

Texel, mijn vaders land en de bakkerij in de Weverstraat

Mijn vader was een geboren Texelaar. In 1893 werd hij geboren als tweede zoon van Albert Kikkert (1863 - 1932) en Maria de Ruijter (1867 - 1930). Albert Kikkert, mijn grootvader dus, had een brood- en banketbakkerij in de Weverstraat, op nummer 12. Het was hard werken in een bakkerij, vroeg op, want voor 8 uur moest er al vers brood zijn, en het bakproces van brood vergt nu eenmaal tijd.

Mijn vader kon goed leren en gezien het de gewoonte was dat een oudste zoon een zaak overnam, ging mijn vader na de lagere school op z'n veertiende naar de Kweekschool in Maastricht! Een carrière als onderwijzer en later als hoofd van een school aan de overkant was voor hem weggelegd. Maar de banden met Texel waren sterk, elke vakantie werd op het eiland doorgebracht. Mijn vader trouwde met een 'meisje van de overkant', een onderwijzeres, ook zij leerde Texel en de Texelaars kennen. En zo verging het ook mijn zuster (1922) en mij (1925). Doordat mijn vader 'bij het onderwijs was' had hij lange vakanties. Elke grote vakantie en ook vaak de paasvakantie brachten wij op Texel door. Mijn herinneringen gaan terug vanaf zo ongeveer mijn vijfde jaar, de dertiger jaren.

We logeerden in het huis van mijn grootouders. De zaak was inmiddels overgenomen door de oudste broer van mijn vader, Jan Hendrik Kikkert, getrouwd met Antje van der Vis uit Oosterend. Mijn grootouders woonden in het huis ernaast, Weverstraat 14. Nadat mijn grootouders overleden waren, 1930 en 1932, bleef het huis intact, zodat wij er altijd konden logeren. Ik kan het huis nog uittekenen: een lange smalle gang, in het midden een steile trap naar boven, zo kwam je op de overloop, 'voor' was een grote kamer en 'achter' twee kleinere kamertjes. Er was ook een balkon, maar geen deur naar dat balkon, dus je



De winkel van bakkerij Kikkert, Weverstraat 12. Rechts op de foto Antje Kikkert-van der Vis. Linker persoon onbekend.



Albert Kikkert en Maria Kikkert-de Ruijter.

moest uit het raam stappen om er op te komen. Beneden een voorkamer (de mooie kamer), een donkere tussenkamer, en daarachter een soort serre waarin gekookt en gegeten werd. Tenslotte een overdekt 'plaatsje'. Ook heel bijzonder voor ons overkantse kinderen was, dat de voordeur nooit op slot ging, iedereen die 'aan' kwam, riep: "vulluk"!

In de smalle gang hing een Friese staartklok. De klok hangt nu bij mij aan de muur. En de stoel waar mijn grootvader altijd op zat, staat nu bij mij in de kamer.

Er was in Den Burg toen nog geen gas en geen waterleiding. Gekookt werd op petroleumstellen, dat vond men vanzelfsprekend. Water kwam uit een pomp, maar drinken mochten wij alleen 'Stieneplaaspompwater'. Dat moest af en toe gehaald worden in een kan of een emmer, het was maar een klein eindje lopen.



Achterzijde van Weverstraat 14, staand Albert Kikkert en Maria Kikkert-de Ruiter. Links is de toegang tot de bakkerij.

Douchen? Het woord kende men op Texel nog niet, je wassen deed je door wat water uit een lampetkan in een kom te schenken. Klaar met wassen? Het water werd in de toiletemmer gedaan, op de toiletemmer zat een speciaal deksel waardoor spatten voorkomen werd. Er waren metalen standaardjes waar de waskom in paste, compleet met haakje voor het washandje. Twee van die standaardjes staan nu in mijn tuin met een uitbundige bak bloemen.

Wij hadden een eigen strandtent in De Koog. Vader en moeder gingen bijna elke vakantiedag op de fiets, kindertjes achterop, eten voor de hele dag mee, van Den Burg naar De Koog. Groter geworden, fietsten wij zelf. Een ieder kan zich voorstellen hoe heerlijk die vakanties voor ons waren, hele dagen op het strand, schelpen zoeken, vliegeren, garnalen vissen met een schepnetje, twee tot drie maal per dag de zee in, zandkastelen maken, enzovoort. In de duinen achter de tent kampeerden kennissen, we speelden vaak met elkaar. We bleven op het strand tot en met het warme eten aan toe! Gekookt werd in de tent op twee petroleumstellen. 's Avonds, moe, weer dezelfde weg terug, fietsen in de schuur, hup, wassen en het bed in.

Die schuur, behorende bij Weverstraat 12 en 14, had een achteruitgang naar de Nieuwstraat. De Nieuwstraat (nu Burgwal), ligt hoger dan de Weverstraat.

Dat niveauverschil werd door drie of vier grote treden en een trapje van hardsteen overbrugd. De treden waren van gele ijsselsteentjes, door de tijd waren de treden wat uitgesleten. De fietsen werden daar met enige moeite, want de treden liepen schuin af, gestald. De schuur was een wereld op zich, er stond een T-Ford (of A-Ford?) waarmee mijn oom onder andere takkenbossen uit de Dennen haalde. De takkenbossen waren nodig om de oven te verwarmen. Elders lagen de voorraden meel en bloem en het bakmateriaal opgeslagen. Er waren grote bakken met kalk(?)water waarin de eieren, nodig voor het gebak, werden geconserveerd en er kwam zo midden dertiger jaren, een ijsfabriekje... Wij kinderen werden vaak ingeschakeld om de kleine kartonnen bakjes met ijs te vullen en de flapjes dicht te vouwen. Lepeltje er tussen, klaar. Er waren diverse ijsventers met bakfietsen, die het ijs van 'banketbakkerij Kikkert' uitventten. Wanneer deze op het Kogerstrand verschenen, mochten wij wel eens een ijsje van 5 cent kopen... De 'concurrent' (wie dat was weet ik niet meer) had ijsjes van 2 en 3 cent.

We gingen ook wel op familiebezoek, tante Naatje in De Waal, tante Cornelia en oom Piet Kikkert op Zuid Haffel, oom Arie Kikkert en tante Marrie op Tienhoven, tante Gonda op Bargaen, oom Piet de Ruyter en zijn vrouw in Den Burg. We keken onze ogen uit, hoe anders woonde iedereen hier dan wij aan de overkant. Ouderwets, behoudend, het rook bij iedere familie weer anders, wat vonden wij het interessant. Zo leerden wij Texel kennen, mijn vader vertelde veel, waardoor wij heel veel over het eiland en zijn bewoners te weten kwamen. Ook konden wij – al fietsend naar en van De Koog – alle boerderijen op een rijtje opzeggen. Wanneer wij fietstochten en duinwandelingen maakten, bracht mijn vader ons behalve de namen van vogels en planten, ook de liefde voor de natuur bij.

Wij leerden ook hoe gestrest het hebben van een zaak



De tent op het Kogerstrand, rechts mijn moeder, links een tante en schrijfster in het midden.



Ria Kikkert in haar jonge jaren voor de tent op het Kogerstrand.

is. Mijn oom en tante waren altijd druk, druk en nog eens druk. Mijn tante 'deed' de winkel, maar ze kookte ook het middageten op twee of drie petroleumstellen in haar kleine keukentje zonder waterleiding, maar wel met een pomp. Ze deed ook de afwas voor de bakkerij, die werd op het plaatsje neer gezet. Mijn tante stond daar dag in dag uit, gebukt de deegkommen en de houten spatels en de gardes af te boenen.

In de bakkerij heerste een heel andere sfeer, er werd hard gewerkt en weinig gepraat. Het was er altijd lekker warm, een goede temperatuur dus voor het rijzen van deeg. Er stond een grote mengmachine (er was al wel elektriciteit op Texel) met een 'kneed-arm'. Een zak meel erin, gist, zout en lauw water erbij en de machine deed het werk. Als alles goed gemengd was dan werd het deeg afgedekt met een meelzak en moest het rijzen. De broden werden gevormd, in het bakblik geplaatst en moesten weer rijzen. Wanneer de broden uit de met takkenbossen verwarmde oven kwamen, was het even spitsuur. Alle broden werden vlug met water bestreken en werden snel scheef in het bakblik gezet, zodat ze konden afkoelen. Daarna werden ze op een houten stellage geplaatst. Waren de broden klaar, dan waren de kade tjes en de krentenbollen aan de beurt. Voor de taarten, taartjes en koekjes was er

een werktafel van marmer. Mokkaebakjes, vruchtengebakjes, soezen, schuimgebakjes, roomhorens, er was afwisseling genoeg. Ook voor het kloppen van slagroom en het maken van 'crème au beurre' was er al een elektrische machine, een Hobart. De tegenwoordige Hobart mengmachines werken nog steeds volgens het toen al gangbare principe.

Ik heb vele uurtjes in de bakkerij doorgebracht. Dan kreeg ik een hompje deeg en op een klein bakblikje vormde ik poppetjes van deeg en broodjes voor mijn pop. Met de eerstvolgende bakcyclus werden ze meegebakken. Apetrots ging ik het resultaat dan aan mijn ouders laten zien.

Ruim 50 jaar later, ik was inmiddels docent koken en voedingsleer en culinair auteur, heb ik als hommage aan mijn grootvader en oom 'Het Broodboek' geschreven (uitgegeven door van Dishoeck, nu alleen nog tweedehands verkrijgbaar). Al schrijvende en denkende aan mijn kinderjaren zag ik steeds de bakkerij voor me.

Weer 30 jaar later kwam de bakkerij plotseling, door een zeer toevallige opmerking van mijn zoon, weer naar voren. Hij bracht een bezoek aan het Keukencentrum, sprak met Mariëtte van der Vis en hij liet zich toen ontvallen dat zijn grootvader uit een bakkerij in de Weverstraat kwam. Daarop antwoordde Mariëtte verbaasd: "Mijn grootvader had een bakkerij in de Weverstraat". Na enig heen en weer gepraat en een telefoontje van zoon naar moeder, was de link gelegd. Mijn oom Jan Hendrik Kikkert had geen kinderen en heeft de bakkerij verkocht aan Bernard Boks, die al jaren banketbakker bij hem was. De moeder van Mariëtte is Ria Boks. Toen daarna Ria van der Vis-Boks en ondergetekende elkaar spraken was het een grandioze herkenning van situaties, van indrukken, van personen, van leuke details, van werkzaamheden. Allebei hadden we een bijzonder gevoel over 'vroeger'.

Tijden veranderen, ook Texel verandert, Texel is 'opgestoten in de vaart der volkeren'. Ik kom er nog regelmatig, nu al meer dan 80 jaar, om te genieten van wat Texel, mijn vaders land, te bieden heeft en dat is veel.

Ria Holleman-Kikkert

Foto's uit collectie van de auteur.