

INTERVIEW met P. BREEDIJK.

Piet Breedijk heeft iets met de Capelse historie. Direct vanaf het begin van het gesprek noemt hij een veelheid aan historische gegevens. Veelal zaken die al ver voor zijn leven zijn gebeurd. Breedijk is boer geweest in Capelle op een boerderij langs de Capelseweg die tegenwoordig niet meer bestaat. Maar het voorhuis is, door de tegenwoordige eigenaar gerestaureerd, in zijn volle glorie te zien op de hoek van de Capelseweg en de 's Gravenweg. Breedijk kan schitterend vertellen over de geschiedenis van deze boerderij Veldzicht en de boerderij die er naast lag, Welgelegen. Veldzicht was naast boerenbedrijf van 35 ha. ook een heerlijkheid, een buitenplaats. Welgelegen had een woonhuis met twee theekoepels, een bos en een rozenkas. Het lag aan de hoofdwaterring van het waterschap. Mensen gingen per boot achteruit om te vissen en te vinken. Met vinken wordt hier bedoeld vogels vangen. Bij deze boerderijen worden ook de namen Van Capellen, grootgrondbezitters in Capelle en Kley, o.a. dijkgraaf van Schieland genoemd. Later is Welgelegen gekocht door een Van Vuren, die er een tuindersbedrijf begon. Net voor de tweede oorlog is het huis verbouwd om er twee tuinderwoningen van te maken.

Breedijk zelf groeide op in de Krimpenerwaard en kocht de boerderij Veldzicht in 1949. Hij werkte op dat moment als landbouwvoorlichter. Het was de tijd van de schaalvergroting in de landbouw onder aanvoering van Mansholt. Breedijk hield op de boerderij alleen vee. Van de melk produceerde zijn vrouw zelf kaas. In die tijd produceerden de koeien hun melk nog vooral 's zomers. 's Winters gaven de koeien weinig melk. In de Krimpenerwaard was er bij de fabrieken 's winters weinig belangstelling voor de melk, omdat de verwerking dan relatief duur was. In Capelle was dat anders. Daar kwamen de fabrieken 's winters de melk graag halen omdat ze dan schaars was. Om minder prijsafhankelijk te zijn produceerden de veeboeren zelf kaas.

Die werd via de Coöperatieve Inkoopvereniging de Producent naar de markt in Gouda gebracht. Maar er werd ook veel kaas van huis uit direct aan klanten verkocht. Daar waren veel mensen bij uit de Krimpenerwaard met een agrarische achtergrond. Die waren van de boerderij naar de tuinders gaan werken om zondags vrij te hebben. Van daar gingen ze op de scheepswerven werken omdat ze dan ook zaterdag vrij waren. Maar die mensen waren gehecht aan hun eigen boerenkaas. Breedijk produceerde ook goornat. Het was een rest room van de wei(kaasvocht) nadat die van de kaas gescheiden was. De goornat werd door mensen met rijst tot pap gemaakt en gegeten.

Kaasmaken is een nauwkeurig werk. Kaas ontstaat door de inwerking van melkzuurbacteriën. Die werden elke dag opnieuw in reïncultuur zelf geproduceerd. Als je dat niet deed, ontwikkelden zich boterzuurbacteriën. Die veroorzaakten gasvorming, waardoor bolle kazen met gaten ontstonden. Die waren niet lekker. Volgens toenmalige geschriften werd de beste kaas aan de

's Gravenweg gemaakt. Dat luisterde nauw. De verwerking van de melk begon op een temperatuur van 28 graden. Er werd geroerd, gesneden en bezonken. Dan liep de temperatuur op naar 30 graden en werd er geroerd. Onder toevoeging van de bacteriën ging de temperatuur verder omhoog naar 32 graden. Als het proces fout ging moest je naar de buurman of het Zuivelconsulentschap in Gouda om een nieuwe bacteriekweek op te zetten. Die consulenten kwamen ook langs om met de boeren de receptuur te verbeteren en problemen op te lossen. De kaas werd gemaakt in het zomerhuis naast de boerderij. Daar was een welput voor water om mee te koelen en een fornuis om te verwarmen. De kazen waren ongeveer 10 pond zwaar. In het najaar werden ze wat zwaarder gemaakt om in te slaan voor de winterperiode. Die winterkaas was wit. Nu is de kaas geel omdat er in het gras/voer van de koeien meer carotine zit dan vroeger. Met de komst van ingekuild gras was het mogelijk om 's winters bij te voeren. Hierdoor gaven de koeien dan ook meer melk. Daardoor veranderden de fluctuaties in de melkprijzen. De boeren vormden eigen melkcoöperaties om de prijzen van de particuliere fabrikanten te kunnen beïnvloeden. Daar kwam de CMC uit voort, die nu onderdeel is van het zoveel grotere Campina.

In 1960 begon de gemeente belangstelling te tonen voor het kopen van de grond. Er moesten immers duizenden woningen gebouwd worden. Er werd wel onderhandeld, maar er gold toen nog een prijsbeschikking landbouwgrond vanuit de oorlog. En er was een grond en pachtkamer die de overdrachten van grond controleerde. Door de prijsbeheersing was het ook moeilijk om een ander bedrijf te kopen. Breedijk is nog naar de Noordoostpolder geweest om te kijken. Er was een ballotage en hij werd gekeurd. Eigenlijk werd zijn vrouw meer beoordeeld. Het ging erom een soort superboer te worden. Breedijk is daarbij wel goedgekeurd. Maar de boeren op Voorne Putten moesten weg voor de aanleg van de havens en kregen voorrang. De gemeente Capelle wilde echter niet wachten en daarom zijn Breedijk en zijn vrouw in 1962 gestopt als boer. Er werd een grote boeldag aan huis gehouden waarbij de inventaris en de koeien werden verkocht. Er was belangstelling uit het hele land.

Naast zijn veehouderschap heeft Breedijk in de ledenraad van de CMC gezeten. Zijn bekendheid dankte hij mee aan de tijd van de landbouwvoorlichting. Zo zat hij ook in het bestuur van de gecombineerde Capelse polder, waar de boeren veel problemen hadden. Door de onregelmatige vervening was er ongelijk land ontstaan. De hoger gelegen gedeelten gingen verturven en verdroogden. Er was te weinig organisch leven en de grond had kopergebrek. Er werd dan ook wel eens gezegd dat in dat gebied ``Zes dagen regen nodig was en de zevende dag een donderbui``. Naast al de activiteiten was Breedijk ook bestuurslid van de Coöperatieve Boerenleenbank. Eerst in Capelle en na de fusie in Rotterdam.

Wim van den Bremen