

**BROOD OP
DE PLANK**

Bianca Bartels

**BROOD OP
DE PLANK**

Een familiekroniek
van drie generaties
warme bakkers

Nieuw Amsterdam

© 2023 Bianca Bartels

© 2023 Nieuw Amsterdam

Alle rechten voorbehouden

Omslagontwerp bij Barbara

Ontwerp binnenwerk Yulia Knol

Omslagfoto's Beeldarchief familie Bartels

Afbeeldingen binnenwerk Beeldarchief families Bartels en Jonker,
111, 123, 127 (Nationaal Archief) en 282 (Jaap Wals)

NUR 686

ISBN 978 90 468 3100 7

www.nieuwamsterdam.nl

De auteur en de uitgever hebben ernaar gestreefd de rechten van de afbeeldingen te regelen volgens wettelijke bepalingen en alle rechthebbenden te achterhalen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich tot de uitgever wenden.



*Voor papa en mama,
en natuurlijk voor Jóia, Joep en Caya*

INHOUD

Stambomen 8

PROLOOG

De dochter van de bakker (1) 15

1

‘Kinderhanden zijn gratis’ 21

2

‘Als je lang genoeg dubbeltjes spaart,
heb je toch een aardig bedrag’ 41

3

‘Maak goed gebruik van vitamine R’ 57

4

‘Van zeuren komt niks goeds’ 81

5

‘Laat maar zien wat je kunt bereiken
nu die rotmoffen opgesodemierd zijn’ 101

6

‘Ze moeten huppelend met het brood
onder hun arm de winkel uit komen’ 129

7

‘Als je je sodemieter eronder zet, dan kun je het’ 165

8

‘Als de berg niet naar Mozes komt,
moet Mozes naar de berg gaan’ 205

9

‘Met wilskracht kun je het lang volhouden’ 255

10

‘Maak het niet stuk’ 289

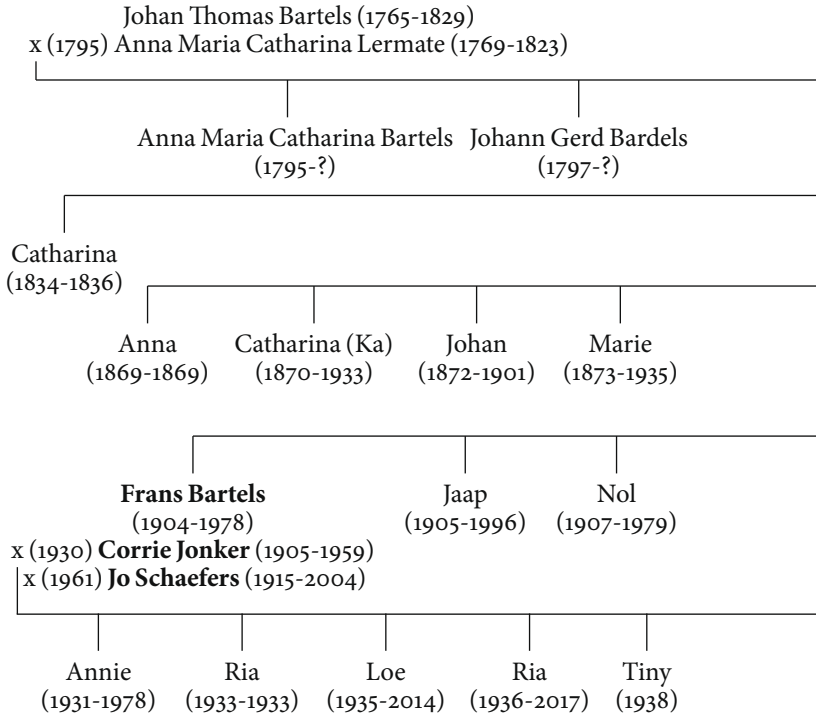
EPILOOG

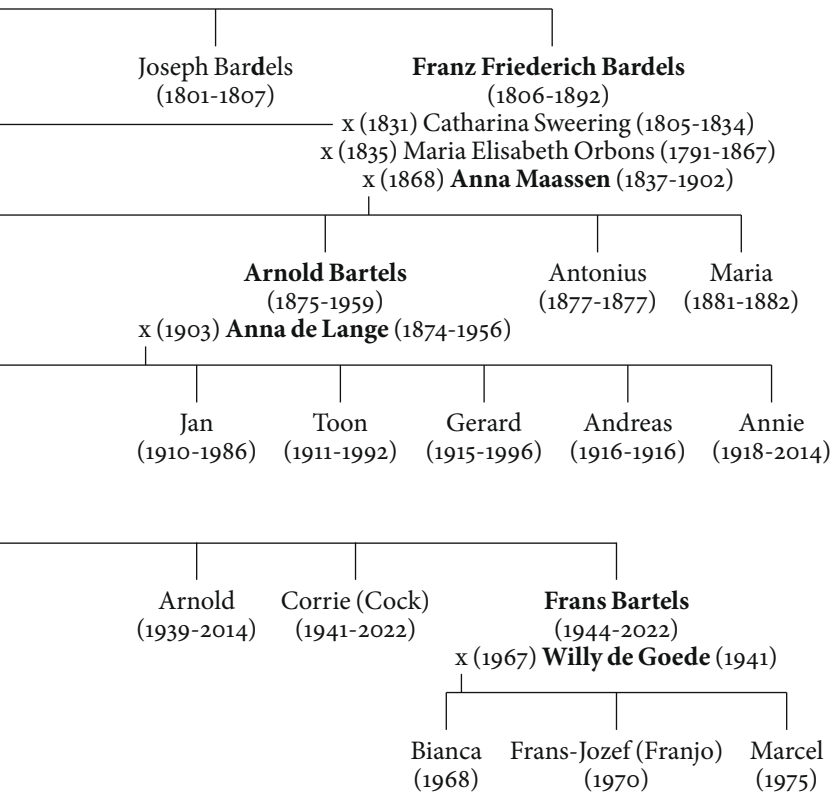
De dochter van de bakker (2) 297

Verantwoording en dankwoord 303

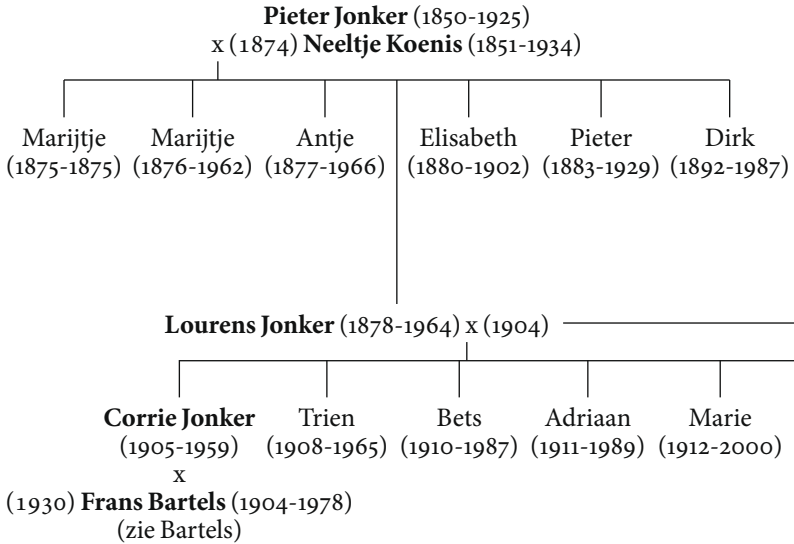
Bronnen 307

STAMBOOM FAMILIE BARTELS

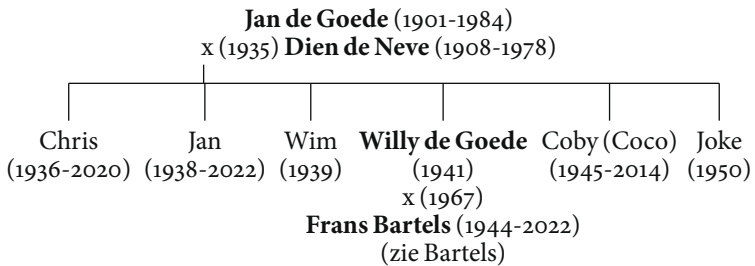




STAMBOOM FAMILIE JONKER



STAMBOOM FAMILIE DE GOEDE



Arie Schut (1837-1913)
x **Trijntje Schuit** (1842-1931)

Klasina (1866-1927)	Maria ('Ma') (1868-1921)	Catharina (1869-1940)	Johanna (1876-1838)	Cornelia (1879-1966)	Barbera (1881-1915)
------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------	-------------------------	------------------------

plus vier zonen, allemaal
voor hun eerste
levensjaar gestorven

Maria ('Mie') Schut (1878-1957)

Piet (1914-1987)	Joop (1917-1983)	Lauwtje (1922 levenloos geboren)	Lauw (1926-2020)
---------------------	---------------------	-------------------------------------	---------------------

Vlak voor het voltooien van dit boek overleed mijn vader, aan wie ik gedurende het schrijfproces honderden vragen heb kunnen stellen. Hij heeft het manuscript nog wel gelezen, maar hij kan niet meer meemaken dat anderen het verhaal over hem en zijn voorouders lezen.

Graag wil ik met de lezer zijn beroemdste uitspraak delen waaruit zijn grote liefde voor brood blijkt:

‘Zagen, zagen, niet duwen maar zagen.’

Opdat niemand die dit boek heeft gelezen ooit nog brood zal ‘vermoorden’, zoals hij altijd zei. Want brood is levend. Brood is heilig. Dat mag je niet kapotmaken. Gebruik dus een goed gekarteld mes wanneer je brood snijdt. En zaag.

PROLOOG

De dochter van de bakker (1)

GEEN TOEGANG – ASBEST. Gele linten met zwarte letters zijn voor de ramen van de glazen pui gespannen. Vanaf een rond bord staren de holle ogen van een gasmaskergezicht me aan. Een gevaarlijke plek. Leeg. Vermijd dit pand.

Ik duw mijn hoofd tegen de ruit en probeer te zien wat er nog over is van de winkel. Stof op de grond, een emmer waar ooit boter in zat vangt waterdruppels op. Heel veel plastic is om grote apparaten gewikkeld. Her en der zijn stickers geplakt met nog meer waarschuwingen. Een zwarte hand maant je tot stoppen.

In de hoek zie ik een vloertrekker werkloos tegen de muur staan.

‘Trekken,’ riep mijn vader altijd, ‘niet duwen, het heet niet voor niets een trekker. Ook de randjes meenemen. Zet wat meer kracht, niet aaien, maar boenen. Schiet een beetje op, het is geen schoonheidswedstrijd.’

Hier op de stoep stond eens een kameel. Mijn broertjes en ik mochten erop. Net als de klanten. Een fotograaf met een te grote snor maakte polaroidfoto’s. Er werd een verbouwing gevierd. Met een enorme hijskraan was de nieuwe oven over het pand van vier verdiepingen getild. ‘Je moet iedere aanleiding aangrijpen om iets te vieren. Reuring maken, klanten vermaken en zorgen dat ze weten wie je bent.’

‘Deze juffrouw rekent voor u af,’ zei mijn vader tegen de mevrouw met een raar hoedje op. Ik stond op een kistje en drukte de witte en lichtgroene knoppen van de grote kassa in. Twee gulden en vijfenveertig cent voor een natuurvolkorenbrood. Ze gaf een briefje van tien, dat ik eerst op de rand van de kassa moest leggen, omdat ik anders misschien van een verkeerd bedrag zou teruggeven. Terugtellen, nadenken. Een stuiver, een rijksdaal-

der en een briefje van vijf. De klant aankijken. ‘Alstublieft, dat maakt dan twee gulden vijftig, vijf gulden en dat is tien.’ Had ik het te zacht gezegd? Ik keek om. Mijn vader klemde net heel handig vijf gesneden casinobroden tegen elkaar aan om ze naar achteren te brengen. Zijn stem denderde over de mijne heen. ‘Een heel prettige avond, mevrouw De Groot. En de groeten aan uw man.’ ‘Tot ziens,’ mompelde ik, maar ze was al weg.

Na een middagje helpen, reden mijn vader en ik onze fietsen altijd door de winkel over de stoep naar buiten. ‘Kun je met één hand fietsen?’ ‘Ja, heel goed!’ Dan haalden we een ijsje bij de Italiaan en fietsten we naar huis met in één hand het ijsje met twee bolletjes.

Op de stoep bouwden we op zaterdagen in december een kraampje, gevuld met platen vol oliebolletjes en appelbeignets. ‘De warmste bollen! De vrolijkste bollen! De gelukkigste bollen!’ Met mijn broers verleidde ik de klanten om bij ons te kopen. Kicken als we meer verkochten dan mijn moeder en de winkelmeisjes binnen. Zes lagen kleren aan en nog stonden we te klappertanden. Onze handen warmden we aan het wafelapparaat, of stiekem in onze broekzakken, maar alleen als mijn vader niet keek, want het stond natuurlijk ongeïnteresseerd voor de klanten.

Lang voordat ik was geboren, liep mijn opa hier op drukke zaterdagen met een grote plaat slagroomsoesjes tussen de wachtende klanten door. Soms stonden de mensen tot buiten de winkel en dan maakte hij grapjes terwijl hij soesjes uitdeelde. *Je moet het wachten leuk maken, zodat ze graag bij je in de rij komen staan.*

‘Ik wilde nog naar die veiling toe, drie maanden geleden.’ Een man van rond de veertig, in een slobberige broek, staat naast me naar binnen te kijken. ‘Maar ze willen een hoop geld hebben en er staat veel ouwe troep. Een van de ovens doet het niet meer. Alle kabels zijn verrot of opgegeten door de ratten. Nou, dan weet je het wel.’

‘Ja.’

‘En nu blijkt er ook nog asbest te zitten. Mij niet gezien hier?’

‘Nee.’

‘Maar het is wel een mooie plek. Grote winkelstraat, brede stoep, tramhaltes vlakbij.’

‘Mmm, mmm.’

‘Toch?’

Er loopt een vrouw langs de winkelpui. Ik herken haar als een van de burens van vroeger. Ze is grijs geworden. Ze trekt een grimas, ze weet waarschijnlijk wie ik ben. Hoeveel nachten zullen mijn ouders door de burens wakker hebben gelegen? Ik plak een vriendelijke glimlach op, maar daar heb ik meteen spijt van.

‘Nee, niet doen. Je weet niet waar je aan begint.’

Ik draai me om en loop weg.

Mijn voornaam kan me gestolen worden. Maar die ‘Bartels’ neemt niemand me af. Ik ben een Bartels en daar ben ik trots op. Bartels staat voor: kwaliteit, hard werken, familiegevoel. Ik ben de dochter van een bakker. De kleindochter. De achterkleindochter. Als eerste in de familie ging ik naar de universiteit, maar dat doet me weinig.

Wij zijn van de bakkerij.

Wij horen bij het familiebedrijf.

Wij maken brood, wij voeden mensen, wij zijn creatief – ‘Bartels: 85 soorten brood’, ‘Bartels, de warmste bakker’.

Wij Bartels.

De familie Bartels is er nog steeds, maar de winkel staat leeg. Mijn ouders zijn er al jaren uit en de winkel is nadien in verschillende handen geweest. Ik woon nog in dezelfde buurt en zie het pand iedere dag. In 1945 begonnen mijn grootouders hier een nieuwe zaak, nadat de Duitsers hun bakkerij in Bakkum hadden onteigend en gesloopt. De ouders van mijn opa waren vanaf begin 1900 bakkers in Purmerend, die van mijn oma in Heiloo. Met hun armen en handen kneedden zij het zachte deeg dat levend werd en groeide. De ovens stookten ze met takkenbossen, de knapperige broden haalden ze er met schietertjes uit en brachten het in de omringende dorpen aan huis. Tenminste, alleen bij katholieke mensen, want het waren katholieke bakkers. Vader op zoon, op dochter, op zoon.

Het was hard werken, anders redde je het niet. ‘Hard werken,’ roept nog altijd een venijnig stemmetje in mijn hoofd. Niet lanterfantant. Nuttig werk doen, iets bereiken. *Altijd een stap harder lopen dan de rest van de klootzakken om je heen*, riep mijn opa volgens mijn vader regel-

matig. Al zal dat ‘klootzakken’ er wel door mijn vader bij zijn verzonnen. Altijd aardig zijn voor de klanten. Iedereen op straat groeten, want je weet maar nooit of het klanten zijn. Altijd nieuwe dingen bedenken, wakker blijven, de concurrentie in de gaten houden, slim zijn, groeien, niets verspillen, niet naast je schoenen lopen, en nooit, maar dan ook nooit klagen, zeuren of opgeven.

Dank je wel, voorouders. Dit pakketje ligt op mijn schouders. Nuttig. En doodvermoeiend.

Wie word je met drie generaties broodbakkers voor je? Met voorouders die zestig, tachtig, honderd uur per week werkten? Ik merk dat ik ze met me meedraag, dat ik wil dat mijn voorouders trots op me zijn. Niet verprutsen wat zij hebben opgebouwd. Waarom vind ik dat zo belangrijk? En ervaar ik het als een last of is dit verleden de onzichtbare motor onder alles wat ik doe?

Mijn opa ken ik alleen als een schuifelende oude man met bibberende parkinsonhanden en slappe wangen die niet terugveerden als ik hem op een verjaardag een kus moest geven. Volgens de verhalen was hij een grote, sterke man geweest. Hij had de zaak opgebouwd. Hij was slim, vooruitdenkend, een echte ondernemer. Wat zou ik van hem kunnen leren, met terugwerkende kracht? En van mijn oma, mijn vaders moeder die overleed toen mijn vader een tiener was? Was zij de stille kracht achter de zaak? In de keuken van mijn ouderlijk huis hingen de familiefoto's. Daar stond ik als kind te staren naar die mysterieuze vrouw met zachte, ronde lippen, een flinke onderkin en donkerblonde kroeshaartjes die uit haar losjes opgestoken haar piepten. Hoe ouder ik word, des te sterker mijn fascinatie voor haar is. Ze kijkt weg, naar iets in de verte, maar ik kan haar blik niet lezen. Is het melancholie? Vermoeidheid? Dromerigheid? Wilde ze keurig en serieus overkomen en sloot ze daarom haar mond? Was ze gelukkig? Ze lijkt in zichzelf opgesloten te zitten, en toch straalt ze kracht uit. Zij is de baas, zonder dat ze dat hoeft te zeggen, zo komt ze op me over. Ik vind dat ik op haar lijk, ook al heb ik haar nooit gekend. Als mijn vader een enkele keer iets over haar vertelde, werden zijn ogen waterig. Zag hij ook haar blik in de mijne? Hoever lopen familielijnen eigenlijk door? Niet alleen in uiterlijk, maar ook in karakter en in levenshouding. Kun je ervoor kiezen een lijn niet voort te zetten? Of is er geen ontkomen aan en word je vooral gedreven door wat al zoveel jaar

eerder is ingezet door je voorouders? Ik merk soms dat ik voortgestuwd word door krachten waarvan ik niet weet of ze echt van mij zijn, of horen bij een patroon dat van generatie op generatie is doorgegeven.

Ik wil mijn ouders, grootouders en overgrootouders écht leren kennen. Hun passie, arbeidsethos en trots. Mijn roots. Via hun geschiedenis en verhalen wil ik ook andere middenstanders leren kennen. Al die gezinnen, al die familiebedrijven, al die generaties kleine winkeliers die knokten voor hun bestaan. Mijn voorouders bakten, verkochten, bezorgden, verdienden, investeerden, groeiden, buffelden, namen risico's, waren trots, incasseerden, groeiden verder en vochten oorlogen uit met burens, regelgevers, politie, milieudiensten en concurrenten. Vaak tot ze niet meer konden. Jong oud geworden.

De afgelopen decennia verdwenen en masse kleine middenstanders. In de Amsterdamse Rijnstraat, waar de bakkerij van mijn ouders en grootouders was gevestigd, domineren nu Albert Heijn, Dirk, Etos, Blokker, Kruidvat, Trekpleister, Pearle en Vomar het winkelaanbod. Winkels die de straat inwisselbaar maken met honderden straten in honderden Nederlandse steden en dorpen. Er is nog één viswinkel, één kaas-speciaalzaak, maar er zijn bijvoorbeeld geen zelfstandige slaggers meer. Wél een paar Turkse winkels met verse groenten en vlees, maar de gereedschapszaak is verdwenen en in dit deel van de Rijnstraat is er geen bakker meer die zijn eigen brood bakt. Kunnen de passie van een familiebedrijf, de trots die generaties verbindt en het harde werken van middenstanders niet op tegen de macht van winkelketens die bijna alle producten verkopen die vroeger bij versspeciaalzaken te krijgen waren? Zijn er te veel regels? Zijn de lange winkelopeningstijden, die de generatie van mijn voorouders heeft afgedwongen maar die terug van weggeweest zijn, te belastend voor kleine zaken? Of zijn tegenwoordig de bevoegenheid en het harde werken niet meer wat ze waren in de tijd van mijn voorouders?

Zoveel vragen, evenzoveel verwondering en drie generaties bakkers die me meenemen door de twintigste eeuw. Hun eerste winkel openden ze in 1903, hun laatste sloot in 1997. Het verhaal van een familie die heel hard werkte voor de zaak, die glorieerde maar uiteindelijk moest sluiten. Het verhaal ook van arbeidsethos, trots en doorzettingsvermogen. En het verhaal van hoe ik gekneed ben door deze familiegeschiedenis.

in verband met de
vallenwet.

van Purmerend brengt ter
het gebleken is, dat ver-
bestaunders van Inrich-
ge tak van fabrieks- of
wordt uitgeoefend, in de
dat zij — indien in hun
eoon een ongeval is over-
evolge art. 12 der Veilig-
lijke kennisgeving behoort
an het bepaalde in genoemd
ebben te voldoen, maar
t het doen eener aangifte,
r Ongevallenwet 1901.
den wordt evenwel mede-
van de Veiligheidswet nog
is en dat zij, die aan het
voldoen, zich blootstellen
eene strafvervolging.

ember 1903.

meester van Purmerend,
C. VAN CITTERS.

egrooting 1904.

Wethouders van Purmerend,
van de belanghebbenden:
der plaatselijke inkomsten en
jaar 1904, zooals die den
n, ter vergadering van 1
le Gemeente-Secretarie voor
ligt van heden tot en met
gelijks van des voormiddags
4 uur, uitgezonderd Zou-

Echte dichters worden dikwijls geïnspireerd
Door hetgeen hun zoo al passeert;
Ze doen maar een greep, gelijk Göthe heeft
voorgescreven,

Door deze maak ik het geachte publiek van
Purmerend en omstreken bekend, dat HEDEN
AVOND zal geopend worden de verbouwde

Brood-, Koek- en Banketbakkerij.

Mij steeds beleeft bij U aanbevelend, zal ik
sorg dragen voor een nette bediening en het
leveren van eerste kwaliteit artikelen, hopende
het vertrouwen te mogen genieten.

Vraagt steeds de

Oprechte Hoornsche Sprits

à 50 ct. per 5 ons.

Specialiteit in Zoute Krakelingen.

Beleeft aanbevelend,

A. BARTELS,

Purmerend.

voorheen E. PÉLDER.

Dinsdags en Feestdagen gelegenheid
tot het gebruik van BROOD, KOEK,
KOFFIE enz. enz. enz.

Als ze in de „schoone“ natuur
Zich een dagje hadden willen amuseeren
En terugkeerden met druipende kleeven!

Dat l
Voortaa
Die mijn
Lijkt in de k
En die m
Is waartje
Intus
C
Als een s

Die nie
Behoort, dat
't Valt zwa
Of er me
Men zou er

Maar om
Moet je nie
Want dan
Ik wil allee
Dat er in
Zich als du

Om ten slo

Een wi
(W

Om zich
Alles, letter

Voor
Of voor gl

Waar de
En zou dat

En mijn
Neen gewis
Doen het

En hem ui

Advertentie ter gelegenheid van de opening van de zaak van Arnold en
Anna Bartels, 6 september 1903.