

Barn

the



Spoon





Man, hout, mes

Lepels snijden
& de nieuwe
houtcultuur

Barn the Spoon

Voor de projecten in dit boek moet je messen, bijlen en allerlei houtbewerkingsgereedschappen gebruiken. Betrach daarbij de grootste voorzichtigheid en werk alleen onder toezicht van volwassenen. Noch de auteur, noch de uitgever kan aansprakelijk gesteld worden voor verlies, schade of verwondingen ten gevolge van deze projecten voortvloeiend uit de directe of indirecte toepassing van de informatie in dit boek.



Voor mijn leermeesters
die me iets gaven wat me
nooit meer kan worden
afgenomen.

Inleiding 9

Deel 1: Houtcultuur

1 Bomen & bos 31

2 Het ruwe materiaal 43

Deel 2: Messen & bijlen

3 Gereedschap om lepels te snijden 61

4 Snijtechnieken 83

5 Hoe je een basislepel snijdt 105

Deel 3: De lepels

6 Maatlepels 135

*Voorraadschepje (maat eetlepel), veerlepel (maat theelepel),
kuksa (240 ml), meelschep*

7 Kooklepels 157

*Standaard pollepel, schep uit een gebogen tak,
Romalepel, gedraaide lepel*

8 Opscheplepels 181

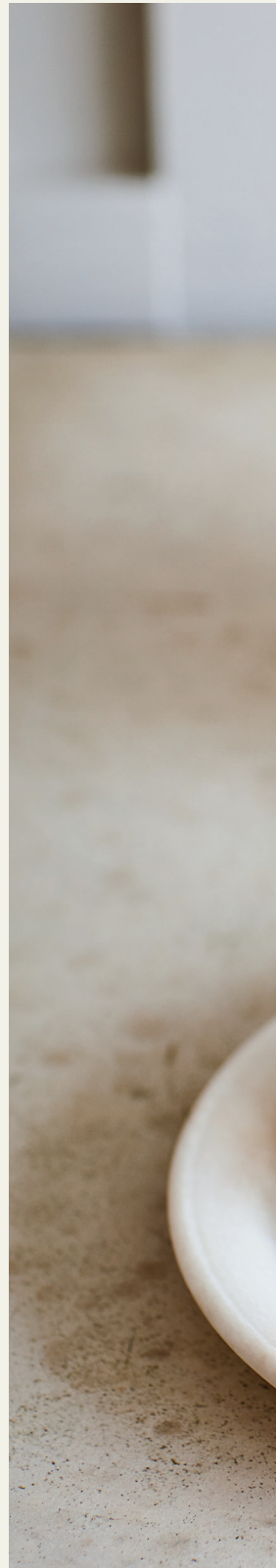
*Soep-sauslepel, slalepels, opscheplepel uit
een gebogen tak, suikerlepel*

9 Eetlepels 201

*Vijgvormige lepel, Zweedse lepel,
Wêlshe bouillonlepel, dolfijnlepel*

De nieuwe houtcultuur 220

Leveranciers & informatie 222







Inleiding

Tel eens hoe vaak je per dag een lepel gebruikt. Dit ongecompliceerde stuk bestek is deel van ons dagelijks leven, nauw verweven met eten en samenzijn, vanaf het omroeren van onze eerste kop koffie tot het uitschrapen van ons dessertbakje. En wie ligt niet graag lepeltje-lepeltje in bed?

Een lepel is het eerste ‘gereedschap’ dat we als kind leren gebruiken. Maar de lepel neemt ons ook mee terug in de geschiedenis van de mens naar een tijd toen het leven nog totaal anders was, maar onze voornaamste gebruiksvoorwerpen vrijwel hetzelfde waren. Het gebruik van een lepel vertelt over zijn evolutie van houtspaanders (de Angelsaksische *spōn*) tot de fraaie Romeinse, Scandinavische of Keltische lepels die de inspiratiebron waren voor enkele ontwerpen in dit boek.

Lepels zijn in feite kommetjes met een handvat, die erom vragen te worden vastgehouden. Als we onze band met de lepel beter begrijpen, wordt ons leven beter. In dit boek wil ik onder meer laten zien hoeveel denkwerk het vraagt om zoiets kleins en futiels als een houten lepel te maken (hoeveel dingen er precies moeten kloppen om een goede lepel te maken). Ik zal ingaan op de waarde van het

gereedschap dat we gebruiken, ons schitterende landschap en ons basismateriaal hout, maar vooral op de handelingen van de houtsnijder en zijn beheersing van het ambacht.

Ik ben iemand die graag met zijn handen werkt. De lepel heeft me de kans gegeven daarmee een leven op te bouwen. Bij het snijden van deze kleine functionele beeldhouwwerkjes kon ik het concept van schoonheid in drie dimensies verkennen. Het werken met bijlen en messen liet me zien hoeveel voldoening het geeft om gebruiksvoorwerpen te maken. Ik maak nu al jarenlang lepels. Ik heb in het bos gewoond en het levende hout leren kennen. Ik had het geluk om mee te mogen lopen met experts in diverse aspecten van houtbewerking en te zien hoe zij hun vak benaderden. Zo ontstond mijn even grote als subtiele liefde voor de ‘vers hout’-beweging.

Vers hout of snijden in vers hout is de sleutel om te begrijpen hoe ik lepels maak. Een levende boom bestaat voor 50 procent uit water en vers hout is alleen in die zin anders, dat het gekapt en dood is, maar niet minder nat. Messen en bijlen zijn de basisgereedschappen voor het werken met vers hout, omdat we daarmee efficiënt van vers hout lepels kunnen maken. Droog of uitgewerkt hout of planken, waarin de vochtspiegel gelijk is aan die van de omgeving, wordt vooral bewerkt met meer industrieel gereedschap zoals lintzagen en bandschuurmachines.

Snijden in vers hout is zowel milieu- als materiaalvriendelijk en is iets totaal anders dan de mechanische vormen van houtbewerking, waarbij de afstand tussen mens en boom alleen maar groter wordt. Wie met vers hout werkt, haalt het vaak zelf uit het bos of koopt het bij boomchirurgen. De band die zo ontstaat, het begrip dat we krijgen voor het bos, beïnvloedt sterk ons idee over lepels snijden.

Ik zie lepels als het uithangbord van en de toegangspoort naar een breder cultureel begrip, ook wel een ‘nieuwe houtcultuur’ of misschien correcter een ‘renaissance van houtcultuur’ genoemd. Beide termen draaien om een holistische benadering van houtsnijden, waartoe leefstijl ook behoort, en om de erkenning dat bomen essentieel zijn voor onze ontwikkeling als mens. We hebben ze natuurlijk nodig voor onze zuurstof, maar ze staan ook centraal in onze ideeën over huis en haard: bomen geven ons alles, van het bouw materiaal voor onze huizen tot de bogen en pijlen waarmee onze voorouders jaagden.

De renaissance van de houtcultuur is de wedergeboorte van een manier van leven die gebaseerd is op een duurzame interactie met bomen. Houtsnijders zoals ik willen werken op een manier die machines laat voor wat ze zijn en oude vaardigheden centraal stelt in het maakproces. Onze doordachte manier van werken beïnvloedt de fysieke vorm die we onze voorwerpen geven, met nadruk op herkomst en onze relatie met dingen die we kopen. Deze kwesties zijn zeer actueel en staan haaks op de geïndustrialiseerde massaproductie van de laatste eeuw.

De mens gebruikt al sinds de prehistorie lepels. Onze verre voorouders bewerkten hoorns, schelpen of houtspaanders om ermee te eten. Dat blijkt ook uit de historische woorden voor lepel, zoals het Griekse en Latijnse woord dat is afgeleid van *cochlea* of slakkenhuis en het Angelsaksische woorden *spōn* dat houtspaander betekent. Nagenoeg alle oude culturen gebruikten houten lepels om mee te koken en ontwikkelden allen een eigen traditie om lepels te maken: de Shang-dynastie in China gebruikte lepels gemaakt van bot, de oude Egyptenaren hadden zoveel eerbied voor de houten lepel dat hij werd meegegeven in het graf.