

# Flappen en bollen



**BOONSTRA & BRUGMAN**

Werken voor de vrije mens. LC-ver-slaggevers Marja Boonstra en Gitte Brugman onderzoeken en ervaren wat het betekent om te werken voor vakantievierders. Dienstbaar en gediensig. In de bus en achter de toonbank, B&B doen mee. Deel 10: leren zakkenvullen.



Akkie, Johan, B&B, Henk en Angela.

Een teil vol beslag, een roerpeddel en een krat goudrenetten. B&B bakken ze bruin in de oliebol-kraam van Wiolders.

Door Marja Boonstra  
Foto's Gitte Brugman



Giga-goudrenetten in dikke plakken.

Drie teilen, een speciekuip vol meel, een emmer vol gistsoep en een peddel. Oh ja, en een garde op een boormachine. Zo ongeveer ziet het gereedschap eruit van een oliebolbakker. Door de ogen van B&B, wel te verstaan.

Maar B&B zijn amateurbakkers, die hebben helemaal geen verstand van het bakken van oliebollen. Opeten, dat kunnen ze dan weer wel. Hoewel, ze eten er zegge en schrijve één, terwijl ze toch bijna een hele dag in de weer zijn in de kraam van de firma Wiolders, op de Nieuwestad in Leeuwarden.

De B&B-bakdag begint om 9 uur. De kleppen van de kraam zijn weliswaar nog gesloten, maar achter de schermen zijn Akkie en Johan Oudsen al flink aan de slag. Johan trekt een keurige, witte jas aan en maakt het beslag klaar in het kleine keukentje. Hij roert met een 'peddel' de zware massa rond in een grote plastic wastail.

## SPIERBALLENWERK

„Spierballenwerk”, zegt Akkie, die een schoortje met Burberryruitje voorbindt. Zij roert niet. De dames van de kraam doen de verkoop, plus de verschillende koopavonden en koopzondagen. „Dat zijn lange dagen”, zegt Akkie. „En dan wacht 's avonds je huishouden nog.” Na het oliebolseizoen reizen zij en Johan langs kermissen met eendjeshengelen. Henk zit het hele jaar in de oliebollen.

Johan tilt de loodzware kuip met beslag op een tafeltje voor de drie grote bakken vol hete olie. De middelste is de voorbakpan, links en rechts worden de bollen afgekoken. Ze beginnen altijd met de appel-flappen, die moeten eerst, anders wordt het beslag te licht en blijft het niet meer aan de appel plakken.

De kraam staat van 1 november tot en met 31 januari op de Nieuwestad. En Akkie en Johan zijn er dan ook, zes dagen per week, plus de verschillende koopavonden en koopzondagen. „Dat zijn lange dagen”, zegt Akkie. „En dan wacht 's avonds je huishouden nog.” Na het oliebolseizoen reizen zij en Johan langs kermissen met eendjeshengelen. Henk zit het hele jaar in de oliebollen.

Johan tilt de loodzware kuip met beslag op een tafeltje voor de drie grote bakken vol hete olie. De middelste is de voorbakpan, links en rechts worden de bollen afgekoken. Ze beginnen altijd met de appel-flappen, die moeten eerst, anders wordt het beslag te licht en blijft het niet meer aan de appel plakken.

## EVEN PROEVEN

B&B gaan in de slag met giga-goudrenetten. Het klokhuis eruit halen met een appelboor, daarna de appel in dikke plakken snijden. De 'kontjes' weggooien. Of even proeven natuurlijk.

Daarna gaan ze ze bakken. Henk doet het voor. Het ziet er gemakkelijk uit: de appelschijven onderdompelen in de teil met beslag, omhooghalen en de laatste sliert even 'opwippen'. Dan in de hete olie laten zakken. Meteen vult de bekende lucht de kraam. Akkie ruikt het niet meer, zegt ze.

B mag ook. Het 'opwippen' valt nog niet mee, de slierten beslag vliegen af en toe in het rond. Van enorme appelschijven krijg je ook enorme flappen. Als die afgekoeld zijn, gaan ze door de kaneelsuiker. Daarna in nette rijen rangschikken, wijst Akkie. Zij beheert de etalage van de kraam.

Henk begint aan de Berliner bollen. Dat gaat met twintig tegelijk in een handig,



Zakkenvullen op de Nieuwestad.



De bestelling voor de Oldenije hangt aan de spiegel in de kraam.

zwart gebrand rekje met gekartelde vormpjes. Een uitvinding van vader André. Die is met de oliebol-kraam begonnen, met Henks moeder Katrien Kooistra.

## REIZIGERSFAMILIE

De Kooistra's zijn een echte reizigersfamilie. Ze staan al zeven generaties op de kermis. Eerst met een zweefmolen die per schip werd vervoerd. Henks opa en oma stapten na de Tweede Wereldoorlog over op een vrachtwagen en begonnen een snoepkraam. Sinds vorig jaar hebben Henk en zijn partner Angela een tweede oliebol-kraam, die staat bij het Leeuwarder winkelcentrum de Centrale.

Inmiddels zijn de 'speciale' bollen gebakken en zijn de gewone aan de beurt. Henk schept ze met een grote ijslepel op en mikt ze in de olie. In een duizelingwekkend tempo van minstens zestig bollen per minuut. B probeert het ook en dan iets langzamer. Andere B staat te trappelen. Maar zij is van de kunst. Zij maakt bollen met antennes en met handvaten. Oliewokkels!

Niet helemaal perfect, geven Henk, Akkie en Johan toe. Maar die uitsteeksel zijn eigenlijk het lekkerst, vinden ze ook. De wokkelbollen gaan gewoon in de verkoop.

## WARMTE BOLLER

En dan is het gas op. De mannen duiken onder de kraam, om een andere fles aan te sluiten. Daarna voert Johan een nieuwe teil met beslag aan. Ze bakken steeds kleine hoeveelheden, want de meeste klanten willen warme bollen. Terwijl koude juist lekkerder zijn, vindt Henk.

Hij snapt het wel, iedereen wil ook liever een warm brood van de bakker. Maar ook dat gaat niet. Oliebol-

len kun je rustig de volgende dag nog eten. Ze kunnen ze in de kraam niet warm houden, dan worden ze kief en storten in.

De oliebol komen hem overigens nog steeds de neus niet uit. Hij hapt geregeld een krentenbol weg. Akkie proeft er iedere dag één, om de smaak in de gaten te houden. Ook Johan eet graag een bolletje of wat. Zijn smetteloze witte jas ziet er na het geroe in de teilen uit alsof 'ie zijn neus er in heeft gesnoten.

B&B krijgen nu de smaak te pakken. Ze vullen geroutineerd de ene zak na de andere en beginnen zelfs de aanbiedingen door te krijgen. Elf gewone oliebollen in een zak of vijf krent en vijf naturel, kosten €6. En de flappen, bananen-, ananas- en Berliner bollen

kosten €1,50 per stuk.

Het vaste personeel trekt zich terug in het beslaghok. Pardon, kantoortje. Bakje leut, mobieltje aan een oor, B&B nemen de zaken wel waar.

Om 12 uur wordt een bestelling opgehaald: tachtig oliebollen voor de kinderen van basisschool Oldenije. Martin van der Meulen, de groentebroer uit de Oosterstraat, heeft pleinwacht op de school van dochter Rixt. Hij trakteert de hele onderbouw van zijn vergoeding. B&B vullen de zakken.

Handen en voeten beginnen nu koud te worden. Om de beurt staan B&B met de benen voor het warmtekanon. Even ontdoeien. En ze ne-

men een bol. De eerste en laatste van de dag. Want daarna krijgen ze het druk.

## DUIVEN

Andere B begint ineens in gulden af te rekenen. En Lisa Wijkkel en Esrah Jellema verspelen een oliebol als ze hem laten vallen. Maar voordat hij de grond raakt heeft een van de duiven die voortdurend rond de kraam scharrelen, er al zijn snavel ingezet. B&B verstrekken gratis een vervanger.

Yannick Tuinenga en opa Gerrit komen samen even een lekkere krentenbol halen. B krijgt een klant die een krentenbol zonder krenten vraagt. Andere B heeft een spijtoptantklant. Ze serveert hem zonder een spier te vertrekken drie keer achter elkaar één oliebol.

Als de vervanging arriveert, knopen B&B hun met beslag besmeurde schorten los. Met poedersuiker op de schoenen stappen ze de kraam uit. De deur kraakt vervaarlijk. Maar dat hoort zo, zegt Henk. Want hij sloopte hem uit een oud spookhuis.



Simon (links) en David Kamperman keuren en proeven een bol van B&B.



Lisa Wijkkel (links) en Esrah Jellema proberen de duiven te snel af te zijn.



Appelflappen in de maak. De laatste beslagsliert moet even 'opgewipt'.

Yannick Tuinenga kreeg een krentenbol van opa Gerrit.