

# Oude streekgerechten en gebakvormen uit Midden-Holland

Afgaande op de titel kocht ik enige tijd geleden het boekje "Van Goudse moppen en Haagse bluf" met als ondertitel "Zuid-Hollandse streekgerechten en wetenswaardigheden".

Die wetenswaardigheden hebben niets om het lijf en staan evenmin in enig verband met het in de titel genoemde onderwerp. Het zijn korte notities over de provincie, over de markten in Zuid-Holland en over in de provincie bestaande musea. Om het boekje nog wat omvangrijker te maken, staan achterin de adressen van een aantal eethuizen waar typische streekgerechten kunnen worden besteld.

Het werkje werd samengesteld door Jo van Lamoen en maakt deel uit van een reeks, waarvan de overige tien deeltjes elk aan een andere provincie (en de daarvoor typische gerechten) zijn gewijd. De boekjes worden uitgegeven door "In den Toren" te Baarn.

Ik ken de andere deeltjes niet, maar neem aan dat de opzet van alle ongeveer dezelfde is. Een aantal recepten van traditionele feest- en gelegenheids-spijzen en -dranken, die vrijwel overal in het land in dezelfde tijd of bij dezelfde gelegenheid worden gegeten of gedronken, maar niet bepaald tot de fijne keuken behoren, wordt aangevuld met een aantal dat min of meer typisch is voor een bepaalde streek of provincie. Zo komt het boekje wel vol! Paasbrood, borstplaat, oliebolletjes en spek-pannekoeken kan men toch nauwelijks met de naam streekgerechten aanduiden.

**Stroopwafels vallen daar natuurlijk wel onder, want deze wafel is veel langer dan een eeuw een echt Gouds produkt.**

Het is natuurlijk wel zo, dat gerechten die oorspronkelijk streekgerechten waren, tengevolge van het zo sterk toegenomen onderlinge verkeer, landelijke verspreiding hebben gekregen. Zo kan men een Oud-Saksisch gerecht als balkenbrij tegenwoordig bij menige goede slager krijgen en worden Zeeuwse bolussen op tal van plaatsen buiten Zeeland gebakken.

Over de titel van het boek heb ik mij eerst wel verbaasd, want hoewel geboren en getogen Gouwenaar en hier al geruime tijd woonachtig, had ik nog nooit over de lekkernij **Goudse moppen** gehoord en ook informatie bij leeftijdgenoten leverde een negatief resultaat op. Uit navraag bij enkele banketbakkers bleek er inderdaad een eenvoudig

boterkoekje te bestaan dat door hen botermoppen, maar ook wel Goudse moppen wordt genoemd.

De beschrijving in het boekje klopt ongeveer: een plat rond, met suiker bestrooid koekje met ruitjesmotief, gemaakt van bloem, boter, suiker en eieren. Deze mop is helemaal geen typisch Goudse lekkernij, maar niets anders dan één van de meer dan 30 soorten boterkoekjes, die men in Gouda kan kopen. De overeenkomst met wat men in Midden-Holland 'moppen' pleegt te noemen, bestaat alleen in de ronde vorm. Sinds wanneer deze botermoppen worden gebakken, heb ik nog niet kunnen achterhalen, wel gaat het om enkele tientallen jaren.

## Echte Moppen

Voor echte 'moppen' moet men niet in Gouda zijn, maar wel in Midden-Holland. Grote bekendheid genoten vroeger de **Boreftse moppen**, die in Bodegraven werden gebakken, o.a. door de brood- en banketbakker J.L. Roest in de Brugstraat en dan nog alleen in de wintermaanden. De Boreftse moppen worden in die plaats al lange tijd niet meer gemaakt en ze zijn zelfs aan vele huidige inwoners van Bodegraven onbekend. Nog in de eerste decennia van deze eeuw ging men o.m. vanuit Gouda in strenge winters op de schaats naar Bodegraven en bracht dan als herinnering aan het bezoek Boreftse moppen mee naar huis! Nadat de goede directe verbinding te water met Bodegraven (via de Breevaart) gedeeltelijk is komen te vervallen, is ook het bakken van deze lekkernij stopgezet.

Wie wil weten hoe deze koekjes smaken moet daarvoor nu de reis naar Aarlanderveen over hebben. Daar worden de "echte" moppen nog gebakken door de brood- en banketbakker T. van Leeuwen Pzn. in Dorpsstraat 64. Het is een eenvoudig, zeer smakelijk koekje dat nog op ambachtelijke wijze wordt gemaakt. De vorm is rond, aan de bovenzijde enigszins gebold (zoals een bitterkoekje). Er is geen enkele overeenkomst met de Goudse botermoppen en evenmin met Weespermoppen, want daarin wordt spijz verwerkt. De smaak herinnert aan die van taai-taai. Naar mij werd medegedeeld worden in het deeg ook ongeveer dezelfde kruiden (o.m. anijs) verwerkt.

## Goudse Sprits

Een bekend produkt van de Goudse banketbakkers is de Goudse sprits. Daarvoor werd vroeger ook wel speciale reclame gemaakt. In het boek "Goudsche straatnamen" staat op blz. 66 een foto uit ca. 1902 van "Maison Verhoeff", een destijds befaamde banketbakkerij (hoek Hoogstraat 23/Blauwstraat), met boven de ingang een reclame voor de Goudsche sprits,

en zelfs traditie, zonder daarbij veel moeilijkheden te hoeven overwinnen (het begrip klunen was toen nog niet algemeen ingeburgerd) o.m. uit Rotterdam en Den Haag op de schaats naar Gouda te komen. Punt van aankomst en vertrek was het begin van de Lazaruskade. Daar werd afgebonden en weer opgebonden. De Wachtelstraat stond dan op zondagen tot aan de Prins Hendrikstraat vol met kramen, waar, naast Goudse



• Bakker Kranendonk (geheel rechts) met personeel voor Korte Tiendeweg nr. 15. Tweede van links de stroopwafelbakker Slont. Eind jaren twintig.

Van nog ouder datum (ca. 1867) is foto nr. 43 in het boekje "Portret van Gouda" van de gevel van de banketbakkerij J. Breebaart L:zn., met daarop tweemaal reclame voor Goudsche Spritsen. In dit pand (Markt5) was later de banketbakkerij van J. C. Bijl gevestigd.

Toch was en is deze sprits geen typisch Gouds produkt. Dit botergebak verschilt niet of nauwelijks van de bekende Utrechtse sprits. Het is ook niet gebonden aan een bepaald jaargetijde, zoals vele streeklekernien. Wel was de Goudse sprits in het verleden voor velen uit Midden-Holland een artikel dat werd meegenomen als herinnering aan een schaatstocht naar Gouda. Schaatstochten

In winters met veel goed ijs was het in de eerste decennia van onze eeuw nog mogelijk,

pijpen, sprits en stroopwafels (meestal in dozen verpakt) verkrijgbaar waren. men behoefde daarvoor dus niet naar de binnenstad te gaan. Ook niet om dorstige kelen te laven, want ook daarvoor ontbrak de gelegenheid niet.

Na de stadsuitbreiding in de jaren twintig en dertig verviel voor de Lazaruskade de mogelijkheid als eindpunt te fungeren. De kramen werden toen verplaatst naar het Julianasluisterrein, maar waren daar ook alleen in die weekeinden in gebruik.

Was de Goudse sprits geen Gouds produkt, dat schijnt: wel het geval te zijn met de zgn. spritsletters en spritsstaven, die met amandelspijs worden gemaakt en in dezelfde prijsklasse thuis horen als boterletters.

## Boterletters

Geen streekgebonden gebak, maar wel « evenals speculaas » alleen in de wintermaanden verkrijgbaar zijn, zijn de **boterletters**. Een produkt, waarmee verscheidene Goudse banketbakkers zich een goede naam verwierven: L. Van Beekum (Oosthaven 6), J. Hombrink (Markt 66), T. Zaal (Markt 32), L. Boogaardt (Lange Tiendeweg 43), om maar enkele inmiddels verdwenen bakkers te noemen. De roem van J. A. Verhoeff was zó groot, dat er eens een jaar was dat hij zijn boterletters naar 28 verschillende landen moest verzenden. Daar woonden dan Gouwe-naars die op deze wijze aan hun vaderstad werden herinnerd. (De portokosten vormden toen nog geen bezwaar!) Veel boterletters komen tegenwoordig uit een fabriek, maar gelukkig zijn er in Gouda nog banketbakkers die op ambachtelijke wijze een bijzonder smakelijk produkt kunnen maken.

## Janhagel in soorten.

Of het een echte streeklekkernij is, durf ik niet te zeggen, maar het is wel naar bepaalde soorten **janhagel** in Gouda alleen tegen het eind van de winter verkrijgbaar waren. Persoonlijk herinner ik mij de brooden banketbakker L. van Bochove, aan de Westhaven 57 (tegenover de Uiterste brug) (zie foto) en de Gebr. Kamphuisen (Hoge Gouwe 19, hoek Peperstraat). Behalve de bekende **boterjanhagel**, bakten zij aan het einde van de winter, in de maanden dat het vee op stal stond, een bijzonder soort **janhagel**: lange smalle, aan de bovenzijde iets gebobbelde koekjes, wat groter en dikker dan boterjanhagel.

Van deze zgn. **schoonmaakjanhagel** waren er twee soorten, waarvan de ene witte of blanke janhagel heette, de andere was donkerder van kleur en had een **anijssmaak** op het platteland in onze omgeving sprak men wel van **strontjanhagel** of **strontboenderskoek**, ook wel van **boerengrof**. De traditie wilde dat de boerin daarop bij de koffie tracteerde als het vee in het voorjaar de wei inging en de stallen duchtig schoon waren geboend.

In Berkenwoude, maar vermoedelijk ook wel in andere dorpen in de omgeving - zelfs in Gouda was het in het begin van deze eeuw niet onbekend - bestond het gebruik dat het gezinslid waarvan tijdens de grote **voorjaars-schoonmaak** het bed (toen nog vaak een bedstede) een grote beurt had gekregen, bij de koffie op janhagel, dan beddekoek genaamd, tracteerde. Dezelfde verplichting kende de vrouw des huizes aan het eind van de schoonmaak: dan kwam er **boterjanhagel** bij de koffie.

Na de voorjaars-schoonmaak, waarvoor de huisvrouwen soms wel enige weken in de weer waren, stopten de bakkers met de aanmaak van de schoonmaakjanhagel.

## Goudse stroopwafels

De Goudse **stroopwafel**, eens uitsluitend een ambachtelijk produkt, is thans mede uitgegroeid tot een massa-artikel, dat men tot in Amsterdam zelfs op de markt kan kopen. Over de geschiedenis van de wafel is niet veel bekend. Een aantal jaren geleden stak Marijke van der Burg daarover haar licht op bij Gerard Kielliger, ruim een halve eeuw geleden in Gouda een bekend stroopwafelenbakker. Volgens Kielliger was de eerste die in Gouda het **stroopwafel** 'natreuae Adriaan de Groot aan de Kleiweg. Dat zou in 1864 zijn geweest, Zijn bakkerij werd voortgezet door zijn zoon Bernard, die in 1918 werd opgevolgd door J. J. M. Wever, die reeds als broodbakker in het bedrijf werkzaam was. Het stroopwafelrecept was bij de overname inbegrepen. In 1930 nam Wever ook het door Kielliger in 1922 aan de Nieuwe, Markt gesticht bedrijf over. Wever had naast zijn zaak aan de Kleiweg (nr. 46) een aparte stroopwafelbakkerij. Stroopwafels volgens het recept van Kielliger worden thans in nog iets verbeterde vorm geproduceerd door Bakkerij Kranendonk (Korte Tiendeweg, 15).

Onder de stroopwafelbakkers heeft het bedrijf van de **gebroeders** Kamphuisen (kleinzoon van de in 1808 uit het Duitse hertogdom Gulik naar Gouda gekomen Wilhelmus) een eigen plaats ingenomen. De achterkleinzoon Gerard kwam omstreeks 1890 in de bakkerij aan de Hoge Gouwe/hoek Peperstraat. En daar zou voor het eerst de **suikerwafel** zijn ontwikkeld, die thans door de banketbakkerij van Joh. Verweij (Markt 69) wordt geleverd.

Het is echter bepaald niet onmogelijk dat door Kamphuisen al voor 1890 **stroopwafels** werden gebakken. Dat zou dan al vóór 1863 geweest kunnen zijn, want in dat jaar werd aan de Gebr. Kamphuisen het **predicaat** hofleverancier toegekend. En zo'n **onderscheiding kreeg** men niet voor niets! Er moest iets bijzonders voor zijn gepresteerd.

Er is ook een verhaal dat de bakkerij van Kabel (vroeger Oosthaven 15) reeds in het eind van de 17de, begin 18de eeuw wafels zou hebben geleverd aan Westindische **maatschappijen**, maar dat behoeven geen **stroopwafels** te zijn geweest!

## Goudse Babbelaars

Een lekkernij die vrij zeker van Goudse oorsprong is, vormen de babbelaars of ballen, naar de vorm ook wel kussenties en in de kindermund bappies genoemd: Het was een eenvoudig stukje suikerwerk dat, behalve als snoenerij, in plaats van een schepje of klontje suiker bij koffie en thee werd gegeven. De bekendste babbelaar was de zwarte, die donkerbruin van kleur was en vooral voor gebruik bij de koffie diende. Van de vrijwel kleurloze witte herinner ik mij dat die wel bij de thee werd gepresenteerd. Naast de zwarte waren er ook babbelaars in allerlei kleuren en smaken. In de eerste decennia van onze eeuw waren er in Gouda nog vele ballenkokers. Ik vermeld slechts de kruidenierszaak van L. P. Hoogendiik, Hoogstraat 24, die achter de winkel een eigen ballenkokerij had, en de banketbakkerij van J. J. van der Sanden, Markt 15. Alle ballenkokerijen zijn inmiddels verdwenen. De laatste was de Goudsche Suikerballenfabriek van Van Velzen aan de Turfmarkt 43 (gesticht in 1848), die eind 1984 de productie stopzette. Van de toenmalige eigenaar H. Thorborg vernamen we dat de Goudse babbelaars in het gehele land werden verkocht, zij het vaak onder plaatselijke benamingen. Grondstof voor de befaamde zwarte babbelaars was ruwe suiker die met stroop en water op een groot fornuis werd gekookt. Voornaamste aanleiding tot sluiting van het bedrijf was dat de grondstoffen, zoals ruwe suiker, niet of nauwelijks meer te krijgen waren.

## Zuivelgerechten

Wat betreft enkele bijzondere gerechten die in vele gezinnen in Gouda, maar vooral op het platteland van geheel Midden-Holland, werden gegeten, heb ik er een vijf een eigen herinnering: biest, goornat, smoot, zuringmoes en kaasdoop. Alleen het laatste gerecht wordt in het boekje van Van Lamoen genoemd. Van de andere heeft de schrijver blijkbaar nooit gehoord.

## Kaasdoop

Kaasdoop komt in veel opzichten overeen met wat men tegenwoordig fondue noemt. Het wordt gewoonlijk gegeten met stukjes (bruin) brood, maar ook wel met aardappelen.

In schijfjes gesneden koude aardappelen met karnemelk was in Gouda en wijde omgeving een in vele gezinnen niet onbekend nagerecht. Gemakkelijk en goedkoop!

In het ochtendblad Rijn en Gouwe van 14 januari 1988 schreef de culinair-publicist Hans Belterman over "Goudse aardappelen":



• Brood- en banketbakker L. van Bochove, aan de Westhaven 57, en diens vrouw - ouders van de heer Leo van Bochove, lid van onze Oudheidkundige Kring.

"Of het streekgerecht ook werkelijk die naam draagt, weet ik niet. Ik heb het ooit eens voorgezet gekregen bij een familie die een boerderij aan de Vlist bewoonde en die mij met grote stelligheid verzekerde dat het gerecht tot diep in deze eeuw vooral in de streken rond Gouda erg vaak op tafel kwam". Het betreft een gerecht bestaande uit gebakken-aardappelschijfjes met blokjes jonge Goudse kaas en gesnipperde uien. Het gerecht is mij niet bekend, maar de naam wel. "Goudse aardappelen" lijkt wel een gerecht dat ontstaan kan zijn in het land van de zelfkazende boeren.

Biest 'is geen eigenlijk streekgerecht, maar wel vooral gebonden aan de delen van ons land waar de veehouderij het agrarisch hoofdbedrijf is. Biest is de melkgift van een vaars of een koe gedurende de eerste drie dagen na het kalven. Deze melk is veel vetter dan de gewone. Voor het gebruik wordt vaak de biest van de tweede en de derde dag gemengd; volgens velen is zij dan het lekkerst. De biest wordt daarna geweld, d.w.z. al roerend verwarmd tot tegen het kookpunt; de pap mag niet schiften. Biestpap wordt meestal gegeten met beschuit, bruine suiker en kaneel.

Het is een bijzonder smakelijk gerecht en wordt dan ook hoog gewaardeerd door de familieleden, vrienden en bijzondere relaties, zoals de landheer en de dokter, die een kannetje biest thuis bezorgd krijgen.

**Goornat** is een koud nagerecht, een typisch produkt uit het land van de zelfkazende boeren. Het wordt gemaakt uit wei, de dunne vloeistof die in de kaas tobbe overblijft nadat de wrongel (gestremde melk, waaruit kaas wordt gemaakt) eruit is gehaald. Op de wei vormt zich daarna een wat romig laagje. Als dat wordt gekarnd, krijgt men de zgn. weiboter. Die wordt dus niet gemaakt in de tijd dat de koeien in de wei lopen, maar (ook) als ze nog op stal staan. Boter gemaakt in de tijd dat het vee buiten graast, noemt men grasboter, die welke wordt gemaakt in de maanden dat het vee op stal staat hooiboter. Velen zullen dit onderscheid niet kennen doordat de meeste boter tegenwoordig uit de fabriek komt. Wordt de romige laag op de wei niet gekarnd, dan wordt ze gebruikt voor het maken van goornat. Aan deze vrij dikke, ietwat rinzige vloeistof wordt dan naar behoefte bloem, maïzena, rijst of gort toegevoegd, waarna de pap wordt gekookt en gegeten met suiker of stroop. Worden aan de pap ook nog krenten en/of rozijnen toegevoegd, dan heet het gerecht **smmort**. **Goornat** wordt ook wel gemaakt van gewone wei. (Ook Rivella is een weiprodukt!)

### Zuringmoes

**Zuringmoes** of **-pap** is een tegenwoordig onbekend nagerecht. Het bestaat uit met aanhangwater gekookte zuringbladeren, waaraan wat bloem, krenten en rozijnen werden toegevoegd, soms ook wat karnemelk. Zuring is een thans vrijwel verdwenen bladgroente, die behoort tot de soort Gewone Veldzuring (*Rumex acetosa*) en zich van de wilde vorm onderscheidt door wat grotere, dikkere en bredere, enigszins spiesvormige bladeren. De gekweekte vorm wordt onder de naam Tuinzuring wel onderscheiden als een aparte soort (*Rumex rugosus*). De bladeren bevatten, evenals die van de wilde zuringsoorten het kaliumzout van oxaalzuur. Aan de zure smaak van de bladeren herinnert de wetenschappelijke naam: **acetus** is latijn voor azijn en zure wijn. Het woord **rugosus** betekent rimpelig en slaat kennelijk op het bladoppervlak. Deze Tuinzuring werd vroeger op veel boerderijen in de moestuin gekweekt. Was er geen gekweekte zuring beschikbaar, dan namen men ook wel genoeg met de bladeren van de wilde zuring.

In het nog steeds, althans bij titel, aan velen bekende kookboekje uit de vorige eeuw "Betje, de goedkoopste keukenmeid" staat het volgende recept: Zuring smelt men met het water, dat er na het afwaschen in blijft; men roert er een paar eierdooiers doorheen, wat zout, notemuskaat en eene klont boter".

### „Abraham" en „Sara"

In het boekje van Jo van Lamoen worden ook **Sara** en **Abraham** genoemd. Een Abraham is een, o.m. met een witte baard versierde speculaaspop, die geschonken wordt aan iemand die vijftig jaar is geworden. Deze weer in ere herstelde traditie berust op Johannes 8 : 51, waar men kan lezen: "Gij hebt nog geen vijftig jaren en hebt Abraham gezien?" In de laatste jaren - waarschijnlijk een initiatief van een slimme banketbakker, wiens bijbelkennis echter te wensen overliet - is het gebruik ingeslopen ook een vrouw die een halve eeuw oud is geworden te bedenken met een met de naam Sara gedoopte speculaaspop. Geheel ten onrechte: Sara was de echtgenote van Abraham en over haar aantal levensjaren is in de bijbel niets te vinden. Een Abraham wordt dus zowel geschonken aan vrouwen als aan mannen. Vroeger bestond ook de gewoonte op Sinterklaasavond aan jongens een "vrijster" van speculaas en aan meisjes een "Klaas (-vrijer)" te schenken. Tenminste als de leeftijd daartoe aanleiding gaf!

### Likeur

In de rubriek "likeurtjes van vroeger" in bovenvermeld boekje, miste ik het recept van borschil. Mijn vrouw maakte dat vroeger van brandewijn die met suiker, saffraan, citroen en enkele cardamoonvruchtjes (van *Elettaria cardamomum*, een kruid uit het oerwoud van Zuid-India) te trekken werd gezet. Traditioneel was daarbij nieuwe wal(okker)noten te presenteren.

### Visvrouwen en dorpsbakkers

Misschien is het nog wel het vermelden waard er - weliswaar in een zéér zijdelings verband - aan te herinneren dat in het eerste kwart van deze eeuw in klederdracht gestoken Scheveningse vissersvrouwen - de namen vrouw Keus en vrouw Pronk zeggen ouderen onder ons misschien nog wel iets - op vrijdag met de trein naar Gouda kwamen om bij vaste klanten hun verse vis af te leveren.

In dezelfde jaren namen minstens drie bakkers uit Gouderak de moeite hun brood met paard en wagen in Gouda bij vaste afnemers te bezorgen. Ze kwamen tweemaal in de week. In mijn ouderlijk huis werd van die bakker alleen bruin brood gekocht en enkele specialiteiten op het gebied van koekjes, zoals kleine krakelingen! Ik heb later nooit meer zulke lekkere geproefd. Er was ook een bakker in Sluipwijk die in Gouda zijn vaste adressen had. En een boterboer uit Bergambacht, die op donderdag, voor hij ter markt ging, op bekende adressen zijn boter afleverde.

Hierboven staat het een en ander, opgevest uit mijn persoonlijke herinneringen aangevuld met die van enkele leef- tijdgenoten. Stellig zijn er in Midden-Holland nog streek- of traditionele gerechten of lekkernijen, die mij onbekend zijn gebleven. Misschien willen anderen dan daar wat over vertellen. Het behoort tot de geschiedenis van het dagelijks leven, waarvan te weinig is vastgelegd.

Dr. A. Scheygrond

N.B. In een volgende bijdrage iets over de spinwijven uit Bergambacht en de boterschaapjes van Berkenwoude. Dan ook een lijst van de schriftelijke bronnen die werden geraadpleegd.

## 'Die Goude' maakt excursie naar Marokko

Oudheidkundige Kring 'Die Goude' gaat, voor het eerst in het bijna 57-jarig bestaan, een excursie organiseren naar een ander werelddeel.

Op gezamenlijk initiatief van voorzitter ing. A.J.J.M. Houdijk en vice-voorzitter Th. de Jong, maakt een groep 'Die Goude'-leden van 17 tot en met 24 september een reis naar de zogeheten koningssteden van Marokko. Het gaat daarbij om een achtdaagse trip naar Marrakech, Rabat, Mek-Nes en Fez.

De reis wordt, speciaal voor 'Die Goude', georganiseerd door de heer Taibi Khattab, directeur van het Nationaal Marokkaans Verkeersbureau in Amsterdam. Omdat hij het initiatief ziet als 'een versterking van de vriendschapsbanden tussen Gouda en Marokko', berekent hij een speciale niet-commercieel tarief. Ook 'Die Goude' levert belangeloos medewerking. Omdat langzamerhand ruim 5 procent van de Gouvenaars bestaat uit mensen die uit Marokko afkomstig zijn, ligt het voor de hand dat kennis nemen van elkaars cultuur kan bijdragen aan het onderling begrip. De komende excursie naar Noord-Afrika draagt dan ook een uitgesproken cultureel karakter.

Inmiddels hebben 41 deelnemers uit Gouda en regio de reisdocumenten getekend. Zij reizen in Marokko met eigen 'Die Goude'-bus, eigen chauffeur en eigen gids, en logeren in vier sterren-hotels.

Op het programma staan vele bezoeken aan musea, moskeeën, paleizen, oude monumenten, en historische binnensteden en kasbahs. „Het is een bijzondere gelegenheid om de bijzondere oer- en Arabische cultuur te leren kennen - waarbij vooral verschillen en overeenkomsten tussen de Westerse en de Arabische leef- en denkwereld aan de orde zullen komen”, aldus de heer Khattab.

De reis van 'Die Goude' is een direct gevolg van de lezing, die vice-voorzitter De Jong hield tijdens de jaarvergadering van de Oudheidkundige Kring. Hij hield een inleiding over zijn recente bezoek aan de Marokkaanse koningssteden, waarbij ook een Nederlandstalige film over hetzelfde onderwerp werd getoond beschikbaar gesteld door het Nationaal Marokkaans Verkeersbureau.

Nadat voorzitter A.J.J.M. Houdijk het idee lanceerde de mogelijkheden te onderzoeken van een 'eigen' excursie naar Noord-Afrika, bleek dat vele leden van 'Die Goude' hierop enthousiast reageerden.

Uiteindelijk melden zich bij 'Marokko-coördinator' Th. de Jong, ruim veertig gegadigden aan. Op hun reisprogramma staat voorts een bezoek aan de befaamde Romeinse opgravingsstad Volubilis, waar een grote triomfboog en een amfitheater zijn bloot gelegd, die dateren uit de tweede eeuw-na Christus.