

# wie wij zijn

Een artistiek project op zoek naar tijd, ritme en verbinding

An artistic project in search of time, rhythm and connection

Het is elf minuten voor tien. Niet alleen nu maar al een hele tijd. De klok aan de muur in de eetkamer staat al maanden stil. Onder deze ronde klok hangt een houten mannetje. Met enkele dikke krom geslagen nagels hangt hij aan elkaar. Zijn lijf is een lange houten plank, met houten latten als armen en benen. Zijn hoofd is een langwerpige stuk hout vastgelijmd op het lijf. Getekende blauwe vierkantjes als ogen en een groene punaise als neus. De roestige nagels op een rijtje zijn tanden in een getekende mond. Op zijn borst draagt hij een klok: een rond plankje met kleine cirkels erop, één van de wijzers is getekend, de andere is een platgeslagen dikke nagel. Het ronde plankje kan draaien, en als je er zachtjes aan draait, vliegen de uren voorbij terwijl de wijzers voor altijd stil blijven staan.

Op de ontbijttafel staat de confituur van aardbei, rabarber en venkelzaad van vorig jaar. In de tuin hangt de moerbeiboom vol met vruchten. Enkele moerbeien zijn klaar om geplukt te worden, vooral degenen die hoger in de boom groeien, en bijna zwart lijken. Sommige zijn al gevallen. Aan de kersenboom hangt geen enkele kers meer. De laatste aardbeien op 't veld zijn al een paar weken geleden geplukt. De paksoi, de warmoes, de eerste sla's zijn uitgeschoten en staan als boeketten op 't veld. De langste dag van het jaar is al voorbij.

Wanneer de zomer is begonnen, iedereen de laatste drukke dagen op het werk en op school afrondt en de vakantie nabij is, is het werk voor de boer nog niet gedaan. Hier op de boerderij is het al lang hoogseizoen en zal het ook nog even hoogseizoen blijven. Het werk op 't veld en in de serre lijkt oneindig. Zaaïen, oogsten, dieven, opbinden... Alles groeit: de gewassen maar alle wilde planten ook. Hakken en schoffelen. Hakken en schoffelen.

Het is 32 graden Celsius, heel af en toe vallen er een paar regendruppels. Dicht bij de grond wordt het nog kleine onkruid naast de fragiele blaadjes van de wortelen weggehaald. Met de hand of een scherp mesje, op de knieën, half liggend, gehurkt en soms met het hele lijf voorovergebogen. Wanneer je zo dicht bij de grond zit, in een ritme geconcentreerd om elk worteltje te laten overleven, is al het andere werk op 't veld even niet te zien. Als Maarten weer recht probeert te staan, roept hij: "Hoe oud ben ik?" En loopt hij als een 90-jarige naar het volgende bed wortelen.

...en dan is er nog die machine die hersteld moet worden, velden die klaar gelegd moeten worden, venkel en bloemkool die vandaag echt geplant moeten worden, de kippen die een nieuw hok nodig hebben, wachten de mails op een antwoord en een basgitaar om bespeeld te worden maar

eerst perspotten ophalen, de berekening afzetten, pakketten samenstellen, naar Brussel rijden, koken, wassen en slapen voordat de zon weer opkomt, de haan kraait, de wekker afgaat en het kraam op de markt moet worden opgebouwd.

In het vooruitzicht, de lekkerste peren van de wereld. Ik heb ze al zien hangen aan die ene boom. De geur en smaak van die peren geven het gevoel van tijdloosheid, dat weet ik nog van vorig jaar maar op dit moment kan ik het me toch nauwelijks écht herinneren.

It is eleven minutes to ten. Not just now but for quite some time. The clock on the wall in the dining room stopped months ago. Below this round clock hangs a small wooden man. A few thick bent nails hold him together. His body is a long wooden plank with wooden slats as arms and legs. His head is an elongated piece of wood glued to the body. He has drawn blue squares as eyes and his nose is a green drawing pin. His mouth is a drawn line with rusty nails in a row as teeth. On his chest, he carries a clock: a round board with small circles on it, one pointer is hand-drawn while the other is a thick, flattened nail. The round board can turn, and if you turn it gently, the hours fly by while the hands remain stationary forever.

On the breakfast table is last year's strawberry, rhubarb and fennel seed jam. In the garden, the mulberry tree is full of fruit. Some mulberries are ready to be picked, especially those growing higher up in the tree which almost look black. Some have already fallen. On the cherry tree, not a single cherry is left hanging. The last strawberries in the field were picked a few weeks ago. The pak choi, the swiss chard and the first lettuces have sprouted and stand like bouquets in the field. The longest day of the year has already passed.

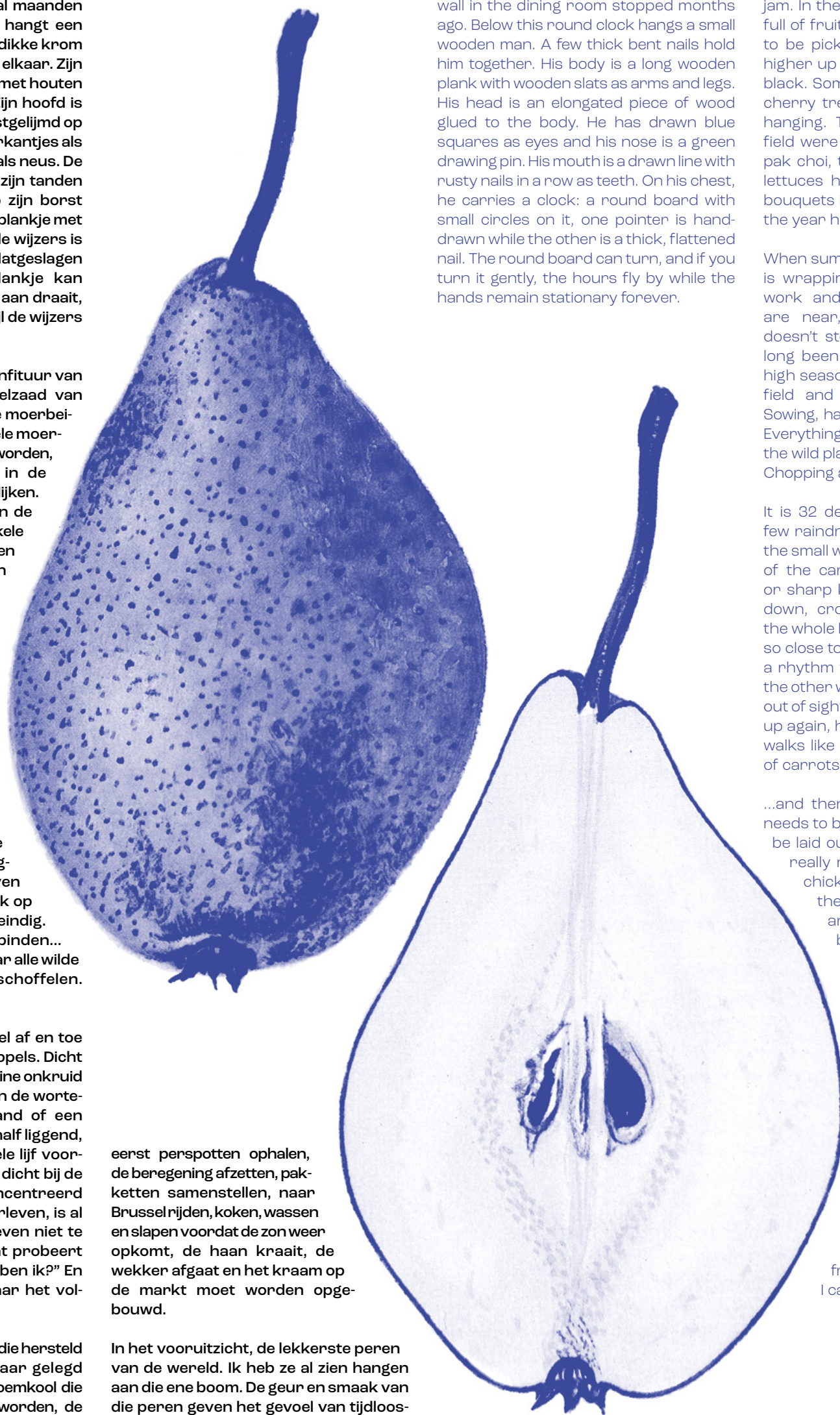
When summer has begun and everyone is wrapping up the final busy days of work and school, when the holidays are near, the work of the farmer doesn't stop. Here on the farm, it has long been high season and will remain high season for a while. The work in the field and greenhouse seems endless. Sowing, harvesting, liquidating, tying up... Everything is growing: the crops and all the wild plants too. Chopping and hoeing. Chopping and hoeing.

It is 32 degrees celsius, occasionally a few raindrops fall. Close to the ground, the small weeds next to the fragile leaves of the carrots are removed. By hand or sharp knife, on the knees, half lying down, crouching and sometimes with the whole body bent over. When you are so close to the ground, concentrating in a rhythm to let each carrot survive, all the other work in the field is momentarily out of sight. When Maarten tries to stand up again, he shouts, "How old am I?" and walks like a 90-year-old to the next bed of carrots.

...and then there is that machine that needs to be repaired, fields that need to be laid out, fennel and cauliflower that really need to be planted today, the chickens that need a new coop, the emails waiting for a reply and a bass guitar to be played; but first, pick up soil blocks, turn off the sprinkler system, preparing the vegetable boxes, drive to Brussels, cook, wash and sleep before the sun rises again, the rooster crows, the alarm goes off and the stall at the market needs to be set up.

Up ahead, the world's tastiest pears. I have already seen them hanging from that one tree. The smell and taste of those pears give the feeling of timelessness. I remember that from last year, but at the moment I can hardly recall.

Sara ten Westendorp,  
July 2023



Drawing pear 'Légipont' door / by Ernst Halwass, in: Petzold Herbert, 'Binnensorten', 1982



# wie WIJ zijn: de kunst van het boeren

Door Ines Callens voor Voedsel Anders

**Toen de Nederlandse kunstenaar Sara ten Westenend en de Vlaamse bioboer Maarten Van Gool elkaar vonden, klikten hun verhalen in elkaar. Samen hebben ze één ambitie: de realiteit van het ‘onbekende’ boeren tonen aan hun omgeving, via kunst en opendeurdagen. Eind juni lanceerden ze de eerste seizoenskrant van hun project *wie WIJ zijn*. Mensen kunnen deze gratis kranten het komende jaar op de markt van Leuven vinden, naast de tomaten van Maarten.**

Sara is kunstenaar, maar kookt ook al vele jaren in de culturele sector als freelance kok. Door Maarten leerde ze de inspirerende, maar vaak ook harde realiteit van het boeren kennen. Maarten is de bezieler van een bioboerderij in Attenrode, Vlaams-Brabant.

“Ik stelde mezelf vroeger veel te weinig de vraag waar mijn ingrediënten waarmee ik kookte vandaan kwamen. Nu we samen zijn, heeft het leven een heel nieuwe wending gekregen.” (Sara)

Sara beschrijft zichzelf als een denker die ‘altijd op zoek’ is. In haar kunst stelt ze alles opnieuw in vraag. Maarten is een doener en de plannen die hij maakt moeten altijd aangepast worden aan de omstandigheden. Dat hectische en onvoorspelbare past bij zijn karakter. Samen willen Sara en Maarten de vele raakvlakken van het kunstenaarschap en het boeren tonen. Beide rollen worden nog veel te vaak onderschat in onze samenleving.

**“We willen de verbinding tussen boer en klant verbeteren. Maar ook de grens tussen maker en kijker onderzoeken. Voedsel is een mooi uitgangspunt omdat het de basis is van alles.”**  
- Sara ten Westenend

Hun project *wie WIJ zijn*, dat ze samen met nadine vzw uit Brussel hebben opgezet, komt voort uit het verlangen om meer verbinding te maken en dialoog te versterken. Ze vinden het jammer hoe weinig mensen uit het dorp een bezoek brengen aan de hoevewinkel.

Tijdens het project brengen zeven kunstenaars tijd door op de boerderij van Maarten om de ups en downs van de landbouw van dichtbij mee te maken. Elke kunstenaar brengt zijn of haar unieke blik mee en zijn of haar eigen discipline; muziek/geluid, performance, beeldende en audiovisuele kunst. Het eerste jaar zullen de kunstenaars vooral meemaken en ervaren wat de boerenstiel inhoudt. Vanaf het tweede jaar zal er een serie kunstwerken voortvloeien uit al die indrukken. Deze ‘multiples’ zullen in kleine oplage geproduceerd en verkocht worden op verschillende plekken. Ook op de markt tussen de kolen.

**“Ik ervaar tijd nog veel te vaak als lineair, maar het is cyclisch. En dat toont zich mooi in de landbouw. Alles werkt op het ritme van de seizoenen, die altijd terugkeren. Dat vind ik heel mooi en geruststellend.”**  
- Sara ten Westenend

Elk seizoen vindt er in het kader van *wie WIJ zijn* een opendeurdag plaats op de boerderij, waar klanten, collega-boeren, cultuurliefhebbers, nieuwsgierige eters en dorpsbewoners heel welkom zijn om het project en de boerderij te leren kennen. De velden en serres zijn vrij te bezoeken. En vragen stellen mag zeker. Op deze momenten stellen ze ook de krant voor die elk seizoen gemaakt wordt. Daarin zullen thema's aan bod komen als tijd, ruimte, collectiviteit en auteurschap, maar ook vragen rond productie en duurzaamheid en wat deze betekenen voor beide sectoren.

Bioboer zijn is, net zoals traditioneel boeren, een zwaar beroep. Maar Maarten werkt graag met zijn handen. De seizoensarbeiders die bij hem komen werken, worden met veel gastvrijheid ontvangen. Sara: “Seizoensarbeider zijn is niet voor de hand liggend. Je werkt met dagcontracten en hebt weinig zekerheid. Maarten is heel dankbaar dat zij ondanks die onzekerheid toch graag op de boerderij komen werken. We kunnen niet zonder hen.”

De eerste 10 jaar teelde Maarten voor de veiling.\* Maar sinds 2002 staat hij ook elke zaterdag op de markt in Leuven. Langzaam schakelde hij helemaal om naar de korte keten. Maarten: “Als kleinschalige boer is het moeilijk om een loon te halen uit verkoop via de veiling. De prijs die ik kreeg was onzeker en de winstmarges waren klein.”



Maarten vindt het jammer dat boeren nog te vaak met verlies moeten verkopen. Daarom verkoopt hij nu enkel op de markt, in zijn eigen hoevewinkel en via groentepakketten. Hij nodigt iedereen uit om zijn of haar lokale bioboer of -boerin te helpen door regelmatig bij hem of haar te kopen. Volgens Maarten zijn het de vaste klanten die hem de stabiliteit geven om te kunnen doorgaan. Die dankbaarheid is duidelijk voelbaar bij Maarten: “ik verkoop mijn Berner Rose tomaten liefst aan mijn vaste klanten. Er zijn mensen die mij enkel komen opzoeken wanneer ik tomaten heb. Maar het zijn mijn vaste klanten die mij een toekomst geven, dus hen wil ik altijd het beste geven dat ik te bieden heb.”

's Morgens oogst Maarten de groenten voor zijn groentepakketten en die namiddag zijn ze bij de klant. Verser dan dat kan niet. Maarten wil zijn klanten nog meer verbinden met de boerderij en het werken op 't veld zodat zij zich meer bewust worden van hun rol.

**“Ik ben afhankelijk van mijn klanten, dat mogen ze gerust weten. En zij zijn afhankelijk van mij. Dat is eigenlijk heel mooi en waardevol om te beseffen.”**  
- Maarten Van Gool

“Als consument kan je een duidelijk signaal geven, met het geld dat je elke week uitgeeft aan je boodschappen. Wanneer de burger meer geeft om de kwaliteit en duurzaamheid van het eten op zijn bord, komt er ook verandering bij de overheid.” (Maarten)

Meer verbinding, dat is wat Maarten en Sara vooral willen. Hun project is politiek, maar grote statements maken ze liever niet. Sara: “Soms moet je gewoon van heel dichtbij kijken, luisteren, ruiken, voelen en proeven... Als mensen langskomen en voor zichzelf ervaren dat ze onderdeel zijn, zien we het project als geslaagd.”

↑ in de serre / in the greenhouse  
Een Portret van een Kunstenaar als Boer / A Portrait of an Artist as a Farmer



# wie WIJ zijn: *the art of farming*

By Ines Callens for Voedsel Anders

*When Dutch artist Sara ten Westenend and Flemish organic farmer Maarten Van Gool found each other, their stories aligned. Together, they have one ambition: to show the reality and unknown stories of farming to those around them through art and open farm days. At the end of June, they launched the first seasonal newspaper of their project wie WIJ zijn. People can find these free newspapers next to Maarten's tomatoes at the market in Leuven for the coming year.*

Sara is an artist, but has also been cooking in the cultural sector as a freelance chef for many years. Through Maarten, she got to know the inspiring but often harsh reality of farming. Maarten is the driving force of an organic farm in Attenrode, Flemish Brabant.

"I used to ask myself far too little about where the ingredients I cooked with came from. Now that we are together, life has taken a whole new turn." (Sara) Sara describes herself as a thinker who is 'always searching'. In her art, she is continually questioning everything. Maarten is a doer and the plans he makes must always adapt to circumstances. That hectic and unpredictable suits his character. Together, Sara and Maarten want to show the many intersections of being an artist and a farmer. Both roles are far too often underestimated in our society.

**"We want to improve the connection between farmer and customer. But also explore the boundary between maker and viewer. Food is a great starting point because it is the basis of everything."**  
- Sara ten Westenend

Their project *wie WIJ zijn*, which they set up together with Nadine from Brussels, stems from a desire to connect more and strengthen this dialogue. They are disappointed by how few people from the village visit the farm shop.

During the project, seven artists spend time on Maarten's farm to experience the ups and downs of farming up close. Each artist will bring their unique perspective and their own discipline: music/sound, performance, visual and audiovisual art. In the first year, the artists will mainly experience and witness what farming is all about. From the second year, a series of artworks will result from those impressions. These 'multiples' will be produced in small editions and sold in different places, also at the market between the cabbage.



**"I still experience time far too often as linear, but it is cyclical. And that shows nicely in agriculture. Everything works to the rhythm of the seasons, which always return. I find that very beautiful and reassuring."**  
- Sara ten Westenend

Every season, as part of *wie WIJ zijn*, an open day takes place at the farm where customers, fellow farmers, culture lovers, curious eaters and villagers are very welcome to get to know the project and the farm. The fields and greenhouses are free to visit, and asking questions is certainly welcomed. At these times, they will also present the newspaper that will be made each season. It will cover themes such as time, space, collectivity and authorship, as well as questions around production and sustainability, and what these mean for both sectors.

Being an organic farmer, like traditional farming, is a tough job. But Maarten enjoys working with his hands. The seasonal workers who come to work for him are welcomed with great hospitality. Sara: "Being a seasonal worker is not obvious. You work on daily contracts and have little security. Maarten is very grateful that they enjoy coming to work on the farm despite that uncertainty. We couldn't do it without them."

For the first 10 years, Maarten grew for auction.\* But since 2002, he has also been at the market in Leuven every Saturday. Slowly, he switched completely to the short chain. Maarten: "As a small-scale farmer, it is difficult to make a living from selling through the auction. The price I got was uncertain and the profit margins were small."

Maarten is disappointed that farmers still too often have to sell at a loss. That is why he now only sells at the market, in his own farm shop and through vegetable boxes. He invites everyone to help their local organic farmer by buying from them regularly. According to Maarten, it is the regular customers who give him the stability to continue. This gratitude is clearly felt by Maarten. "I prefer to sell my Berner Rose tomatoes to my regular customers. There are some people who only come to see me when I have tomatoes. But it's my regular customers who give me a future, so I always want to give them the best I have to offer."

In the morning, Maarten harvests the vegetables for his vegetable boxes and that afternoon they are at the customer's doorstep. It doesn't get any fresher than that. Maarten wants to connect his customers even more with the farm and working in the field so that they become more aware of their role.

**"I depend on my clients, they should know that. And they depend on me. That is actually very beautiful and valuable to realise"**  
- Maarten Van Gool

"As a consumer, you can send a clear message with the money you spend on your groceries every week. When citizens care more about the quality and sustainability of the food on their plates, change will also come to the government." (Maarten)

More connection, that is what Maarten and Sara mainly want. Their project is political, but they prefer not to make big statements. Sara: "Sometimes you just have to take a very close look, listen, smell, feel and taste... If people come along and experience for themselves that they are part of it, we see the project as successful."

door / by Various Artists

Een Portret van een Boer als Kunstenaar / A Portrait of a Farmer as an Artist 

\*Op een veiling worden groenten en fruit in grote hoeveelheden aangeboden en verkocht. Iedere teler kan zijn of haar producten te koop aanbieden op zo'n veiling. De kopers o.a. alle supermarkten kopen deze groenten aan de laagst mogelijke prijs met behulp van een veilingklok. De prijs daalt naargelang de tijd op deze klok afneemt. Als een koper op de knop drukt, staat de prijs vast en zijn de groenten verkocht. Het is voor een teler op voorhand niet duidelijk aan welke prijs zijn of haar groenten verkocht zullen worden. Er is geen minimumprijs die rekening houdt met de productiekosten van de teler. Er wordt regelmatig met een te kleine winstmarge of zelfs met verlies voor de teler verkocht.

\*At an auction, fruits and vegetables are offered and sold in large quantities. Any grower can offer their products for sale at an auction. The buyers, e.g. all supermarkets, buy these vegetables at the lowest possible price using an auction clock. The price decreases as the time on this clock decreases. When a buyer presses the button, the price is fixed and the vegetables are sold. It is not clear to a grower in advance at what price their vegetables will be sold. There is no minimum price that takes into account the grower's production costs. Vegetables are regularly sold with too small a profit margin or even at a loss to the grower.



# Bloemkool

**Een bloemkool vraagt om vruchtbare grond met een goede waterhuishouding en heeft veel stikstof nodig omdat ze in korte tijd een groot gewas vormt. Ze wordt een plant van minstens 2 kilo in soms wel minder dan drie maanden tijd. De bloemkool die in de winkel ligt is maar de helft of minder dan de bloemkool die op het veld staat.**

1000 zaden in een zakje. Een zakje weegt 3,2 gram. Voor ons staat een bak vol met perspotjes. Aangepaste potgrond machinaal gestanst in kubusjes van 4x4 cm. In het midden van zo'n perspotje zit een gaatje. Eén zaadje per perspot. 'Naaktzaad' noemen ze dit zaad omdat er geen extra laag aan toegevoegd is. Bij andere zaden zit er soms een laag omheen om de zaden o.a. uniform en rond van vorm te maken zodat ze machinaal gezaaid kunnen worden. De bloemkool behoort tot de familie van de kruisbloemigen.

De zaadjes moeten in de zomer drie weken groeien voordat ze geplant worden. Kolen kiemen snel. Binnen een paar dagen zie je al twee groene blaadjes. Ze moeten in relatief weinig tijd veel blad maken vooraleer er een bloemknop in de kool kan komen die groot genoeg is. Onder de bloemkolen zijn er verschillende types en het ene type maakt al meer blad dan het andere. Je hebt de Weeuwenteelt, de Vrijster (de zomerbloemkool) en de winterbloemkool. Wij zaaien vandaag de herfstbloemkool.

De zaden in de perspotjes worden afgedekt met zand. Deze zaden kiemen beter in het donker. Je hebt lichtkiemers en donkerkiemers. Bloemkool is een donkerkiemer. We bedekken ze met een dun laagje zand omdat zand niet verslemt. Verslepte grond doet het verstikken. Met zand gebeurt dat niet omdat die korrel groot genoeg is en er zuurstof bij kan. Een lichtkiemer hoeft niet afgedekt te worden. Hoe fijner en hoe kleiner het zaad, hoe ondieper er gezaaid wordt.

Balboa is een herfstbloemkool die veel blad maakt en een groot gewas vormt. Ze hebben ongeveer 90 groeidagen nodig, van planten tot oogsten. Het voordeel van die kool ten opzichte van de Vrijster of de zomerbloemkool is dat ze beter koudbestendig is en de vorst kan verdragen omdat de bloemknop zelf beter omhuld is. Bij de herfstbloemkool zit de bloemkool veel dieper weg in de bladeren. Een bijkomend voordeel is wanneer ze goed in het blad ingepakt zit, ze wit blijft en niet geel wordt. Bij de voorjaarsbloemkool die minder blad maakt, is het nodig dat je een groot blad op de bloemkool legt net voor ze geogst wordt, zodat ze tijdens de laatste groeidagen wit blijft. In het najaar is het niet zo belangrijk dat een gewas snel groeit maar dat ze goed beschermd zijn omdat

het in de nacht al koud kan worden. Een herfstbloemkool die traag groeit, zal ook gemakkelijker een grotere kool maken dan een voorjaarsbloemkool en smaakt door die trage groei ook wat scherper. De smaak van een bloemkool is ook afhankelijk van de oogsttijd. Als je te laat oogst, gaat de bloemkool een beetje open. Dat verandert niet alleen de textuur maar ook de smaak. Ze wordt wat meer raapachtig. Een goede bloemkool moet stevig zijn. Als de textuur verandert en losser wordt, wordt er een andere fase ingezet en zal de bloemknop langzaam in bloei komen.



De herfstbloemkool kan wel een meter hoog worden en tot 50 cm breed. Ze wordt geogst tussen begin oktober en december. Bij het oogsten is het belangrijk dat er genoeg omblad rond zit. Dat is beter om de bloemkool te bewaren. Er blijft ook veel blad op het veld achter en dat zorgt voor de opbouw van organische stof (humus) en dus voor een vruchtbare grond. De buitenste bladeren die achterblijven zijn ouder en taaiër. De malse bladeren die rondom een bloemkool blijven zitten bij het oogsten kan je gewoon opeten.

**A cauliflower requires fertile soil with good water balance, and it needs a lot of nitrogen because it forms a large crop in a short time. She becomes a plant of at least 2 kilos in sometimes less than three months. The cauliflower on sale is only half or less than the cauliflower in the field.**

1,000 seeds in a bag. One bag weighs 3.2 grams. In front of us is a bin full of soil blocks. Compacted potting soil machine-cut into 4x4 cm cubes. There is a hole in the middle of each pot. One seed per container. They call this seed

are different types of cauliflower, and some already make more leaves than others. You have the Weeuwenteelt, the Vrijster (the summer cauliflower) and the winter cauliflower. We are sowing the autumn cauliflower today.

The seeds in the soil blocks are covered with sand. These seeds germinate better in the dark. You have light germinators and dark germinators. Cauliflower is a dark germinator. We cover them with a thin layer of sand because sand doesn't smear. Smearred soil makes it suffocate. With sand, that doesn't happen because that grain is large enough and oxygen can reach it. A light germinator does not need to be covered. The finer and smaller the seed, the shallower it is sown.

Balboa is an autumn cauliflower that makes a lot of leaves and forms a large crop. They need about 90 growing days from planting to harvest. The advantage of that cabbage over the Vrijster or summer cauliflower is that it is more cold-resistant and can tolerate frost because the flower bud itself is better sheathed. In the autumn cauliflower, the flower bud is much deeper down in the leaves. An added advantage is if it is well encased in the leaves, it stays white and does not turn yellow. With spring cauliflower that makes fewer leaves, it is necessary that you put a large leaf on the cauliflower just before harvesting so that it stays white during the last days of growth. In autumn, it is not so important that a crop grows quickly but that they are well protected because it can already get cold at night. An autumn cauliflower that grows slowly will also more easily make a larger cabbage than a spring cauliflower, and it also tastes a bit sharper because of that slow growth. The flavour of a cauliflower also depends on harvest time. If you harvest too late, the cauliflower opens up a bit. This changes not only the texture but also the flavour. It becomes a bit more turnip-like. A good cauliflower should be firm. When the texture changes and becomes looser, another phase has begun and the flower bud will slowly blossom.

Autumn cauliflower can grow up to a metre high and 50 cm wide. It is harvested between early October and December. When harvesting, it is important that there are enough bracts around. This is better for preserving the cauliflower. There are also a lot of leaves left in the field, which builds up organic matter (humus) and thus makes for fertile soil. The outer leaves left behind are older and tougher. You can just eat the tender leaves that remain around a cauliflower when harvesting.

Drawing cauliflower door / by Rembert Dodoens in: Dodoens, Rembert, 'Crujideboek', 1554. Collectie BioLib.



# Wat staat er op 't veld?

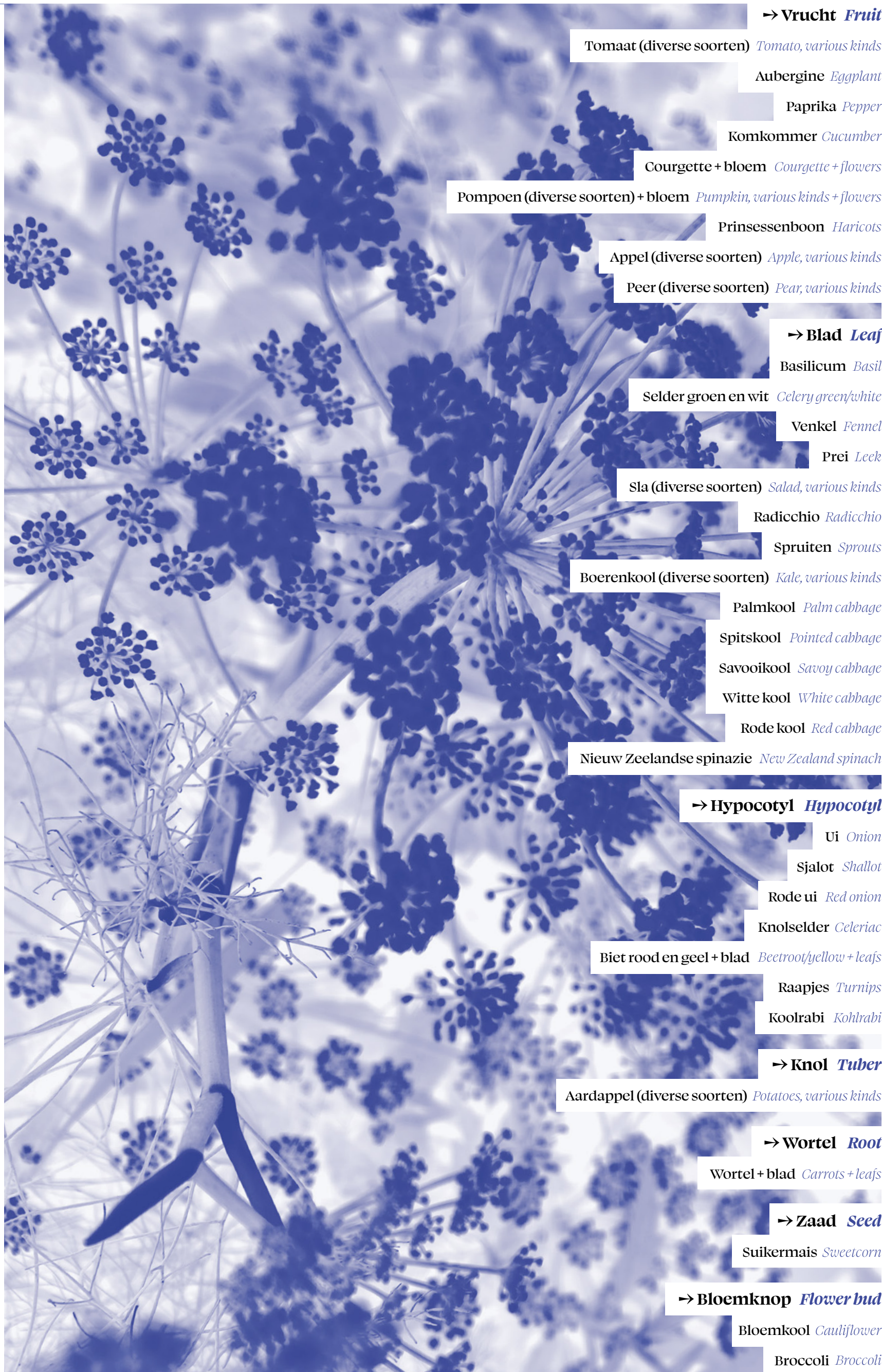
# What's on the field?

Op dinsdag 29 augustus deden we een rondje over 't veld, door de serre, de boomgaard en de tuin. Er staan veel gewassen maar er zijn er ook die in de afgelopen maanden al geoogst warden en weg zijn... Spinazie, warmoes, tuinbonen, vijgen, bessen en verschillende soorten pruimen. De aardbeien voor volgend jaar zijn een week geleden geplant.

On Tuesday, August 29, we did a tour of the field, through the greenhouse, orchard and garden. There are many crops but there are some that have already been harvested in the past few months and are gone: spinach, swiss chard, broad beans, figs, berries and various types of plums. Strawberries for next year were planted a week ago.

Elk gewas op 't veld heeft een eigen groeicyclus en plant zich voort. Sommige gewassen zijn eenjarig, sommige zijn tweejarig en andere zijn meerjarig. De meeste gewassen planten zich voort via zaad, knol of uitlopers. Elk gewas heeft binnen haar eigen cyclus een moment waarop ze geoogst wordt en we haar eten. We eten de vrucht, de bloem, de bloemknop, het blad, de wortel, de knol, het zaad of het hypocotyl (gedeelte van de stengel). Van sommige gewassen eten we meerdere delen.

Every crop on the field has its own growth cycle and reproduces. Some crops are annuals, some are biennials and some are perennials. Most crops reproduce through seed, tuber or offshoot. Each crop has a time within its own cycle when it is harvested and we eat it. We eat the fruit, flower, flower bud, leaf, root, tuber, seed or hypocotyl (part of the stem). Of some crops, we eat several parts.



## → Vrucht *Fruit*

Tomaat (diverse soorten) *Tomato, various kinds*

Aubergine *Eggplant*

Paprika *Pepper*

Komkommer *Cucumber*

Courgette + bloem *Courgette + flowers*

Pompoen (diverse soorten) + bloem *Pumpkin, various kinds + flowers*

Prinsessenboon *Haricots*

Appel (diverse soorten) *Apple, various kinds*

Peer (diverse soorten) *Pear, various kinds*

## → Blad *Leaf*

Basilicum *Basil*

Selder groen en wit *Celery green/white*

Venkel *Fennel*

Prei *Leek*

Sla (diverse soorten) *Salad, various kinds*

Radicchio *Radicchio*

Spruiten *Sprouts*

Boerenkool (diverse soorten) *Kale, various kinds*

Palmkool *Palm cabbage*

Spitskool *Pointed cabbage*

Savooikool *Savoy cabbage*

Witte kool *White cabbage*

Rode kool *Red cabbage*

Nieuw Zeelandse spinazie *New Zealand spinach*

## → Hypocotyl *Hypocotyl*

Ui *Onion*

Sjalot *Shallot*

Rode ui *Red onion*

Knolselder *Celeriac*

Biet rood en geel + blad *Beetroot/yellow + leaves*

Raapjes *Turnips*

Koolrabi *Kohlrabi*

## → Knol *Tuber*

Aardappel (diverse soorten) *Potatoes, various kinds*

## → Wortel *Root*

Wortel + blad *Carrots + leaves*

## → Zaad *Seed*

Suikermais *Sweetcorn*

## → Bloemknop *Flower bud*

Bloemkool *Cauliflower*

Broccoli *Broccoli*





Goat, © foto / photo Aymeric Gontran, tijdens de eerste open dag / during the first open day





# De tweede dag

Een verslag door Loes Jacobs

# The second day

A report by Loes Jacobs

Op zondag 26 juni komen we opnieuw samen op de boerderij van Maarten. De twee nieuwe bewoners van de boerderij, geiten Bette en Bes, verwelkomen ons. De boerderij ligt er opgeruimd bij voor deze eerste publieke ontmoetingsdag. Iedereen heeft ondertussen al tijd doorgebracht op de boerderij, dus wanneer we allemaal samenkomen om 12u is de sfeer gemoedelijk. We zijn met z'n elfen, Maarten, Sara en dochter Louise, Various, Edurne, Jolien, Paul en Keira, en ook An is van de partij deze keer. Enkel Jesse kon er niet bij zijn.

We starten de middag met een rondje rond de boerderij. Sinds onze vorige ontmoeting is het landschap veranderd. Veel land is overgroeid en nieuwe groenten en fruit sieren het veld. Achter de boerderij is gemaaid en opgeruimd. De oude caravan die er staat is nu goed zichtbaar en nodigt uit om mee aan de slag te gaan. Er zijn nog een aantal heerlijk zoete aardbeien klaar om te plukken.

Naast de geiten zijn er ook nieuwe kippen. Ze zijn nog klein dus ze verblijven in een schuur dichtbij de boerderij. Ze dragen de naam Aarschotse hoen, een dubbeldoel ras dat eieren legt (weliswaar minder dan de echte Isa Brown legkippen), en indien jong geslacht ook als vleeskip kunnen dienen.

Na de kippen gaan we richting de serre waar veel groen nu ook in de hoogte aan het groeien is. Het duurde even voor er juist geraden werd dat de paarse bloemetjes aubergines worden. Daarnaast staan er ook tomaten – die het wat minder goed lijken te gaan doen dit jaar volgens Maarten – courgetten, boontjes, komkommers en paprika. Er staat eveneens een bijenkast in de serre om wat meer bestuiving mogelijk te maken.

Na kort de boerderij te hebben begroet, zetten we ons samen in de tuin naast de keuken, en starten de lunch met een glaasje bubbels. Wanneer iedereen neerzit, is An nieuwsgierig naar wat iedereen gedaan heeft op de boerderij. Terwijl Sara en dochter Louise in de hoevewinkel de borden dressereren, komt een gesprek op gang. Over de regendagen, schrijven, dansen, in minuut-euze stappen 't veld ontdekken, volgens vaste wandelpatronen de omgeving ontdekken (waarbij de romantiek van 'den buiten' doorprikt wordt), het maken van klompen en het planten van aardappelen. Maarten beaamt dat alle hulp welkom is. Schroom om deel te nemen is dus nergens voor nodig. Iedereen is het er over eens dat de boerderij een bijzonder eiland is, en dat ze het geluk hebben hier elk seizoen te mogen komen en zo in een heel andere context kunnen werken.

Na de lunch is het tijd voor de eerste opendeurdag. Tussen de uitgestalde groenten en fruit in de hoevewinkel worden drie video's getoond. 'Tractordans' van beeldend kunstenaar Neeltje ten Westenend is een choreografie voor tractoren en landbouwmachines uit 2014. Cinematograaf Benito Strangio maakte een reeks nachtbeelden op het veld en close-ups van groenten op de boerderij van Maarten. Daarnaast selecteerde Sara nog een video uit 1942 over de groenteteelt in de Kempen uit de databank van CAG, waar het werken nog helemaal handmatig gebeurde.

De eerste krant werd voorgesteld door een 'read-through' met Sara, Phyllis en mezelf. Het was fijn om op deze manier aandacht te vestigen op de krant en kort al wat inhoud mee te kunnen geven aan de vijftigtal gegadigden die van een lunchbord of vers aardbeien ijsje aan het genieten waren.

Aan de lange tafels ontsponnen diverse gesprekken over het boerenleven, de groentepakketten, familie, de liefde, en zoveel meer.

Het tweede seizoen is geopend.



On Sunday, June 26, we meet again at Maarten's farm. The farm's two new residents, goats Bette and Bes, welcome us. The farm looks tidy for this first public meeting day. Everyone has spent time on the farm by now, so when we all gather at 12 o'clock, the atmosphere is convivial. There are eleven of us: Maarten, Sara and daughter Louise, Various, Edurne, Jolien, Paul and Keira, and An is also present this time. Only Jesse could not be there.

We start the afternoon with a tour on the farm. Since our last meeting, the landscape has changed. Much of the land is overgrown and new fruit and vegetables adorn the field. Behind the farm, there has been mowed and tidied up. The old caravan standing there is now clearly visible and invites you to start work on something. There are still some deliciously sweet strawberries ready for picking.

Besides the goats, there are also new chickens. They are still small so they stay in a barn close to the farm. They bear the name Aarschotse hen, a dual-purpose breed that lays eggs (albeit fewer than the real Isa Brown laying hens), and if slaughtered young can also serve as meat chickens.

After the chickens, we head towards the greenhouse where a lot of greenery is now also growing in height. It took a while to guess correctly that the little purple flowers will be aubergines. There are also tomatoes – which seem to be doing a bit less well this year, according to Maarten – courgettes, green beans, cucumbers and peppers. There is also a beehive in the greenhouse to enable some more pollination.

After briefly greeting the farm, we gather in the garden next to the kitchen and start lunch with a glass of bubbles. When everyone is sitting down, An is curious about what everyone has been doing on the farm. While Sara and daughter Louise dress the plates in the farm shop, a conversation starts. About rainy days, writing, dancing, exploring the field in minute steps, discovering the environment according to walking scores (puncturing the romance of 'the countryside'), making wooden clogs and planting potatoes. Maarten agrees that all help is welcome. So there is no need for hesitation to participate. Everyone agrees that the farm is a special island, and that they are fortunate to be able to come here every season and work in a very different context.

After lunch, it is time for the first open farm. Among the fruit and vegetables displayed in the farm shop, three videos are shown. 'Tractordans' ['Tractor Dance'] by visual artist Neeltje ten Westenend is a 2014 choreography for tractors and agricultural machinery. Cinematographer Benito Strangio made a series of night shots in the field and close-ups of vegetables on Maarten's farm. In addition, Sara selected another 1942 video about vegetable cultivation in the Kempen region from CAG's database, where work was still done entirely manually.

The first journal was introduced by a read-through with Sara, Phyllis and myself. It was a great moment to highlight the magazine and briefly give some content to the 50 or so visitors who were enjoying a lunch plate or fresh strawberry ice cream.

At the long tables, several conversations unfolded about farm life, vegetable boxes, family, love, and so much more.

The second season has opened.



# De klok verslaan

Tijdens de voorbereidingen van het project *wie WIJ zijn*, lazen we verschillende teksten, artikelen en boeken die ons deden nadenken, ons inspireerden en ons de motivatie gaven om het project verder vorm te geven. In elke publicatie willen we een kort fragment met jullie delen.

*De economie eist niet alleen dat we de tijd meten maar ook dat we hem overtreffen en alles sneller doen*

*Wat gaan we eten?*

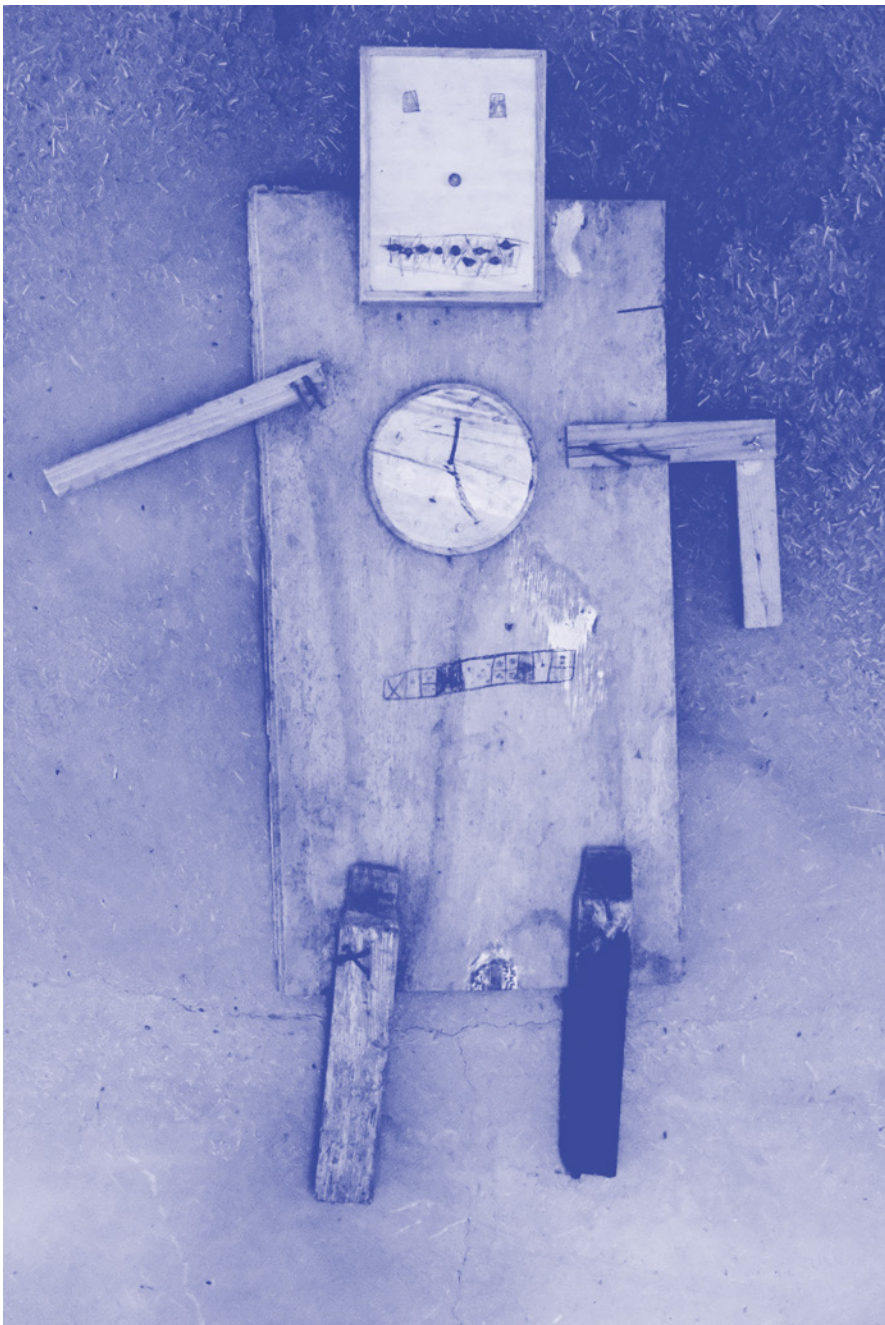
Carolyn Steel 2020

*Sitopia: Hoe goed eten de wereld kan redden*

“Hoe ziet onze relatie met tijd eruit? In het Westen overheerst het gevoel dat we altijd tijd tekortkomen. We rennen van de ene taak naar de andere; we schrokken de lunch naar binnen terwijl we naar ons beeldscherm staren. Zelfs degenen die het zich kunnen veroorloven om rustig aan te doen, hoor je soms klagen: ‘Geld genoeg, maar nooit tijd genoeg’.

Vóór de introductie van het uurwerk en het kunstlicht zag het leven er heel anders uit. Mensen hadden geen andere keuze dan het ritme van de natuur te volgen. Net zoals de aarde om haar as draait, volgden traditionele volkeren het ritme van de afwisseling van dag en nacht, van de heersende winden, getijden en seizoenen. Inheemse culturen kenden twee vormen van tijdsmeting: enerzijds het kosmische ritme van seizoenen en dagen, en anderzijds het ritme van specifieke gebeurtenissen zoals de oogst, het maken van graan of huishoudelijke taken zoals broodbakken. Veel activiteiten representeerden de tijd zelf. In Madagaskar staat bijvoorbeeld ‘rijst koken’ gelijk aan een half uur, ‘maïs roosteren’ aan vijftien minuten en ‘een sprinkhaan bakken’ aan een kort moment, net zoals wij ‘in een oogwenk’ zeggen. In Middeleeuws Engeland stond het verstrijken van enkele minuten gelijk aan hoe lang het duurt om een ei te koken.

Het is geen toeval dat veel tijdsmetingen aan voedsel zijn verbonden, de meeste mensen waren daar immers een groot deel van de tijd mee bezig. In traditionele gemeenschappen is tijd zowel taakgericht als sociaal. Voor hen is de tijd geen abstract gegeven waarmee alledaagse activiteiten worden gemeten. Integendeel, de tijd komt juist tot uiting in deze activiteiten. Voor veel traditionele volkeren nam de tijd een dusdanig marginale plaats in hun leven in dat ze er geen abstracte notie van hadden. Ze kunnen dan ook niet over tijd spreken als iets dat voorbij gaat, wat kan worden verspild, bespaard etc...”



‘Houten mannetje’ gemaakt door Kalle Van Gool toen hij 7 jaar oud was.  
‘Wooden man’ made by Kalle Van Gool when he was 7 years old.



## Beating the clock

*During preparations for wie WIJ zijn, we read several texts, articles and books that made us think, that inspired us, and gave us motivation to shape the project further. In each publication, we want to share a short excerpt with you.*

*Our economy demands not just that we measure time, but that we outrun it*

Carolyn Steel 2020

Sitopia: How Food Can Save the World



'Tractordans' van / by Neeltje ten Westenend, 2014, foto / photo Stephan Keppel

"What is our relationship with time? In the West, the overriding feeling is that time is something of which we never have enough: we dash from one task to the next, gobbling down lunch while staring at our screens. Even those of us who could afford to take it easy complain of being 'money rich, time poor'.

Before the days of clocks and artificial light, things were very different. People had no choice but to live in synch with nature's rhythms. We live on a rotating planet, after all, so life among traditional peoples was arranged according to the ebb and flow of winds, seasons and the alternations of day and night. Indigenous cultures generally had two essential measures of time; the cosmic rhythm of seasons and days and those associated with specific events such as harvesting and milling or domestic tasks such as making bread. Activities often stood for time itself. In Madagascar, for example, 'rice cooking' meant half an hour, 'maize roasting' fifteen minutes and 'the frying of a locust' a brief moment similar to our 'twinkling of an eye'. The passage of a few minutes in medieval England was reckoned according to how long it took to boil an egg.

The fact that so many timings were linked to food is no accident, since most people spent much of their time engaged with it. In traditional societies time was both task-oriented and social; far from being some abstraction against which everyday activities were measured, it embodied them. For many traditional people, indeed, time was so peripheral to life that they had no abstract notion of it at all. Therefore, they can't speak of time as though it was something which passes, can be wasted, saved and so forth..."















kale





# Het werk is nooit gedaan

*Of, waarom het weer belangrijker is dan de cosmos*

Gesprek met Jesse Cremers (kunstenaar),  
Eburne Rubio (kunstenaar), Sara ten Westenend  
(coördinator en kunstenaar), Loes Jacobs (artistiek  
coördinator nadine vzw) en Boer Maarten.  
Transcriptie en tekst: Phyllis Dierick

Het is maandag 10 juli en een drukke dag op de boerderij. Sara, Maarten, Loes, Eburne en Jesse hebben zich verzameld aan de tafel onder de kersenboom voor een gesprek, dat gepland was om 10 uur. Voor dit gesprek, dat u zo zal lezen, reden Eburne, haar zoon Ernesto, en Loes met de auto van Brussel naar Attenrode. Ze wilden de auto langs het veld van de boerderij parkeren, maar de auto bolde iets te ver... de beek in. Maarten en Jesse hielpen de auto eruit te trekken met de tractor. Na het incident worden enkele laatste observaties gedeeld. Over de auto, de tractor, en welke kant je eruit moet als een tractor op het punt staat om te kantelen. Het gesprek verdwijnt langzaam onder het geluid van een voorbijvliegend vliegtuig. Met een geluidsrecorder, fruit en koekjes op tafel en de kat die nieuwsgierig komt kijken, begint het gesprek met een boekfragment. 'Beating the clock' van Caroline Steel wordt luidop voorgelezen door Loes.

**S:** In onze eerste seizoenskrant werd het begrip 'tijd' al geïntroduceerd in de tekst van Museum M en ook was er het gesprek met Magda Guelinckx over de geschiedenis van de boerderij. Omdat jullie beide artistieke praktijken gerelateerd zijn aan tijd, wilden Loes en ik dit thema voortzetten in een gesprek met jullie en met Maarten.

Eburne, je vertelde me eerder al dat het soms moeilijk is om mensen uit te leggen hoe jij als kunstenaar werkt omdat je je in eerste instantie vooral richt op onderzoek. Je werkt bijvoorbeeld niet als een schilder, er is geen heel direct resultaat. Je zei me dat het aan anderen waarschijnlijk het beste uit te leggen is als tijd voor 'inspiratie', hoewel dit woord niet al te comfortabel voor je voelde... Wat is die onderzoekstijd?

**E** [lacht]: Inspiratie, het was de eerste keer dat ik dat woord gebruikte. Tijdens onze residentie op de boerderij wordt er niet van ons verwacht dat we iets produceren, dus als ik het uitleg aan mensen, zoals Magda, die hier op de boerderij is opgegroeid, of Wim een stagiair op de boerderij, zeg ik dat ik de tijd neem om op een andere manier naar dingen te kijken. En dit kan natuurlijk inspiratie zijn, een idee dat kan groeien vanuit je gemoedstoestand. Als je weg bent van je familie, uit je natuurlijke context, ga je op een andere manier denken. Je hoofd werkt op een andere manier.

**S:** Je bent buiten je dagelijkse bezigheden, laten we zeggen, je routines...

It's Monday, July 10th and a very busy day on the farm. Sara, Maarten, Loes, Eburne and Jesse gathered at the table under the cherrytree for a conversation that was planned for 10 o'clock. For this conversation that you are soon to read, Eburne, her son Ernesto, and Loes drove by car from Brussels to Attenrode. They wanted to park the car along the field of Maarten's farm but the car bulged a little too far... into the ditch. Maarten and Jesse helped to pull the car out with the tractor. After the incident, some final observations are shared. About the car, the tractor, and which side you have to go out if a tractor is about to pull over. The chatter slowly fades under the sound of a plane that is passing. With a sound recorder, some fruit and cookies on the table, and the cat curiously checking in, the conversation starts with a book fragment. 'Beating the clock' by Caroline Steel is read aloud by Loes.

**S:** Our first Spring journal introduced the concept of time in the text of Museum M and there was also the conversation with Magda Guelinckx about the history of the farm. As both your artistic practices are related to time, Loes and I wanted to continue this theme with a conversation with you, and with Maarten.

Eburne, you told me it's hard to explain to people how you work as an artist. You are not for example 'a painter', there is no immediate outcome, as you are mainly focused on research. So what is this research time? You told me before that probably the best way to explain it to others is time for 'inspiration', although this word is not all too comfortable...

**E** [laughs]: Inspiration, it's the first time I used that word. During our residency at the farm, we are not expected to produce something, so when I explain it to people, like Magda, who grew up at this farm, or Wim, an intern at the farm, I say I take time to look at things in another way. And this could be inspiration of course, an idea that can grow from your state of mind. When you are away from your family, out of your natural context, you enter into another way of thinking. Your head is working in another way.

**S:** You are outside your daily business, let's say, your routines...

**E:** Eigenlijk zijn het de twee. Buiten mijn leven zijn en in een ander leven zijn. Het is niet het één of het ander.

**S:** Je zei ook dat het belangrijk is dat je hier bent gedurende één jaar, om alle seizoenen en het ritme te ervaren. Op de boerderij zijn door de vier seizoenen heen de verandering en het verschil in tijd heel zichtbaar. Misschien wel veel meer dan in de stad?

**E:** Ja, maar ik denk dat je zelfs in de stad een spanning kunt zetten op deze seizoensverschillen. Maar hier op de boerderij, ook al ben ik pas twee keer geweest, is het al zo anders. Het is een andere sfeer, Maarten is ook in een andere werkmodus. Op het veld tegenover de boerderij waren ze gisteren nacht aan het wieden – toen ik hier alleen was. Nou ja, laat in de avond... In mijn dorp in Spanje deden ze dat 's nachts. Daar hield ik van.

**M:** Ah ja, je bedoelt de gerst? Meestal doen ze dat 's nachts. Als de lucht droog is en er is wat wind, dan doen ze het soms tot 3 uur in de ochtend. Maar als het afkoelt en er is mist, dan moeten ze stoppen.

**E:** Toen ik een kind was, kwamen er van die machines uit Zuid-Spanje. Niet iedereen had een eigen machine, dus ze werden in het seizoen gedeeld. Ze kwamen van het Zuiden naar het Noorden, beetje bij beetje, en dan zeiden we "de machines komen eraan!". De machines werden gehuurd met een groep boeren, voor vier of vijf dagen. En zo wisten we wanneer ze al in het Zuiden van onze regio waren, dat ze een week later op onze velden zouden staan. Ze werkten 's nachts met grote lampen, het zag er zo indrukwekkend uit.

**L:** Jesse, hoe is tijd aanwezig in jouw werk? En hoe ervaar je het? Of wat is het belang van tijd in jouw werk?

**J:** Ik denk dat tijd altijd aanwezig is, maar op veel verschillende manieren. Ik werk soms ook als timmerman en als ik voor een klant werk, wil ik op een efficiënte manier werken, omdat ik iets goeds wil afleveren en de prijs aanvaardbaar wil houden. Maar als ik iets artistiek maak, is het heel anders. Ik vind het heerlijk om de tijd te nemen en niet efficiënt te zijn,

**E:** Actually it's the two. Being outside of my life, and being in another life. It's not one or the other.

**S:** You also said something about being at the farm, that it's important that you are here during one year, to experience all the seasons, and the rhythm. Throughout the four seasons, the farm has a difference in time that is very visible. Maybe much more than city life?

**E:** Yes, but I think even in the city you can put a tension on these seasonal differences. But here at the farm, I've only come twice, and it's already so different. It's another ambiance, Maarten is also in another working mode. On the field opposite to the farm, they were weeding yesterday during the night – when I was alone. Well, late in the evening... In my village in Spain they used to do this at night. I loved that.

**M:** Ah yes, you mean the barley? Usually they do it at night. When the air is dry, and there is some wind, sometimes they do it till 3 o'clock in the morning. But when it's cooling down, and there is fog, they have to stop.

**E:** When I was a child there were these machines coming from the south of Spain. Not everybody had their own machine, so they were shared during the season. They came from the south to the north, little by little, and then we used to say "the machines are arriving!". The machines were rented amongst a group of farmers for four or five days. And so we knew when they were in the south of our region, one week later they would be in our fields. They worked at night with their big lights, it looked so impressive.

**L:** Jesse, what's the importance of time in your work? How is time present? And how do you experience it?

**J:** I think time is always present, but in many different ways. I also work as a carpenter sometimes, and when I work for a customer, I want to work in an efficient way as I want to deliver something good and keep the price acceptable. But when I make something artistic, it's completely different. I enjoy taking my time and not being



# The work is never done

Or, why the weather is more important than the cosmos

*Conversation with Jesse Cremers (artist-in-residence),  
Edurne Rubio (artist-in-residence), Sara ten Westenend  
(coordinator and artist-in-residence), Loes Jacobs  
(artistic director, nadine vzw) and Boer Maarten.  
Transcription and text: Phyllis Dierick*

andere gereedschappen te gebruiken en te experimenteren. Ik verlies de tijd uit het oog als ik dingen aan het maken ben en het kan zoveel tijd vragen als ik wil. Er zijn zoveel dingen die ik kan maken, die eindeloos doorgaan. Zo maakte ik ooit een tekening met Ikea-meters. Ik tekende het als het ware na. Ik tekende elke mm opnieuw op mijn eigen meter. Het werd een eindeloze rol. Toen ik dat aan het doen was, leek het een soort meditatie, maar het was ook een soort klok, het bijhouden van de tijd, want ik wist dat wanneer ik één meter tekende, het me 45 minuten kostte. En toen ik op drie meter zat, probeerde ik het in 1,5 uur te doen.

efficient, using other tools and experimenting. I lose track of time when I am in the creation of things, and it can take as much time as I want it to. There are endless things I can make, that go on forever. I once made a drawing with the Ikea measuring tape. I was sort of copying it. Drawing every mm again on my own measuring tape. It became an endless roll. When I was doing that, it was like a kind of meditation, but it also was a measure of time because I knew if I drew one meter, it would take me 45 minutes, more or less. But when I was at three meters, I tried to do it in 1.5 hours. At the farm, when I made the

Op de boerderij hier, waar ik de klompen heb gemaakt, maakt tijd niet zoveel uit. Ik probeer dingen uit, een beetje onhandig in het begin, omdat ik het nog nooit heb gedaan en een klomp iets heel specifiek is om te maken. Het is een ambacht. Ik heb niet het juiste gereedschap maar ik probeer het gewoon en maak mijn eigen gereedschap van hout en wat staal. Wat ik fijn vind, is het feit dat ik twee maanden geleden een werktafel heb gemaakt om de klompen mee te maken en toen ik terugkwam op de boerderij, het wiel al niet meer rolde omdat het hout is uitgedroogd. In het begin paste het perfect, maar hout is een materiaal dat uit zichzelf blijft werken, in tijd evolueert en ook 'tegen' je kan werken, het kraakt...

clogs, time didn't really matter. I am trying – it's a bit clumsy in the beginning – because I never did it and it's something quite specific to make; a craft. I don't have the right tools but I just try and make my own tools with wood and some steel. What I like now is the fact that, two months ago I made a work table to make the clogs, and now when I arrive back at the farm, the wheel doesn't roll anymore because the wood has dried out. It fit perfectly in the beginning, but wood is a material that keeps on working by itself, evolving in time, and can also work 'against' you, it's cracking...



Magda's ouders hadden vroeger zo'n zelfde afbeelding hangen in de stal van de boerderij, wat nu de boerderijwinkel is. Magda's parents used to have an image like this hanging in the stable of the farm, which is now the farmshop.

**M:** Ja, het is soms een strijd. Maar het kan een leuke strijd zijn. Voor mij zijn veel dingen een strijd tijdens het boeren. Soms heb ik maar één dag om dingen af te maken, er is een plan maar vaak is het makkelijker om over het plan na te denken dan om het op tijd uit te werken. Ik kan veel werk onderschatten. Een beetje te optimistisch... Maar dan is er een machine stuk, of er is papierwerk dat heel dringend wordt of mensen wachten op een antwoord per e-mail.

**M:** Yes it's a battle sometimes. But it can be a nice battle. For me, a lot of things are a battle while farming. Sometimes I have only one day to finish things up, there is a plan, but often it's easier to think about the plan than to work it out in time. I can underestimate a lot of work. A bit too optimistic... But then a machine is broken, or there is paperwork that is becoming very urgent, or people are waiting for an answer by email.

**S:** Kijk je naar de klok of wordt de tijd afgemeten aan de groei van de groenten? En het onkruid dat groeit?

**S:** Do you look at the clock or is time measured by the growth of vegetables? And the weeds that are growing?

**M:** Ja, allebei, maar als de groenten geogst moeten worden, kunnen ze niet wachten of je bent te laat en de groenten worden te groot, ... Of het onkruid wordt te veel of zo groot dat we niet eens meer kunnen oogsten. In de zomer is de tijdsdruk enorm.

**M:** Yes, both, but if vegetables need to be harvested they cannot wait or you're too late and the vegetables become too big... Or the weeds become too many or too big so that we can't even harvest anymore. In summertime, the pressure of time is enormous.

**L:** Maar zijn er ook momenten dat er minder tijdsdruk is en dat je kunt genieten?

**L:** But are there moments where there is less pressure of time and that you can enjoy?

**M:** Ja, natuurlijk zijn er die momenten, het is een soort mentale toestand, als ik bijvoorbeeld de wortelen wied, dat is een moment dat ik niet aan andere dingen denk, je komt in een meditatiezone. Je doet gewoon wat je moet doen en er is maar één manier om het te doen. Een repetitieve handeling, net zoals Jesse zei over zijn tekening van de meters.

**M:** Yes, of course there are moments, it's a kind of mental state. When I weed the carrots, for example, that's a moment I don't think about other stuff, you enter a meditation zone. You are just doing what you have to do, and there's only one way to do it. A repetitive action, just like Jesse said about his drawing of the measuring tape.

Maar alles groeit heel snel. Het is warm en de dagen zijn lang...

But everything is growing very fast. It's warm and the days are long...







# Het werk is nooit gedaan

*Of, waarom het weer belangrijker is dan de cosmos*

# The work is never done

*Or, why the weather is more important than the cosmos*

**S:** Je kunt dus zeggen dat er een tijd is voor elke groente. Ik moest denken aan het wortel verhaal in onze vorige krant. Zaden van wortelen moeten vóór 20 juni in de grond zitten... iedereen weet het nu. [lachend]

**M:** Er is altijd een tijd-ding. Nu is het tijd voor de tweede ronde courgettes en de laatste keer ook om de bieten te zaaien, het is al laat maar het kan nog steeds. Het is ook tijd om de laatste bloemkolen en broccoli te zaaien. Het is belangrijk dat je op het juiste moment zaait.

**S:** Je hebt in Duitsland een studie gedaan in biologisch-dynamische landbouw, dat gaat ook over de kosmische tijd. Over de maan en de hemellichamen. Houd je daar rekening mee terwijl je op het veld werkt?

**M:** Soms kijk ik op internet naar zo'n kalender. Je hebt zaaidagen speciaal voor bladeren of voor bloemen of vruchten. En soms volg ik die en denk ik dat het misschien beter is om een paar dagen te wachten of dat het juist goed is om het nu te doen. Maar meestal doe ik het wanneer ik tijd heb. Tijdens de week heb ik een bepaalde routine, ik maak de groentepakketten klaar, breng ze naar Brussel, op vrijdag is er de winkel en op zaterdag hebben we de markt, dus de tijd die ik over heb concentreer ik me op het veld en de serre.

**L:** Wat als je de ideale dag kon kiezen?

**M:** Alles hangt ook af van het weer. Als het te nat is, kun je niet planten of zaaien. Aan de andere kant, als het te droog is, is het soms beter om op de regen te wachten en dan pas te planten. Of soms gaat het veel regenen en moet ik meteen planten, net voor de regen. Het weer is belangrijker dan de kosmos. [gelach]

**E:** Dit zou een titel kunnen zijn!

Ik sprak met Magda en vroeg haar of ze vroeger dingen deden om het weer te controleren. Ik vroeg haar of ze bijgelovig waren of dat ze God vroegen, want de meeste dingen hebben met religie te maken...

Ze vertelde me dat ze vroeger heel veel dingen deden en dat ze een kalender van heiligen hadden. De aardappelen kunnen niet worden gepoot voor 19 maart, dan is het Sint Jozef. En het was echt een norm in de buurt en het dorp. Niemand zou het de dag ervoor doen, of iedereen zou slecht over hen spreken. Er was dus een maatschappelijke controle op de horloge van de heilige. Het gesprek was ook erg leuk, erg grappig, want ze zei dat deze kalender nu niet meer werkt, omdat met de klimaatverandering alles een andere timing heeft. Ze legde uit, normaal gesproken is dit ding van het graan in het midden van augustus, en nu zijn we begin juli...

**S:** So there's a time for every vegetable. I had to think about the carrot story in our last journal. Seeds of the carrots need to be in the ground before the 20th of June... everybody knows that now. [laughing]

**M:** There's always a time-thing. Now it's time to do the second round of courgette and the last time also to sow the beetroot, it's already late but it's still okay. It's also time to sow the last cauliflower and broccoli. It's important that you sow it at the right time.

**S:** You did your studies in Germany on biodynamic farming, which is about cosmic time. About the moon and the celestial bodies. Are you taking that into account while working on the field?

**M:** Sometimes I check such a calendar on the internet. You have sowing days, especially for leaves or for flowers or fruit. And sometimes I follow and think, maybe it's better to wait for a few days or maybe it's good to do it now. But mostly, I do things when I have time. During the week, I have a certain routine, preparing the vegetable boxes, bringing them to Brussels, on Friday there is the shop and on Saturday we have the market. So the time I have left I concentrate on the field and the greenhouse.

**L:** What if you could choose the ideal day?

**M:** All depends on the weather. When it's too wet, you cannot plant or sow. On the other hand, when it's too dry, sometimes it's better to wait for the rain, and then plant. Or sometimes it's going to rain a lot so I have to plant immediately, just before the rain. The weather is more important than the cosmos. [laughter]

**E:** This could be a title!

I was talking with Magda and asked her if they used to do things to try to control the weather. I was asking her if they were superstitious or if they were asking God, because most things were related to religion...

She told me they did quite a lot of things and they had this calendar of the Saints. The potatoes cannot be sown before the 19th of March – that's Saint Joseph. And it really was a norm in the neighborhood and the village. Nobody would do it the day before, or everybody would look at them in a bad way. So there was a social control on this horloge of the Saint. The conversation was also very nice, very funny, because she said now it is not working anymore, this calendar, because with climate change, everything has another timing. She explained, normally this thing of the wheat is in the middle of August, and now we are beginning in July...

**M:** Dat komt omdat dit gerst is, het is eerder dan tarwe. Gerst is begin juli, dat is normaal. Tarwe normaal gesproken eind juli, of midden augustus. Maar ik denk dat het niet veel anders is dan in het verleden. Misschien een klein verschil, maar dat komt ook omdat er veel variëteiten zijn en verschillende meststoffen zodat gewassen sneller kunnen groeien.

**E:** Maar de kalender is ook nog steeds belangrijk toch?

**M:** Ja, bijvoorbeeld Sint-Jan, 24 juni, tot dan kun je de asperges en de rabarber oogsten, maar na die datum is het niet goed meer om het te doen.

**L:** En wisten andere mensen er ook van, van het verband tussen de heiligen en de seizoensgebonden landbouw? Want niet iedereen in een dorp boerde...

**E:** Niet iedereen boerde, maar veel mensen verbouwden voor zichzelf. Er was autonomie. Iedereen had planten zoals rabarber in deze streek.

**M:** Maar die heiligen komen ook uit de religie of cultuur van voor het christendom.

**M:** That's because this is barley, it's earlier than wheat. Barley is in the beginning of July, it's normal. Wheat normally at the end of July, or the middle of August. But I think it's not so much different than in the past. Maybe just a little difference, but that's also because there are a lot of varieties and different fertilizers so things can grow faster.

**E:** But the calendar is also still important?

**M:** Yes, for example St-Jean, the 24th of June, till then you can pick the asparagus and the rhubarb, but after that date, it's not good to do it anymore.

**L:** And did other people also know about it, the connection of the Saints with seasonal farming? Because not everybody in a village was farming...

**E:** Not everyone was farming, but a lot of people cultivated for themselves. There was autonomy. Everybody had plants like rhubarb in this region.

**M:** But those Saints are also coming from the religion or culture before Christianity.



Klompes Clogs door/ by Jesse Cremers



# Het werk is nooit gedaan

*Of, waarom het weer belangrijker is dan de cosmos*

# The work is never done

Or, why the weather is more important than the cosmos

**E:** Ja, bijvoorbeeld St-Jean, is de zonnende van de zomer.

**M:** Sint Jozef is het begin van de lente... Het christendom heeft alle belangrijke dagen overgenomen van de mensen die veel goden hadden, de natuurgoden, om ze denk ik te overtuigen om zich bij het christendom aan te sluiten, want, zie je, wij hebben dezelfde dagen.

**L:** En om het ritme niet zo te verstoren.

**M:** Ja, het ritme van de natuur.

**S:** Edurne, je hebt ooit een video gemaakt over tijd, het ging over een telefoongesprek in een appartement... Dat is lang geleden, maar ook later heb je veel werk over tijd gemaakt, over tradities... zoals bijvoorbeeld het werk *Tijd Gat*.

**E:** Ik werk altijd met tijd maar mijn werk gaat niet zozeer over tijd, maar ik gebruik tijd. Ik ben ermee begonnen om verschillende gezichtspunten samen te kunnen brengen. Om een andere manier te introduceren om te kijken naar wat je voor je hebt. Als je dingen uit een andere tijd binnenhaalt, als je het samenvoegt, ontstaat er een gemengd iets, iets ertussenin dat niet verleden en niet toekomst is. Als een anachronisme. Ik hou erg van dit idee. Tegenovergesteld aan lineaire tijd. Ik heb bijvoorbeeld veel interviews gedaan met oudere mensen. Dit werk *Tijd Gat* heb ik bijvoorbeeld gemaakt met een vrouw die aan restauratie doet. Ze werkt met schilderijen in een huis of gebouw en probeert uit te vinden hoeveel lagen schilderijen er zijn. En die lagen zijn er altijd. Ze zijn niet verdwenen, ze zijn gewoon bedekt. Voor mij is dit ook symbolisch, dat het verleden niet verdwenen is, maar steeds aanwezig is.

Voor dit werk maakte ik zes 'gaten' in een oud gebouw in Brussel, elk kijkgat toont een andere laag van de muur die niet meer zichtbaar was. Ik ging erheen voordat ze restauraties uitvoerden in het gebouw. Ik heb het materiaal bewaard en in de nieuwe muren gestopt, daar waar het eerst zat. Bij andere gaten heb ik de schildering eruit gehaald, of het bewaard zoals het was, en er omheen geschilderd. Ik gebruikte verschillende technieken. Het is als werken met de tijd.

**S:** Je werkt ook met de verhalen van de geschiedenis.

**E:** Ja, ik denk dat ik vanaf het begin al gefascineerd was door perceptie en hoe één uur twee minuten of een dag lijkt te duren. Hoe tijd en ruimte kunnen veranderen is geen vaststaand iets, het heeft niet dezelfde betekenis. En ik denk dat kunst daarover gaat, over perceptie, gezichtspunt, achter dingen kijken of verder.

**J:** Soms maak ik een verslag van de tijd die voorbijgaat. Gewoon door te schrijven of enkel dingen te beschrijven en dan gaat het een beetje over de lineaire tijd. Maar ook de onmogelijkheid om verslag te doen, omdat je niet genoeg tijd hebt om verslag te doen, omdat het al je tijd in beslag neemt. Het is een beetje moeilijk

**E:** Yes, for example St-Jean it's the summer solstice.

**M:** Saint Joseph is the beginning of spring... They took all the important days from the people who had many gods, the nature gods, to convince them, I think, to join Christianity, because, you see, we have the same days.

**L:** And not to break up the rhythm so much.

**M:** Yes, the rhythm of nature.

**S:** Edurne, you made a video about time, it was about a phone call in the apartment... It was a long time ago, but later on you worked a lot with time, traditions... like the work *Tijd Gat* ['Time Holes'] you made.

**E:** Well, I am always working with time, My work is not so much about time, but I am using time. I started it in order to put different points of view together. To introduce another way of looking at what you have in front of you. If you bring in things from another time and you try to put it together, it makes a mixed-something, something in between that is not past, not future. Like an anachronism. I very much like this idea. Opposite to linear time. Then I started to do a lot of interviews with older people. For example, this work *Tijd Gat* I made with a woman who does restoration. So she works with painted walls in a house or a building and she tries to find how many layers of paint there are. And these layers, they have always been there. They don't disappear, they are just covered. For me, this is also symbolic, that the past has not disappeared – it's there.

For this work, I made six holes in an old building in Brussels, every hole showing another layer that was no longer visible. I went there before they made restorations to the building. I kept the material and I put it in the new walls, there where it was before. For other holes, I took out the painting, or conserved it as it was, and they painted around it. I used different techniques. It's like working with time.

**S:** You also work with the narratives of history.

**E:** Yeah, I think I was very fascinated, from the very beginning already, about perception and how one hour can be two minutes or one day. How time and space can change – it's not a fixed thing – that it doesn't have the same meaning. And I think art is talking about that perception, point of view, looking behind things, or further.

**J:** Sometimes I make a report of time passing by. Just by writing and only describing things and then it's about linear time a bit. But also, the impossibility to report, because you don't have enough time to report, because it takes all of your time. It's a bit difficult to explain... [laughter] But once I had an old clock, a

uit te leggen... [gelach] Maar ooit had ik een oude klok, een tikkende klok, als je begint te werken, doe je er een papertje in en het stelt de dag en de tijd in, zo ook wanneer je stopt. Maar ik liet het automatisch gaan met een metronoom die gewoonlijk voor muziek wordt gebruikt. Telkens wanneer het deel van de metronoom twee draden raakt, stempelde het. En toen liet ik het mijn geboortedag stampelen, van begin tot eind – dus het is echt 24 uur dat de klok aan moet staan – en tegelijkertijd rapporteerde ik op een typemachine wat er mis ging, omdat het systeem soms vast zat. Terwijl ik de twee draden aan elkaar laste, moest ik het terug duwen of ik werd geëlektrocuteerd. Dus ik probeerde tegelijkertijd te beschrijven wat er gebeurde en dat kostte me drie dagen. Ik hou van het idee dat het echt de 24 uur van mijn geboortedag zijn, maar dat ik er drie dagen over doe om deze te beschrijven. Dus elke keer schrijf ik de tijd die ik rapporteer, maar ook de echte tijd. Dat is een spel dat ik graag speel, ik weet niet precies waarom, misschien omdat het me helpt om bij te houden hoe laat het is...

**E:** Tot slot is de klok een uitvinding, ook een conventie, maar de echte klok bestaat of heeft betrekking op de dag en het jaar. Je kunt de klok hebben of niet, maar je hebt de dag. Dus de klok is er, ook al kijk je er niet naar, zoals Maarten zei; je hebt maar twee dagen om iets te doen, en twee dagen dat de zon opgaat. Laatst, toen ik hier alleen op de boerderij was, wilde ik de zonsopgang bekijken op je tractor. Het is een heel goede plek. Maar toen begonnen de kippen om me heen te lopen. En ik vroeg me af wanneer de kippen gingen slapen. Ik wist niet of het was wanneer de zon verdween of wanneer het donker was. En dus was het donker, maar het was een heel precies moment dat ze allemaal gingen slapen. Dat is ook een klok.

**M:** Tijd is voor mij in elk seizoen anders. In de zomer zijn de dagen langer, dus werk je langer, groeien dingen sneller, dus moet je sneller handelen of reageren. In de winter zijn de dagen korter en doe je ander werk. Het is minder intens in de winter.

**S:** Een paar weken geleden was het de langste dag van het jaar, je stond om 5:00 uur op en je werkte tot 23:00 uur. Dat was redelijk crazy.

**E:** Ik vond het erg leuk om hier deze laatste week te zijn omdat de dagen zo lang zijn in vergelijking met de andere keer dat ik hier was en er veel dingen gedaan konden worden en gebeurd zijn.

[...]

Het einde van het gesprek is gemarkeerd om 4 voor 12. "Niet 5 voor 12," glimlachte Maarten toen hij op zijn telefoon keek. De middag van maandag 10 juli gingen ze verder met wieden. Mensen die hun tijd, handen en gedachten investeren.

ticking clock. When you start working, you put in a paper and it sets the day and time, also when you stop... But I made it go automatically with this metronome that is usually used for music, and every time the part of the metronome touches two wires, it stamps. And then I made it stamp my date of birth, from beginning to end. So it's really 24 hours a day the clock has to be on. At the same time, I was reporting on a typewriter what went wrong, because the system was sometimes stuck. Welding the two wires together, I had to push it back or I got electrocuted. So I tried to describe what was happening at the same time, and it took me three days. I like the idea that it's really the 24 hours of my date of birth but reporting it takes three days. So every time I write the time that I am reporting, but also the real time. That's a game I like to play, I don't really know why, maybe because it helps me to keep track of what time it might be...

**E:** Finally, the clock is an invention, also a convention, but the real clock exists or relates to the day and the year. You can have the clock or not but you have the day. So the clock is there, even if you don't watch it, like Maarten said: you only have two days to do something, and two days that the sun is going up. The other day when I was here alone at the farm, I wanted to watch the sun go down on your tractor. It's a very good spot. But then the chickens started to come around me. And I was wondering when the chickens are going to sleep. I didn't know if it was when the sun was disappearing or when it's dark. And so it was dark, but it was a very precise moment that all of them went to sleep. It's also a clock.

**M:** Time for me is also different in every season. In summer, the days are longer, so you work longer, things are growing faster, so you have to act, or react faster. In winter, the days are shorter and you do other work. It's less intense in winter.

**S:** A few weeks ago, it was the longest day of the year, you were up at 5am and you worked till 11pm. That was kind of crazy.

**E:** I liked it very much to be here this last week because the days are so long in comparison to the other time I was here and a lot of things could be done and have happened.

[...]

The end of the conversation is marked at 4 to 12. "Not 5 to 12," Maarten smiled when he looked at his telephone. The afternoon of Monday, the 10th of July, they continued weeding. People that invest their time, hands, and thoughts.







# “Het lijkt allemaal heel realistisch.”

...het vervolg/deel 2

Een open gesprek tussen Sara ten Westenend, Loes Jacobs (nadine vzw) en museum M Leuven, partner van het project.

Leuven, 17 mei 2023

An open conversation between Sara ten Westenend, Loes Jacobs (nadine vzw) and museum M Leuven, partner of the project.

Leuven, May 17, 2023

fieke context gefunctioneerd, zoals een kerk of een kapel of een privévertrek of een salon waar mensen hun gasten ontvingen.

We spreken gedurende het project *wie WIJ zijn* veel over tijd, aangezien de verandering van de seizoenen zo zichtbaar is in de werkzaamheden op de boerderij en de groei van alle gewassen. Je zou kunnen zeggen dat een kunstwerk ook groeit doorheen de tijd, waarbij er verschillende betekenislagen van een werk worden opgebouwd. Simpelweg omdat de 'tijd' de context waarin we leven verandert en daarmee de interpretatie van het werk.

Een werk heeft veel verschillende lagen. Je hebt de intentie van de kunstenaar, het kunstwerk zelf, maar er is ook de toeschouwer die een extra betekenis geeft bij het kijken naar een werk. De samenstelling van bepaalde werken zoals die door een curator\* zijn samengebracht, welke werken bij elkaar hangen in dezelfde ruimte en binnen welke tentoonstelling de werken te zien zijn, bepaalt mee de betekenis van een werk. Je bouwt als het ware steeds verschillende verhalen op vanuit die samenvoeging van werken. Maar de toeschouwer kan dus ook een heel actieve rol spelen, en niet louter consument zijn als ze zich bewust wordt van die rol en de tijd neemt om te reflecteren over wat ze ziet.

Tijdens het doorzoeken van het archief van Erfgoed Plus ter voorbereiding van ons gesprek met Museum M selecteerden we vooral schilder- en beeldhouwkunst maar ook stuitte we op een foto van een serie oude conservenblikken. Museum M beheert de collectie van de stad Leuven, en daarin zit veel van wat er door de eeuwen heen verzameld is door de stad of soms geschonken is en daarnaast ook vaak wat – zeker in het verleden – opeenvolgende conservatoren\* hebben binnengebracht. Ook de conservenblikken zijn daar een voorbeeld van. De eerste (groente)conservenfabriek Marie Thumas uit 1886 was in Willebeert aan de Leuvense vaart verankerd. In het archief van Erfgoed Plus lijkt het een installatie, een kunstwerk op zich, terwijl de conserven *an sich* zo niet bedoeld zijn. Vroeger bij de kruidenier was dat heel anders en stond het gewoon op het schap. Er was wel duidelijk aandacht voor het design, dat het een aantrekkelijk product was en een herkenbaarheid gaf, maar omdat Museum M het nu beheert, krijgt het een andere context.

Er is altijd een aspect van gebruiksgeschiedenis van een object, ook van schilderijen, en dat verandert ook wel eens. Bij Museum M hangt het aan een witte muur, of wordt het als een enkel object gepresenteerd. Vaak hebben deze objecten echter in een heel speci-

De rol van de toeschouwer, van consument en hoe actief deze kan zijn, is ook een belangrijke vraag in de landbouw. Hoe is de relatie tussen consument en producent en hoe zouden we die willen zien? In hoeverre is de zogenaamde 'ultieme vrijblijvendheid' als consument zoals we die nu kennen - je kan kopen wanneer het jou past en jij er zin in hebt - bepalend voor hoe we met elkaar en ons voedsel omgaan? Door wie is het idee van die vrijblijvendheid ons eigenlijk opgelegd?

In de collectie van Museum M zitten ook werken waarin onze verhoudingen ten opzichte van voeding en voedsel bevraagd worden. Het werk *Piece of Bread* van Mostafa Saifi Rahmouni is een stuk Marokkaans brood in brons gegoten. Het brood is in vier gedeelten, waarvan één deel in het bezit is van Museum M. Het werk gaat over de plaats die voeding in rituelen, in religie heeft ingenomen, en ook vandaag in onze hedendaagse samenleving, hoe we omgaan met de waarde van voedsel. Het is een werk dat geïnspireerd is op wat voor status brood heeft, ook symbolisch, in de Marokkaanse cultuur, in de islamitische cultuur, als iets waar je niet achteloos of respectloos mee omgaat. Een oud gebruik in Marokko is dat als iemand een stuk brood vindt, het mee zal nemen, in een zakdoek zal knopen, om het dan op een waardige

manier van zich te ontdoen. Dit was het vertrekpunt van Mostafa Saifi Rahmouni, echter, in grotere context gaat het werk ook over onze cultuur van verspilling en over onze verhouding ten opzichte van voeding en voedselproductie.

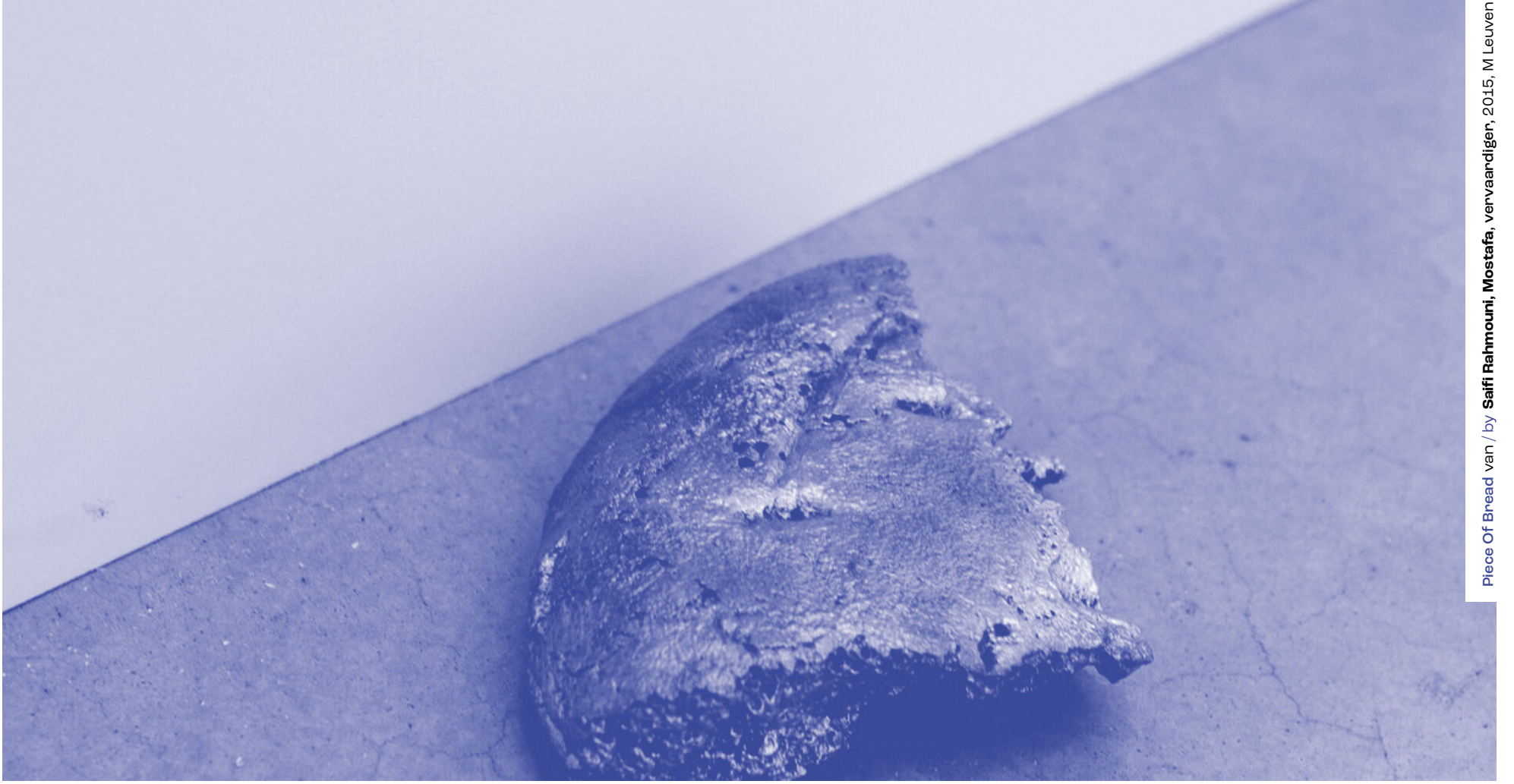
Ondanks de eenvoudige, heel rechtstreekse titel van het werk *Piece of Bread* blijkt het toch niet voor iedereen altijd even eenvoudig om zo'n werk te begrijpen als je het ziet in een museum. De vroegere werken rond het boerenbestaan dragen ook vaak heel rechtstreekse beschrijvende titels zoals bijvoorbeeld *Boerin op't veld*. In eerste instantie lijkt het beeld van een vrouw werkend op 't veld veel meer herkenbaar en begrijpelijk dan een in brons gegoten stuk brood. Als je eenmaal het verhaal achter het hedendaagse werk hebt gehoord, blijkt er veel meer herkenning en kunnen er gesprekken ontstaan over 'verloren brood' en hoe bijvoorbeeld onze (groot)ouders het verwerkten. Maar ook doet het denken aan andere religieuze gebruiken en aan de middeleeuwse kunst die doorspekt is met verwijzingen naar brood en graan. Het roept vragen op over hoe wij zelf omgaan met voedseloverschotten op kleine en grote schaal en dan blijkt dat *Piece of Bread* misschien veel dichterbij de toeschouwer staat dan *Boerin op 't veld*.  
Wordt vervolgd....





# 'It all seems very realistic'.

...continuing the conversation/part 2



Piece Of Bread van / by Saifi Rahmouni, Mostafa, vervaardiger, 2015, M Leuven

While searching through the Erfgoed Plus archive in preparation for our conversation with Museum M, we mainly selected painting and sculpture, but we also came across a photo of a series of old cans.

Museum M manages the city of Leuven's collection. It includes what has been collected by the city over the centuries, donations and in addition – certainly in the past – acquisitions by successive conservators.\* The cans are another example. The first Marie Thumas vegetable cannery of 1886 was anchored in Wilsele on the Leuven canal. In the archives of Erfgoed Plus, the cans are presented as an installation, a work of art in itself, while as such, they are not meant that way. It used to be quite different at the grocer's and it was just on the shelf. There was a clear focus on design, that it was an attractive product and gave a recognisability, but as Museum M now manages it, it gets a different context.

There is always an aspect of history of use of an object, including paintings, and that also changes from time to time. At Museum M, it hangs on a white wall or it is presented as a single object, but often

these objects have functioned in a very specific context, such as a church or a chapel or a private room or a salon where people received their guests.

Throughout the project *wie WIJ zijn*, we talk a lot about time because the change of seasons is so visible in the work on the farm and in the growth of all the crops. You could say that an artwork also grows through time, as the different layers of meaning of a work are built up. Simply because 'time' changes the context in which we live, and thus the interpretation of the work.

A work has many different layers. You have the intention of the artist, the artwork itself, but also the viewer who adds extra meaning when looking at a work. The composition of certain works by a curator,\* where works hang together in a room and within the exhibition the works are shown, partly determine the meaning of a work. You always build different stories, so to speak, from that assemblage of works. But the viewer can also play a very active role, and not just as a consumer if she becomes aware of that role and takes the time to reflect on what she sees.

The role of the beholder, of consumers and how active they can be, is also an important question in agriculture. What is the relationship between consumer and producer and how would we like it to be? To what extent is the so-called ultimate non-commitment as a consumer as we know it today – you can buy when it suits you and when you feel like it – determining how we treat each other and our food? Who actually imposed the idea of this non-commitment on us?

Museum M's collection also includes works that question our relationship towards food and nutrition. The work *Piece of Bread* by Mostafa Saifi Rahmouni is a piece of Moroccan bread cast in bronze. The bread is divided into four, one part is owned by Museum M. The work is about the place that food has occupied in ritual, in religion, and also today in our contemporary society, how we deal with the value of food. It is a work inspired from the status bread has, also symbolically, in Moroccan culture, in Islamic culture as something you don't treat carelessly or disrespectfully. An old custom in Morocco is that if someone finds a piece of bread, they take it with them, tie it in a handkerchief, and then dispose of it with dignity. This was

Mostafa Saifi Rahmouni's starting point, however, in larger context, the work is also about our culture of waste and our relationship towards food and food production.

Albeit the simple, very direct meaning of the work *Piece of Bread*, it turns out that it's not always easy for everyone to understand such a work when you see it in a museum. The earlier works on peasant life also often bear very direct descriptive titles such as *Boerin op 't veld* ['Peasant Woman in the Field']. At first, the image of a woman working in the field seems much more recognisable and understandable than a piece of bread cast in bronze. Once you hear the story behind the contemporary work, there appears to be much more recognition and conversations can arise about French Toast and how, for example, our (grand)parents processed it. But it also brings to mind other religious practices and medieval art peppered with references to bread and grain. It raises questions about how we ourselves deal with food surplus on a small and large scale, and then it turns out that *Piece of Bread* is perhaps much closer to the viewer than *Boerin op 't veld*. To be continued...

## \*conservator / curator

Een curator of 'tentoonstellingsmaker' is degene die, in dienst van een museum, tentoonstellingsruimte of op projectbasis, een tentoonstelling organiseert en er de artistieke verantwoordelijkheid voor neemt. De functie van curator dient onderscheiden te worden van die van conservator, die een museale collectie beheert. Een conservator kan ook zelf als curator optreden. Doorgaans werkt de conservator ook samen met een team van restauratoren voor het behoud en onderhoud van de kunstwerken.

De belangrijkste taak van een curator bestaat uit het bepalen van onder andere het tentoonstellingsconcept, de titel, de inrichting en de te tonen objecten (ook wel "betekenisvol kiezen" genoemd). De objecten die hij of zij laat zien, kunnen afkomstig zijn van één bepaald museum, van meerdere musea, maar ook van particuliere bruikleengevers of direct van de kunstenaars zelf.

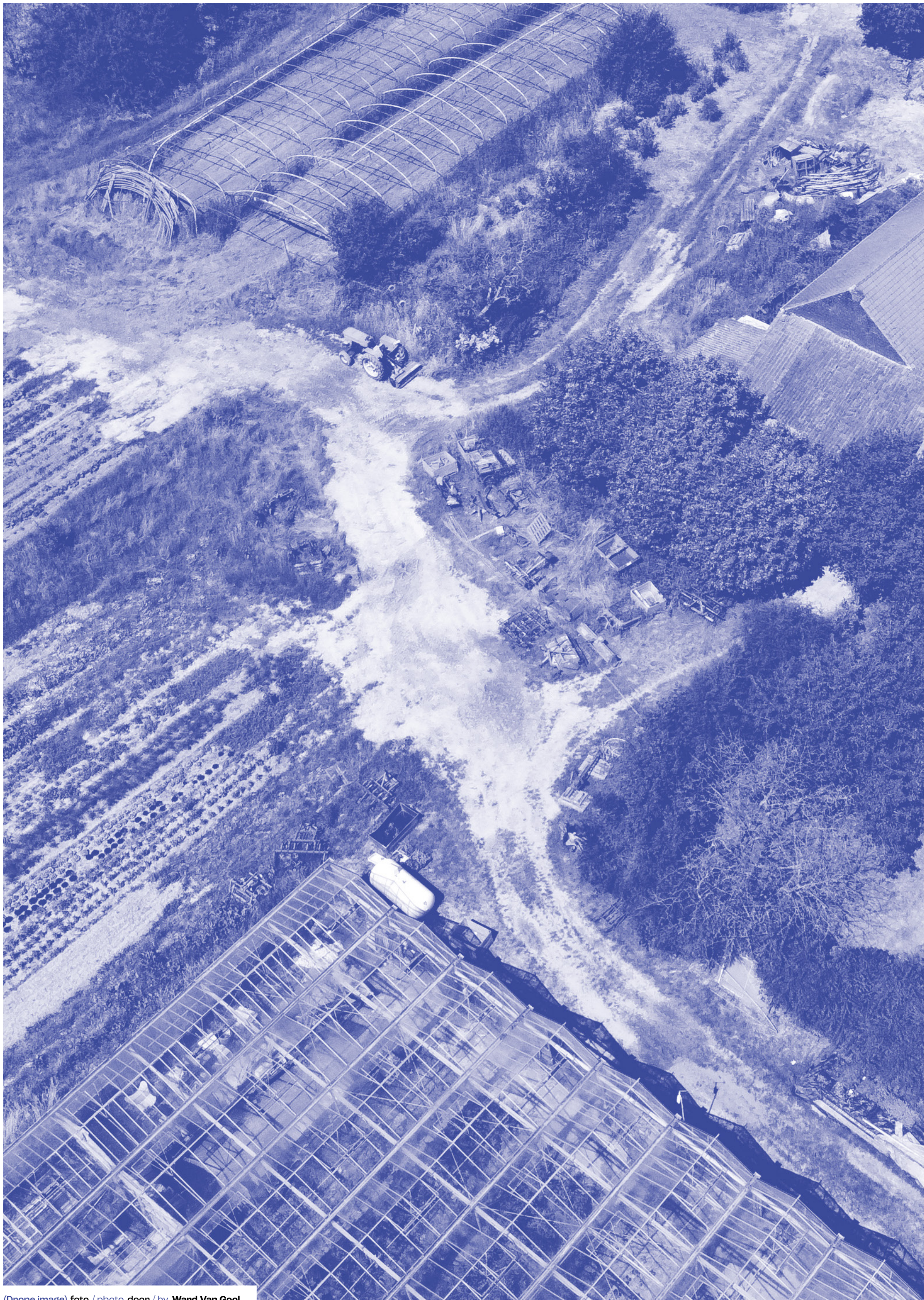
## \*conservator / curator

A curator is the person who, employed by a museum, exhibition space or on a project basis, organises an exhibition and takes responsibility for it. The term is often used as a synonym for "exhibition maker" in the exhibition world. The position of a curator should be distinguished from that of a conservator of museum collections. Of course, a conservator can also act as a curator, although these roles are increasingly separate these days.

A curator's main task is to determine, among other things, the exhibition concept, the title, the installation and the selection of objects (also called 'meaningful choosing'). The objects he or she shows may come from one particular museum, from several museums, as well as from private lenders or directly from the artists themselves.

Bron / Source: Wikipedia





(Drone image) foto / photo door / by **Ward Van Gool**



# COLOPHON

## wie WIJ zijn #2

# ZOMER 2023

Coördinatie / coordination:  
**Sara ten Westenend**

Redactionele coördinatie / editorial  
coordination:  
**Sara ten Westenend, Loes Jacobs,  
Phyllis Dierick**

Proeflezen / proofreading:  
**Sara Cale**

Grafisch ontwerp / graphic design:  
**Guillaume Ribault**

'Wat gaan we eten?' Sitopia: How Food  
Can Save the World door / by **Carolyn  
Steel 2020**

In gesprek met / Conversations with  
**Voedsel Anders**, door / by **Ines Callens**

In gesprek met / Conversations with  
**Jesse Cremers, Edurne Rubio en  
Maarten Van Gool**

Transcriptie / Transcription: **Phyllis  
Dierick**

Redactie / Editing: **Phyllis Dierick**

In gesprek met / Conversations with  
**Museum M: Jochen Suy, Eveline De  
Wilde, Laure Vanrijckeghem**

Transcriptie / Transcription: **Klaske  
Oenema**

Redactie / Editing: **Loes Jacobs, Sara  
ten Westenend**

Met dank aan alle kunstenaars

Thanks to all the artists

Met dank aan alle medewerkers op de  
boerderij en markt afgelopen seizoen

Thanks to all the workers on the farm  
and market this season:

**Stoffel Nackaerts, Katrien Gilson,  
Nathalie Guilini, Jeroen Vandaele, Wim  
Andries, Tim Van Wambeke, Alex Van  
Damme, Kalle Van Gool, Ward Van Gool,  
Kamiel Van Gool, Gerda Dries en Louise  
Moors.**



De opendeurdagen vinden plaats op zondagen van 15:00 - 18:00 uur  
25 juni 2023 / 24 september 2023 / 17 december 2023 / 17 maart 2024

The open days take place on Sundays from 3pm-6pm  
25 June 2023 / 24 September 2023 / 17 December 2023 / 17 March 2024

Het project *wie WIJ zijn* is een initiatief van Sara ten Westenend, in samenwerking met Boer Maarten en nadine vzw.

The project *wie WIJ zijn* is an initiative of Sara ten Westenend, in collaboration with Boer Maarten and nadine vzw.

Met de kunstenaars / With the artists Edurne Rubio, Jesse Cremers, Keira Greene, Paul Abbott, Jolien Naeyaert, Various Artists, Sara ten Westenend.

Met de betrokken partners / With the following partners M Leuven, Centrum Agrarische Geschiedenis, De Landgenoten, Voedsel Anders, Wervel vzw.

Met de steun van / With the support of Vlaamse Gemeenschap, nadine vzw, De Buren / Grensverleggers (regeling ter ondersteuning van culturele samenwerkingen tussen partijen in Vlaanderen, de Provincie Noord-Brabant, de Provincie Limburg en de Provincie Zeeland).

