

DORDT EIGEN-AARDIG



Jaap Bouman

Deze aflevering begon toen een trouwe lezer vroeg of Eigen-Aardig wel eens van scharmoes had gehoord. Kennelijk was dat een soort koek die in het verleden vooral rond 5 december werd verkocht. Een Dordtse specialiteit.



▲ Bakker Rijken zat aan de Voorstraat in het pandje rechts naast het grote gebouw in het midden.



▲ Bakker Schepers zat op de hoek Spuiweg-Singel.

Koekjes van Dordts deeg

Scharmoes? Nooit van gehoord. Maar wél een mooie gelegenheid om eens een op zoek te gaan naar Dordtse koekjes. Zeker in de zoete decembermaanden kwamen de Dordtse bakkers met hun lekkernijen. En dat waren er heel wat, zowel bakkers als hun producten. In 1938 telde Dordrecht nog meer dan zestig bakkers.

Zo rond 1900 maakten de meeste bakkers Dordtsche moppen, keiharde, lichte koekjes. Ze werden uitgedeeld als kinderen hun zwemdiploma hadden gehaald. Veel moppen belandden in het water en werden dan uit het water gehapt.

Dordtsche zolen waren in die tijd ook heel bekend. Het was een soort speculaas, in een vorm die leek op een schoenzool. Ze waren verpakt in een doos. Dat was handig, want daarvoor werden zolen vaak gebruikt om als prijsje bij loterijen te dienen. Ze werden vaak gegeten tijdens de bekende Dordtse kermis in mei. De bekendste bakker van Dordtsche zolen was in 1912 G.B. Kerkhof uit het Steegoversloot.

De naam van de koekjes werd ook gebruikt bij andere gelegenheden. Zo gebruikte de humorist en couplet-zanger Albert Bol (ja heus!) de naam Dordtsche zolen in 1912 voor een parodie op plaatselijke toestanden. En in de oorlogsjaren verscheen in de Dordrechtse Courant een soort column onder de naam Dordtsche zolen, waarin allerlei zaken werden besproken, een soort Kees Thies *avant la lettre*.

► Anton de Korte maakte aan de Voorstraat zijn Dordtse naartjes, een soort taartje.



Bakker De Wolf uit het Steegoversloot maakte vanaf 1928 steegoverslootjes. En bakker Hoog bakte in dezelfde straat hoogjes en duimpjes. Dordtse peperkoek is allang verdwenen. Het afval werd als snippertjes los verkocht.

Merwerondjes werden vanaf circa 1915 meer dan twintig jaar gebakken door bakker Schepers op de hoek van Spuiweg en Singel. Het waren een soort boterkoekjes die veel weg hadden van de Dordtsche rondjes van bakker Akkerman op de Voorstraat.

In 1921 adverteerde bakker Leo van de Burg in de Vriesestraat met scharmoes. Een zonderlinge naam, afkomstig uit het Frans. Een *scaramouche* was een 17de eeuwse, geheel in het zwart geklede komiek. Later werd het een spotnaam voor een lang, mager

► Van al die oude Dordtse koek zijn schapekopjes over. Dat komt waarschijnlijk omdat ze niet gebonden zijn aan één bakker

**Vanaf heden dagelijks versch
Gekruid Speculaas, Boterspeculaas en Scharmoes
Heerlijke Appelbollen, Appelreep, Saucijzenbroodjes,
Amandelbroodjes, Slagroomwafels en Japaneezen.**

Aanbevelend,

LEO v. d. BURG,
VRIESESTRAAT 83. — TEL. 294.

20978

▲ De enige (?) Dordtse advertentie voor scharmoes (1921).

persoon. In onder meer Dordrecht werd de naam gebruikt voor een grote speculaaspop. In 1934 werden loterijen gehouden om armen de winter door te helpen. Er was een koekrad waaraan na betaling gedraaid kon worden en met wat geluk kon een prijs worden gewonnen. Een van de prijzen was een scharmoes.

Ook een bekende banketbakker was Anton de Korte van de Voorstraat die een gebakje had dat hij Dordtse naartje noemde. Maar de beroemdste Dordtse koekjes waren de Dordtse Saeghjes van bakker Arie Rijken. Rijken had zijn winkel aan de Voorstraat bij het Scheffersplein. Het pand werd later afgebroken voor V&D.

Rijken was niet alleen hofleverancier voor koningin-regentes Emma, hij was ook 'gebreveteerd' door Leopold II, koning van België en de groothertog van Luxemburg. Niet slecht voor een Dordts bakkertje. Rijken beschermde zijn saeghjes. In 1897 deponeerde hij ze als handelsmerk: „Het merk bestaat uit de afbeelding van een Hollandsche Windmolen

van terzijde gezien waaronder in Oud-Hollandsch letterschrift en in boogvorm zijn geplaatst de woorden Dordtse Saeghjes.” Rijken overleed in 1911 en zijn vrouw zette de zaak voort. Of ze nog saeghjes verkocht of dat Rijken het recept mee in het graf heeft genomen, is onbekend.

Van al die oude Dordtse koek zijn de schapekopjes over. Dat komt waarschijnlijk omdat ze niet gebonden zijn aan één bakker. Ze ontstonden in 1936 door de Dordtse afdeling van de Nederlandsche Banketbakkersvereniging. Bakker Van der Sterre in de Vriesestraat heeft nog steeds de oude koeksteker in gebruik. Toen Eigen-Aardig daar tussen neus en lippen vroeg of er iets bekend was van de scharmoes, was het antwoord van Marijn van der Sterre verrassend: „Scharmoes is hier te koop.” De koek is niet verdwenen. Het wordt meestal gekocht in plaats van speculaas en het is een stevig, dik soort zandgebak, met amandelen. Zelfs de Dordtse koekgeschiedenis is boeiend.
Reacties: eigenaardig@jaapbouman.nl