

BAKKERIJ A.ROMEIN, PEPERSTRAAT 9, IN 1940

Het straatje

Het was maar een klein straatje, de Peperstraat in het hart van Vlaardingen. In het eerste kwart van de 20^e eeuw heette het Pepersteeg. Het was ook een steeg, nauwelijks vier meter breed. Maar de bewoners vonden kennelijk de benaming 'straat' hoger te waarderen dan 'steeg'.

De straat verbond het centrum van de stad met het westelijk deel en was druk belopen. Omdat het straatje van west naar centrum enigszins opliep spraken we over 'onder aan de straat' en 'bovenaan'.

Men vertelde dat er hier in de 18^e eeuw woningen gebouwd werden voor kapiteins van de oostvaart in ruste. Vandaar dat 'peper' in de naam.

Bovenaan liep de straat uit op de Hoogstraat, onderaan op de Kuiperstraat. Wie onderaan verder liep kwam terecht op het Franse pad, een groot braakliggend terrein, waar verouderde woningen waren gesloopt.

Zoals in de tijd voor de alles veranderende wereldoorlog gebruikelijk, waren er in veel straten van de steden kleine winkels gevestigd. Alleen al in ons straatje van ongeveer twintig huizen zeven, meegeteld de twee hoekwinkels onderaan de straat: aan de ene kant de scheerwinkel van Groeneveld, aan de andere de slagerij van In 't Veld. Verder de slijterij van Priem aan de noordzijde van de straat en aan de zuidkant van beneden naar boven de sigarenwinkel van Schoonhoven, de schoenmakerij Klein, onze bakkerij Romein en schoenwinkel Wapenaar.

De winkel

Wij drukken de voordeur van de winkel van Romein open en komen in de winkel. Eerst hebben we in de etalage gekeken. Op een smalle, geverfde ondergrond ligt een doek. Daarop schalen met versnaperingen, pakken beschuit, ontbijtkoek. In het midden een grote, open doos met bonbons van het merk De Heer. Op een glimmende plaat liggen stukken dik speculaas, de specialiteit van Romein. Een verchromd frame met glazen platen draagt bovenaan een vijfhoekige glasplaat, met daarop in gouden hoofdletters A.ROMEIN. Op de glasplaten liggen opeengestapelde repen chocola en rollen pepermunt van het merk Faam.

Binnen treffen we een houten toonbank aan met een vuurrøde weegschaal van het merk Berkel. Wie op z'n beurt moet wachten kan even gaan zitten op een houten bank tegen de muur.

Wie achter de toonbank kijkt, ziet twee laden, één gevuld met papieren zakjes, één met de geldbak en het winkelboek. Behalve de weegschaal draagt de toonbank een rol papier.

Achter de toonbank staat een grote, ronde bus. 'Beschuit' staat er op. Inderdaad werd dat grote blik voorheen met losse beschuiten gevuld. Toen er in de eigen oven niet meer gebakken werd, vanaf de jaren veertig, diende het om er meel in te bergen. Tegen de achterwand van de winkel staat de winkelkast, beige geschilderd met koekjesblikken in de zelfde tint. Er staan namen op, zoals 'Speculaas', 'Willemientjes', 'Sprints' e.d. En niet te vergeten: 'Krakelingen'! Onderin de winkelkast is ruimte voor enige voorraad en ernaast zijn schuine schappen van dunne latten voor de broden.

De ruimte onder de etalage is afgezet met een gordijn. Daarachter is het koel en donker. Er werden flessen bessensap bewaard, maar ook een pot met zoute bonen. In de zomer zette moeder er ook wel eens een emmertje melk. In die tijd zonder koelkast was het de koudste plek in huis. Vlak bij de winkeldeur was een klein deurtje waardoor men in die ruimte kon kijken en achter dat deurtje stond de gasmeter. Ook was er een put, onder een houten deksel, waar de hoofdkraan van de waterleiding met de watermeter gesitueerd was.

De vloer van de winkel bestond vóór de toonbank uit zwarte en witte tegels, met daarover een kokosmat. Op zaterdagavonden, na tienen, werd de winkel nog laat met zeepsop geschrobd. Dan werd ook het papieren rolgordijn neergelaten om de etalage aan het oog van voorbijgangers te onttrekken. want op zondag mocht daar niet in gekeken worden. Toen het rolgordijn eens scheurde en omlaag stortte, moest van bakker Romein de hele etalage worden leeggehaald. Geen gevulde uitstalkast op de Dag des Heeren....

Tussen de winkel en de bakkerij was een glazen afscheiding met glas in lood van verschillende kleur, waarin een deur.

De bakkerij

De bakkerij was klein, vooral doordat een groot deel werd ingenomen door de ouderwetse oven. Die werd tot kort voor de oorlog met hout gestookt, maar in onze

jongste jeugd was tot een modern systeem overgegaan: een oliegestookte vlammenwerper. Buiten, achter het huis, stond een vat vol petroleum in de steeg. Van daaruit liep een ijzeren pijpleiding naar binnen tot vlak voor de oven, eindigend in een beweegbare vlammenwerper, die er uitzag als een soort enorm pistool. Gedurende enige tijd werd dit apparaat in de oven gezet, tot deze heet genoeg was. Het systeem zou snel vervangen worden door elektrische- en gasovens, maar in Peperstraat 9 is het nooit zover gekomen.

Boven de oven was een droogruimte. Er werden daar ook speculaasplanken en houten suikerbeestvormen bewaard. Verder bevond zich in de bakkerij een grote, brede werkbank en een zinken trog, waarin met de hand deeg werd gemaakt. Bij het raam was een waterkraan. In dat achtergedeelte deed moeder later de was, elke maandag. Ik herinner me een tobbe, met daarop een wringer. Ze stonden opgeslagen in de schuur, waar het altijd wat zeperig rook. Daar hingen ook twee teilen aan de wand. Toen de oven na de oorlog was afgebroken werd de was achter in de bakkerij gedaan. Moeder kookte de was niet, zoals veel mensen deden. Er werd heet water gehaald bij Severing, de waterstoker in de Kuiperstraat.

Ede, 14.02.2015 - Arie Romein