

EFFE BOMEN

Dick de Jong

Op dit moment gutst de regen tegen de ruiten van mijn kantoorruimte. Heerlijk om te horen en nog lekkerder dat je er niet nat van wordt. Wooncomfort noemen we dat. We leven hier in een geweldige luxe, voorzien van alles wat we maar kunnen bedenken. Dat is elders niet zo. Avond aan avond zendt het televisiejournaal beelden uit, waaruit blijkt hoe welvarend wij zijn. Anders gezegd: hoe slecht het er elders aan toe gaat. Maar ook dicht bij de deur kunnen we volop armoede ervaren. Ondanks alle goeds is die welvaart deels maar een schijnwelvaart.



Dezer dagen las ik een artikel in de krant over hoe de supermarkten de dienst uitmaken als wij onze boodschappen doen. Een uittreksel van dat artikel staat elders in deze Beknopt. En heeft u al eens bedacht hoe het openbaar vervoer op ons platteland is geregeld. Ook in Hardinxveld-Giessendam rijdt niet meer overal een bus. Als je over de dijk richting Gorcum gaat, zie je hier en daar speciale voorzieningen langs de weg, bedoeld om het in- en uit de bus stappen door minder valide mensen te vergemakkelijken. Ze hebben een klein vermogen aan aanlegkosten gevegd, maar er stopt al lang geen bus meer. Welvaart?

Een museumbezoek met deze bus geeft wel een heel apart gevoel.

SPECULAAS EN SINTERKLAAS

INLEIDING

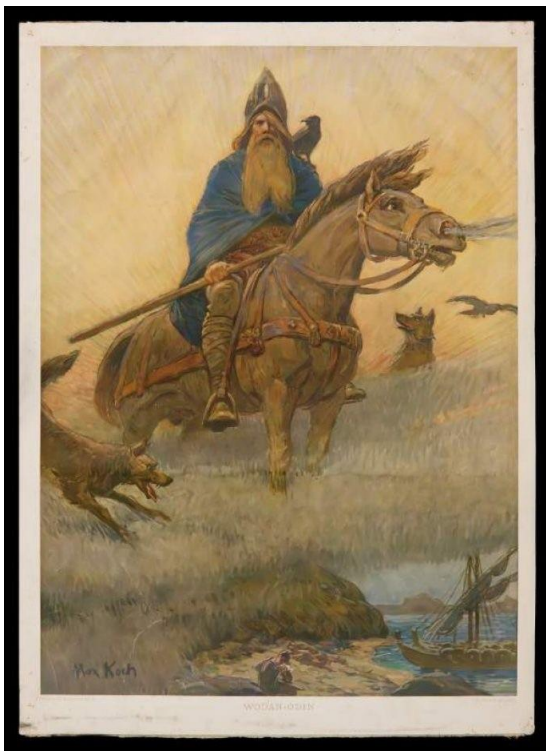
Hoewel ze het hele jaar door te koop zijn, is de tijd dat de Sinterklaasvieringen toch wel het meest de aangewezen periode voor speculaas. Het is dan in allerlei vormen en soorten verkrijgbaar. En de ontwikkeling om steeds meer met speculaaskruiden te doen, blijft groeien.

VAN 'CLAESKOEKJES' TOT 'SPIKELASSIES'

Geurige, knapperige speculaasjes, geserveerd met thee, koffie of chocolademelk, zijn niet meer weg te denken bij de Hollandse wintermaanden. Maar ook over de grens kent men deze heerlijkheden: Speklatius in Duitsland en Oostenrijk, speculoos of spekolaus in België en Frankrijk. Net als tal van andere Sint Nicolaaslekkernijen waaronder suikerbeestjes, duivekaters en taaitai, kent speculaas een lange en boeiende geschiedenis.

Speculaasrok.





GERMAANSE OORSPRONG

Op school werden verhalen verteld over de Germanen met hun oppergod Wodan die op zijn witte paard Sleipnir door het luchtruim zwierf. De Germanen hadden een heilig ontzag voor hun goden die de wisseling van de seizoenen bepaalden en zorgden voor de groei van het gewas. Dit gebeurde aanvankelijk met behulp van dieroffers, vooral in de donkere dagen van het jaar. Het was voor de Germanen onzeker of de dagen weer langer zouden worden. Die onzekerheid speelde een grote rol. Daarom zochten de Germanen bescherming door offers van brood en koek voor de goden te maken. Dat gebeurde onder een grote oude eik, die in een heilig deel van het bos stond. Aan die broden werden luxezaken toegevoegd, zoals honing en gedroogde vruchten. Het waren de voorlopers van onze kerstbroden.

Wodan of Sint Nicolaas?

Met de komst van het Christendom bleven enkele van de heidense gebruiken in aangepaste vorm bewaard. Het zou immers enorme weerstand opwekken als de volksgewoonten met wortel en tak zouden worden uitgeroeid. Zo bleven ook tal van brood- en koekvormen bewaard zoals de koe en het varken, symbolen van voorspoed en welzijn. Het laagje Christelijke vernis bestond eruit dat met name ook figuren van heiligen hun intreden deden in de brood- en banketwereld: feestgebak werd in toenemende mate populair. Niet alleen in de kloosterbakkerijen maar ook bij het toenemend aantal bakkers in de steden en bij de mensen thuis.

INTREDE VAN DE BISSCHOP VAN MYRA

Uit deze eeuwen stamt ook de aloude connectie 'Sinterklaas – speculaas'. De bisschop van Myra was vanwege zijn goede werken uitermate geliefd en werd veelvuldig in koek uitgebeeld. Zijn naamdag viel bovendien in de periode van midwinter, de tijd waarin vanouds veel offerkoeken werden gebakken. Aanvankelijk zullen deze 'claeskoeken' vooral hebben bestaan uit brood en met honing smakelijk gemaakte koeken.

Exotische specerijen waaruit onze speculaaskruiden zijn samengesteld, waren immers nauwelijks bekend en bovendien 'peperduur'.

Men vermoedt dat specerijen als kaneel, nootmuskaat, kruidnagelen, foelie en kardemom al bekend waren bij de oude Romeinen. Via de Kruistochten in de 5^e en 6^e eeuw werden ze ook bekend in de Lage Landen waar ze met name in de kloosterbakkerijen werden gebruikt voor culinaire experimenten. Met de komst van de Verenigde Oostindische Compagnie kwamen deze specerijen in de 16^e en 17^e eeuw echter ook voor de gewone man in grote hoeveelheden beschikbaar. Amsterdam fungeerde als stapelmarkt, de prijzen zakten enorm en de opmars van speculaas kon beginnen.



Sint Nicolaas op een koekpank

SPIKALASSIES

In de 21^e eeuw zien we dat ons kruidige koekje nog niets aan populariteit heeft ingeboet. Integendeel zelfs, we eten het hele jaar door speculaasjes al zijn velen het er over eens dat de geur en de smaak extra tot hun recht komen in de donkere maanden van het jaar.

Via export gaan speculaasjes de hele wereld over en wordt met waardering gesproken over wat hier en daar inmiddels bekend staat als de 'windmillcookies'. Nederlandse emigranten die vooral in de jaren vijftig van de vorige eeuw hun horizon verlegden naar Australië, Canada en de USA hebben hun steentje bijgedragen aan de verspreiding van de Dutch cookies of spicy Sinterklaas cakes. De Holland American Bakery in New Jersey (USA) werd opgericht door de Nederlander Walter Valkema in 1952 nadat hij tot de ontdekking was gekomen dat het melken

van koeien op de plaatselijke 'farm' hem niet genoeg kon boeien. Het begon met een kleine oven in eigen keuken, daarna een professionele bakoven in de garage en vervolgens de aanschaf van enkele trucks. Z'n eerste klanten waren landgenoten die heimwee hadden naar de smaak van 'thuis'. Inmiddels is de traditie aangepast: de speculaascookies zijn inmiddels Santa Klaus cookies geworden en worden vooral ter gelegenheid van Kerstmis gebakken.

DE GESCHIEDENIS

Speculaas werd voor het eerst in de 17^e eeuw gemaakt. Eerst waren de koeken door de vele specerijen nog erg duur. Amsterdam was erg belangrijk voor de opslag van specerijen in Europa en hier werd geëxperimenteerd met het bakken van koeken met kruiden.



Speculaasjes hebben altijd een afbeelding.

De geschiedenis van speculaas vertelt veel over de geschiedenis van de wereld. De Germanen, de Roomse kerk, de VOC, veel belangrijke spelers uit de wereldgeschiedenis hebben hun stempel gedrukt op de ontwikkeling van het speculaasje. Niet te vergeten de bakkers, met hun geheime receptuur. Niemand mocht in hun boek kijken hoe ze speculaasdeeg maakten. Niemand mocht weten dat ze het deeg drie maanden lieten rijpen en wat de verhoudingen waren van de kruiden die in dit tot op de dag van vandaag veelgeprezen koekje zitten. In het begin waren nog niet alle kruiden van nu beschikbaar. Dat kwam pas later, in de tijd dat Sint Nicolaas, de bisschop van Myra als afbeelding werd geïntroduceerd.



SPECULAASKRUIDEN

In de 17^e eeuw kwamen de specerijen in grote getale Nederland binnen via de zeevaart. Amsterdam werd de grote opslagplaats voor specerijen van Europa. Alle uitheemse kruiden werden een stuk goedkoper door het grote aanbod. Nederland haalde de specerijen uit de zogenoemde specerijeilanden, de Banda-eilanden en de Molukken, in Indië. Alle bakkers gingen experimenteren met speculaaskruiden. De exacte recepten hielden ze geheim.

MECHANISERING

Tot de 19^e eeuw werden speculaasjes met de hand gebakken en waren de figuren zeer mooi en gedetailleerd. In die 19^e eeuw kwam echter de industrialisatie en werd het speculaas maken gemechaniseerd. De speculaasmachines die gebruikt werden vereisten een andere deegsoort, namelijk met meer boter. Het oude deeg was te stug en viel niet lekker in de speculaasvormen op de machine. Door het zachtere deeg werden de afbeeldingen minder mooi. Voor die tijd waren de afbeeldingen zeer gedetailleerd. Het boterrijke deeg zorgde er helaas voor dat de afbeeldingen uitliepen en scheurden. De overgang naar industrieel bereide speculaasjes heeft voordelen gebracht. Feit is wel dat ze nu veel sneller gemaakt kunnen worden waardoor ze goedkoper zijn. Nu kunnen we ons elke dag te buiten gaan aan speculaas eten.



WOORDHERKOMST

Speculaas komt van het woord specerij. Specerij betekent kruid. Sinds de invoering van deze specerijen zijn in Europa veel koeken gebakken onder de naam claeskoekjes, een samen-

stelling van specerij en claes. Daaraan vast zit een tweede betekenis. Als een koek van kruiden werd voorzien dan heet dat speculatie; het speculeren van deeg; het kruiden van een deeg. De letterlijke definitie van speculatie is daarom: het van koekkruiden voorzien van een deegsoort. Speculaas is een verbastering van het woord speculatie.



SPECULOOS

Speculaas en speculoos zijn twee verschillende koekjes. Hét verschil zijn de smaakmakers die gebruikt worden. In speculaas worden speculaaskruiden gebruikt, een mengsel van kaneel, kruidnagel, gemberpoeder, nootmuskaat, kardemom en witte peper.

De -loos in speculoos betekent dat het koekje zonder speculaaskruiden wordt gemaakt. Meestal wordt er kandjijsiroop of gebrande suiker gebruikt voor de kleur en vaak ook kaneel voor de smaak en geur, maar geen andere specerijen.

In Nederland wordt van oudsher meestal speculaas gegeten, in België gaat het meestal om speculoos. Dat komt doordat specerijen in Nederland, dankzij de kolonies in het Verre Oosten, een stuk goedkoper waren dan bij onze zuiderburen. Daarom maakten Belgen meestal de goedkopere variant, zonder speculaaskruiden.

Om het allemaal nog wat ingewikkelder te maken, bestaat in het Frans alleen het woord speculoos, dat voor de beide koekjes wordt gebruikt. Franstaligen maken dus geen onderscheid tussen speculaas en speculoos.

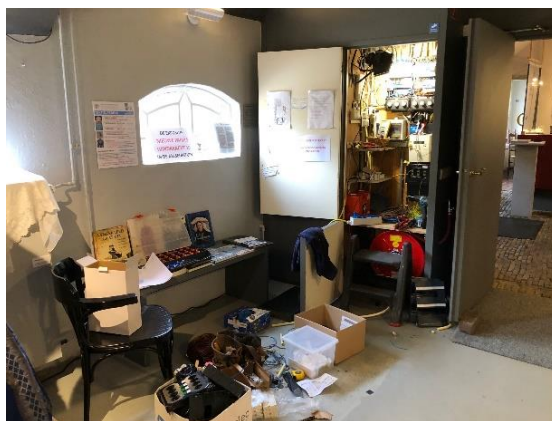
UIT HET MUSEUM



Op 8 november 2023 vond in het museumcafé de workshop foto borduren plaats.

De deelnemers maakten van hun favoriete herinneringsfoto een kunstwerk. Het werd een geslaagde avond. In de loop van januari 2024 wordt er nog een keer een dergelijke workshop georganiseerd. Let op de media voor de datum.





OVERLEVEN IN DE SUPERMARKT

In 'de krant' stond laatst een aardig artikel, waaruit blijkt dat bezoek aan de supermarkt niet altijd even prettig is; sommige mensen vinden dat zelfs te vergelijken met 'de hel'. Daarbij zijn 11 tips vermeld, die we graag aan u doorgeven. Maar natuurlijk zijn de oorzaken van deze problematiek naar de supermarktbezoekers zelf te leiden.

Want mensen kunnen zich eraan ergeren dat de bloemkolen altijd op de kop in het schap liggen, dat de potjes van de kruiden veranderen zodat 'het systeem in hun kast niet meer werkt'. Mensen die zich ergeren aan de gesprekken van de vakkenvullers over hun privéleven, aan de

klanten die het beurtbalkje niet neerleggen, aan de sinterklaasliedjes, aan de mannen die in de weg staan omdat ze op hun vrouw staan te wachten, aan mensen die alleen maar ongezonde dingen kopen, aan de poortjes die elektrisch zijn – want dat kost allemaal stroom – of gewoon het punt dat er andere mensen in de supermarkt zijn. Hier moet echt eens structuur in worden aangebracht:

1. Elke supermarkt krijgt een vriendelijke doch strenge portier bij de in- en uitgang. Iemand die alles in de gaten houdt, maar zo nodig ook complimenteert.
2. De zelfscan wordt afgeschaft; een kassamedewerker zegt tenminste iets terug als je er tegen praat.
3. Dan zijn we ook van die controles af, waarbij je je telkens weer een dief voelt en waarbij je boodschappen door elkaar weer in de tas wordt teruggegooid.
4. Bij de kassa is tenminste nog te zien dat er een rij is; bij een zelfscan moet je maar wat gokken.
5. Ga nooit in de spits naar de supermarkt als je ook op andere tijden kunt. Er komen timeslots en fast passes. Mensen die het echt nodig hebben krijgen voorrang in de spits.
6. Maak vooraf altijd een boodschappenlijstje en wijk daar niet van af.
7. De routes in de supermarkt wordt zo aangepast dat zware producten eerst in de kar kunnen en al het lichtere spul er bovenop.
8. Er komen rotondes, stoplichten, verkeersborden en pijlen. En elke kar krijgt een fietsbel.
9. Als je niet verder kan omdat twee andere bezoekers met elkaar staan te kletsen, meng je je in het gesprek en begin te vertellen over ziekte of andere mankementen in jouw familie of buurt.
10. Vraag aan mensen die in groepjes voor een schap of koeling staan te discussiëren over wat ze zullen gaan eten, of ze even dat en dat pakje willen aangeven.
11. En blijf vooral klagen!

0176 HOUTEN TABAKSPOT

OBJECTREGISTRATIE

Een van de museale activiteiten, die groten-deels op de achtergrond gebeuren is het beschrijven van de objecten. Als je iets hebt in je collectie, moet je er ook het nodige van weten.


Hier rechts ziet u een basisinformatie-formulier. Maar over de tabakspot, die hier wordt beschreven is nog veel meer te vermelden.

TABAKSPOT

Een tabakspot stond vroeger in vrijwel elke woonkamer. Het roken van een pijpje was vrij algemeen. Dat het niet goed zou zijn voor je gezondheid was niet aan de orde. Deze tabakspot is gemaakt met een draaibank.

DRAAIBANK

De draaibank is een zeer oude machine die al gebruikt werd in Assyrië en het klassieke Griekenland.

MUSEUM DE KOPEREN KNOP historisch en cultureel centrum		0176
<u>Volledige objectomschrijving</u>		
Objectnummer	0176 1-2	
Aantal onderdelen	1	
Collectie	interieurinrichting	
Objectcategorie	rookgerei pot	
Objectnaam	tabakspot	
Bijzonderheden		
Andere benaming		
Titel	tabakspot van hout	
Bijzonderheden	zwaarbruin geveerd, sterk geprofileerd cilindervormig met vlak gewelfd deksel en bolvormige knop	
Beschrijver	MS, datum 1998-03-02	
Datering	van 1830 tot 1850	
Techniek	precisie houtwerk	
Materiaal	hout	
Onderdeel	geheel	
Afmetingen		
onderdeel		
geheel	diameter 11,5 cm	
geheel	hoogte 18 cm	
Inscriptie		
type		
positie		
descriptie		
inhoud		
vervaardiger	rol:	
bijzonderheden		
Toestand	goed,	
geheel	compleetheid	
ja,		
Vaste standplaats	depot	
Opmerkingen		
Huidige eigenaar	Museum De Koperen Knop	
Binnengekomen op	1995-01-01	
Vererving	aankoop 1995-01-01	
van	Kok, H.A. de	
Bijzonderheden		

De oorsprong van het draaien vinden we rond 1300 v.Chr. toen de Grieken een tweepersoons-houtdraaibank ontwikkelden. Een persoon draaide het werkstuk met een touw terwijl een andere persoon een scherp voorwerp gebruikte om vormen in het hout te snijden. In het Romeinse rijk werd een draaiboog (soort strijkstok) toegevoegd. In de middeleeuwen werd het handdraaien vervangen door een pedaal zodat de handen vrijkwamen om de verschillende beitels vast te kunnen houden. Dit type draaibank is tot in het begin van de 20^e eeuw veel gebruikt en nog in gebruik in diverse ontwikkelingslanden.



De eerste industriële metaaldraaibank werd door de Nederlander Jan Verbruggen, meestergieter in de zware geschutgieterij in Den Haag, in 1757 ontworpen en in gebruik genomen. In 1770 werd hij benoemd tot meestergieter in de geschutgieterij in het Royal Arsenal in Woolwich. Hier installeerde hij eenzelfde horizontale, door paarden aangedreven draaibank waarvan een set van 50 gedetailleerde camera-obscura-tekeningen bewaard zijn gebleven. Henry Maudslay, die later onder andere het automatisch draaien van schroefdraden op de draaibank uitvond, werkte ook in de werkplaats van Jan Verbruggen in Woolwich. Kenmerkend voor een draaibank is dat bij een draaibank het snijgereedschap (draaibeitel) stilstaat. Meestal wordt een te bewerken onderdeel ingeklemd in een klauwplaat die bevestigd is aan een horizontale as die het werkstuk rondraait.

TYPISCH NEDERLANDS

De tabakspot is een typisch Nederlands gebruiksvoorwerp. Het gaat al eeuwen mee in onze huizen. Hoewel het tegenwoordig eerder een siervoorwerp dan een gebruiksvoorwerp is, blijft het leuk om wat meer over het vroegere gebruik te weten.

De vroegste periode dat wordt gerookt, gaat de roker naar de 'tabagie' (een speciale rookruimte buitenshuis) voor pijp en tabak. Geleidelijk wordt het roken thuis gewoonte en krijgt men behoefte om een voorraadjie tabak in huis te hebben. Daarvoor komen tabakspotten in gebruik, waarin de tabak veilig en droog wordt bewaard.

Een tabakspot is ruim genoeg om je hand in te steken, heeft een deksel en bij voorkeur nog een binnendeksel om uitdrogen te voorkomen. In de betere milieus is de tabakspot niet alleen praktisch, maar vooral bedoeld om indruk te maken en natuurlijk om gastvrijheid uit te stralen. Dus bij voorkeur van zilver en naar de laatste mode. De wat meer volkse chic is de pot van blauwbeschilderd of polychroom Delfts aardewerk, eveneens voor de pronk. Vreemd genoeg blijft de tabakspot een eeuw lang een typisch Hollands artikel.

De goedkopere tegenhanger is de tabakspot van tin of lood. Zelfs gietijzer is als materiaal toegepast. Vooral de uitvoeringen in het prachtige gezwarte 'fer de Berlin' vallen op. In de 19^e eeuw wordt de tabakspot een internationaal handelsartikel dat overal wordt gemaakt en gebruikt. In diezelfde eeuw verbreedt de keuze zich met allerlei in serie gemaakte aardewerken tabakspotten, veelal in figurale vorm. Veel van dit goed is koud beschilderd en niet erg duurzaam.



De veel grotere Delftse tabakspotten zijn bedoeld voor de winkelvoorraad, en dan meer specifiek voor snuiftabak. Vandaar dat sommige het woord rappé vermelden, het Franse voor snuif.

Kenmerkend voor Nederlandse smaak is het tabakskistje, vergelijkbaar met het theekistje maar met een enkel compartiment want men rookte in die periode maar één soort tabak. Het tabakskistje maakt plaats voor de ronde gedraaide houten tabakspot, vaak uit duigen opgebouwd. Die blijven tot ver in de 20^e eeuw in gebruik. Het afnemen van het pijpen zorgde ervoor dat de tabakspot van tafel verdween. De roker gebruikte een tabakszak omdat de hoeveelheden steeds kleiner werden. In het boerenmilieu gebruikt men wel een hangtabaksdoos, een houten kastje met een achterplaat met ophanggat. Als je je pijp wilde stoppen moest je het kastje van de muur nemen.

TABAK IN NEDERLAND

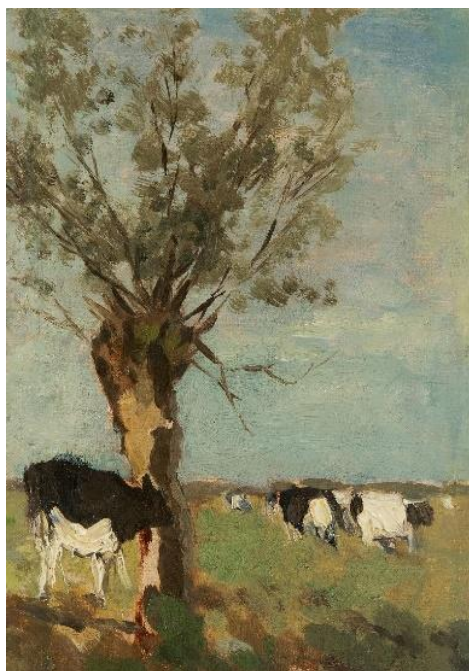
Tabak en Nederland gaan heel ver terug. Al eind 16^e eeuw komt de eerste tabak vanuit Zuid-Amerika naar Nederland. In eerste instantie dacht men het te gebruiken als een medicijn. De tabak werd vermalen en vervolgens gesnoven, waarna men zich weer even opgepept voelde. Al snel gaat men tabak ook op andere wijzen gebruiken: gesnoven, gepruimd en gerookt. De vraag naar tabak steeg. Slimme handelslieden brachten de zaden van de tabakspant naar Nederland. Al in 1610 wordt de eerste Nederlandse tabak verbouwd, in Veere. Van daaruit verspreidt het zich over heel het land. Tot in de 19^e eeuw was de tabaksteelt een grote inkomstenbron voor de Nederlandse steden.

In de loop van 17^e eeuw is tabak helemaal ingeburgerd in Nederland. Richting het einde van de eeuw wordt het de gewoonte tabak bij grotere hoeveelheden te roken. In de opvolgende eeuw komt daardoor het gebruik van de tabakspot in zwang. Ze zijn er in alle soorten en maten. De tabakspotten die gebruikt werden door de elite waren vaak van zilver, die van de lagere kringen werden vervaardigd uit tin. In de negentiende eeuw worden er zelfs tabakspotten van zilverglas gemaakt.

In de hogere kringen was de tabakspot te vinden in de 'rookkamer'. Hier trokken de heren zich 's avonds na het diner terug. De rookkamer was een ruimte geheel gericht op roken: je vond er alles wat je nodig had, van tabak tot aan pijpen. De ruimte was gedecoreerd met zware, fluwelen stoffen en er waren zelfs comfortabele fluwelen rookjassen om te dragen. De zware fluwelen stoffen waren er niet alleen omdat men dat mooi vond. Nee, deze stoffen waren bewust gekozen omdat zij de rook in zich opnamen. Zo zouden de andere kamers en de mooie zware kleding niet gaan stinken!

Het gezelschap in de rookkamer werd door de gastheer tabak aangeboden uit zijn bijzondere tabakspot. Zilveren tabakspotten, verfijnd gedecoreerd in de Lodewijkstijlen, waren echte statussymbolen om je gasten mee te imponeren.

Vanaf 1900 neemt de populariteit van de tabakspot af. Tabak wordt dan in kleinere hoeveelheden gerookt en de sigaret gaat overheersen. Desondanks zijn er ook nog mooie exemplaren uit die periode te vinden, bijvoorbeeld met bijzondere art deco stijlenmerken.



COLOFON:

Redactie : Dick de Jong.

Assistentie : Alida Ambachtsheer, Edith van der Hoogt-Drinkwaard,
en (verzending) Anne-Marie Verhagen.

Foto's : Alida Ambachtsheer, Dick de Jong, Ewoud Klop, Teuny Bakker
John Tomey en anderen.

Voor deze uitgave zijn o.m. teksten van derden gebruikt. Als iemand meent dat hierbij de kopierechten zijn geschaad kan er contact worden opgenomen met de redactie.

AAN- OF AFMELDEN VOOR ONTVANGST:
DIRECTIESECRETARIAAT@KOPERENKNOP.NL

MUSEUM DE KOPEREN KNOP
het cultureel en historisch
centrum in de ablasserwaard



Binnendams 6 | 3373 AD Hardinxveld-Giessendam | 0184-611366
Directeur a.i. Dick de Jong | 06-22845889 | dinsdag en donderdag 9.00-12.00 uur
www.koperenknop.nl | koperenknop@koperenknop.nl | bank n93rabo0395001005
open: di t/m vr 13-17 uur en za 11-17 uur – groepen e.d. ook daarbuiten