

Wiens brood men eet, diens woord men spreekt *Over boekweit, brood en bakkers in Scherpenzeel.*

Brood, daar zit wat in. Het eten van brood is een goede gewoonte, want brood bevat veel belangrijke voedingsstoffen. Per inwoner wordt nu jaarlijks ongeveer 60 kilo brood gekocht in Nederland. In het verleden is dit zelfs 80 kilo geweest. Bij de bakker kunnen we tegenwoordig ook voor allerlei soorten luxe brood terecht. In dit artikel beschrijft Oud Scherpenzeel de geschiedenis van de vele bakkers die in de loop der tijden hun brood voor de inwoners van Scherpenzeel hebben gebakken.



Bakker Jan Esser. 1979

In de prehistorie kauwen de mensen graankorrels die ze langs de weg vinden om hun honger te stillen. Om de korrels beter verteerbaar te maken, worden ze later eerst met een steen gekneusd en in water geweekt. Dit broodpapje wordt vervolgens opgegeten. Bij toeval wordt ontdekt dat het broodpapje een stevige pannenkoek wordt als het op een warme steen in de zon heeft gelegen. In Egypte wordt meer dan 3500 jaar geleden ontdekt dat het brood gaat rijzen als er een beetje zuur geworden broodpap (zuurdesem) van de vorige dag aan het verse papje wordt toegevoegd. Pas in de negentiende eeuw wordt het zuurdesem vervangen door gist.

Tot diep in de middeleeuwen bakt iedereen zijn eigen brood thuis. In Scherpenzeel verplicht de Heer van Scherpenzeel de pachtboeren en burgers hun graan in zijn standerdmolen te laten malen. Het beroep bakker komt pas op als in de middeleeuwen de eerste steden ontstaan.



Bakker poot met zijn personeel voor de winkel. Begin vorige eeuw.

In die tijd eet de gewone man roggebrood, want rogge is goedkoop. De rijken eten tarwebrood, ook wel herenbrood genoemd of 'witte broot'. Een flinke snee roggebrood wordt ook gebruikt als 'bord' dat dient om het vet op te vangen. Arme sloebbers eten hun bord erbij op, terwijl de borden van welgestelden onder de armen worden uitgedeeld, want 'wiens brood men eet, diens woord men spreekt'.

In ons dorp laten veel huisvrouwen aan het begin van de vorige eeuw hun eigen gemaakte roggebroden, die ze op planken naar de bakker sjouwen, bakken door roggebakker Blanken aan het Oosteinde. De bakkers hebben bij de bakkerij altijd grote stapels takkenbossen liggen om de oven mee te stoken. Deze wordt 's avonds al gevuld met hout. Het eerste wat de bakker de volgende morgen in alle vroegte doet, is het hout aansteken om de oven te verwarmen. De broodoven is gemaakt van steen. Zodra de oven heet genoeg is, wordt het tot as verbrande hout eruit gehaald en wordt hij met een natte doek (sloerie) die aan een lange steel is bevestigd schoon gedweild. Tijdens het verwarmen van de oven heeft de bakker het deeg in de trog gekneet en tot broden gevormd. Na het rijzen kan het brood met een schieter in de oven worden geschoven. Als het brood is gebakken, controleert de bakker of het gaar is door op het brood te kloppen. Klinkt het brood hol dan is het in orde.

Later worden ook stenen ovens gebruikt waar onderin hout wordt gestookt en bovenin het brood wordt gebakken. Bakker Dijkhof aan het Oosteinde is in 1921 zo tevreden over zijn gemetselde oven, dat hij een advertentie in De Holevoet plaatst waarin hij schrijft: *Mijn oven gebouwd door Frank Osnabrugge voldoet reusachtig*. Dat wordt kennelijk ook gelezen door E. van Ginkel, want hij neemt kort hierna de zaak van Dijkhof over om deze vervolgens eind jaren twintig weer door te verkopen aan Cees Wolswinkel, die in 1927 adverteert als 1^e Electriche Brood- Koek- en Banketbakkerij. Hij verkoopt ook de honing van zijn eigen bijen in de winkel. Aan het eind van het jaar kun je bij bakker Wolswinkel 's avonds ook sjoelen en schieten waarmee speculaaspoppen en banketletters kunnen worden gewonnen. Verschillende bakkers in Scherpenzeel bakken in december traditiegetrouw boekweitbrood. De bakker

blaast, zodra het brood klaar is, op zijn bakkershoorn. In die tijd wordt er veel boekweit in Scherpenzeel en omgeving verbouwd. Voor de bestuiving worden bijen gebruikt, waarmee de aanwezigheid van meerdere imkers in ons dorp is verklaard.



Vlnr: Samuel, Dirk, Adrie en Teuntje Stam voor de bakkerswinkel aan het Oosteinde. 1915.

Aan het Oosteinde begint Dirk Stam in 1903 een bakkerszaak. Zijn zoon Samuel wordt later kruidenier aan de Achterstraat. Later wordt de zaak gerund door bakker Aart Bos en daarna door Van Vreeswijk die van 1928 tot 1934 hier een bakkerij heeft gehad en om gezondheidsredenen met het bakkersvak moet stoppen. Hij verkoopt de winkel aan C. Verweij, de zoon van zijn zuster. Bakker Verweij heeft ook een automatisch waar snacks kunnen worden gekocht, terwijl op zaterdagavond de jeugd in zijn bakkerij terecht kan om spelletjes te spelen en natuurlijk een lekkere snack kan kopen. Een andere bakker aan het Oosteinde is Van Dusschoten. Ook Van Silfhout (voorheen Ploeg) bakt vanaf 1918 brood en Koster (voorheen Poot) doet hetzelfde vanaf 1934. Beschuit is nog geen fabrieksproduct en wordt door de bakkers zelf gebakken.



Naast de openbare school is de bakkerij van Ons Belang gevestigd. 1980.

Voor het ochtendgloren heeft de bakker het verse brood gebakken. Hij of zijn bakkersknecht gaan met de transportfiets of bakfiets de klanten langs om het brood te verkopen, terwijl de bakkersvrouw de mensen in de winkel helpt.

In Scherpenzeel hebben ook Methorst in de Nieuwstraat, Boom en Esser aan de Stationsweg, Jan Bakker in de Acherstraat en de Coöperatie 'Ons Belang' aan de Dorpsstraat een bakkerij. Sinds 1921 is ook Van Engelenhoven als bakker in ons dorp gevestigd. Dat staat nog steeds op de gevel van de winkel vermeld. Eerst in de Marktstraat, maar tijdens de wederopbouw in de oorlog betreft Van Engelenhoven in 1941 een nieuwgebouwd pand aan Plein 1940, waar de winkel nu nog steeds is. Bakker Dijkstra aan de Marktstraat verhuist later naar de Dorpsstraat en wordt overgenomen door Ritmeester. Deze bakker specialiseert zich in het maken van banket. Aan de Dorpsstraat is eveneens bakker Van der Marel te vinden. Hij neemt de bakkerij over van bakker Bakker. In 1966 heeft bakker Van der Marel als eerste bakker in Scherpenzeel een gekoelde etalage waarin o.a. gebak probleemloos kan worden geëtaled. In de jaren zeventig doet deze bakker zijn zaak over aan Van Roekel, die dezelfde winkel niet zo lang daarna verkoopt aan bakker De Bart, die daar op dit moment nog steeds brood en banket verkoopt.



Bakker Verweij met automatiek.

In de jaren zestig is het fabrieksbrood in opkomst. Er wordt veel reclame voor gemaakt. King Corn (tv-spotje *Ik ga bij Japie wonen*) en Bums *dwarsgebakken* liggen in de schappen van de supermarkt. Veel bakkers moeten hun bakkerszaak beëindigen door de toegenomen concurrentie. Ook hebben zij vaak geen opvolger. Het aantal zelfstandige bakkers in Nederland is teruggelopen van 10.000 in 1960 tot ongeveer 2000 op dit moment. Door het leveren van kwaliteitsproducten probeert de warme bakker zich te onderscheiden van de andere broodleveranciers. Het assortiment is aanzienlijk uitgebreid met veel verschillende soorten luxe brood. In Scherpenzeel kunnen we voor ons brood nu nog slechts terecht bij twee warme bakkers en evenzoveel supermarkten. De warme bakkers verkopen net als banketbakker Ritmeester ook banket.

Indien u aanvullende informatie heeft over bakkers in ons dorp dan stelt Oud Scherpenzeel het op prijs als u contact opneemt met Wim v.d.Berg, tel. 2772183.