

BOULES DE BERLIN...

BOULES DE L'YSER...

OP BEZOEK BIJ DANIEL DEHOLLANDER EN GEORGINE DEJAEGHER.

Veurne is het levende middelpunt van een landelijk gebied. De meest Spaanse van alle Vlaamse steden. Ze hebben er inderdaad tal van merkwaardige monumenten uit de Spaanse 17e eeuw. Vermaard is de Boetprocessie uit die periode. De Spaanse vieringen van de "Semana Santa" zijn er duidelijk in terug te vinden. Veurne is ook de geboortestad van Will Tura met zijn recente hit "Moa vint toch!". En als U ooit Veurne gaat bezoeken, ga dan rustig zitten op een terrasje van de grote markt en geniet er – met een Vlaamse trappist in de hand – van mijn volgend verhaal...

Van de West- naar de Oostkust... het is niet eens een grote uitstap. Maar het is wél een grote stap als je al heel jong besluit de Westhoek voorgoed te verlaten, om je eigen plaatsje te veroveren tussen onze Heistse mensen.

Vandaag zijn de heer en mevrouw Dehollander Daniël – Dejaegher Georgine onze eregasten. Hun verhaal getuigt van moed, werklust en doorzetting. Het werden al vlug graaggeziene handelaars in Heist... vooral de zoetekauwen onder ons zullen nog met heimwee terug verlangen naar die heerlijke koffietafels van weleer...

Daniël Dehollander werd geboren te Houtem bij Veurne op 2 februari 1922. Hij liep er de lagere school uit, en volgde nog de eerste twee studie jaren aan de Rijksmiddelbare school te Veurne.

Amper de kinderschoenen ontgroeid wist hij reeds met stellige zekerheid dat hij bakker zou worden.

In die tijd was er nog geen gespecialiseerde school om het beroep aan te leren. Hij ging dus bij verschillende bazen in dienst, en van bakkersjongen evolueerde hij naar zelfstandige stielman. Je moest alleen goed je ogen, oren en handen gebruiken, en dan kwam je er wel...

Hij was 18 jaar toen de oorlog uitbrak. En aan de chaos uit die tijd bewaart hij geen mooie herinneringen. Met honderden jongeren (tussen de 18 en 35 jaar) werden ze weggevoerd van op de grote markt te Veurne, richting Frankrijk. Acht dagen later was hij al terug, want de Duitsers loerden reeds overal!

En toen begonnen twee ellendige jaren van verstoppertje spelen voor de vijand. Vooral de schrik om opgenomen, en naar Duitsland gedeporteerd te worden, zat er bij de jeugd goed in.

Gelukkig konden ze bij de boeren terecht. Hun stro was een slaappleats, en ook aan voedsel kwamen ze niets tekort.
Alleen aan vrijheid...

Eindelijk kwam de bevrijding.

Dit werd een dubbele vreugdedag voor hem, want daar ontmoette hij zijn toekomstige vrouw.

Hier neemt mevrouw het woord over :

"Ik herinner me het nog levendig", zei ze. "Het was in de Ooststraat in Veurne. Eén enkele oogopslag volstond, en we zijn elkaar blijven ontmoeten.

Mijnheer werkte toen in Vilvoorde, en hun volgende afspraak was pas vier maanden later op een bal in Veurne.

Ze huwden op 23 november 1946, ondertussen ook al weer 47 jaar geleden...

In 1945 las Daniël Dehollander een advertentie in een plaatselijke krant. Sylvain Vandebroecke uit Heist vroeg een bakkersgast, en van het een kwam het ander...

Hij kreeg een job met kost en inwoon, en belandde zo in Heist.

Na zijn huwelijk bleef hij er werken, en hun eerste adres in Heist was in de Kardinaal Mercierstraat.

Boules de l'Yser

In 1948 besloot het echtpaar om zelfstandig een zaak op te starten.

Thuis zou mijnheer "Boules de Berlin" bakken, en samen zouden ze hun waar dan verkopen op het strand.

Zo gezegd, zo gedaan.

Zijn schoonvader maakte een trog op 4 poten. Voor de rest kon Daniël mengen en bakken, snijden en pap of confituur smeren, tot vreugde van de honderden liefhebbers.

Zijn recept was heel eenvoudig :

2 kg. bloem
1 liter water
300 gr. suiker
200 gr. boter.

Maar de kunst zat hem in het bakken.

Daarvoor gebruikte hij smout zonder zout.

Zijn grote specialiteit was het bereiden van de "pap". De melk kwam vers van Slabbinck (Ramskapellestraat nu Heistlaan).

Maar méér van zijn kunde wou hij niet prijsgeven...

Alleen dat al zijn bereidingen met vanillepap enorm veel succes kenden. De afgewerkte boules zagen er knapperig uit, goudgeel en bestrooid met bloedsuiker.

De weg naar de consument ging nochtans niet over rozen.

Om 10 uur 's morgens begon mijnheer te bakken. 12 tot 14 stuks per bakbeurt. 200 tot 300 boules per dag.

Daarna reed hij met zijn fiets en koopwaar naar het strand.

Ter hoogte van Photo Hall (naast de ramp) stond een kabien.

Deze werd gebruikt door een mevrouw die – met een personenweegschaal – het gewicht van de toeristen nauwlettend in het oog hield. Ironisch eigenlijk. Want wanneer lieten de lieve dames zich wegen ? Voor of na de lekkere boules ???

En toch, uitgerekend in die kabien mochten de boules opgeborgen worden.

Toen begon de ronde...

In een houten bak met deksel, en een riem rond de hals lagen de boules veilig beschut tegen zand, regen en wind.

Ook weer een onmisbaar werkinstrument gemaakt door zijn schoonvader. Hij nam telkens 40 tot 50 stuks mee per ronde, en regelmatig zag je hem dan weer de dijk opgaan – richting kabien – voor een verse lading.

Het strand van Heist was zijn territorium. Het mulle zand zag soms zwart van het volk, er waren toen nog 21 baigneurs, en op de topdagen verkocht hij tot 500 boules. De zewijding op 15 augustus was zo'n recorddag, en samen met zijn vrouw hadden ze de hele namiddag hun handen vol.

De prijs per boule was 5 fr. en het leurgeld bedroeg 3000 fr per seizoen. Vooral bij hoog water was het zeer moeilijk werken. Heist had toen praktisch geen strand en het was werkelijk ploeteren tussen de strandkabines en de overvolle smalle zandstrook.

Het eerste jaar kon je lezen op zijn gloednieuwe bak : "Boules de Berlin". Tot een mevrouw uit Brussel de opmerking maakte dat men beter zou vermelden : Boules de l'Yser. Dit op algemeen verzoek van de toeristen, en op het risico af dat hij anders klanten zou verliezen.

En vermits de klant koning is...

Hun bedrijfje was écht winstgevend als het weder goed was. Dan waren de boules in trek na een frisse zwembeurt, of een vakantiedag in open lucht. En toch is het echtpaar er mee gestopt wegens té geringe verdiensten tijdens hun laatste jaar. Voor het slecht weer was de grote spelbreker. je kon het nooit voorzien !

Somsd scheen de zon de ganse morgen en dan was men volop bezig met bakken. Maar na de middag kon het plots gaan regenen. Gelukkig konden ze de boules dan verkopen aan hotels en pensions als dessert voor hun klanten 's avonds. Heel dikwijls slechts aan halve prijs, maar ze hadden toch de prijs van hun bloem en dergelijke terug.

Terzelfdertijd kwam ook de concurrentie opzetten. Twee winkeltjes in de Parkstraat – waaronder Mestdagh – begonnen ook boules te verkopen... aan 3,50 fr.

Slecht weer, overschotten, hard labeur, concurrentie... ik schrijf 1951 toen het echtpaar besloot het strand te laten voor wat het was...

Nieuwe plannen kregen vorm.

Trapjes op !

In de Vlamingstraat – toen nog een drukke winkelstraat – begon het echtpaar een snoepwinkel. Het was februari 1951 toen ze verhuisden naar hun nieuwe winkel met woonst. Zij hadden nog geen eigen oven, maar er kon gebakken worden (brood én patisserie) bij Emile Dekoninck.

Vooral op zondag kon je er boterkoeken kopen (toen nog aan 1,50 fr) maar ook taartjes en boules. Voor een klein broodje betaalde je 4,50 fr en voor een groot brood 8,75 fr.

Het snoepgoed was vooral het domein van Georgine.

En het assortiment was uitgebreid : Belga's, rekkers, nonnebillen, 4 spekken voor 1 frank, vleesjes, zoethout, oudewijvementen...

Snoep aan het gewicht kon je in puntzakjes krijgen aan 5 fr voor 100 gr. Een één reep chokolade Jacques betaalde je toen 1,25 fr.

Zo kwam er eens een Heistenaar binnen, en bestelde 10 ezelkuttels. Mevrouw kon in de verste verten niet raden waar hij het over had. Heel onschuldig vroeg ze : "Wat wou u ook weer, mijnheer ?"

Toen wees hij het artikel aan, en het bleken "sneeuwballen" te zijn. De schoolgaande jeugd (vooral de jongens van de frères) kwamen massaal haar 4 trapjes op. Ze hadden bijna allemaal 1 fr bij zich, en dat moest op...

Volwassenen kwamen weleens pralines kopen, en al bij al draaiden de zaken goed.

In 1962 hebben ze hun winkel gestopt, en zijn naar hun huidige woonplaats in de Molenstraat gaan wonen.

Daar hadden ze een atelier met volledige uitrusting en moderne oven.

Maar laten we niet op de zaken vooruit lopen, want dit een een ander verhaal...

Van alle markten thuis !

In 1953, amper twee jaar na de opening van hun winkel, werd een oven geplaatst in de kelder.

Nu was mijnheer dus een "warme bakker".

En in hetzelfde jaar zijn ze ook begonnen met de markten.

Het echtpaar stond samen in voor de verkoop.

Dit was op dinsdag in Heist, op woensdag en zaterdag in Knokke en de vrijdag in Zeebrugge.

De maandag was dus min of meer een vrije dag, maar die werd benut als voorbereiding voor de komende werkweek. Want er wer héél de nacht doorgebakken.

Met een "stationwagen" waren ze om 8 uur 's morgens al present op de markt. Ze hadden telkens een grote keus gebak mee. Vooral de kleine taartjes aan 10 fr voor 4 stuks vlogen het kraam uit...

Vooral in de zomer als er veel toeristen waren ging de verkoop uitstekend.

En toch speelden de weersomstandigheden ook hier opnieuw een grote rol.

Het mocht niet té warm zijn, maar ook niet regenen. En wanneer is het in ons landje ooit eens gepast ?

Wat kon je nu zoal kopen aan hun kraam ?

Boulussen, boterkoeken en sandwiches. Verder éclairs, Tom Pouce, carré confiture, frangipane, cornettes, appelgossetten. Maar ook kleine of grote taarten met mokka crème au beurre.

Op één voormiddag werden oms 200 tot 250 boules verkocht.

En in de maand van de communies kreeg men nog veel bestellingen thuis.

Ook het wekelijkse koekebrood was zeer gegeerd. Zuster Pia van het klooster was een regelmatige klant.

Het koekebrood werd ook verkocht voor begrafenismaaltijden en aan diverse verenigingen.

Toen mijnheer sprak over zijn "Tartine Russe" zag ik nog iets in zijn ogen glinsteren van beroepstrots. Hij zei "Sommige klanten vragen er nu nog naar. Ik bereidde een lichte koek, brosserig en met veel gaatjes. Heel licht en lekker !"

Geen wonder dat vele hotels en pensions ook bestellingen kwamen doen voor taartjes en andere desserts.

Wie lustte wat ?

Vrolijk België	cornettes (1 x per week)
Pension Patrick	frangipane
Windsor	kleine mokka taartjes
Splendid	boules
Central	slagroom of soezentaartjes
Brittania (bij De Cat)	éclairs (100 à 120 stuks)
Hermittage (Duinbergen)	afwisselende keuze.

Het echtpaar heeft 27 jaren markten gedaan.

De prijzen groeiden mee met de jaren. En in 1980 zijn ze om gezondheidsredenen moesten stoppen. Het atelier is er nog steeds, maar het staat er nu wat kaal en verlaten bij...

De oven, de machines en bakmaterialen werden verkocht in hun allerlaatste werkjaar.



Maar wanneer is iets ooit definitief ?

Er zijn altijd de herinneringen, de dromen, oude klanten die nog eens een praatje komen maken...

Het echtpaar werd helemaal ingeburgerd in Heist. Ze kennen nu immers onze streek en onze mensen.

Zelfs onze wensen... onze "zoete" wensen toch...

Rita Vandewalle.

TENTOONSTELLING STADHUIS.

Wij herhalen onze oproep om in het bezit te komen van foto's genomen tijdens bijzondere gebeurtenissen in het stadhuis te Heist.

Deze foto's zouden dan gebruikt worden voor een tentoonstelling wat wij zullen realiseren naar aanleiding van het 60-jarig bestaan van het nieuwe stadhuis te Heist. Trouwfoto's, jubileumvieringen, academische zittingen, vereremerkingen...

Wij zijn er U dankbaar voor en geven uiteraard de garantie dat alles terug bezorgd wordt.

KONINKLIJKE HARMONIE SINT-CECILIA HEIST UITMUNTEND.

Uitmundend spelen is een grote kwaliteit. Maar voor een zeer strenge jury de eretitel van uitmundendheid behalen is een bijzondere prestatie.

Onze harmonie onder het voorzitterschap van Raymond Dekoninck en gedirigeerd door Andre Delos slaagde er dit jaar om om zich te bevestigen in de hoogste categorie. En dat is een superprestatie van spelers, bestuur en dirigent.

Heyst Leeft wenst hen dan ook van harte proficiat met het behaalde resultaat en hoopt nog lang te zullen mogen genieten van de oorstrelende klanken van dit muziekkorps.