



Terwijl de wereld langzaam ontwaakt

'GEEN KRAKELING is hetzelfde'

Het is in de vroege ochtend lekker warm in de bakkerij van Teunis van Leeuwen. De gasoven brandt al een poosje. De 81-jarige bakker rolt stukjes deeg door de suiker en vouwt er een krakeling van. Zo maakt hij er meer dan vijfhonderd. In de verte kraait een haan. De wereld rond Aarlanderveen wordt langzaam wakker.

Tekst **DOUWE ANNE VERBRUGGE**
Fotografie **OTTO KALKHOVEN**

'Kom maar achterom", wenkt bakker Teunis, "de winkel is nog dicht." Een magnifiek Hollands landschap beheerst het uitzicht aan de achterkant van de bakkerij. De polderslootjes en weilanden met roodbonte koeien worden geflankeerd door een watermolen. Van binnen blinkt de bakkerij uit in eenvoudige knusheid. Met een houten schieter schuift Teunis deze ochtend de eerste van negen bakplaten vol krakelingen de oven in: 25 minuten lang op 150 graden. "Er is geen bakker meer die ze zo maakt. Ze zijn allemaal zo rond de vijftien gram, maar geen enkele krakeling is bij mij hetzelfde. Handgemaakt en met echte roomboter. Volgens een honderd jaar oud recept. Mijn opa was hier ook al bakker. Als iets goed is, moet je dat niet veranderen!" Vroeg opstaan hoort ook bij die goede dingen. Teunis van Leeuwen is gehecht aan het ritme van het bakkersleven.



Ook aan de werktafel waarover Teunis gebogen staat te zwoegen, is decennialang niets veranderd.

67 jaar van school af

In hoog tempo werkt Teunis door aan het kneden, rollen en vouwen van een volgende reeks van zestig krakelingen die de bakplaat op gaat. Het vervelt hem geen moment. "Ik ben al 67 jaar van school af. Na één jaar HBS had ik het er wel gezien. Ik was goed in wiskunde en aardrijkskunde, maar het bakkersvak trok mij meer. Lekker met mijn handen bezig zijn. Als jong kereltje was ik al druk. Toen ik acht jaar oud was, molk ik 's middags de koeien bij mijn oom Arie Bol. Aardige man. Ik molk zeven koeien, mijn oom en een knecht ieder tien. Allemaal met de hand. Leuk werk hoor. Trouwens, de bakkerij waar we nu staan is vroeger ook een boerderij geweest. Ze is zo'n driehonderd jaar oud, een van de oudste panden van het dorp. Op de opslagzolder boven de bakkerij zie je die ouderdom af aan de houten spanten. In de oorlog zaten hier onderduikers en werden er tabaksbladeren gedroogd. Het zit hier vol historie!"



Aarlanderweense mergpijpijjes

In Aarlanderveen en omstreken is Bakkerij Van Leeuwen bekend om zijn mergpijpijjes. Zeg maar gerust: mergpijpen. Ze zijn van een flink formaat. "De marsepein maken we met een machine die in het begin van de vorige eeuw is gebouwd. Werkt nog perfect. En ja, ook voor de marsepein gebruiken we een oud familierecept. Wist je trouwens dat die mergpijpijjes een oer-Hollands product zijn? Over de grens vind je ze nergens. Wat zeg ik, in Limburg zijn deze lekkernijen haast al niet te vinden!" Iedere woensdagochtend werkt Teunis aan een nieuwe voorraad mergpijpijjes. En zo hebben meerdere dagen hun eigen vaste invulling bij de bakker. Maandag krakelingen,

LAAT IK ZEGGEN DAT IK ER aardig ervaren MEE BEN'

dinsdag opgemaakte koekjes zoals petits glacés, woensdag dus de mergpijpijjes en op vrijdag worden er krentenbroden gemaakt. "Broden maak ik niet meer. Ja, alleen voor mezelf en een paar bekenden. Het moet wel leuk blijven voor mijn vrouw Aad en mij."

De bakkerswinkel is alleen open op donderdag-, vrijdag- en zaterdagochtend van zeven tot twaalf. "Tweerde van onze klanten komt van buiten het dorp. Allemaal door mond-tot-mondreclame. Dat is het beste dat je kan overkomen. Ik heb nooit een dubbeltje hoeven uitgeven voor reclame."

Rooie rijers

Hoewel de winkel niet open is, heeft Teunis toch een klant aan de deur. Aan de achterdeur. "Ik kom de 25 saucijzenbroodjes halen voor ons garagebedrijf uit koetendorp", laat de klant weten. "O ja, tuurlijk", lacht Teunis. "Ik heb ze nog even voor je opgewarmd in de oven. Ze komen d'r an." Om vervolgens uitleg te geven over het 'koetendorp'. "Mensen uit het naburige dorp Noorden noemen we 'koeten', vandaar. Inwoners uit Nieuwkoop zijn 'platvissen' en wij uit Aarlanderveen worden 'rooie rijers' genoemd, dat is een zoetwatervissoort. Tja, ik denk niet dat het de jeugd van tegenwoordig nog iets zegt, maar vroeger betitelden die dorpelingen elkaar over en weer met dit soort namen. Beetje als pesterijtje."



'ALS IETS GOED IS, MOET JE DAT NIET veranderen'

De veenbodem trilde'

De eerste vier bakplaten vol krakelingen komen uit de hete oven. Teunis checkt of ze gaar zijn. "Ze kunnen er nog een minuutje in", bepaalt hij. Proeven hoeft hij niet. "Ik zie het aan de buitenkant. Laat ik zeggen dat ik er aardig ervaren mee ben." Tijdens het bakken en bereiden van alle lekkernijen dwalen de gedachten van de bakker regelmatig terug naar het verleden. En in het bijzonder de oorlog. "Hoewel ik toen nog maar een jongetje was, herinner ik mij veel. Zo werd de oven van onze bakkerij verhit met brandhout, omdat kolen niet meer verkrijgbaar waren. Dat hout kwam uit de kapot gebombardeerde huizen in de Haagse wijk Bezuidenhout. Kozijnen, deuren, trappen. Toch een vreemde gewaarwording, nietwaar? En er was in het laatste jaar van de oorlog echt wel honger, ook hier op het plateland. Gratis brood uitdelen zat er voor ons niet in. Mensen moesten met bonnen brood kopen. En die bonnen hadden wij weer nodig om meel te kunnen inslaan. Zonder die bonnen kreeg je geen meel. Maar wat het meeste indruk op mij heeft gemaakt, zijn de honderden vliegtuigen die op een dag in colonne kwamen overvliegen. Het zag aan de hemel zwart van de vliegtuigen. En dat geronk. De veenbodem trilde gewoon. Later bleek dat deze bommenwerpers de stad Dresden hadden platgegooid. Als kind maakte dit ontiegelijk veel indruk op mij."

Winkelinterieur van 1956

Eenmaal uit de oven worden de krakelingen op de bakplaat met een kundige bakkershand in rap tempo omgekeerd. "Dan worden de koekjes sneller hard." De bakkersvrouw komt langs met een mand om de koekjes in te pakken. Voor de prijs van vier euro gaan er vijftien

Voor de prijs van vier euro gaan er vijftien stuks in een zakje.

stuks in een zakje. Verkocht vanuit de bakkerswinkel aan de Dorpsstraat, via een lange hoge gang verbonden met de bakkerij. Een winkel met hetzelfde interieur als in 1956. "Daar hebben we met opzet niets aan veranderd. De aandacht moet uitgaan naar de producten die je verkoopt. Daar moet je je kwaliteit in steken, niet in de winkel. Maar ik snap wel dat mensen nu naar ons toe komen om de winkel, juist omdat er al meer dan zestig jaar niets is veranderd."

Maar ook het interieur in de bakkerij zelf doet nostalgisch aan. De cakeblikken en de vormen voor de speculaaspoppen lijken uit een andere tijd. "Ik ben zuinig aangelegd. Spullen die nog steeds goed zijn, doe ik niet snel van de hand. Zo heb ik mijn bakkersauto, een bestelauto Peugeot 505, al 34 jaar. Draait als een zonnetje." Ook aan de werktafel waarover Teunis gebogen staat te zwoegen, is decennialang niets veranderd. "Onder de werktafel heb ik jarenlang een kooitje gehad waarin twee witte muizen zaten. Die had ik bij het vertrek van een knecht als grapje cadeau gekregen van hem. Moet je je voorstellen, twee muizen in een bakkerij. Vandaag de dag zou je ermee het achtuurjournaal halen. En niet op de meest positieve manier."

Geen roddelpraatjes

Naast het bakken werkt Teunis met evenveel liefde in de winkel. Het schort gaat dan af en een net overhemd wordt aangetrokken. "Het sociale contact maakt het bakkersleven compleet. En het gaat me niet om de roddelachtige dorpspraatjes. Juist niet. Het gaat mij om de onderlinge betrokkenheid. Er is een mooi gezegde om roddelpraatjes tegen te gaan:

'HET WARE TE WENSEN
DAT ALLE MENSEN
MET AL HUN GEBREKEN
EERST ZICHZELF EENS BEKEKEN.
DAN ZOUDEN ZE HET PRATEN
OVER ANDEREN WEL LATEN.'

Om dat sociale gebeuren vond ik dat venten ook zo leuk joh, lekker de boer op. Letterlijk en figuurlijk. Eerst met de fiets en de bakfiets, later met de auto. Ik weet de prijzen nog uit mijn hoofd, want je moest goed kunnen



Teunis en zijn vrouw Aad in hun winkelinterieur uit 1956.



hoofdrekenen. In het klantenboek hielden we alles bij en dan was het op zaterdag afrekenen. Een rekenmachine hadden we niet, maar eh ... in 1949 was een bruinbrood 28 cent, een witbrood 31 cent, een wit bolletje 5 cent en een rol beschuit 25 cent. En als we dan langs boerderijen kwamen, kochten we daar meteen eieren voor in de bakkerij. Een ei kostte vijftien cent. Dat was een relatief duur product. Nu kost het nog steeds zo'n vijftien cent. In de bakkerij bewaarden we die eieren in de eierkelder, in speciale bakken. Met water en kalk maakte we een mengsel waar de eieren in werden gelegd. Dan kwam er een vliesje op, waardoor de eieren wel een half jaar goed bleven. Tja, vandaag de dag heb je het hele jaar door eieren, maar vroeger kwam het voor dat de kippen tegelijk in de rui gingen en geen eieren legden. Dan hadden we in de bakkerij in ieder geval een mooi voorraadje."

DE AANDACHT MOET UITGAAN NAAR
de producten
DIE JE VERKOOPT. DAAR MOET JE
JE KWALITEIT IN STEKEN.
EN NIET IN DE WINKEL'

Blauwwit geruite bakkersbroek

In de hoogtijdagen van de bakkerij bakte Teunis iedere dag vijfhonderd broden, en voor de zaterdag nog eens tweehonderd extra. "We hadden dan wel altijd een paar knechtjes in de bakkerij lopen en jongeren van het dorp die meehielpen venten. Vooral rond Kerst en Pasen, dan was er extra werk aan de winkel. Nu nog hoor. Dorpsgenoot Guus Verheul komt mij geregeld even helpen als het te druk wordt. Ik geniet van die drukte, maar ben ook weer blij als het voorbij is." Als de laatste bakplaat met krakelingen uit de oven komt, is het tijd voor de ochtendkoffie. Met een koekje van eigen deeg natuurlijk. Teunis smult bedachtzaam van zijn eigen creatie. "Het is niet zo dat ik andermans baksels niet kan waarderen hoor, maar het komt gewoon niet zo vaak voor dat ik die eet ..."

De blauwwit geruite bakkersbroek hangt voorlopig nog niet aan de wilgen. Het werkritme van de bakker hoopt Teunis tot in lengte van dagen voort te zetten. Het lijkt erop dat hij niet anders kan. En niet anders wil. "Vroeg in de middag ga ik naar bed en 's avonds stap ik er niet al te laat in. Dan kan ik er in alle vroegte weer tegenaan. Ik zeg maar zo: ik stop iedere dag. En ik begin iedere dag weer opnieuw. Vol plezier!"