




13.1.7 Blaas, maag, botjes: alles is bruikbaar

Varkens**blazen**  werden uitgewassen en gedroogd voor verschillende toepassingen. Toen glas nog duur en zeldzaam was werden (aaneengenaaide) blazen als  venster gebruikt in ramen. (Naast geolied papier en linnen, die ook licht doorlaten en wind tegenhouden.)

Ze deden dienst als tabakszak.


Worden nog gebruikt voor lampenkappen.

Ze werden opgeblazen en gebruikt als (niet helemaal ronde) voetbal. Later kwam er nog een lederen buitenbal rond.

Ze worden ook gebruikt als bespanning voor een tamboerijn of trommel, of opgeblazen als klankkast voor een eensnarige viool ( blazever).



*Figuur 105
Rommelpot*

Een zeer gekend volksinstrument was de **rommelpot** , ook doedelpot, foekepot, koenckelpot, brompot, wrijftrrom, goebe, kettemoere, prospot of trekpot genoemd.

De blaas wordt eerst enkele weken gedroogd, tot ze er perkamentachtig uitziet. Je drukt een stok(je) midden op het oppervlak, en bindt de blaas dan enkele cm boven het (wat dickere) einde stevig rond de stok vast. Met de stok naar boven, span je de blaas over de rand van een aardewerk pot, en bindt ze rond de pot stevig vast. (In sommige versies wordt er een gat in de blaas gemaakt waar de stok doorgaat.) Door de spanning blijft de stok in het


midden rechtop staan.

Als je (met een natte hand) over de stok wrijft worden de trillingen door het membraan en de pot versterkt tot een karakteristiek, wat brommende geluid.


(Het kan ook met huid, i.p.v. blaas, en zelfs met een plastieken zak over een blikje.)

Blazen en magen werden ook als **waterzak**  en kookpot gebruikt. In haar boekenreeks over de prehistorische Ayla geeft Auel er beschrijvingen van.

Door een ruggenwervel in de opening te binden kan je het gat daarin met een stop dicht.

Een **kookzak**  leg je in een (bekleedde) kuil in de grond. Je vult de zak met water (of soep, thee...), en legt wat botjes op de bodem. Daarop leg je met een tang of gevorkte takken in het vuur verhitte stenen. De botjes verhinderen dat de huid verbrand. Door de hitte gaat het water koken. Eventueel moet je daarvoor de stenen enkele keren vervangen door hete exemplaren uit het vuur.

In de keuken worden magen en blazen ook wel gebruikt als omhulling voor gerechten. Je kan er vb. ook (bloed)worst in maken. Gerechten variëren per streek, alles wat voorhanden is wordt er in gestopt. Vb. in blokjes versneden vlees, aardappelen, brood, kruiden en melk. Doe je er vb. paprika bij, krijg je weer een ander typisch streekgerecht.

Bikkelen is een oud volksspel. Voor het bikkelen  werden de sprongbeentjes van een schapenpoot gebruikt. Maar het kan ook met andere kleine beentjes. Of steentjes.

De spelers zitten in een kring, en proberen om beurt zo ver mogelijk te komen in een vaste reeks van figuren.

Vier bikkels liggen op de grond. De vijfde gooi je omhoog, neemt met dezelfde hand een andere bikkel van de grond en vangt meteen de neerkomende ook weer in dezelfde hand op. Zo raap je er na elkaar vier op.

Bij de volgende reeks figuren raap je de bikkels per 2 tegelijk op, dan per 3, en dan allemaal.

Daarna kan je nog verder variëren door de gegooide bikkel op te vangen op de rug van je hand. Daarna 2, 3, 4 en 5. En door de bikkels eerst nog onder een brugje, gemaakt door duim en vingers van je andere hand op de grond te plaatsen, door te wippen voor je ze oppakt. Maar dat is al voor geoefende specialisten.

♪ *De vrouw die denkt dat de liefde van de man door de maag gaat, mikt te hoog. (??)*