



28e jaargang
nr. 284
april 2005

hei & wei

dorpsblad voor Blaricum

HEI & WEI IS HET DORPSBLAD DOOR EN VOOR ALLE BLARICUMMERS EN IS EEN UITGAVE VAN DE STICHTING DORPSBLAD BLARICUM.

HOOFDSPONSORS EN SPONSORS

<p>Blaricum</p>	
<p>eigenaar: de heer R. Ton</p>	
<p>VOORMA EN WALCH MAKELAARS IN HET GOOI</p>	
<p>MOULIJN BOSSE & HUDDLESTON SLATER NOTARISSEN</p>	
<p>de Jong Strankinga Ronk</p>	
<p>Wester en Van der Bij MAKELAARS VAN GOEDE HUIZEN</p> <p>Torenlaan 12, Blaricum 035-5315300</p>	
<p>U bent onder de pannen met een hypotheek van de Rabobank</p> <p>Het is tijd voor de Rabobank</p> <p>Rabobank</p>	<p>BLARICUMSE APOTHEEK</p> <p>Van Gooische Huize Makelaardij o.z. Meentweg 27a Tel. 035-5380848</p>
<p>Merpatis</p> <p>Meentweg 1 Blaricum Tel. 035-5310820</p>	<p>Fa. Wed. B. Vos</p> <p>Vishandel Blaricum Meentweg 2 Blaricum Tel. 035-5383337</p>
<p>Fred van Sprang EDELSMID</p> <p>Schoolstraat 4 1261 EV Blaricum Tel. 035-5310820</p>	<p>WESTLAND KAAS Net iets lekkerder!</p> <p>IEDERE MAANDAGMIDDAG BIJ DE MUZIKTENT</p> <p>Rustgevend en excellent beleggingsadvies E-mail: a-2-p@hetnet.nl Tel.: 06-14992102 www.a2p.nl</p>
<p>RUST WAT CAFE - RESTAURANT</p> <p>IEDERE DAG GEOPEND VANAF 10.30 UUR</p> <p>Schapendrift 79 1261 HP Blaricum Tel. 035-538 32 86 Fax: 035-533 44 93 www.cafestaurantrustwat.nl</p>	<p>A2P</p> <p>Rustgevend en excellent beleggingsadvies E-mail: a-2-p@hetnet.nl Tel.: 06-14992102 www.a2p.nl</p> <p>StokZwambada</p> <p>Oud Bussummerweg 35 1272 PF Huizen Telefoon (035) 694 24 17</p>

PASEN

Op Goede Vrijdag werd er bij ons thuis altijd naar de Matthäus gekeken. Met de tekstboekjes in de hand waren we gekluisterd aan de zwart-witte televisie. Voor de aria's had ik niet altijd geduld, want als je alles gehoord had begon het hele verhaal weer van voren af aan. En ook begreep ik weinig van de alt, die maar bleef jammeren dat Jezus weg was, in plaats van achter hem aan te rennen. Maar dat woog allemaal niet op tegen de majestueuze schoonheid die ik tot vandaag de dag bij dit ongeëvenaarde muzikale bouwwerk ervaar. Alsof ik door de klanken rechtstreeks in contact kwam met een andere wereld en de teksten me doorboorden en overtuigden van een werkelijkheid en waarheid die het alledaagse overstijgt, en waartegen zich de normale werkelijkheid grauw en levenloos aftekt.

Je hoeft niet christelijk opgevoed te zijn om onder de indruk te zijn van het verhaal. Het heeft ook geen zin om je af te vragen of het allemaal echt gebeurd is of niet. Juist omdat het over zoiets universeels gaat, laat deze passiemuziek zulke diepe sporen na, en kan iedereen erdoor geraakt worden. Omdat het over lijden gaat, dat een betekenis krijgt. Over sterven, dat niet zinloos is. Over overgave, zonder welke geen echte bevrijding mogelijk is. Over het eigen, kleine eigenbelang, dat zich vrijwillig schenkt aan iets dat het persoonlijke overstijgt. Over het goddelijke, dat bijna tastbaar schittert in de klanken die Bach zo mooi componeerde. Dat in ons allen en overal om ons heen aanwezig is, maar dat we alleen kunnen herkennen nadat we ons hebben bevrijd van ons eigen beperkte ik. Wat de enige manier is om de dood te overleven.

Satyamo Uyldert

Vrolijk Pasen



Foto: Jan Noorda

RESTAURANT MERPATIS 25 JAAR!

"ETEN DE HELE AVOND DOOR."

Het bekende Blaricumse Indonesische Restaurant 'Merpatis', gehuisvest in de voormalige boerderij van Klaas Koppen, vierde op 21 maart 2005 zijn 25 jarige jubileum. Namens 'hei & wei' van harte proficiat!

Goed eten is het daar, heel goed. Verfijnd, gezellige, intieme sfeer, prettige en innemende bediening, met een grote keuze aan gerechten, waaronder veel vegetarische schotels. De echte Javaanse keuken. Duur? Welnee: in de jubileumweek is er al voor € 25,- een speciaal menu voor twee personen. En er is een leuke prijsvraag uitgeschreven met als eerste prijs dat moeder Rieka voor zes personen bij de winnaar thuis zal komen koken. Arthur Wattimena, vrolijk, sympathiek, en vlot pratend, vertelt: "Ik ben één van de zes kinderen van moeder Rieka, die de spil is van het restaurant. De meesterkokkin. Vijf van haar kinderen werken hier: mijn broers Bert en Richard, mijn zusjes Patricia en Roos, en ik. Ook Patricia's dochter Vanessa helpt mee. Dit is wat je noemt een echte familiezaak." Vader Izaak overleed een jaar of acht geleden. Hij werd 67 jaar. Presentator Ruud Terweijden sprak aan zijn graf. De Wattimena's mogen bekende Nederlanders tot hun gasten- en vriendenkring rekenen,

Vlissingen. Vindt daar en ook in Middelburg werk. Beleeft op Walcheren in 1953 de watersnoodramp. Die maakt een diepe indruk op hem. Moeder Rieka komt in 1955 naar ons land. Beide komen ze uit Solo (Soerakarta) op Midden Java, maar ze kennen elkaar niet. In Amsterdam ontmoeten ze elkaar voor het eerst. Als paar gaan ze het Indonesische restaurantwezen in. Zijn moeder kan dan al goed koken, maar verfijnt in de verdere jaren haar kookkunst o.a. door werkreizen naar Zürich, Barcelona, Lugano, Oslo en Berlijn. En natuurlijk is er de jarenlange, plezierige werkervaring in de restaurants 'Samasebo' bij Sebo Woldring aan de P.C. Hooftstraat en het landelijk bekende 'Bali' in Amsterdam. De stad waar alle kinderen worden geboren. Daarna volgt 'Melati' in Naarden-Vesting. Op onze vraag of vader Izaak, die de supervisie had over het restaurant, ook kon koken antwoordt Arthur schaterend: "Ja dat kon hij, van kwaadheid!" "Mijn vader was er één van de oude slag, met een militaire instelling. Als wij in het restaurant iets verkeerd deden, ja, dan wisten wij het wel."

In Blaricum

In 1980 beginnen ze het huidige restaurant in Blaricum. Pim Jacobs en Willem Duys, eigenaren van de boerderij, hadden deze al verbouwd tot het restaurant 'De Graaf van Blaricum'. Rieka en Izaak nemen het over, en noemen het 'Merpatis', naar 'merpati', vredesduif. De 's' voor meervoud? Arthur: "Nee dat is 'merpati merpati', net als het meervoud van 'gado' (groente) 'gado gado' is. Nee de 's' werd toegevoegd om overeenkomst met 'Melati' te vermijden." Vijftig jaar bestaat nu het restaurant in ons dorp. 'Merpatis' is niet meer weg te denken. De Wattimena's voelen zich hier thuis, houden van het dorp en zijn inwoners. Hoogtijdagen zijn de Kermisweek en de Koninginnedag. Iedereen helpt dan mee, ook de partners. Vrije tijd? Arthur spontaan: "De Oude Tak!" Of hij gaat rijden op zijn paard 'Layla' dat gestald is bij Klaas en Joke Vos, in de polder. Ook speelt hij graag gitaar, soms solo in het restaurant, soms met zijn band 'Shameless' in De Oude Tak of Het Bonte Paard. Heeft hij nog een vraag aan ons? Arthur: "Waarom eten jullie westerlingen altijd zo snel? Neem toch de tijd. Eten heeft een speciale betekenis, is iets sociaals, geeft saamhorig-



Foto: Gerbe v.d. Woude

zoals Willem Duys, Rita Reijs, Paul de Leeuw, Bernard Hammelburg en anderen. Vriendschappen opgebouwd in meer dan 50 jaar. In Amsterdam en het Gooi. Ook prinses Juliana kwam hier dineren, met prinses Christina en later - onverwacht - ook Prins Bernhard. Trots laat hij de foto's daarvan zien. Hoe kwam dat zo? Arthur: "Mijn moeder had meegewerkt aan het boekje 'De chefkok is een vrouw', samen met de kokkin van Soestdijk en een aantal andere vrouwen, vandaar."

Voorgeschiedenis

In 1951 komt vader Izaak (oud KNIL-militair) uit Ambon met de boot aan in

EEN WONDER VAN DE NATUUR?

Dat leek het wel te zijn toen in de tweede helft van de maand januari de regelmatige bezoekers van de schaapskooi aan de Tafelberg lammeren zagen lopen bij de kudde.

Is de natuur dan toch zo in de war, vroegen ze zich af. Is dit ook al weer het gevolg van de stijging van de temperatuur, zodat we amper nog echte winters kennen? Vreemd is het in ieder geval wel, want meestal werpen de drachtige schapen hun lammeren toch pas in maart of april. Hier is dus wel sprake van iets heel bijzonders. Iets lenteachtigs in het midden van de winter! Zelfs de dagbladers (De Gooi- en Eemlander met name) vond het een uitgebreid bericht waard. Ook daar vroeg men zich af wat toch wel de oorzaak van dit vreemde verschijnsel kon zijn. Zoals het goede journalistiek betaamt werd er informatie ingewonnen bij de beheerder van de schaapskooi. Deze vertelde - misschien wel met enige schaamte - dat hetgeen op een wonder leek alleen maar een foutje in de organisatie was. In de herfst, bij het scheiden van de rammen van de oaien in de schaapskooi om een voortijdige dracht te voorkomen, was één van de jonge rammen over het hoofd gezien. Deze ram kreeg onverwacht vrij spel in de kudde en blijkt nu achteraf gretig gebruik te hebben gemaakt van de gelegenheid. Toen de draagtijd van de schapen dan ook voorbij was, werden de lammeren geboren op een tijd die door de herder niet bedoeld was. Daar het gezonde lammeren waren en ze in de koude wintertijd in de schaapskooi goed warm gehouden konden worden, konden ze bij de kudde blijven en groeiden ze verder uit. Iets wat op een speling van de natuur scheen te lijken en een bezienswaardigheid in de dierenwereld was dus het 'spelen' van een ram geweest die graag gebruik maakte van de hem geboden gelegenheid! Het zij hem gegund.

J.W.

DE CAPITTENWEG VROEGER



Foto: Chr. v. Bijleveld

Einde winter 1945 aan de Capittengeweg. Op de achtergrond is het huis no. 31 te zien, de huidige woning van onze redacteur Rob Tammerijn. Let op het toen nog zeer open landschap. Nu is dit een volgebouwde laan met hoge, schaduwrijke platanen. Op de foto de vrouw van de oud-onderwijzer van de r.k. Bernardusschool, Chris van Bijleveld, met de twee kinderen Jacques en Robbie, de toenmalige bewoners van het huis. In de eerste oorlogsjaren was het huis nog bewoond geweest door Dolf Carelse, de componist van onder andere de 'KLM-mars' en de 'Voetbalmars'. Carelse werd opgepakt en kwam later om in een concentratiekamp. Rob Tammerijn kan zich de grote vleugel in diens (nu zijn) huis nog goed herinneren.

heid. Thuis bij ons was het 'eten de hele avond door', iedereen was altijd welkom, veel familie, veel vrienden, altijd plaats aan tafel. Kaartje leggen, eten, lachen en veel praten. En daarna? 'Abis makan poelang.' Wat dat betekent? Vraag het zelf aan de Wattimena's. De keuken is open op dinsdag t/m zondag van 17.30 tot 22.00 uur. Voor reservering bel: 035-5311133. Ook voor uw catering. *Merpatis, een culinaire parel uit de Gordel van Smaragd.* Waar? Tegenover de Rabobank, in Blaricum.

Sybert Blijdenstein



Foto: Gerbe v.d. Woude

De Stichting Karakteristiek Blaricum, vertegenwoordigd door de bestuursleden de heer M.P. Evelein, mw. G.H.H. Jansen en mw. L.C. Kingma, overhandigt het eerste exemplaar van de informatiefolder aan het Blaricumse College van B en W. De stichting stelt zich primair ten doel het bewaken en stimuleren van het gebiedsgerichte, ruimtelijke kwaliteitsbeleid van en in de gemeente Blaricum, zodat de kwaliteiten en karakteristieken van het dorp Blaricum behouden blijven en/of versterkt worden en nieuwe ontwikkelingen terzake van deze ambitie gestimuleerd worden. De folder, die inmiddels huis aan huis is bezorgd, ligt ook in meerdere winkels. Informatie: tel. 035-5315444, Lucy Kingma, secretariaat, en www.karakteristiekblaricum.nl, e-mail: info@karakteristiekblaricum.nl.

Wie zich ergert aan kritiek
Geeft toe dat hij die verdiend heeft

(Seneca 55 - 120 n. Chr.)

Van de redactie

Voor u ligt de Paas-editie van 'hei & wei'. Ook dit jaar is het weer een nummer dat de kentering van de winter naar het voorjaar aankondigt. De kou is voorbij, de dagen worden langer, en de zon weer warmer. Ons dorp ligt er mooi bij. En dat zal zo blijven. Want wij passen met z'n allen goed op. En we hebben daarbij nu ook de hulp gekregen van de Stichting Karakteristiek Blaricum. Bel of mail als je wat ziet dat niet kan. Hoe? Kijk maar onder de foto van leden van het bestuur met het college van B en W. In dit blad. Prettige paasdagen toegewenst!

