

JOS LAMERS GEEFT MEDELANDERS BANKETLES

Door Sylvia Borger

VENLO – Banketbakker Jos Lamers (40) zit er erg over in. Voor zijn gevoel moeten wij elk jaar harder aan Sinterklaas trekken om hem in de picture te houden. “Wat voor een deel met onze multiculturele samenleving te maken heeft. Dat kun je hier in Venlo goed zien. Niet dat ik iemand wil beschuldigen maar de meeste Spanjaarden, Italianen, Chinezen, Marokkanen, Turken, Britten, Indonesiërs en Fransen hebben niets met 5 december. De tweede en derde generatie die nu zelf kleine kinderen heeft, pakt het een beetje op, maar voordat je een verandering van eetgewoonten heb bewerkstelligd, ben je honderd jaar verder”, zegt Lamers. Om te laten zien hoe hij speculaas, borstplaat, taai-taai en chocoladeletters maakt - en om te horen wat Nederlanders met hun wortels in het buitenland ervan vinden - organiseerde de Limburger afgelopen week een banketles.

Als kleuter wilde hij graag zwarte Piet worden, wat hem helaas nooit gelukte. Hij werd patissier net zoals zijn vader die beroemd is sinds hij onze koningin tijdens een wandeling door Venlo een versgebakken wafel wist te presenteren. “Toen de koningin hoorde dat de wafels kwamen van dezelfde banketbakker als degene waar ze ’s morgens de gebakjes van had gehad bij de koffie, was het goed. Anders was ik nooit langs de bewaking gekomen”, lacht de apetrotse vader Lamers tijdens de workshop banket.

Terwijl zoon Jos de speculaaskruiden door het koekdeeg mengt, verspreidde er zich een verrukkelijke geur door de bakkerij. “Wat je hoofdzakelijk ruikt is kaneel. Verder gaat er gemalen foelie, kardamom, koriander, gember, kruidnagel en nootmuskaat door het mengsel. Die specerijen moeten jullie toch kennen,” roept Jos richting de cursisten om ze aan de praat te krijgen.

Ad Wanko die werd geboren in Indonesië is de eerste die reageert. Hij moet aan spekkoek denken die hij, net als Utjoep Boeki, eerlijk gezegd lekkerder vindt dan onze speculaas. Mevrouw Imelda Schrouf van Curacao is het niet met de mannen eens. Ze is dol op speculaas, marsepein, pepernoten die ze als klein kind al leerde kennen.

“Op Curacao wordt Sinterklaas al eeuwen gevierd. Wat ik alleen totaal nooit begreep vroeger was dat onze buurkinderen die erge plaaggeesten waren, veel eerder de cadeautjes kregen dan wij. Pas veel later kwam ik erachter dat het ermee te maken had dan mijn vader om de twee weken zijn salaris kreeg. Soms was er pas geld als de Sint al weer weg was.”

Carmen Gonzalez wier ouders in Spanje werden geboren, herinnert zich dat ze er als klein meisje niets van snapte dat niemand in Spanje ooit van Sint Nicolaas had gehoord, terwijl ze op school leerde dat hij daar toch echt vandaan moest komen. “Waar mijn familie woont heb je een heel mooi groot, oud gebouw. Wat ik nu voor mijn eigen jongens heb bedacht, is dat de Sint in dat huis woont. Ze vinden het prachtig. Als we met vakantie gaan, moeten we altijd brieven meenemen van vriendjes”, zegt de Spaanse.

Voor onze Sinterklaasproducten kan ze niet echt warm lopen. “Eigenlijk vind ik die gevulde kikkers nog het lekkerst.”

Over het algemeen vindt men onze producten te flauw, de marsepein te zoet, het feest te Nederlands. En wat de buitenlandse boer niet kent, eet ‘ie ook niet, is de ervaring van onze banketbakkers. “Wat ik hier ook om me heen hoor van de cursisten is dat hun moeders hooguit eens een zak pepernoten, speculaas of een letter meenemen van de supermarkt of van het Kruidvat. Echt lekker vindt men die niet en vervolgens worden de producten niet meer gekocht”, zegt Jos Lamers.

“Ga vaker deze workshop geven en nodig dan een stuk of tien Turkse of Marokkaanse vrouwen uit. Wedden dat ze terugkomen in je winkel”, zegt Imelda Schrouf. De in Frankrijk geboren en getogen Daniëlle Wipkink is het met Imelda eens: “Bij de betere banketbakker

moet je zijn voor speculaas, marsepein, banketletters. En niet te vergeten de roomboterborstplaat! Wat een vondst.”

“We maken de borstplaat niet meer zo hard als ‘ie vroeger was. Dat geldt overigens voor de meeste van onze Sinterklaasproducten. We maken tegenwoordig alles romiger, zachter en luchtiger. Het nadeel daarvan is wel dat je de taai- en speculaasvorm nooit meer zo perfect uit de houten vormen krijgt omdat het deeg slapper en plakkeriger is dan in het verleden. Als je echt mooie speculaaspop koopt, dan wed ik dat die in veel gevallen keihard en niet te eten is.”

“De oorspronkelijke poppen werden trouwens ook helemaal niet gemaakt om op te eten. Mensen gingen ze mooi versieren en gaven ze dan cadeau aan hun geliefden. Althans, de speculaaspoppen. O wee als je een taai-pop kreeg! Dan kon je beter maken dat je wegkwam.”

“Wist je trouwens dat aan het oorspronkelijk Sinterklaasfeest geen cadeautjes te pas kwamen? De producten van de banketbakker waren de presentjes die men elkaar gaf en vanzelfsprekend moesten die er dus fraai uitzien. Daarom gaat het mij ook zo aan het hart als ik zie dat onze mooie Sinterklaasproducten bij de supermarkt, speelgoedwinkel en de drogist liggen. Zo gaat ons feest zeker verloren.”

De Franse Daniëlle knikt. Zij peinst er niet over om onze goddelijke Sinterklaastraktatie bij de supermarkt te kopen. “Liever een klein stukje dat heel lekker is, dan een heleboel troep.” Jos Lamers: “Vergelijk het met goedkope spullen die je bij een dumpwinkel koopt. Die zijn ook gauw stuk. Zo gaat het met jezelf ook als je je volstopt met rommel.”