



DE OUWE BAKKER

Hij is net terug van vakantie, onze "ouwe bakker". Het is hem aan te zien. Zijn bruin gebakken gezicht doet me aan zijn volkoren brood denken, dat zo lekker smaakte. "Zou ons gesprek ook om van te smullen worden?" vroeg ik me af. Het koele pilsje dat me aangeboden werd, was wellicht een klein voorteken.

Daar zat hij dan met zijn tweehonderd pond in een van die grote makkelijke zetels. Getooid in zijn korte broek, ziet hij er vitaler uit dan toen hij in 1984 stopte met brood bakken. Het rentenieren, doet hem zichtbaar goed. Zijn vrouw Adrie is naarstig de planten aan het water geven. Als dochter Adrienne opbelt en hij enthousiast vertelt, heb ik de kans eens rustig rond te kijken: het nieuwe en het antieke gaan hand in hand, net als bij Rinus zelf. Onder zijn barometer hangt een in het oog vallende tekst:

"Wie dagelijks vlijtig is als een bij, kracht heeft als een stier, werkt gelijk een paard, en 's avonds zo moe is als een hond, die moet eens naar de dierenarts gaan, het zou kunnen dat hij een ezel is"

HOE HET ALLEMAAL BEGON

Rinus'vader, Jan van den Biggelaar uit Fijnaart, trouwde met Anna van den Noort uit Oosteind. Ze kregen 5 kinderen. Rinus was het jongste Biggelaartje. Vader was zijn bakkerij in het slagerspand van van de Put begonnen.

In 1909 liet hij de bakkerij bouwen, van waaruit nu Jan Polak Oosteind van brood voorziet. Het bakkersvak was toen nog geheel puur handwerk. Al zijn brood werd met de hand in grote troggen geknead. Ze bakten tarwe- en roggebrood.

Op hoogfeestdagen en met de kermis leverden ze krentenmik, eierkoeken en cadetten.

Het meel kwam van Guust van Gorp. Melk werd op toerbeurt geleverd door telkens een andere boer.

Het gist kwam uit de stad. In de met hout gestookte oven konden 100 "tweeponders-broden". De bakker zelf ging het hout hakken in de Duiventoren. Hij maakte er musterd van en zette het op een schelf.

De houtskool, die hij na het bakken uit de oven krabde, werd aan de nonnen verkocht. Ze gebruikten die houtskool in de stoven tijdens de kerkdiensten. Ze betaalden de bakker deze verwarming met een doos sigaren.

Toen Rinus 7 jaar was, werd hij als hulp ingeschakeld in de bakkerij. Hij kreeg een grote bakkersmuts op, waar hij amper onderdoor kon kijken en met zijn korte beentjes werd hij op een rozijnenkistje of een omgekeerde emmer gezet. Op die hoogte leerde hij de eerste kneepjes van het vak.

Na de lagere school bekwaamde Rinus zich verder. Vier jaar ging hij naar de bakkersschool in Tilburg. De lessen werden uiteraard op zondag gegeven van 11 uur tot 4 uur.

AL VROEG UIT DE VEREN

Om 6 uur 's morgens was het brood gebakken en werd het aan huis bezorgd. Vele jaren deden ze het met paard en wagen. De Biggelaars waren geen Caronnen, ze lieten het paard staan en stapten over op de bakfiets.

Als het flink geregend had, stond heel de Berkenstraat blank. De bakfiets werd dan aan een touw door de modderpoel getrokken.

In die tijd hadden alle boeren zelf een bakkersoven.

"Jan, we hebben deze week zelf gebakken", was een zinnetje dat vaak terugkwam. Daarom maakte bij zijn wijk zo groot mogelijk en verkocht hij brood in Oosterhout en Dongen.

Na vaders dood zette de 14-jarige Rinus samen met zijn broer Kees het familiebedrijf voort.

In de Tweede Wereldoorlog werd er wat meer verdiend. De boeren vernieuwden hun keukens en de stoffige bakovens werden het eerst gesloopt. Onze bakker voer er wel mee.

Het waren ook flinke eters, die Oosteindenaren. Vijf maal daags een broodmaaltijd was heel gewoon. Vaak was het 12 broden per bestelling.

Het zwarte graan, dat niet was opgegeven aan de C.C.D. werd middenin de nacht dwars door de weilanden naar de molenaar gebracht en de nacht daarop gemalen en wel langs dezelfde weg opgehaald.

ZIJN HUWELIJK

In 1948 leerde Rinus zijn Adrie, een boerendochter uit Den Berg, kennen. Ze hadden 5 jaar verkering. Elke zondag en soms zaterdags toog hij naar zijn aanstaande. Hij maakte geen deel uit van de groep jongemannen die in de vastentijd hun liefje niet zag. Hij was toen dus al zijn tijd vooruit.

In 1953 trouwden Rinus en Adrie. Er werden drie dochters en een zoon geboren. Als kinderen van de lagere school kregen ze een bakkersmuts op, waar ze amper onderdoor konden kijken. Met hun korte beentjes werden ze op een rozijnenkistje of omgekeerde emmer gezet. Op die hoogte leerden ze de eerste kneepjes van het vak kennen, Waarschijnlijk kwamen ze vlugger dan vader achter de strekking van die opvallende tekst onder de barometer. Ze gingen allen studeren. Het rozijnenkistje en de emmer verdwenen uit de bakkerij.

BAKKER EN NOG VEEL MEER

Maar je was niet alleen bakker. Als je 40 jaar op het dorp brood rondgebracht hebt, ben je een van de hunnen. *"Eet toch mee Rinus!"*, was maar heel gewoon, zelfs als er al met zijn tieners uit die heel grote pan pap werd gelepeld. Rinus sloot zich dan graag als de elfde aan. Wat ging het er toch gemoedelijk aan toe. Zo had hij zelfs een plek waar elke zaterdagochtend om 7 uur een grote pan bloedworst met bliksemheet appelmoes op de platte buis stond te wachten.

Buurten, dat hoorde erbij. Hand- en spandiensten verrichten was heel gewoon. Het waslijnen spannen, gordijnen ophangen, kokende wasketels van de platte buis tillen was een kant. Hij maakte ook de schaduwkanten mee: burens die ruzie hadden en familievetes. Ook van het leed, veroorzaakt door ziekte, ongeval en dood, was hij deelgenoot. Bij al die bonte schakeringen van wel en wee kon de bakker goed luisteren en erover zwijgen. Zijn vader had hem een gouden levensregel meegegeven: *"Denk eraan dat je je mond houdt!"*. Vrouw Adrie wist lang niet alles.

De bakker, de levensfilosoof, de levensgenieter, zat op z'n praatstoel. Zijn rentenieren heeft de liefde voor zijn vak niet verminderd. Hij reist de jaarbeurzen af, gaat naar de vergaderingen van zijn vakgenoten, zoekt zijn collega's op en als het nodig is steekt hij Jan Polak een handje toe. Hij kijkt me indringend aan, als hij zegt: *"het zijn goeie mensen op Den Horst!" Wat is het intens triest, dat onze boeren door de bureaucratie zo beknot worden! Tegenwoordig schijnt alles te stinken!"*
We hebben smakelijk gebuurt.