

Nachtbakkers



Jeroen Thijssen is culinair journalist en schrijver. mail@jeroenthijssen.nl

'Nachtbrood' heet deze prachtige bundel over het oudste ambacht ter wereld. De titel belooft niets te veel. Neem dit indrukwekkende gedicht:

*de aard van de grondstoffen,
de aard van het kneden,
de aard van het rijzen,
de aard van het bakken*

Niet eerder heb ik het wereldraadsel indringender onder woorden zien gebracht.

Behalve poëzie schrijft Ineke Berenschot, dichteres van deze bundel, nog een indringende theorie over het bakken van brood, die ik met rode oortjes gelezen heb. Brood bakken voor de thuiskok, tot in de kleinste details uitgelegd. Een heel hoofdstuk van twaalf pagina's besteedt ze aan het zuurdesem, eenzelfde hoeveelheid aan het meel. De kern van haar methode is: wachten. Een nacht lang laat zij haar deeg rijzen, alvorens tot bakken over te gaan. Dat heeft ze geleerd van Raymond Calvel, de Franse herontdekker van het ambachtelijke brood.

Maar Berenschot maakt er geheel haar eigen opus van. Zij weet ieder weetje dat er te weten is en dist dat zo leesbaar op dat iedere belangstellende bakker het kan volgen – en toepassen, want haar bundel sluit af met een hele sleep recepten.

Mijn aandacht wordt het meest getrokken door het hoofdstuk met thuisbakkers: fanatieke liefhebbers die met portret, brood en recept zijn afgebeeld.

Daar had ik tussen kunnen staan. Heel mischien had ik zelfs Berenschot nog iets kunnen leren. Zij besteedt in haar werk weinig aandacht aan gewone gist. Gist komt uit een zakje of vers van de bakker, en is altijd bakkersgist met de wetenschappelijke naam *Saccharomyces cerevisiae*.

Dat weet ik beter. Dat komt door mijn andere hobby: bier drinken. In mijn keukenkastje liggen zakjes met bier- en wijngisten, verkregen via de Brouwmarkt. Vroeger gebruikten bakkers



en brouwers dezelfde gist. Zou dat nog steeds kunnen?

Met een zakje biergist, een zakje bakkersgist en een zakje gist voor Tokayer, speltmeel van de molen van Oirschot en Brabants water ga ik aan de slag.

Voor de drie gisten meng ik meel en water in gelijke porties, verdeel dat in drieën en voeg aan ieder deel een minuscule hoeveelheid gist toe. De bakjes gaan een nacht lang op een koele plek in de kamer. Daar bubbelen zij tot het morgen wordt en hun gelukkige bereider kan constateren dat het werkt. De biergist, naar zijn aard, bubbelt het meest. Nu gaat er bij ieder deegje weer een gelijke hoeveelheid meel, een beetje water, een schep zout en een theelepel van de specifieke gist. Ieder deegje krijgt een kneedbeurt van twee minuten en mag dan nog een uurtje rijzen.

Dan gaan ze, een voor een, in de oven, want die is niet zo groot. In dertig minuten bakken ze goudbruin en mogen dan eindelijk op de tafel. Het verschil? Bij de bakkersgist is iets misge-

“

Vroeger gebruikten bakkers en brouwers dezelfde gist. Nu nog?

gaan. Het deeg is zo hard gerezen dat er een scheur in zit, als in een rotte meloen. De korst is lelijk, maar wel knapperig en het kruim is goed. Dan de Tokayer. Die is wel gerezen, maar niet erg; het is eerder een gebakken steen dan een brood. Ook van binnen lijkt hij op een steen, met gaatjes, en kruim zo droog als de schimmel van Sinterklaas.

Opnieuw doet het bierdeeg het beter maar, jammer om toe te moeten geven, de bakkersgist bakt toch het best: de beste rijs, het smeuïgste kruim.

Zoals Berenschot al had uitgedrukt in haar poëzie.

Nachtbrood. Brood van lang gerezen deeg.

Ineke Berenschot

€ 19,95 Trophonios Publishing