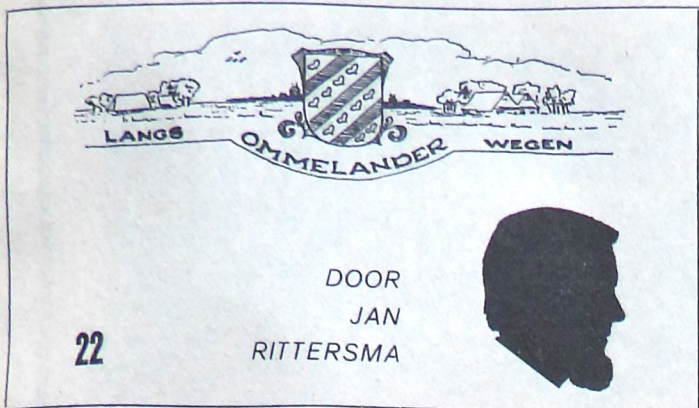
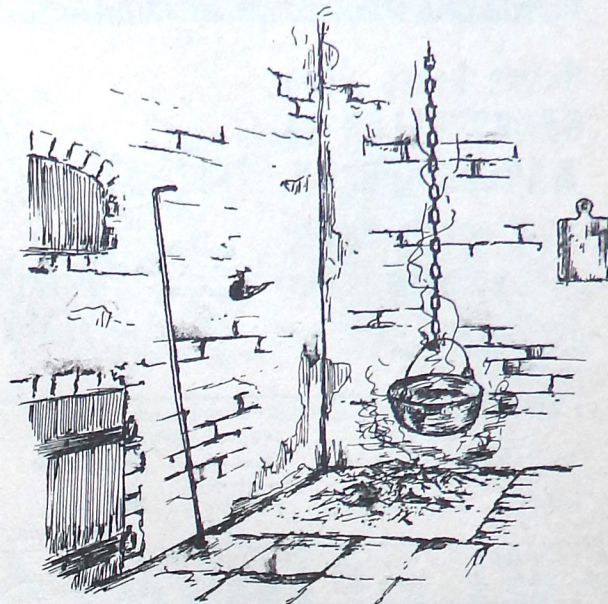


Het oude bakkersvak (3)



Nadat de bakker van de mulder het meel ontvangen had begon het eigenlijke bakproces. Het meel werd opgeslagen op de meelzolder boven de bakkerij. Op de zolder kon soms ook het meel gebouwd worden (d.i. van grove korrels en zemels ontdoen, een vorm van zeven dus). Voordat de bakker begon met de deegbereiding had hij de avond tevoren de oven reeds gevuld met turf, de echte "bakkerstörf". De turven werden in stapeltjes van vijf, de zg. "stoepen", in de lengte van de oven gezet. Zodoende kon de turf de gehele nacht drogen, indien het nog iets vochtig mocht zijn. 's Morgens in alle vroegte begon voor de bakker zijn zware dagtaak. Bij het licht van de olietuitlampjes moest eerst de oven opgestookt worden. Met een lange staaf werd het vuur achterin de oven gebracht. Het vuur trok door en langs de turven naar voren. De rook verdween via de openstaande ovendeurtjes door de opvangkap boven de oven en zo door de schoorsteen.



„Askedób"; naast de oven een lange loud

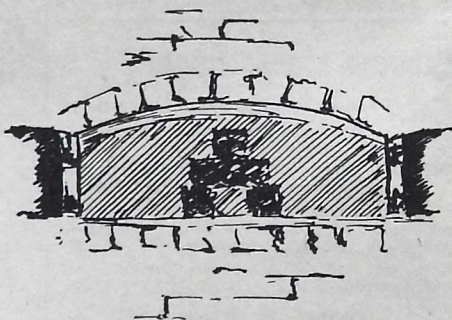
Het zure brood kennen we nu niet meer

Als de turven roodgloeiend waren, sloeg de bakker met een "lange loud" het vuur uiteen, zodat het door de oven verspreid werd. Eigenlijk was de loud (ook wel *loud*) een ijzeren staaf met een haak, bedoeld om er de as mee uit de oven te krabben. Dit gebeurde dan ook, wanneer de bakker vond, dat de "oovmt gln hait was".

Meestal voelde hij dit even met zijn hand of hij zag het aan de kleur van de ovensteen. Vroeger moest men het zonder temperatuurmeters doen. Alles ging "op gevoel".

De as kwam in de grote ronde doofpot, die onder de ovenmond werd geplaatst. Inmiddels was het deeg in de "rieskaast" of "onderoovmt" voldoende gerezen en gered om met een "schoadel" in de oven te worden geschoven. De naam "onderoovmt" spreekt voor zichzelf. Het was een ruimte onder de oven, waar het deeg moest rijzen. De rijskast bevond zich ook wel naast de oven. Het deeg heeft om te rijzen een vochtige omgeving nodig. Daarom bevochtigde de bakker regelmatig de vloer van de onderoven of legde er vochtige planken in. Meestal was de vloer van de onderoovmt onverhard. Moderne en vooruitstrevende bakkers hadden een plavuizenvloer in de onderoven en bovendien een stoomapparaat, dat gestookt werd boven de "askedób".

Boven de askedób hing meestal een kookpot of een ketel aan een "hoal". In de ketel kookte men dan het water, terwijl de bakkersvrouw de soepenbrij in de kookpot kookte.



„Een stoep törf ien oovmt"

Behalve stoet bakte de bakker ook brood (roggebrood). Het roggebrood werd zuur en zoet gebakken. Zuur brood was dicht van structuur en werd in de deegtrog nog "met voeten getreden". Het "poas'n" van het brooddeeg kwam zelfs in het begin van deze eeuw nog voor. Alhoewel "het blote-voeten-werk" hygiënisch kon gebeuren, deed menige bakker de bakkerijordijntjes dicht, als hijzelf of zijn knecht door de broodtrog moesten lopen.

Het zure brood kennen we niet meer. Het brood van vandaag de dag is „zoet". Het ouderwetse zure roggebrood was dicht en daardoor voedzaam. Je at er niet zoveel van als het losse zoete brood. Daarom werd het zure brood dan ook gegeten door de meiden, knechten en venten. Voor hen was dit vroeger 't dagelijks brood. „Zuit brood" werd alleen maar gegeten in „'t boovmënd" (het woongedeelte van de boerderij). Boer en burger aten het veel smakelijker "zuite brood".

Brood bakken was voor de bakker een bedrijf apart. Wanneer er roggebrood werd gebakken kon men geen andere bezigheden hebben. Het "omzetten en kneden van het deeg was „stoer waark". Menige zweetdruppel van de bakker en zijn knechten verdween in het deeg! Het roggedeeg werd eerst gebakken in grote "zuitpan'n". Wanneer het roggedeeg in de oven stond, werden de ovendeurtjes luchtdicht afgesloten. De bakker nam wat brooddeeg en smeerde dit aan de buitenzijde van de deuren over de kieren. Simpel, maar doelmatig. Het echte lekkere roggebrood werd nu als het ware gaar gestoomt. Het bakkende roggedeeg moest veel vocht opnemen. Vandaar, dat de waterdamp absoluut niet uit de oven mocht verdwijnen.

Een ander belangrijk baksel was het beschuit. Het beschuitdeeg moest geklopt en geslagen worden om een zo luchtig mogelijke structuur te verkrijgen. Tijdens het rijzen werden op het beschuitdeeg "beschuitdoppen" gezet. Deze blijkes sloten het deeg geheel af. In deze doppen zaten aan de bovenkant drie of vijf kleine gaatjes. Was het deeg voldoende gerezen, dan kwam het net uit de gaatjes . . .

Hieran kon het twijbaksdeeg voor de eerste keer gebakken worden. Dan werd het taai deeg omgetoverd tot heerlijke goudgele poffen of pofkes. De pofkes werden met het "twijbaksmes" in tweeën gesneden. Dit gebeurde of "uit de hand" of op een plankje, waar de vorm van de poffen voor de helft in uitgesneden waren.

Veelal hadden deze een diameter van 12 à 13 cm, dus groter dan onze fabrieksbeschuiten. Na het snijden kwamen de "onderbakk'n en de boovmbakk'n" opnieuw in de oven om afgebakken, of zo u wilt, gedroogd te worden. Vandaar ook de oude naam voor beschuit: twijbakk'n; twee keer gebakken. Al met al was het beschuit bakken een arbeidsintensief werk dat verhoudingsgewijs nagenoeg altijd onderbetaald werd.

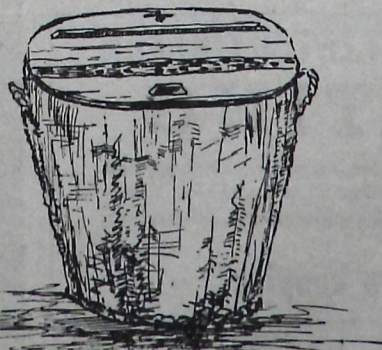
Vandaar ook dat vele bakkers wanneer ze gingen rationaliseren in de eerste plaats "de beschuit de deur uit deden".

KOEKPLANKEN

Ook de Hogelandster bakker bakte natuurlijk zijn koekjes, krakelingen (één der oudste koekjes in Nederland), oude wijven, taai-taal en spekuaspoppen.

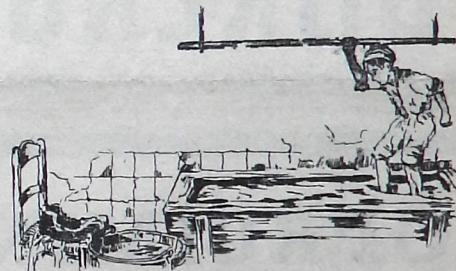
Dikwijls moest de bakker zijn eigen spekuasplanken snijden. Wanneer we al die honderden koekplanken met al die duizenden prenten en prentjes konden bijeen verzamelen, dan kregen we een prentenboek over het leven van onze voorouders, zo volledig en uniek als wel nergens anders denkbaar zou zijn. Er is geen volkskunst die een zo volkomen weerspiegeling is van het dagelijkse gedoe en van het gehele leven als de koekprentenmaterie en er is er ook geen, die zo tintelt van levensvreugde en humor. Helaas zijn vele koekplanken verloren gegaan.

Uiteindelijk moesten de produkten die de bakker met veel zorg en vakmanschap in zijn warme en lekker



Een Oabram

rullende bakkerij bereidde, hun weg vonden naar de klanten. Hiertoe gebruikte de bakker een ventkar, die lopende voortbewogen moest worden, de hondewagen en "peerd en waagn". Ook maakte de bakker vroeger gebruik van een "Oabram". Dit was een — meestal blauw geverfde — bakkerskorf die met riemen op de rug gevestigd werd. Zo'n volle Oabram kon behoorlijk zwaar zijn; een jonge bakkersknecht had soms moeite met lopen en fietsen. Er zat van alles in zo'n Oabram: zo verkocht men b.v. aan de klanten "Veur 'n stoter twijbakk'n". Veel bakkers hadden een stoetvrouw. Deze gingen meestal op woensdag en zaterdag maar ook



„Deeg poas'n" in de trog

tijdens de hoogtijdagen langs de deuren met manden en korven. Maar ook werd uit 't vaak kleine en knusse bakkerswinkeltje verkocht. In de bakkerswinkel stonden de grote beschuittrommels op de plavuizen vloer. De twijbakk'n werden "los" uit deze trommels verkocht. Op de toonbank stond meestal ook een plank met een mes, waarmee het roggebrood werd gesneden. De toegangsdeur naar de winkel bestond meestal uit een boven- en een onderdeur. De winkelbel was aan de onderdeur bevestigd. Wanneer het brood 's morgens klaar was, blies de bakker met bolle wangen op zijn hoorn. Vanuit de winkel en over de onderdeur blies de bakker ten teken dat hij het verse brood net uit de oven had gehaald. Dan kwamen de klanten van alle kanten om het heerlijke verse brood te halen. Bij gunstige wind kon men reeds van verre de heerlijke geur opsnuffen van het pas gebakken brood. Voor de mensen van toen was dit alles heel gewoon. Wij echter in het jaar 1974 koesteren eigenlijk allen heimelijk het stille verlangen om die tijd van vroeger nog eens even mee te maken: die rustige gezellige tijd vol sfeer en met zijn vele gewoonten en gebruiken.

In die wereld van toen vervulde de bakker een belangrijke taak. In een dorp waren dan ook aanmerkelijk meer bakkers werkzaam dan hedentendage. Zo bakte de bakker voort, door de eeuwen heen.

Zoveel er in de wereld om hem heen veranderde, zo weinig veranderde er binnen zijn eigen wereld: het oude bakkersvak. Maar sinds ongeveer een halve eeuw veranderde die wereld. Drastisch. Verdween zelfs . . .

De bakker van vroeger kennen we nauwelijks meer.

U mag de drie artikelen over het oude bakkersvak (waarvan dit artikel het laatste is) dan ook beschouwen als een hommage, een erbetoon aan de laatste vertegenwoordigers van dit aloude bedrijf. De harde zwogers in de nachtelijke uren, de meelbestoven scheppers van het eeuwenoude baksel: „T DAGELIJKS BROOD".

Schoot'n en bôll'n

In het vorige artikel stond o.m. „dat vroeger op 't Hogeland schoot'n en bôll'n gebakken werden".

Via enkele reacties bleek tot grote verrassing van de schrijver dat onze nationale jaarwisselingsbroodjes nog worden gebakken bij de bakkers Willemsen te Oostermieland en Kok te Baflo. Mogelijk zijn er op het Hogeland nog meer bakkers die zich toeleggen (of willen toeleggen) op het bakken van gelegenheidsbrood, zoals de schoot'n en bôll'n.



Voordat het deeg van het eerste "klaingoud" (mikken, bollen, schoten, kadetten, etc.) in de oven werd geschoven, werd met een natte ovenwis de vloer nog eens goed afgedweild. Zo'n ovenwis, of ovenwisker, was meestal een natte zak of een gedeelte van een visnet, dat "zwierig" aan een stok was bevestigd.

Na het kleine brood werd het gewone brood of stoet gebakken, zoals b.v. de "fraans'n". Na verschillende vaksels koelde de oven langzamerhand af. "Oovmt wordt flauwer" zeiden de bakkers dan. In een "flauwe" oven werden dan nog de diverse soorten koekjes gebakken.

Wanneer de oven te veel afgekoeld was, werd het met takkewissen, "schinsen" weer opgestookt. De as en de nog gloeiende takjes kwamen in de "askedób" in de vloer van de oven, meestal in de hoek met een muur.



Een spekuaspop