nieuws

Nieuw boek schetst fruitgeschiedenis van Hageland

nieuws

Zesendertig Hagelanders geven in het boek 'Drie dozijn Hagelandse fruitverhalen en recepten' hun visie over het heden en het verleden van de Hagelandse fruitteelt. Het Centrum voor Agrarische Geschiedenis goot hun herinneringen en recepten in een boek. "Opvallend is dat de grote meerderheid met erg veel heimwee terugblikt. Feit is natuurlijk dat er de laatste jaren een enorme versmalling is doorgevoerd in het aanbod van verschillende fruitsoorten", aldus auteur Eddy Niesten.

19 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Zesendertig Hagelanders geven in het boek 'Drie dozijn Hagelandse fruitverhalen en recepten' hun visie over het heden en het verleden van de Hagelandse fruitteelt. Het Centrum voor Agrarische Geschiedenis goot hun herinneringen en recepten in een boek.

In het kader van het deelproject 'Fruitig Hageland' klopte auteur Eddie Niesten aan bij zesendertig Hagelanders die op de een of andere manier iets met fruit te maken hebben. "Ik heb hen telkens aan de tand gevoeld over het heden en het verleden van de Hagelandse fruitteelt", vertelt hij. "Opvallend is dat de grote meerderheid met erg veel heimwee terugblikt. Feit is natuurlijk dat er de laatste jaren een enorme versmalling is doorgevoerd in het aanbod van verschillende fruitsoorten. Als je ziet dat er vandaag de dag nog amper pruimen, aardbeien of perziken geteeld worden in het Hageland, dan weet je voldoende. Vroeger vormden die vruchten de ruggengraat van de Hagelandse fruitteelt, terwijl dat nu veeleer verschoven is naar appelen en peren".

Niesten was onder de indruk van de openheid van de mensen die hij aan het woord liet. "Je hoort wel eens dat Hagelanders moeilijk te benaderen zijn. Daar heb ik persoonlijk niets van gemerkt. Integendeel, ik heb zelfs enkele ontroerende verhalen gehoord wanneer mensen vertelden over het belang van de fruitteelt in de streek. Meer dan één geïnterviewde gaf ruiterlijk toe dat hun kinderen konden studeren dankzij de

opbrengsten van de fruitverkoop. Natuurlijk kom je ook grappige dingen tegen. Zo heb ik intussen geleerd dat een paterskloot eigenlijk een soort van pruim is".
Eén van de fruitboeren die zijn medewerking verleende aan het boek is Louis De Goignies. Vroeger teelde hij perziken in Gelrode. "In die periode was Gelrode een echt perzikendorp", herinnert hij zich. "Nu blijft daar niets meer van over. De bloesems van perziken hebben een paarse kleur, er waren jaren dat het hele dorp paars kleurde omdat haast iedereen perziken teelde. Dat zijn intussen lang vervlogen tijden. Enkele strenge winters en de harde concurrentie met de zuiderse landen hebben een einde gemaakt aan die traditie".
De Goignies herinnert zich dat er zelfs premies werden uitgeloofd aan telers die hun perzikenveld omvormden tot een appelboomgaard. "Dat is erg jammer. Persoonlijk ben ik immers geen fruitliefhebber, maar een zelf geteelde perzik ging er best in. Dat kan je onmogelijk vergelijken met de vruchten die je in de winkel koopt. Ik moet je waarschijnlijk niet vertellen dat de dikste en sappigste vruchten voor de teler zelf zijn. Als je in de boom kruipt om het fruit te plukken, kan je de verleiding namelijk onmogelijk weerstaan".
Volgens Niesten was het een erg prettige ervaring om het boek samen te stellen, nu is het zaak om er mee verder te gaan. "Ik hoop een aantal aspecten die in het boek naar voren kwamen, verder te kunnen onderzoeken", luidt het.(KS)
Poll: Gelooft u dat onze groenten en fruit destijds een veel betere smaak hadden dan vandaag?

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/

screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada