



Alloysehoeve in de sneeuw

Boerenbestaan op de Alloysehoeve

Polderproducten met smaak

Deborah Paalman

Welke functie had het buitengebied van Dordrecht vroeger voor de voedselvoorziening van stad en regio? Hoe woonden en leefden producenten van melk, aardappels, tarwe en vlees? We volgden het spoor terug in de tijd, vanaf het moment dat de familie Dekker het boerenbedrijf De Alloysehoeve betrok.

De Alloysehoeve aan de Zeedijk in Dordrecht werd tussen 1750 en 1770 als buitenhuis voor burgemeester Van de Brandeler van Dordrecht gebouwd. Daarna heeft de woning een tijd als veerhuis dienst gedaan. In 1800 werd het huis een hoeve, toen een grote schuur tegen de achtergevel werd gebouwd. De boerderij werd in eerste instantie gerund door de geslachten Timmers en Millenaarde. Daarna door de oude landbouwfamilie Herweijer. In 1917 kwam de hoeve in bezit van de eerste generatie Dekker. Met de



(foto A. Aarts - Bos)



Werkpaarden van de Alloysehoeve (foto A. Aarts - Bos)



Boer Dekker met zijn koeien kruising Charolais (foto A. Aarts - Bos)

hulp van buren, familie en vrienden, heeft het boerenbedrijf van de tweede generatie Dekker nog tot 1994 voortbestaan. In 1994 erfde Atie Aarts-Bos de Alloysehoeve, van Arie en Sijgje Dekker.

Anno 2006 zijn er nog steeds koeien en schapen op de hoeve te vinden en scharrelen er katten en honden op 'de wurf'. Aan de veestapel is een groot aantal shetlandpony's toegevoegd: de hobby van Atie en haar man Jos. Van hobby was vroeger echter geen sprake op het gemengde bedrijf van Dekker. Het houden van beesten en het verbouwen van gewassen ging vooral om een inkomen en het voortbestaan van het bedrijf. En het diende een hoger doel: de voedselvoorziening van buurt, stad en regio.



Het bak- en stookhuis van de Alloysehoeve, met boensteiger

Drinkwater en jenever

De boerderij had in de begintijd van de familie Dekker nog geen water en elektriciteit. Electriciteit kwam pas in 1959, de waterleiding in 1963. 'Tot '63 reden ze met een soort tankwagentje naar de Kop van 't Land om drinkwater te halen', vertelt Atie. 'Het wiel waaraan de hoeve lag werd voornamelijk gebruikt voor waswater. Bij het bakhuisje bevond zich vroeger een boensteiger. Hier was ook een oven waarin het water uit het wiel warm kon worden gestookt voor de wasketel.'

De boensteiger deed niet alleen dienst als wasplaats. 'Af en toe werd er een vetgemest varken gekocht', vertelt Atie. 'Die werd dan over de werf naar de stap gebracht. Daar werd de keel doorgesneden en kon het varken uitbloeden. Het vlees was vooral voor eigen gebruik. Goede traditie was om bij het slachten van het varken een fles jenever te hanteren. Degenen die minder bestand waren tegen bloed konden zo weer op verhaal komen!'

Herenboer met boerenwijsheid

Dekker senior was in zijn tijd vooral herenboer. Hij gaf leiding. Het uitvoerende werk werd overgelaten aan zijn zoons en vijf of zes knechten. Tijdens de oogst van aardappels en suikerbieten kwamen er extra loonwerkers uit Brabant. In '46 nam Arie Dekker junior de boerderij van zijn ouders over. Hij had ook wel veehandelaar willen worden, maar dat mocht niet van zijn vader, want: 'daar schiet niks anders over als een pet en een stok!', zei deze.

Melkbussen aan de dijk

Koeien zijn altijd gehouden op de Alloysehoeve. In eerste instantie melkkoeien. Veel boeren hadden vroeger een wijk in de stad waar ze melk 'pintten' (verkochten), maar dat hebben de Dekkers nooit gedaan. De melk werd in bussen aan de dijk gezet, waar ze dagelijks werden opgehaald door de DMI (Dordrechtsche Melkinrichting aan het Kromhout, later de Melkunie, nu Campina). Naast de voordeur zat een luik naar de kaaskelder, waardoor de bussen naar binnen en buiten konden worden gebracht. In de schuur was toen nog een tredmolen waarin een paard liep, om de melk te karnen. De melk kwam vanuit de melkfabriek in Dordrecht en omstreken op de markt, maar ook aan huis werd wel wat verse melk verkocht aan een paar vaste klanten.



(foto A. Aarts - Bos)





Koelen op stal (foto A. Aarts - Bos)

Prairiekoelen op stal

Atie: 'Omdat de melkkoeien die er van oudsher waren veel tijd kostten, schakelde Dekker in 1974 over op vleeskoelen, in eerste instantie van het Franse ras Limousin. Hij was daarmee één van de eersten die overstapte op vleeskoelen. De Limousin koeien kwamen echter uit het binnenland van Frankrijk en moesten opeens hier in een stalletje. Dat was een drama! Het waren allemaal houten hokjes en er was een koe die echt alles heeft platgelopen. Inclusief waterleiding... Die koeien waren gewoon helemaal niks gewend. Dat was prairiewerk om zo maar te zeggen! Dekker kon er echter wel mee omgaan en probeerde ze mak te maken.' Eén melkkoe was er altijd: voor de verse melk in de koffie.

Vlees in een weckfles

De koeien werden verkocht aan handelaren en aan slagers uit de buurt. Bijvoorbeeld aan kwaliteitslager Harry Jager, die vroeger op de St. Jorisweg en later in de Vriesestraat zat. Een veerrijder kwam de koeien of stieren halen en bracht ze naar het slachthuis, zoals dat aan de Markettenweg, achter het station in Dordt. Op de boerderij werd door vrouw Dekker het vlees voor eigen gebruik ingemaakt in weckflessen.

Handel en een gevulde koek

'Vóór de oorlog ging Dekker junior met zijn vader op tweede paasdag naar de paasmarkt in Gorinchem', weet Atie. 'Vroeg in de ochtend liepen ze dan met een paar beesten helemaal naar het Groothoofd. Daar lag de Pop-Smit (veerdienst Rotterdam-Gorinchem, via Dordrecht). Alle koeien, ook die van andere boeren, werden aan boord gezet. Daar voeren ze mee naar Gorinchem en dan de markt op. Dekker junior hoopte altijd dat zijn vader geen koe kon vinden om mee terug te nemen, anders moesten ze 's avonds dat hele stuk weer teruglopen!' In Dordt is maar van 1929 tot 1934 veemarkt geweest, op het plein de Veemarkt, vlakbij het Beverwijckplein. Deze markt was echter zo klein dat Dekker liever naar Rotterdam ging. Wel kwamen boeren en handelaren vanaf de jaren '20 op vrijdag bij elkaar in sociëteit De Vriendschap op de Groenmarkt. Toen de markt in

Rotterdam in de zeventiger jaren sloot ging Dekker naar Den Bosch. Atie en de buurjongens mochten af en toe mee. Atie: 'Dekker liep dan het liefst alleen over de markt, maar we moesten om 12.00 uur weer onder de klok zijn. Dan dronken we koffie en kregen we een gevulde koek.'

Tarwe, bieten en Eigenheimers

Dekker junior verbouwde zo'n 40 hectare land. Aanvankelijk werd geploegd met paarden, maar net na de oorlog kwam de eerste tractor. Het was een goedlopend, middelgroot bedrijf. Dekker verkocht tarwe aan de coöperatie Cebeco en suikerbieten aan coöperatie Suiker Unie en CSM Suiker bv. De aardappels gingen de vrije handel in of naar een paar vaste klanten uit de buurt, zoals Naaktgeboren, die aan de Boogjes een pakhuis had van waaruit hij groentewinkels en patatboeren bevoorraade. Maar de aardappels werden ook buiten Dordrecht verkocht. 'De zavelgrond van Dekker was goede grond en zijn aardappels behoorden kwalitatief tot de besten van het eiland van Dordrecht. Een aardappelhandelaar uit Voorne Putte vertelde eens dat de Eigenheimers van Dekker de beste aardappels waren die hij kende', vertelt Atie.

Smaakvervalking of streekproducten?

Atie: 'Dekker was een tamelijk vooruitstrevende boer, zakelijk, met een goed inzicht, maar over landbouwsubsidies had hij een uitgesproken mening. Daar was hij geen voorstander van: je maakte je op die manier afhankelijk, je was gebonden aan regels.' Gelukkig had hij in zijn tijd nog niet zo te maken met in- en export subsidies en Europese regels over veetransporten, om nog maar niet te spreken van grootschalige uitbraken van veeziekten als blauwtong en gekke koeienziekte. 'Dieren worden in feite heel Europa door gesleept. Met alle gevolgen van dien', vindt Atie. 'Daar komen we nu niet meer vanaf, tenzij alles weer kleinschalig wordt.' Ze pleit voor verse en pure producten uit de streek. 'Producten met smaak, daar moet het naartoe, maar dan moet er wel een mentaliteitsverandering komen. Mensen moeten geld over hebben voor eten. In Nederland is dat toch altijd een beetje een sluitpost geweest – o ja, we moeten ook nog eten – en het liefst gaan we daarbij naar een 'meer-voor-minder-slager'. Bovendien mogen door Europese regels vaak bepaalde producten niet meer op kleine boerderijen worden gemaakt, waardoor er smaakvervalking optreedt. Kaas en worst smaken daardoor overal hetzelfde.'

Voedsel houden waar het vandaan komt? Mee eens. Wanneer kunnen we op de Alloysehoeve terecht voor schapenkaas en moestuin-verse aardbeien? Jammer dat Atie geen fulltime boerin is...

Met dank aan A.M. Groeneveld

A. Dekker tussen de voederbieten (foto A. Aarts - Bos)

