

MENSEN UIT EEN VER VERLEDEN: PIETJE, HET MANUSJE VAN ALLES IN KAASPAKHUIS DE BLAAUWE HAAN

Door Marijke van Ittersum

Pietje krimpt in elkaar onder de onderzoekende blik van de oudere man achter het bureau. Ze wriemelt ongerust aan de banden van haar schort. O, als ze maar hier kon blijven werken, ze hadden het geld zo hard nodig thuis. Zeker nu moeder zo lang te bed moest blijven na de geboorte van de kleine Willem. 'Ben je niet wat klein om die zware kazen te keren,' vraagt de deftige meneer en hij kijkt naar het smalle figuurtje over de rand van zijn zware hoornen bril. 'Ik red het best, meneer', fluistert Pietje, 'ik ben toch voor alle klusjes?' Wie was deze meneer eigenlijk? Ze had hem nog niet eerder gezien, nergens op het hele terrein van De Blaauwe Haan.

Er wordt op de deur van het kantoor geklopt. 'Binnen,' roept de man. 'Vader, architect Nederhorst heeft de bouwtekeningen van het nieuwe koetshuis, de paardenstal en de hooizolder klaar,' zegt een jongeman, in wie Pietje meteen degene herkende die haar aangenomen had. 'Wat doe jij hier, Pietje,' vraagt de nieuwkomer. 'Ik kwam dit meisje tegen op de kaaszolder, toen ze bijna bezweek onder de 15 kilo van een wiel kaas', zegt de oude heer. 'Is haar uitgelegd hoe belangrijk het keren en poetsen van de kazen is?' Pietje kan wel door de grond zakken van narigheid, dit gaat haar vast haar baan kosten. 'Jawel meneer,' zegt ze gauw en ze ziet dat de jongeman opgelucht adem haalt. 'Zoek dan passende werk voor haar', herneemt de deftige man. Hij staat op en verlaat het kantoor.

De tranen rollen over Pietjes wangen. 'Dat was heel aardig van je,' zegt de jongeman, 'vader is niet een van de gemakkelijkste en ik heb je inderdaad lang niet genoeg verteld. Maar, dat ga ik nu rechtzetten. Kom, ga even hier zitten en droog

je tranen. Iemand die mij zo dapper verdedigt, verdient alle lof.' En zo komt het dat Pietje op de mooie bank zit in het kantoor van de oude meneer Van Eijk zelf, de eigenaar van kaaspakhuis De Blaauwe Haan. Jan Leendert, zijn zoon, heeft veel te vertellen. Maar dat de Goudse kaas zo belangrijk in de wereld is, dat had Pietje nooit kunnen denken. En ook niet dat Gouda al sinds 1395 het recht kreeg op de verkoop van kaas in Holland. Dat is 500 jaar geleden! Het is een spannend verhaal. Dat die lui in Schoonhoven geprobeerd hadden de kaasmarkt van Gouda af te pakken, daar is Pietje bijna boos over. Gelukkig werd in 1540 beslist dat de kaasmarkt in Gouda hoorde en nergens anders.

De jonge kaas moet elke dag gekeerd worden, leert Pietje, wel een paar weken lang. Dan kan het vocht en het zout van het pekeldbad zich gelijkmatig verdelen in de kaas. Na vier weken is de jonge kaas klaar. Jong belegen rijpt wel acht tot tien weken, maar oude kaas ligt wel een jaar in het kaaspakhuis. Maar die hoeft dan alleen maar af en toe gekeerd te worden. Waar je wel erg goed voor op moet passen, is schimmel. Daarom moeten de kazen gepoetst worden. Zeker in de zomer als het warm wordt in het kaaspakhuis, moeten de kazen goed schoon gehouden worden. Soms moet je ze af-

nemen met bier of zout water, soms is het zelfs nodig ze in te smeren met lijnolie.

'Toen ik je aannam als manusje-van-alles, had ik niet bedoeld dat je alleen maar zware kazen zou moeten keren', zegt Jan Leendert. 'Het lijkt me beter als we een werklijst opstellen van wat je kunt doen in onze kaasfabriek. Er is genoeg werk. Weet je dat onze kaas in Zuid-Afrika en Zuid-Amerika gegeten wordt?' 'Ik dacht dat de kaas alleen naar Engeland en Duitsland ging,' antwoordt Pietje die inmiddels haar angst volkomen kwijt is. 'Dat was vroeger zo,' antwoordt Jan Leendert. 'Nu exporteren we onze kaas over bijna de hele wereld.' 'Zo is het maar net,' klinkt een stem. Zonder dat ze het gemerkt hebben, is de oude meneer Cornelis binnengekomen. 'En jij, Pietje,' gaat hij verder, 'jij wordt hier een goede kaaswerker.'

En zo was het ook, want Pietje werkte haar hele leven bij wat vanaf 1912 de NV Kaashandel Maatschappij zou gaan heten. Tot ieders tevredenheid.

