

Het oude bakkersvak (1)

Het oude bakkersvak is zo oud als de mensheid zelf. Brood is zo oud als de beschaving. Het bakken van brood is een oud en eerbiedwaardig bedrijf, met dat van de boer één van de meest nobele bedrijven die aan mensenhanden zijn toevertrouwd. De boer zaait, oogst en dorst het graan, de bakker mengt het meel, kneedt het en geeft het gestalte: hij verricht het scheppende, levenwekkende werk, dat zijn voltooiing vindt in de hitte van het vuur. Brood komt van de bakker. Zolang de boer heeft geploegd en voort bleef ploegen, door de wisseling heen van de tijd en het lot, zolang is het meel tot deeg gekneet, bakte de bakker voort. Voor de boer geldt de wet der seizoenen; de bakker kent zijn dagelijkse plicht: van hem verwacht men het verse brood, elke morgen opnieuw. De beschavingsgeschiedenis der mensen, is ook die van het brood.



Bakker in de 18e eeuw

Nederland is een broodetende natie

De oudste granen zijn gerst, tarwe en gierst; al 6000 jaar geleden werden ze verbouwd. Toch at men gedurende duizenden jaren deze granen niet in de vorm van brood, maar meer als een met water, soms met melk, dierlijk bloed of vet aangemaakte pap. De eerste bakproducten hadden de vorm van een pannekoek met 1 dm middellijn en hoogstens 2 cm dikte. Men bakte daarvoor het deeg dan niet meer dan het een graanpap was op tevoren gloeiend heet gemaakte stenen of in de hete as, ofwel men droogde het gewoon in de hete zon, soms, zoals men nog wel in India ziet, het tegen de door de hete zon gloeiend geworden lemen wanden van de hutten. Deze platte, ronde broden waren zacht zolang zij warm waren, in koude toestand werden ze echter steenhard. Dit "brood" was ook het dagelijks voedsel van de eerste cultuurvolkeren uit de oudheid. De Assyriërs maakten ze van gerst, de bewoners van de paalwoningen uit het Zwitserland van 5000 jaar geleden kenden een soort tarwebrood met het uiterlijk van zwart roggebrood en de oude Grieken maakten hun "broden" van tarwe en gerst.

dekten n.l. dat een graanpap, die men enige tijd liet staan, ging gisten en blazen trok. Toen men dit deeg ging bakken, bleek dat het brood door deze blazen luchtig geworden was. Op deze wijze ontstond in de loop van de laatste duizend jaren die aan de geboorte van Christus voorafgingen het brood zoals wij dat kennen, en tegelijkertijd begon men de eerste oven te bouwen, want brood kan men onmogelijk zomaar in de hete as bakken. Rond 500 voor Christus waren er in Griekenland al bakkerijen, waarin overigens ook vrouwen werkzaam waren.

DE BAKKER

Ongeveer 2200 jaar later, om precies te zijn in 1694, verschijnt er in Amsterdam een boekwerk onder de titel: „Het menselijk bedrijf”. Het is een boek dat handelt over de beroepen die toentertijd uitgeoefend werden. Het werd samengesteld door Johannes en Caspaars Luiken.

Honderd beroepen worden in versvorm beschreven en illustraties verduidelijken de tekst. Het boek begint met „De Backer” (en eindigt met „De Doodgraaver”!). Een bewijs, welk een belangrijke plaats de bakker toen in de samenleving innam.

Ook een eeuw later blijkt o.a. volgens een onderzoek in 24 kerspels op de Veluwe, dat de bakker ten opzichte van de overige beroepen zo veelvuldig voorkwam. Wij vinden hem in 17 van de 24 kerspels, wat neerkomt op een aantal van drie per duizend inwoners. In de steden kwamen er ongeveer 6 bakkers per duizend inwoners voor. In de 19e eeuw blijkt de concentratie niet noemenswaardig hoger te zijn geworden. In de steden zien we eerder een tendens tot verlagings hetgeen wellicht zijn verklaring vindt in een groter worden van de bedrijven. Ook in andere opzichten verschilde het leven van een „stadsbakker” van die van een „plattelandsbakker”. Met name doelen we op de z.g. gilden. In het voetspoor van andere neringen, die hen reeds waren voorgedaan, kwamen de stadsbakkers ook bijeen en vormden „Het Backersgild”.

Eigenlijk was dit een soort „bakkersvereniging” (lett. genootschap). Iedere gilde, en dus ook het bakkersgilde, bezat een schutpatroon, banier en schat- of gildekist. Aan het hoofd van de gilden — waarin zich uitsluitend meesters konden verenigen, géén leerlingen en gezellen, hoewel deze aan de gildebepalingen gebonden waren — stonden de dekens of overliden. De financiën en de eigendommen werden beheerd door de busmeester. De kandidaatleden moesten een „proeve van bequaamheid” afleggen, meestal in de vorm van een werkstuk, dat werd beoordeeld door proefmeesters. Deze brachten op hun beurt weer verslag uit aan de overliden, bij wie de uiteindelijke beslissing tot toetreding berustte. Tenminste éénmaal per jaar — bij voorkeur op de dag van hun beschermheilige — organiseerden de gilden voor hun leden een gemeenschappelijke maaltijd, symbool van de broederschap. Behalve rechten, hadden de bakkers ook hun plichten: De prijs van het brood moest gelijke tred houden met de graanprijzen. De bakker

moest van de stadsregering op zijn toonbank een goede weegschaal met voldoende gewichten hebben, op boete van b.v. 12 gulden, en zo werd in 1689 de z.g. broodzetting ingevoerd. De vaststelling der broodprijzen of te wel de broodzetting werd in het jaar 1854 weer afgeschaft.



Met de oogst begint de grondstoffenproductie voor het bakkersbedrijf

MUSEUM

Ook de stad Groningen kende de gilden binnen haar muren. Er waren 18 burgergilden, b.v. smeden, schoenmakers, kleermakers, kremers, tinnegieters, hoedenmakers en ook de bakkers. De koekbakkers zaten in één van de twaalf Raadsgilden: brouwers, goudsmeden, zwaardvegers, heelmeeesters wolleververs, molenaars en herbergiers b.v. De burgergilden waren „mede op gezag der burgers opgericht” en de raadsgilden „waren hun instelling aan ’t gezag des raads verschuldigd”. In het museum van oudheden te Groningen wordt nog de prachtige gildekist bewaard. Hierin bevond zich de ledenlijst der gildebroeders en de keur of verordening, waarbij de rechten van het gilde waren omschreven en bevestigd. Op de kist zijn voorstellingen aangebracht van het bereiden van brood en de verkoop ervan in de winkel, met het gedicht:

Koopt kooren goet,
Bakt met voorspoet.
Soo sal u neringh
Gaen nae u begeringh.

Maar, de voorschriften der gilden waren langzamerhand knellende kluisters geworden. De bakker en vele andere ambachtslieden wensten meer zelfstandigheid en meer vrijheid in handelen. Zo ging het gildewezen na ongeveer 6 eeuwen zijn einde tegemoet; de vrijheid kwam, die de bakkers in ons land nog niet veel vrijheid gaf, omdat ze nog teveel gebonden waren aan de verordeningen van de aloude keuren, terwijl het doel der gilden o.a. de zorg, dat er niet te veel bakkerijen zouden komen, werd weggevaagd.

In het jaar 1854 werd de bakker geheel vrij in

zijn doen en laten. Daarmee kwam er voor de bakker een geheel nieuwe tijd: de tijd van concurrentie en het „ongegunde brood”. En in deze situatie leven de bakkers vandaag nog, alhoewel er sinds 1854 ook in het bakkersvak vele veranderingen hebben plaatsgevonden.

Een bakkerij heeft altijd iets geheimzinnigs gehad, tot de hoorn toe die in vroeger tijd als een reveil werd geblazen: een nieuwe dag met nieuw brood. Het arbeidsmilieu van de bakker heeft zijn eigen licht, eigen warmte, eigen reuk. Met de modern ingerichte en geventileerde bakkerijen zoals wij die tegenwoordig kennen, lijkt dit vandaag verbeelding, maar sinds mensenheugenis is het zo geweest: een wereld op zichzelf, in de nanacht, de dageraad, bevolkt met bleek bestoven, moegewerkte mensen. Mannen en jongens met witte mutsen, slobberbroeken en mullen.

Gebogen over de trog, met hooggestroopte mouwen, delvend en knedend het taate deeg en gehuld in ’n wolk van meelstof. Wanneer de ovendeur even wordt geopend wordt men één moment grillig belicht door de laaiende gloed. De ruimte, waarin de bakker en zijn knechts werken, lichtelijk bedompt, maar van aangename warmte, rook altijd zoet-geurig. Zij wehrd doorwalmd van lauwe, weldadige dampen, de adem van het verse warm-knappende brood.

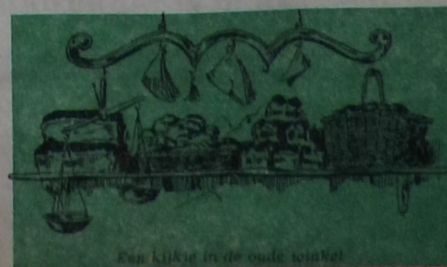
Het bedrijf van de bakker is typisch binnenwaarts gericht. Dit gold vroeger zeker. Hij werkt en zwoegt achter de schermen en is doorgaans altijd een bescheiden man geweest, die op de achtergrond in het verborgene zijn taak verrichtte in de nanacht of in de vroege morgen, wat hem nog eenzamer maakte. Nederland, met in de regel één warme maaltijd per dag, is een broodetende natie. De bakker is vanouds de voornaamste voedselleverancier. Zijn produkt wordt van overheidswege gecontroleerd en beschermd: „goedt en behoerlijk broot, van goede stoffe wel gebacken ende ten volle gewichte conform de Ordonnantie”. Dit is vandaag nog precies zo, alleen het aloude bakkersvak dreigt te verdwijnen.



Tuillamp in de bakkerij



Het brood is klaar



Een kistje in de oude bakkerij