

overeten Jeroen Thijssen



Het zuur van het brood betreedt mijn mond als een schuchtere bruid.

Vakidioten zijn vaak de mooiste mensen, niet van buiten misschien maar wel om mee te praten. En vakidioten treft men vaak onder bakkers; kennelijk is het proces van mengen, kneden en rijzen zo uitdagend dat er speciale mensen op afkomen.

Neem Dimitri Roels, founding father van het Vlaamsch Broodhuys. Zijn winkels staan verspreid door Amsterdam, Haarlem en Utrecht, in twaalf jaar van enkel pand tot winkelketen gegroeid. Bijzonder brood, verkopen deze winkels: zuurdesembrood. Waarom zuurdesem?

Roels verhaal vult al snel een blocknote. Hoe hij, na zijn opleiding tot bakker, omschoolt tot kok en in Parijs in aanraking komt met de Franse methode van zuurdesembakken. 'Zo verrekte lekker.' Het blijft hangen in zijn hoofd, en terug in Nederland kruipt het bloed waar het niet gaan kan: Roels keert terug naar zijn eerste liefde, het bakken. Van zuurdesem. 'Ik wilde dat proces beheersen.'

Hij gebruikt meel van oergranen, die een heel andere geur en kleur aan brood geven dan de gewone tarwerassen. Dat meel wordt door windmolens gemalen, tussen grote stenen die traag de korrels tot poeder wrijven. Zo breken de zemelen op een heel andere manier open dan tussen industriële walsen. Het deeg van die anders gebroken zemelen neemt meer water op, wat de korst krokanter en langer houdbaar maakt. Daarna bakt Roels er, met alleen meel, water en zout, heel verschillende broden van. Met zuurdesem, uiteraard, maar ook met gist én zuurdesem, soms zelfs met bier waar nog wilde gisten in zitten. Zijn degen rijzen heel lang, zodat de enzymen uit het graan hun geur-, kleur-, en smaakstoffen aan het brood toe kunnen voegen.

Uren kan ik naar zo iemand luiste-

Vakidioot brood



Het gebruik van oergranen geeft aan het brood een heel andere geur en kleu-

ren. En dan heb ik honger. Smaakt het ook zo goed als het klinkt? Gelukkig ben ik op een dag per ongeluk in Amsterdam. In de Haarlemmerstraat zit een Vlaamsch Broodhuys, waar het heerlijk geurt – naar koffie. Achterin staan een paar tafeltjes waaraan bezoekers boterhammen

kunnen eten en koffie drinken. Voorin, vlak bij de deur, liggen stokken, takken, bollen en hompen brood, artistiek over en op elkaar gestapeld, met keurige bordjes waarop namen prijken als 'grand-mère volkoren', 'voor een gigantisch, bol brood, en 'campremy pavé', een haast vierkant



dan de gewone tarwerassen.

baksel. Achterin bestel ik belegde volkoren boterhammen:

een dubbele met kipsalade, raz-elhanout, bulgur en een met tartaar en basilicum, kappertjes, en Parmezaanse kaas. De kipsalade kost, € 4,95, de tartaar € 5,35, en is daarmee meteen de

duurste boterham. Dan volgt de moeilijke keuze uit het onbelegde brood – zo'n grand mère weegt bijna twee kilo, maar ik kan ook een kwart krijgen – € 2,35 kost het dan: aan de prijs voor nog geen pond brood. Verder gaan er twee mini-baguettes mee, en een pavé.

Buiten zet ik meteen mijn tanden in de boterhammen. Het zuur van het brood betreedt mijn mond als een schuchtere bruid.

Nooit geweten dat er zulke subtiele smaken in een boterham kunnen zitten. De tartaar legt er zijn kracht

Windmolens breken de zemelen op een andere manier open

tegenaan, gesterkt door de ruime hoeveelheid Parmezaanse kaas. Er hadden wel iets meer van de beloofde kappertjes op mogen zitten.

Na voltooiing van de boterham heb ik een probleem: ik zit vol. Het desembrood heeft mijn gehele honger weggenomen. Omdat het moet, eet ik nog van de kipsalade, die ook al heerlijk combineert met het brood. Het mini-baguette kraakt tussen de tanden, het zuur is hier minder duidelijk, maar smakelijk aanwezig.

Met mijn vierhonderd gram brood onder de arm ga welgemoed ik terug naar huis. Vakidioten als Roels zouden er meer moeten zijn.