

Met Speculaaspoppen op vrijersvoeten

Lekkernij heeft eeuwen doorstaan

50 Janny Roos - Museum Hoeksche Waard

Museum Hoeksche Waard bestaat 50 jaar. Dit wordt gevierd van maart 2018 tot maart 2019. In de expositie '4000 jaar Hoeksche Waard' in boerderij Oost Leeuwenstein in Heinenoord, wordt de bezoeker meegenomen langs 50 onderwerpen, die samen de geschiedenis van de Hoeksche Waard vertellen. Zij zijn het onderwerp van een wekelijkse column.

Het Sinterklaasfeest, tijd van lekkernijen, bood in vroeger tijden speciale mogelijkheden voor verliefden. Het draaide om speculaaspoppen, 'vrijers' of 'vrijsters'. Had je het oog op een leuk meisje, dan schonk je haar een 'vrijer' van speculaas. Zag ze jou wel zitten, dan ontving je van haar een 'vrijster' van speculaas terug. Reageerde zij niet, dan wist je genoeg. Het verhaal is afkomstig van Jan de Koning, de man van museum de Oude Bakkersschuur in Maasdam. Het spelletje werd trouwens ook gespeeld buiten de Sinterklaastijd.

Speculaas wordt gemaakt van bloem, bruine (riet)suiker, boter en speculaaskruiden, waaronder kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, witte peper, anijs, korianderzaad en foelie. Het is een lekkernij die de eeuwen heeft doorstaan. Lang geleden hing de kenmerken-

de geur in de talrijke bakkerijen in de Hoeksche Waardse dorpen. De meeste dorpen hadden meerdere bakkerijen binnen hun grenzen. En dat niet alleen. De straten stonden vol met winkels met een zeer uiteenlopende handel, van kruideniers tot manufacturenzaken, van smederijen

DE GEUR VAN BAKKERIJEN HING IN DE DORPEN

tot snoepwinkels. Zij zijn vrijwel allemaal verdwenen.

Het doet altijd een beetje pijn: dingen die voorbij gaan en verdwijnen. De oude 19de eeuwse school, een trouwde winkel, die sinds mensenheugenis het aanzien van je dorp mee bepaalde. Zo ging het overal en zo ging het in de Hoeksche Waard in de naoorlogse jaren van



Vrijer en Vrijster van speculaas

schaalvergroting en modernisering. Het moest groter, efficiënter, winstgevender. Er zijn nieuwe bedrijven met nieuwe diensten en nieuwe producten voor in de plaats gekomen, getuige ook de industriegebieden, die elk dorp intussen heeft.

Wat de bakkerijen betreft, ze

zijn niet allemáál weg uit de Hoeksche Waard. Enkele hebben de leeftijd van 100 jaar al ruimschoots achter zich gelaten en zijn nog springlevend. Zo heeft Bakkerij Dam uit Nieuw-Beijerland, begonnen in 1887, zich ontwikkeld tot een productiebedrijf, dat brood en banket levert aan

(veelal) supermarkten door het hele land. Bakkerij Voordijk uit Oud-Beijerland, begonnen in 1897, is er ook nog steeds en heeft zijn werkgebied uitgebreid met winkels in Heinenoord, Ridderkerk en Hendrik-Ido-Ambacht. In 1899 startte in Numansdorp Bakkerij Bussing. Ook die

bestaat nog en heeft, behalve in Numansdorp, zaken in Rotterdam, Barendrecht, Willemstad en Bodegraven. Wie weet, worden de vrijers en vrijsters van weleer ooit weer opgenomen in het assortiment. Meisjes mogen nu ook de eerste stap zetten....