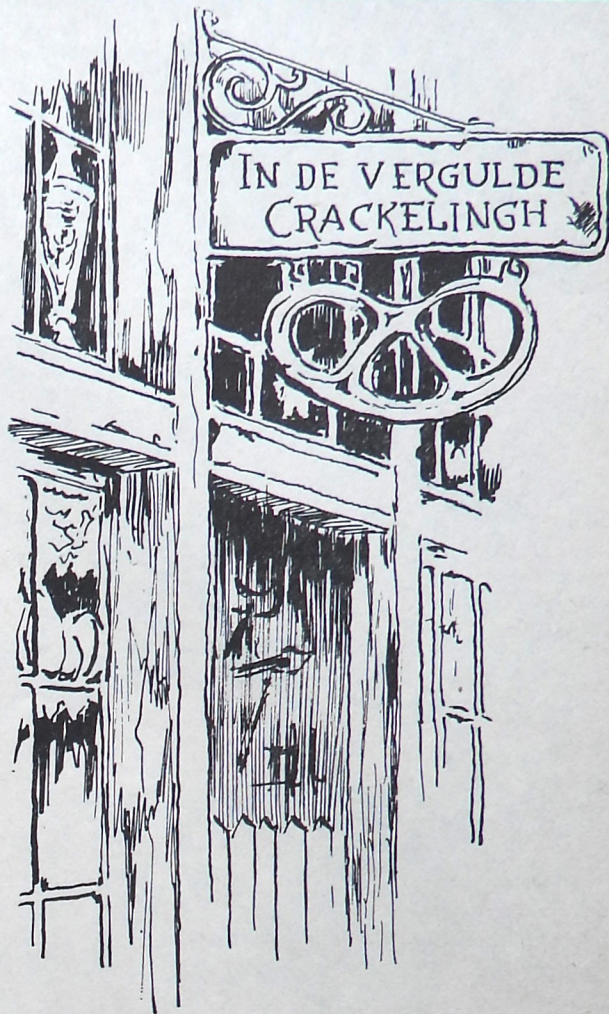


Het oude bakkersvak (2)

Het is al een zeer oude traditie dat de bakker de hoogtijdagen met zijn produkten begeleidt. De vaderlandse bakkers houden een stuk 'bedrijfskultuur' in ere. „Helaas”, moeten we zeggen, „vroeger meer dan nu”. Schilders als Jan Luijken, Van Ostade en Jan Steen hebben de bakker met hun produkten op het linnen vastgelegd. We denken bijvoorbeeld aan het schilderij van Jan Steen: 'Bakker Oostwaard', waarop o.a. een "duivekater" staat afgebeeld. Reeds vroeger was het zo, dat de weken vóór 5 december voor het bakkersbedrijf de grote tijd was, waarin de ambachtelijke vlijt een hoogtepunt bereikte. Héél het gilde van brood-, koek-, banket- en suikerbakkers verkeerde in hoogspanning. Zo is het sinds mensenheugenis geweest. Breero vertelt reeds in "Moortje" wat de kinderen aan "snoeperie ende slickemiek" in hun schoen kregen; peperhuisjes vol suikererwtten met kabeljauwsogen en kapittelstokjes. De volwassenen vereerden elkaar met claescoecken, amandelbroot, honinetaart en marsepeijn. Zo begeleidde en begeleidt de bakker met feestgebak en gelegenheidsbrood de hoogtijdagen.



Wittebrood, met krenten, of tulband

Wanneer er vroeger in het Groninger land een kleintje werd geboren, ontving de kraamvrouw van de buren en vrienden een lang wittebrood met krenten of een tulband. Nog geen honderd jaar geleden waren bij de geboorte een aantal buurvrouwen aanwezig onder het genot van verse tarwebollen. Wanneer het kleintje voorspoedig opgroeiende ging het voor het eerst naar school met een stoetboom.



Van origine is een stoetboom een rijkvertakte twijg met daaraan vastgebakken of opgehangen ronde en ovale broodjes, terwijl er dikwijls nog één of meer zakjes "lekkers" aangebonden zijn. De stoetboom werd door de juf of de meester aan de kinderen uitgereikt na afloop van de eerste les.

De stoetboomtraditie is waarschijnlijk ontstaan in de gemeente Bierum en heeft vandaar opgang gevonden in diverse plaatsen op het Hogeland. Een variant op de Groninger Stoetboom is in meer zuidelijker streken de Palmpaas en de Meitakken. Vooral in Limburg werd de Meitak behangen met zoete gaven en geschenken voor het jarige kind. Oorspronkelijk werd de Meitak aan de arm van het kind gebonden. Dit binden werd "besteken" genoemd. De Meitak werd spoedig gereduceerd tot een groen twijgje, dat met een koek aan de rechterarm werd gebonden. Daarom heette het dan ook "koekbestrikken". Ook in de provincies Friesland en Groningen (en vooral in het grensgebied) kwam dit koekbestrikken voor. Hierna herinneren nog de vragen in het Grunnegers: „Woarmit bist bon'n?“, „Wel het di bon'n?“. Voor het kind was en is het Sinterklaasfeest nog altijd het hoogtepunt. En voor de bakker betekent deze tijd: veel werk, grote drukte en weinig slaap.

Vooraf vroeger bejverde menige bakker zich in het vervaardigen en samenstellen van een rijk gesorteerde sinterklaasfeest.

Op een ouderwetse sinterklaasfeest kon de klant te kust en te keur gaan: spekulansfiguren, taaioppen, de letters en suikerbeesten. Op de trapsgewijze opgebouwde tafel vond men verder harten van borstplaat en marsepein, nagemaakte appelsjes en peren, de net echte stukken zeep, chocoladewiegjes en dierenfiguren, enz.

Vanouds zetten de kinderen met Sinterklaas hun bord onder de schoorsteen. Op het Hogeland kregen de kinderen fieterknuten op hun bord. Fieterknuten is een verzamelsnaam voor allerlei gebak: stoetkereltjes, nestjes-met-eieren, zwoan'n-len-t'rust, stoethoanen en andere dierenfiguren. Ook vlechten, plakjes (krentenbroodjes) en Adam en Evas behoorden tot de zg. fieterknuten.

Behalve in Noord-Groningen hadden ook de andere gewesten van de provincie en alle andere streken in het land hun eigen bijzondere soorten gebak. Zelfs van dorp tot dorp en van stad tot stad kon men eigen soorten en grote verschillen waarnemen.

De Lage Landen zijn door de eeuwen heen een paradijs voor snoepers geweest: de mensen zowel in noord

als zuid zijn grote liefhebbers van zoetigheid: een brood en koeketend volk. Algemeen bekend waren uiteraard spekulaas, taaitaai, maar ook janhagel en hijlikmackers zoals men die ziet o.a. op Jan Steen's "Sint-Nikolaasavond".

Ons kerstfeest valt in dezelfde periode als eens het midwinterfeest bij de Germanen. Indertijd verscheen bij de uitgeverij Bosch en Keuning te Baarn een kostelijk boekje van de hand van D. J. van der Ven, getiteld: "Feestbrood in Midwintertijd". In dit boekje worden oude gebruiken m.b.t. het bakken van gelegenheidsbrood, etc. in de Midwintertijd beschreven. Het begint met de zg. "Julbid" in Zweden. In de Joeltijd (de periode tussen 12 december St. Lucia en Driekoningen 6 januari) staat de kersttafel met het midwintergebak aangericht. Ook wordt dan het "julbrood" gegeten.

Maar ook in onze streken kennen we van vroeger de zg. Midwinterstoeten. Tegen kerstdagen ging het stoetwief met haar stoetkorf langs de huizen en werden o.a. de Midwinterstoeten rondgebracht. Dit waren lange wittebroden met krenten gebakken van fijn tarwemeel en waren soms wel een meter lang. In tegenstelling tot de Poaskestoeten (die er overigens precies zo uitzagen) werden deze broden verkocht. De Poaskestoeten werden door de bakkers 'gratis' aan de klanten aangeboden. De klant kreeg met Pasen dit brood, omdat hij het hele jaar brood van de bakker gehaald had.

Wie twee roggenbroden per week haalde, kreeg een guldenstoot; voor drie broden werd 'n doalderstoot gegeven. Plattelandskerstbrood dat in onze streken geheel onbekend was is de zg. duive- of duivekater. Maar het is toch wel interessant hier iets meer van te vertellen.

Eigenlijk is duivekater een heidens offerbrood. De eigenaardige naam is een verbastering van duivelkater: een levende kater, die in Midwintertijd begraven werd in de akker, ten einde de vruchtbaarheid van de grond te bevorderen. Later verving men het levende dier door een kostbaar stuk vlees, een bout, een stuk ham van het been, zouden we zeggen. En nog weer later bakte de bakker zo'n vleesoffer na in een brood. Vandaar dat de echte duivekater precies lijkt op een stuk ham met aan de uiteinden de knobbels van het been.

Dit heerlijke, cakeachtige midwintergebak wordt heden-tendage nog gebakken door bakker Kroes bij Amsterdam. Verder kennen we nog de kerstkrans. Over de herkomst van de kerstkrans lopen de meningen uiteen; de meest gangbare opvatting is, dat deze is ontleend aan het oude heiligen-embleem, het aureool, of aan de deegkrans uit het oude Palestina.

OUD EN NIEUW

Met de bakker naderen we nu het einde van het oude en het begin van het nieuw jaar. Vooral tijdens 'oud en nieuw' bakte de bakker gelegenheidsbrood. Veel van dit gelegenheidsgebak kennen we nu niet meer.

Wist u, dat Oudewijven "Olewiev'n" oorspronkelijk 'n nieuwjaarsgebak is? Maar ook op oudejaarsavond stonden de rollertjes en olwievem op tafel.

Men houdt het voor mogelijk dat de oudewijvenkoek vroeger de vorm van een vrouw moet hebben gehad en offerkoeken waren. Maar misschien heten ze alleen maar zo, omdat ze met meel bestrooid werden en er 'grijs' uitzien. Oorspronkelijk worden ze gebakken van roggemeel met stroop en anijs.

Ook in Friesland kende men de 'Alde wiven'.

Deze werden uitsluitend door vrouwen rondgebracht. Dit rondbrengen van midwintergebak op het Friese platteland staat niet op zichzelf.

We noemden in het voorgaande reeds 'het stoetwief' in Groningen. Zij bracht niet alleen het 'stoetgoud' maar ook de nieuwtjes. Vandaar het Groninger gezegde: 'zai lopt mit stoetkorf', zij brengt de nieuwtjes over het dorp (we kennen het nu echter niet meer).



... een duivekater ...

Niet alleen in Friesland en Groningen heeft het 'olle wief' haar naam verbonden aan slacht- en nieuwjaarskoeken, maar ook in Twente en in de Gelderse Achterhoek.

Voor 'Old en Nij' werden er op het Hogeland vroeger 'School'n en böll'n' gebakken. Het waren respectievelijk langwerpige en ronde broodjes. De generatie bakkers, die nu voor de oven staat, kent deze bakstels alleen nog uit de beschrijving van hun vaders en grootvaders.

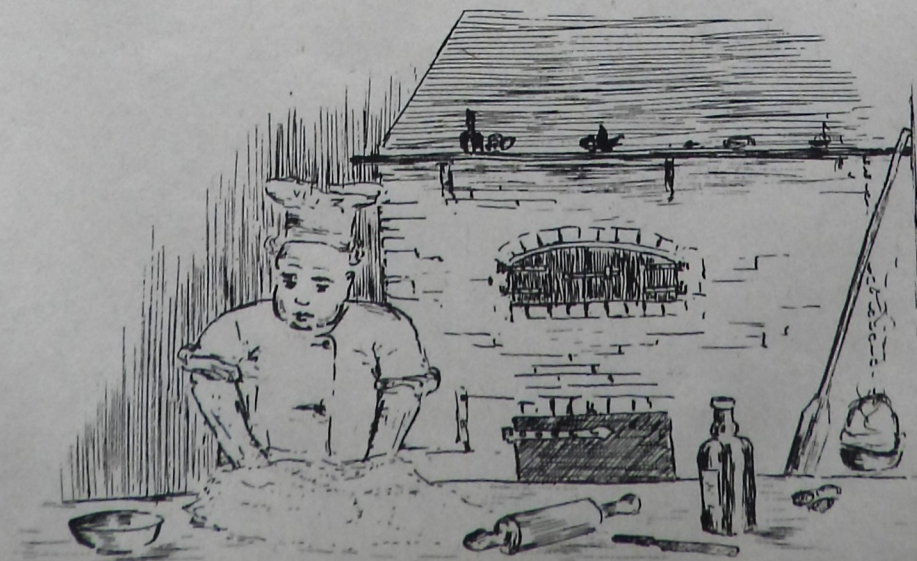
Zo bakte de bakker voort, van oud tot nieuw, het gehele jaar door. Zo is en was de bakker present in heel de kringloop van het leven: met kraambrood, de kraamschudderswegge (Twente), beschuit met muisjes na een geboorte tot de groevebollen, de gerasppte broodjes bij een begrafenis. Wittebrood op zichzelf gold vroeger reeds als iets feestelijks. In zoetemelk gesopt was het op tal van plaatsen een brulloftgerecht. Ook komt uit de bakkersoven de levensgrote Abraham, die men in West-Friesland een vijftigjarige thuis bezorgd.

In Nederland was het steeds het gewone brood, dat overal werd gegeten; veel kleinbrood, zoals de kadet, die in allerlei vorm en soort werd gemaakt en niet te vergeten de krentebol en de knipbol. Ook wat rondbrood en vooral veel vloerbrood waren de mode van de dag. Maar langzamerhand kwam het plaatbrood in ere en begon men met luxebrood, tiggerbrood en vlechten. En dan het onderscheid tussen waterbrood en melkbrood in alle vormen en soorten zoals kleine waterbroodjes, pistolets, hoortjes, boterbroodjes en luxe broodjes in velerlei vorm. Wie kent nu nog al die soorten?

De kadetjes en de krentebollen zijn ons nog overgebleven. We leven nu in de tijd van het fabrieksbrood. Brood, dat men via 'zelfbediening' overal kan krijgen.

Zoveel soorten koekjes, koeken, gebak in allerlei soort en smaak er heden-tendage te verkrijgen zijn, zo weinig wordt ons Nederlandse volk aan broodsoorten geboden.

Afgezien van de Zuidlaarderbollen en de Blauwmaanzadbroodjes, zijn we een 'broodsoortenarm' volk geworden. Wellicht biedt de opkomst van de 'warme bakker' ons enig perspectief inzake de 'broodnodige' verscheidenheid in ons dagelijks brood.



En de bakker bakte voort . . .