

*Caspar, Melchior,
Balthasar & C°*

**Etienne, François, René,
Johan & Roland**



Nee, beste mensen, dit is geen verhaal over mannen die hun midlifecrisis willen sublimeren door de baan op te trekken om Driekoningen te gaan zingen. Wel een verhaal over vijf mannen die langzaam maar zeker in Avermaat een traditie op de kaart zetten. En die traditie is het 'Driekoningenbrood'. Best mogelijk dat je er nog nooit van gehoord hebt, maar de Zelenaars die het ooit geproefd hebben, bestellen het ieder jaar steevast opnieuw. Dat brood is gerezen in het hoofd van den bakker van Avermaat, Etienne Van De Steene. We schrijven 1986.



De school van Avermaat was in 1984 zelfstandig geworden en er waren meer dan genoeg financiële noden om te lenigen. Etienne zat in die jaren in het oudercomité en om zijn duit in het zakje te doen stelde hij voor een 'Driekoningenbrood' te bakken en te verkopen ten voordele van de school. 27 jaar later bakt hij nog Driekoningenbrood. En dat doet hij niet alleen. In het oudercomité rekruteerde hij in de beginjaren een viertal vaders en zonder dat ze het wisten hadden zij een vast contract op zak. Ieder jaar de eerste dinsdag na Nieuwjaar verschijnen François Maes, René Meys, Johan Kint & Roland Christiaens op het appel in bakkerij Van De Steene.

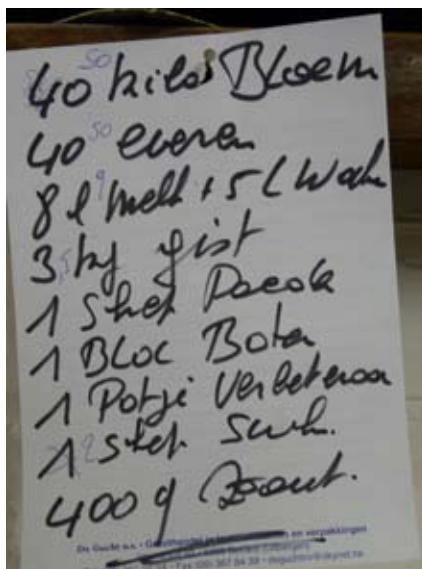
Acht januari was het weer zover dit jaar. Ik had beloofd om wat kiekjes te komen nemen en 's middags tussen de soep en de patatten trok ik naar Avermaat. Buiten achter de bakkerij lagen al twee bakes af te koelen, klaar om verpakt en aan huis geleverd te worden. In de bakkerij was het zalig warm en er heerste een drukte van jewelste. Onze bakkers-van-dienst waren ijverig aan het werk en poseerden met de glimlach voor de foto's. Een interview zat er die dag niet in maar we spraken af om het de week daarna te doen in de Ronde Café. Vier van de vijf waren die avond op post en zij deden me het verhaal tussen pot en pint.

GESCHIEDENIS

Het was eind 1985 toen Etienne in het oudercomité voorstelde om een Driekoningenbrood te bakken ten voordele van de school. Dat idee viel onmiddellijk in goede aarde en de leden van het oudercomité trokken de baan op om overal in de wijk de broodjes te gaan verkopen. Eigenlijk, zegt Fran-

çois, was het een soort missionariswerk want overal moesten we uitleggen wat dat was. Je kan je best voorstellen dat er heel wat tijd in kroop. En het was een relatief succes: we verkochten 330 broodjes. Dat eerste jaar bakte ik ze alleen, voegt Etienne er aan toe. Maar het tweede jaar door de mond-tot-mondreclame verdubbelde de verkoop en kon ik dat alleen niet meer bolwerken en dus ronselde ik hulpbakkers in het oudercomité. Verschillende vaders passeerden de revue maar uiteindelijk vond ik mijn vier musketiers die na zoveel jaren het klappen van de zweep al kennen en waar het een plezier is om mee te werken, zegt Etienne.

Ook het oudercomité en de leerkrachten bleven niet bij de pakken zitten. In den beginne gingen ze enkel rond in de wijk Avermaat, den Dijk, Meerskant en Kamershoek maar al vrij vlug breidden ze hun afzetmarkt uit en kregen ook de bewoners van de Schrijverswijk en de Geleiwijk leurders aan hun deur. Dat verkopen was eigenlijk wel best leutig, zegt François, want na verloop van jaren liep de verkoop vlotjes en kende



je posten waar je nog eens mocht 'binnenkomen'. De omzet groeide gestaag en de laatste jaren schommelt deze rond de 1200 broodjes. En da's toch niet mis, voegt Johan er aan toe, maar veel verder kunnen we niet gaan want dat kunnen we niet meer klaren op één dag.

Ook de organisatie van de leveringen verloopt ieder jaar vlotter en vlotter. Bij de start waren dat nog fiches maar eens de computer zijn intrede deed, ging dat als een fluitje van een cent. Ook de prijs van het broodje is aan de index ontsnapt. In 1986 kostte het 80 frank (2 euro) en nu kost het 4,50 euro. Maar voegt Etienne er aan toe, de mensen kopen nog altijd liever een broodje dan een steunkaart. Ze krijgen een lekker broodje en hebben toch nog waar voor hun geld.

Bij de start, pikt René in, bakten we in de nacht van maandag op dinsdag maar dat hebben we snel afgevoerd. Dat was geen werk. De meesten moesten de volgende dag gaan werken en je kan je best voorstellen hoe fris we er dan uitzagen. Dus hebben we dat veranderd en nu beginnen we de dinsdagmorgen om half zes. Iedereen van ons neemt d'office twee dagen congé. Eén dag om te bakken en één dag om te recupereren. En dat is wel nodig, gaat René verder, want naast het bakken is er ook nog den après-ski en die durft wel eens uitlopen. De anderen knikken, hun gezicht spreekt boekdelen.

BAKKEN

Etienne is normaal de eerste om 5 uur paraat. Eén keer hebben ze hem uit zijn bed moeten trommelen maar dat kwam omdat de voorbereidende 'vergadering' van de dag ervoor iets langer geduurd had dan gepland. Rond half zes komen dan de vier andere bakkers. Etienne noteert nauwgezet op het werkbord ieders uur van aankomst. Het eerste deeg is al aan het rijzen en de bakkers voor één dag kunnen er onmiddellijk invliegen. Werkverdeling moet niet, ieder kent zijn taak. François maakt het deeg, Etienne weegt af en daarna worden de broodjes opgebald en gaan ze in de rijkskast. Na 40 minuten rijzen, kloppen René en Roland de broodjes plat, Johan spuit frangipane erop, de broodjes worden met ei bestreken en dubbelgevouwen en mogen dan nog wat rijzen voor ze de oven in gaan. Eens gebakken worden ze met boter ingestreken en koelen dan buiten af. Het laatste is bestrooien met bloedsuiker en inpakken.

Aan de muur hangt de lijst met de ingrediënten. Ja, zegt Etienne, dat zijn de belangrijkste die er op staan. Da's juist, voegt François er aan toe, de rozijnen staan er niet bij want da's 't heilige der heilige! Die rozijnen bewaakt onze Etienne alsof het de kroonjuwelen zijn. Over het feit dat hij 'zuinig' is met zijn rozijnen, is al dikwijls gelachen. De klassieker dat je een





fiets nodig had om de rozijnen te vinden, is er al ene met een baard, gaat François verder, maar vorig jaar zei me iemand dat hij zijn GPS in het brood moeten steken heeft om de rozijnen te zoeken en een andere wijkbewoner vroeg Etienne of hij die rozijnen d'r misschien inschoot met een ballenpijp.

Vijf baktes zijn er nodig en het is rond vier uur als de laatste broodjes uit de oven komen. En dan volgt er den opkuis. Ja, zegt François ernstig, Etienne is vree blij dat we ieder jaar komen, dan blijft zijn bakkerij toch wat proper. En we doen het degelijk, vervolgt hij. Om je een voorbeeld te geven... enkele jaren geleden kregen we klachten dat het gewicht van de broodjes niet meer klopte, we hadden de gewichtjes in de bakkerij eens properkes afgewassen. Rond de zessen kunnen we er dan een punt achter zetten in de bakkerij.



L'UNION FAIT LA FARCE

Je hebt het ondertussen al wel beet dat de hobby van ons vijftal steken geven is. Ieder jaar zijn er wel verschillende doelwitten. Etienne met zijn rozijnen is een evergreen. Roland die binnen de kortste keren zijn wit tenue in een zwart transformeert, want hij moet de platen kuisen, René die ieder jaar 's morgens efkes naar huis moet, Johan die zijne (spuit)zak niet wil afgeven, François met zijn homoneigingskes omdat hij Etienne eens tussen zijn billen pakt op het moment dat hij met een grote klomp deeg manoeuvreert... Dit jaar hebben ze een nieuw item gevonden: de tanden van onze Etienne. Dat gebit van onze Avermaatse bakker is niet meer wat het ooit ge-



weest is. Dit jaar kwam er een nieuw lid van het oudercomité de bakkerij binnen. Etienne kent bijna iedereen op de wijk maar deze man niet en, nieuwsgierig als ie is, vroeg hij aan de directeur wie dat was. O, antwoordde de directeur, dat is Tom en die zit ergens in de tandenbusiness. Dat was koren op de molen van François. Tom, zei hij, kunde gij voor onze vriend Etienne niks doen? Het brood is wel opgeslagen maar dat mag toch niet te veel kosten. Voor 500 euro, heb je daar iets voor? Dat mogen er uit Roemenië zijn, desnoods tweedehands, dat kan gene kwaad. Waarop Tom zich excuseerde door te zeggen dat hij alleen tanden recht zette. Da's spijtig, antwoordde François, als er gene zijn, kun je ze niet recht zetten. Lach maar, repliceerde Etienne, mijn tanden worden gemaakt bij Donald Muylle.



APRÈS-SKI

Je mag van Etienne zeggen wat ge wilt maar hij kent zijn zeven werken van barmhartigheid. Honger en dorst hebben onze bakkers niet gehad. 's Morgens is er rond de zevenen spek met eieren en 's noens zijn er bokes met charcuterie. En tussendoor



worden de kelen regelmatig gesmeerd. Op de vensterbank zijn de flessen de stille getuigen van dit proces.

En 's avonds rond de zevenen vinden ze elkaar terug na een deugddoend douchke voor de 'evaluatievergadering' (lees om hun benen eens onder tafel te steken). Ja, zegt Johan, dat doen we al een kleine twintig jaar. In het begin kozen we een restaurant uit in de buurt. We zijn ermee gestopt want drie zaken waar we gingen eten, waren het jaar nadien failliet ofwel gestopt.

Onze bakkers kunnen heel wat schone verhalen vertellen over die 'evaluaties', verhalen die niet bestemd zijn voor 'tinternet'. Verhalen over echte bearnaisesaus van het merk Calvé, over Etienne Seine Österreichische Sprache, over het opkuisen van een toog met één armgebaar, over verdwenen fietsen, over 'mist' als ze terug bij moeder de vrouw gingen...

De laatste jaren heeft Etienne beslist om thuis te spelen. Ik

zei tegen mijn Martine, zegt Etienne lachend, dat zijn geen mannen om mee buiten te komen, laat ons thuis iets eten dan kan ik niet in affronten vallen op een ander. Dit jaar heb ik gezorgd voor gourmet. Omdat dat zo nijg stinkt in huis, hebben we dat in de bakkerij gedaan. De sfeer zat er goed in. Twee bakkers die pitje geworden waren, trakteerden met champagne, ik had zes flessen rode wijn gechambreerd maar ik ben nog eens in mijn kelder moeten duiken. En we eindigden in schoonheid met whisky... We zijn alle vijf levensgenieters: we eten en drinken graag, zegt Etienne, want moest er zo ne pezewever tussen zitten die nooit honger of dorst heeft, da zou nie gaan! Om een lang verhaal kort te maken, vervolgt Etienne, om drie uur zei ik: mannekes, ik moet om vijf uur beginnen. Ze keken naar mij als nen blinde die nen trein zag passeren... Niet te doen, zegt Etienne, ze zijn dan maar naar huis gegaan en ik was maar om halfzeven uit mijn bed. 'k Heb afgezien, die woensdag, bekent Etienne.

TOEKOMST

En hoe lang ga je dat nog doen, vraag ik. O, antwoordt Etienne, ik doe het nog altijd met hart en ziel en de dag dat het me tegensteekt, stop ik er mee. Zolang dat die mannen mij willen bijstaan, doe ik verder. We hebben al die jaren al zoveel schone momenten gehad, die wil ik voor geen geld van de wereld missen. Die dinsdag na Nieuwjaar, da's een dag om naar uit te kijken. Casper, Melchior, Bathazar & C° knikken. Ze hebben tenslotte een vast contract...

Mark De Block
26.01.2013

Wil je ook eens proeven van het Avermaatse Driekoningenbrood? Volgend jaar, de eerste dinsdag na Nieuwjaar is het er weer. Tijdig bestellen bij Etienne of de school is de boodschap.