) bijen- en wolmarkt, die eervorige eeuw nog gedurende de hele derde week van juli plaats vond, verkochten de Veluwse schapenhouders aldaar hun schapenwol, waarna ze als retourvracht een aantal zwermvolken mee naar huis namen.

Overwinteren vond toen nog niet plaats. Rond de toenmalige eeuwwisseling bedroeg de aanvoer van al die zogenaamde zwermvolken in Veenendaal, afkomstig uit Brabant en de Betuwe, nog rond de 3.000 stuks per jaar.

De komst van boekweit

Eerst tijdens de toenmalige eeuwwisseling verscheen in ons land, ongeveer gelijktijdig met de komst van kunstmest, de boekweit. Aangezien dit gewas sterk afhankelijk was van bijenbestuiving en reeds in juni begon te bloeien, ontstond er een groot probleem. De Veense zwermbijen kwamen namelijk pas in de derde week van juli! Het gevolg was dan ook dat toen de noodzaak ontstond om permanent bijen te gaan houden, m.a.w. er moest wel overwinterd worden. Ik herinner me nog dat ik toen voor het eerst kennis maakte met die goedkope, gekleurde bijensuiker, die met anilineblauw was vermengd en aldus ongeschikt was gemaakt voor persoonlijk gebruik.

De komst van bijenstalletjes

Ter wille van de goed lonende boekweitteelt ging menige schapenhouder daardoor in de loop van de vorige eeuw in dat rijke heidegebied permanent over op bijenhouden, zodat diverse bijenstalletjes van de grond kwamen. De korfhoning werd toen op de boerderij geoogst en nadien met een persapparaat uit de raten geperst. Ik heb dat hele proces in mijn jonge jaren mogen meemaken, hetgeen ik achteraf gezien als een leerrijke bijenperiode heb ervaren. Gezien al die bijenactiviteiten in de gemeente Ede wordt deze plaats dan ook wel als de bakermat van de Nederlandse imkerij aangemerkt.

Zwavelapjes nog in gebruik?

Enkele jaren geleden kwam ik in het bezit van een zwermvolkje, geschept in het naburige Twello. De herkomst ervan was mij niet bekend. Na verloop van enige tijd bleek het, wat je noemt, een uitgerekend 'rotvolkje' te zijn. Zelfs de burens beklagden zich een

Verder lezen op pagina 53

Cultuurgeschiedenis van de bij

De bij, Honingmaker, meesterarchitect en rolmodel
Bee Wilson

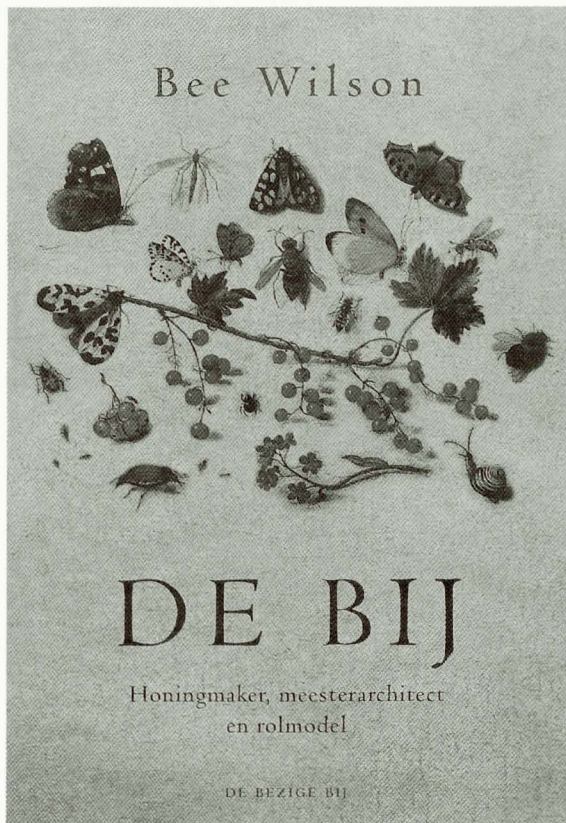
Door Heleen van Wijk

Sinds de mens zeventienduizend jaar geleden voor het eerst jacht maakte op honing en rotstekeningen van honingraten schilderde, beschouwt hij de *apis mellifera* – de bij – als een van de wonderen der natuur: een sociaal, hardwerkend, fraai en angstaanjagend dier. En overal waar bijen om hun honing – het oudste zoet- en conserveermiddel ter wereld – worden gehouden, heeft men in de loop der tijden theorieën over het bijenvolk aangedragen. De honingraatstructuur is verheerlijkt, de stabiliteit van het bijenkoninkrijk geprezen. Bijenkorven zijn geïnterpreteerd als vingervijzingen Gods, de bijen zelf als ons evenbeeld (of andersom). Geen wonder dus dat we de bij door de eeuwen heen tegenstrijdige eigenschappen hebben toegedicht: deugdzzaamheid en wreedheid, kuisheid en losbandigheid, regelmaat en ordeloosheid. Bijen zouden feministisch zijn, maar ook juist patriarchaal. Ze werden gezien als de ideale burger, geleerde, moeder, arbeider of soldaat.

In deze vermakelijke cultuurgeschiedenis vertelt Bee Wilson wat de mens door de eeuwen heen over de bij heeft willen geloven. Ze citeert filosofen, biologen, kunstenaars, schrijvers en bijenhouders over het meest veelzijdige schepsel uit het dierenrijk: van Alexander de Grote en Napoleon tot Sherlock Holmes en Mohammed Ali. Bovendien trakteert ze de lezer op recepten. *De Bij* gaat over koninginnen en darren, over seks en politiek, over bijenbaarden en bijenmystici en over leven en dood. Maar bovenal gaat *De bij* over onszelf.

Vervolg van pagina 52

paar maal over die hinderlijke bijen. In het Bijenhuis een pakje zwavellapjes gehaald, waarmee het probleem snel werd opgelost. Ik heb daartoe 's avonds laat de vliegplank van het betrokken volk gesloten, het zwavellapje aangestoken en midden op de schuiflade onder het bodemrooster geplaatst. Binnen een paar minuten was het probleem opgelost. Onbewust moest ik daarbij nog terugdenken aan het verre verleden, het afzwavelen der korfvolken op 'de Hindekamp'.



De auteur

Bee (Beatrice) Wilson (1974) studeerde geschiedenis en politieke wetenschappen. Ze is culinair journaliste en *fellow* aan het St John's College in Cambridge, waar ze politieke geschiedenis doceert. In 2002 werd ze door BBC 4 uitgeroepen tot 'food writer of the year'. Wilson heeft een wekelijkse column in *The Sunday Telegraph*-magazine.

Over het boek

'Een onweerstaanbare cultuurgeschiedenis over het meest veelzijdige schepsel uit het dierenrijk.'

'Een heerlijke, eclectische geschiedenis over de eeuwenoude verhouding tussen bijen en mensen. Van harte aanbevolen.' - *The Bookseller*

'Een geweldig boek, minstens zo goed als Dava Sobels *Longitude*.' - *The Guardian*

De Bij, Bee Wilson

Het boek is o.a. te koop bij Het Bijenhuis
Wageningen, ISBN 90 234 1561 2, Prijs €22,50.