

# Errebeeze plokke, betaling per tipsie

## Hoe anders gaat het nu



Dini Heijden - Museum Hoeksche Waard

Museum Hoeksche Waard bestaat 50 jaar. Dit wordt gevierd van maart 2018 tot maart 2019. In de expositie '4000 jaar Hoeksche Waard' in boerderij Oost Leeuwenstein in Heinenoord, wordt de bezoeker meegenomen langs 50 onderwerpen, die samen de geschiedenis van de Hoeksche Waard vertellen. Zij zijn het onderwerp van een wekelijkse column.

Zomer, zes uur in de morgen. Een wazig zonnetje dringt door de ochtendnevel, dauwdruppels vallen constant op de je handen, kikkergekwak rondom. Bossen fluitenkruid langs de slootrand. In de schoolvakantie een paar uurtjes of een hele dag aardbeien plukken oftewel: 'errebeeze plokke'. Deed je het werk goed dan viel er een leuk centje te verdienen. Maar niet iedereen kon dat. Als een nieuwe plukker zich meldde, moest er eerst een proef tips geplukt worden. Droop het aardbeiensap onderuit de tips, een langwerpige mandje met hengel, dan kon je vertrekken. Die aardbeien brachten niets meer op en verdwenen tussen de middag als broodbeleg voor de hele groep. Gepraat werd er 's morgens vroeg bijna niet. Ieder was geconcentreerd op de pluk. Je maakte lange dagen. Op je knieën! Naarmate de zon hoger kwam en meer warmte gaf, werd de groep

spraakzamer. Er werden moppen getapt en af en toe kreeg je een rotte aardbei in je nek. Gekheid maken kon, maar niet te lang. Dat hield op en je plukte per tips. Je werkte tussen ervaren aardbeienplukkers, die gelijk een oogje in het zeil hielden en je goede raad gaven. De aardbeien die 's morgens vroeg

### DE INNOVATIE VAN EEN SIMPELE ERREBEES!

werden geplukt waren voor de veiling (dus zonder kroontje). Dat werk mochten alleen de ervaren plukkers doen. De aardbeien met kroontje waren voor de groentewinkels. Aan het eind van de week werd je uitbetaald en dat was elke week een feest! De zere knieën en stijve rug waren dan op slag vergeten.

Hoe anders gaat het er nu



Aardbeien plukken - rond 1955 bij Visser - Kooijstraat 's-Gravendeel

aan toe. Innovatieve Hoeksche Waardse kwekers telen de aardbeien op stellingen in de buitenlucht, op een goede mix van veengrond en kokos. Via druppelleidingen krijgen de planten water en zo nodig voeding. Schadelijke insecten worden bestreden met natuurlijke vijanden. Er zijn nu meer

dere oogstperiodes gedurende het jaar, met verschillende rassen. Technologische vernieuwingen, computers, groene stroom en milieubewuste gewasbescherming zorgen voor duurzaamheid en natuurbehoud. De aardbeien worden gewoon in de buurt verkocht, dus geen lange afstanden over

de weg of in de lucht. Een manier van werken waarmee de kwekers de Hoeksche Waard het goede, klimaatvriendelijke voorbeeld geven. Zo gaat het niet alleen met de aardbeien, maar ook met de kersen. Ook dit fruit wordt milieuvriendelijk gekweekt. Dit alles en nog veel meer van

de Hoeksche Waardse geschiedenis kunt u te weten komen op de jubileum-expositie '4000 jaar Hoeksche Waard', te zien tot 17 maart 2019. Kijk voor meer informatie op

 [www.museumhw.nl](http://www.museumhw.nl),  
[facebook](#) en [instagram](#) @  
[museumhw](#).