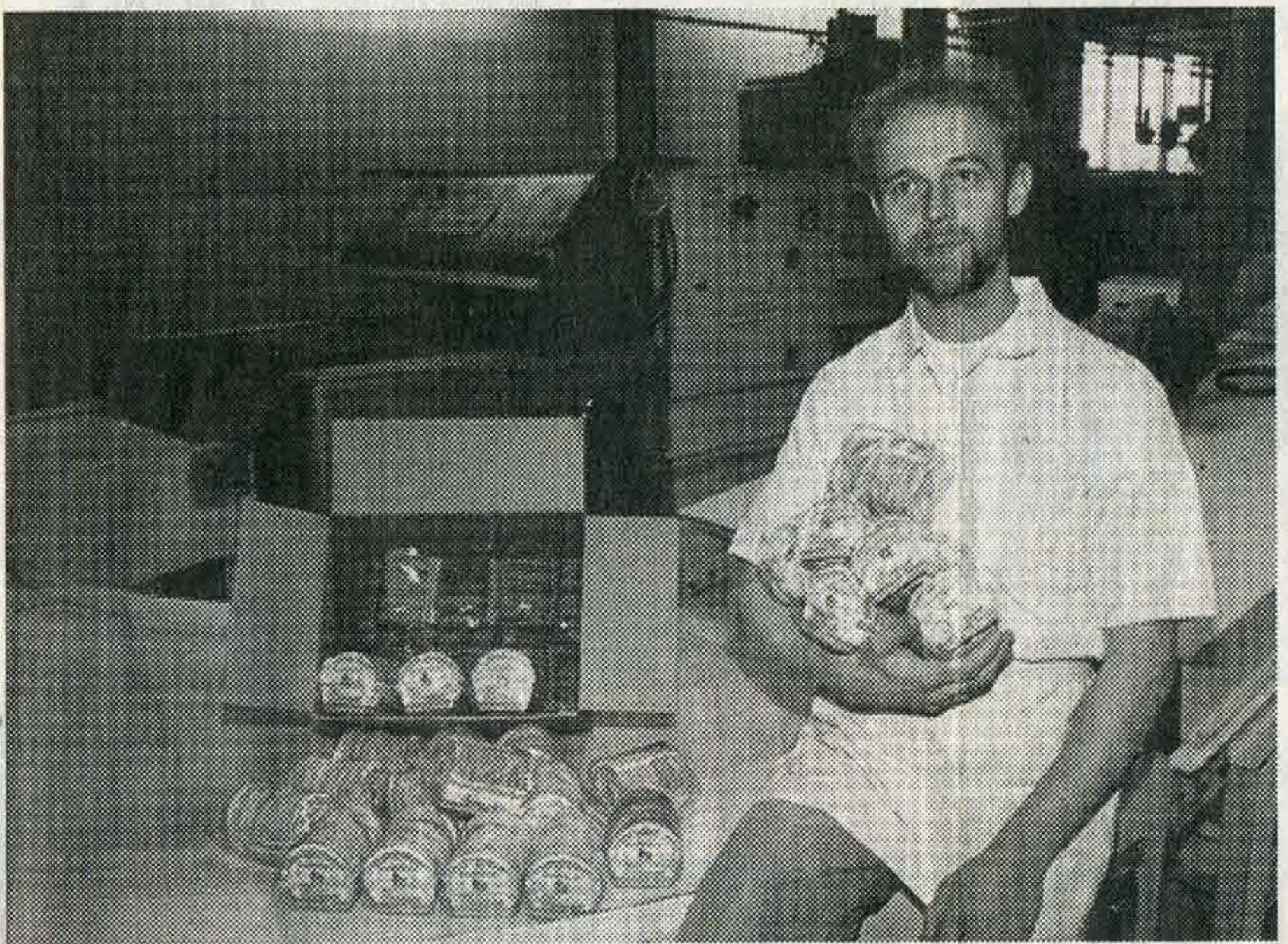


Een knappertje heet knappertje omdat het knapt

Er zullen maar weinig deegprodukten zijn, die hun naam zoveel eer aandoen als het knappertje. Het ronde en dunne crackertje is genoemd naar het geluid, dat het voortbrengt. En wie z'n tanden in het harde broodje zet, hoort het inderdaad 'knappen'. Henk Wieringa uit Wildervank hoort dat geknap inmiddels al weer dertig jaar. Elke morgen, maar ook 's middags en 's avonds, zet hij z'n tanden in het eigenwijze broodje.

Natuurlijk heeft Wieringa wat met knappertjes. De deegspijs werd door niemand minder dan z'n grootvader Hendrik geïntroduceerd. "En niets voor niets," vertelt Wieringa. "M'n opa begon dan wel in 1914 met een bakkerij in Wildervank, maar hij kwam er al snel achter dat hij echt niet de enige was. In het dorp 'stikte' het destijds van de bakkers. M'n opa zocht daarom naar een nieuw produkt, dat nergens anders werd aangeboden. Het knappertje is daar het resultaat van."

Het door Hendrik Wieringa ontwikkelde knappertje had overigens een bekende voorganger; het hardbrood. "Die werd vroeger vooral door schippers gegeten, die niet al-



■ Henk Wieringa toont een klein deel van zijn dagelijkse knappertjes-omzet.

© Bert Woltjes.

tijd vers brood konden halen," weet kleinzoon Wieringa. "Het knappertje is daar een luxe opvolger van. Maar de uitvinding van m'n opa zag er natuurlijk heel anders uit. Een hardbrood is lang en dik en een knappertje juist klein en dun. Voor die tijd een primeurtje. Het knappertje werd door niemand anders gebakken dan m'n opa."

Het knapperende koekje van wijlen Hendrik Wieringa is te-

genwoordig in vrijwel elke winkel te vinden. En met de receptuur van z'n opa doet Henk Wieringa inmiddels al weer dertien jaar goede zaken. In opa's oude bakkerij rollen dagelijks dertigduizend knappertjes van de band. Via grossiers en tussenleveranciers verdwijnen die weer naar tientallen winkels. "Vrijwel elke supermarkt heeft het knappertje wel in de schappen liggen,"

leert de bakker. "Daarnaast wordt het broodje bij verschillende bakkers aangeboden."

De eerste knappertjes bracht grootvader Wieringa in de jaren dertig aan de man. "Met de bakfiets," vertelt z'n kleinzoon. "De knappertjes werden destijds vooral in de Wildervank verkocht. Pas toen m'n vader en oom in het bedrijf kwamen heeft het knappertje regionale bekendheid gekregen. Die twee hebben besloten om het koekje niet aan particulieren, maar juist aan grossiers te verkopen. Het gebied werd daardoor steeds groter en inmiddels zijn Wieringa's knappertjes in Groningen, Friesland en Drenthe verkrijgbaar."

Sinds het begin van de verkoop is er uiteraard veel veranderd. Jarenlang werd het broodje aan de 36e laan in Wildervank met de hand vervaardigd. "Daar hadden heel wat mensen een dagtaak aan," herinnert Wieringa zich. "Totdat we machines kregen, die het arbeidsintensieve werk konden overnemen. Het deeg wordt nu helemaal machinaal geknead en ook het bakproces is geautomatiseerd. Daardoor kunnen we elke dag dertigduizend knappertjes bakken. En

we zijn maar met vier man."

In de bakkerij van Wieringa rollen overigens niet alleen knappertjes van de band. Eén keer in de week worden ook enkele duizenden zoete hardbroodjes gebakken, waarmee Wieringa een grote reputatie heeft opgebouwd. In tegenstelling tot de knappertjes zijn de harde zoetbroodjes veel zachter. Dat heeft volgens Wieringa onder meer met het bak- en kneedproces te maken. "Het deeg van de knappertjes wordt een paar keer dubbelgevouwen en gewalst, voordat het in de oven verdwijnt. Omdat we een hele stugge, droge deeg gebruiken krijgt het knappertje z'n knapperigheid. Bij het harde zoetbrood gebruiken we weer hele andere technieken."

Alhoewel Wieringa tussen de knappertjes is groot geworden, vindt hij het moeilijk om een goede serveertip te geven. "De één eet z'n knappertje met bruine suiker, terwijl er ook mensen zijn die er juist een plakje kaas op leggen. Maar ook met een hartig beleg komt het knappertje prima tot z'n recht. Als m'n vrouw en ik visite krijgen dan gebruiken we de knappertjes altijd als toostje."