





*Omfietsen voor een brood
van Jantje Koning (82)*

GEPASSIONEERDE
Koningin
VAN DE PAISER MEUL

Als de wieken van de Paiser Meul zoeven, de gebinten kraken en de stenen knarsen, weten de Peizenaren genoeg. De oude korenmolen werkt zich dan een slag in de rondte om meel te malen. Daarmee voorziet de molen, als klein meelfabriekje, de hele omgeving van ambachtelijk bereid brood.

TEKST MARLOES DE MOOR FOTOGRAFIE ELISE PRAGT



Ze leerde de geluiden kennen; de krakende raderen, de piepende spillen, het geknars van stenen, het gelijkmatige zoeven van wieken. De geur van klam hout, steen en meel...

Fier torent de molen van Peize, ook wel "De Paiser Meul", boven de pannendaken uit. Vanuit sommige dorpsstraten zie je alleen een glimp van de wieken of de mooie rieten vacht. Soms is hij er ineens in volle glorie, aan de voet van een lentegroen grasveld, scherp afgetekend tegen de blauwe lucht. Al bijna 200 jaar is de stellingkorenmolen onlosmakelijk verbonden met het Noord-Drentse dorp Peize.

Dat geldt ook voor Jantje Koning, die er geboren en getogen is. Pront staat ze op het Molenpad. Een opvallende verschijning: lichtrood gestifte lippen, haar witte haar omhuld door een zwarte haarband, om haar hals wappert een modieuze, bontgekleurde sjaal. Ze had ook een kunstenaars kunnen zijn, als in haar hand niet de sleutelbos van de Paiser Meul rammelde. Geroutineerd maakt ze de donkergroene deur naar de molen open. Jantje beheert daar een aantal dagen per week de bakkerswinkel. Ze verkoopt natuur- en zuurdesembrood, koek en roggebrood uit eigen bakkerij, maar ook molenmeel en een compleet assortiment producten voor thuisbakkers. Alles puur natuur, zonder toevoeging en uiteraard gemalen in de molen van Peize. Molenaar Thijs Duursma maalt het graan, zoon Rolf Koning bakt het brood.

KRAKENDE RADEREN, PIEPENDE SPILLEN

Hoewel Jantje al sinds jaar en dag betrokken is bij de molen, spreekt ze daar met

noordelijke nuchterheid over. Natuurlijk, ze kent de molen al van kindsaf aan - hij hoort bij het dorp - maar veel sneller ging haar hart daar niet van kloppen. 'Ik woonde er ook een eindje vandaan. Voor mijn man Piet was het anders. Hij groeide ermee op, in het huis naast de molen,' vertelt ze. Pas toen ze in 1958 trouwde met Piet Koning en ze samen Koning's Bakkerij aan de Hoofdstraat bestierden, ging de Paiser Meul een belangrijker rol in haar leven vervullen. Ze leerde de geluiden kennen; de krakende raderen, de piepende spillen, het geknars







van stenen, het gelijkmatige zoeven van wien. De geur van klam hout, steen en meel. Piet Koning huurde de molen als opslagplaats en haalde in 1971 zijn molenaarsdiploma om zelf graan te kunnen malen voor de bakkerij. 'Piet was een molengek. Hij wilde niets liever dan zelf aan de slag in die molen,' vertelt Jantje. 'Ik vond dat best, op één voorwaarde: dat ik de boel daarbinnen niet schoon hoefde te maken.'

Met een vader die zo'n gepassioneerd bakker was, is het niet verwonderlijk dat ook zoon Rolf (53) het ambacht helemaal in zijn bloed heeft. Zichtbaar trots vertelt Jantje over hem. Rolf is volgens Jantje net zo inventief als zijn vader, verzint altijd weer nieuwe dingen. 'En bovenal een échte bakker. Zogenaamde belbakkers doen alles op de automatische rijstijd. Bij de bel halen ze het brood meteen uit de oven. Rolf doet dat niet. Hij haalt het brood eruit, klopt erop en kijkt of het goed is. Zo niet, dan gaat het nog vijf minuten terug. Hij wil alleen het beste resultaat,' legt ze uit.

Toen een klant vroeg om een brood voor haar kind met gistallergie, dacht Rolf na over een oplossing en ontwikkelde zijn eigen zuurdesem- en bodesembrood. 'Het is niet zurig en smaakt zo lekker dat klanten uit Limburg vragen naar het recept. Wat Rolf natuurlijk niet geeft. Dat is het geheim van de bakker!' lacht Jantje.

GROTE ANIMO VOOR MOLENWINKEL

Toen Rolf Koning acht jaar geleden de molenwinkel opende, vroeg hij zijn moeder of zij het leuk zou vinden om die te gaan runnen. 'Vooruit, waarom niet? Ik ga herintreden, dacht ik. En zo moeilijk was dat niet, want ik heb mijn hele leven brood verkocht. Tot mijn 70ste werkte ik in onze bakkerij in de Hoofdstraat.'

Jantje geniet dan ook van de dagen die ze in de winkel doorbrengt. Zij houdt de molen draaiende en de molen haar in zekere zin ook. 'Ondernemend ben ik altijd geweest. Ik ben helemaal niet zo'n huisvrouw. Natuur-



RECEPT

DRENTSE PANNENKOEK

De Drentse pannenkoek werd oorspronkelijk gebakken van enkel boekweit. Ooit was het een uitkomst voor arme boeren: je hoefde geen kapitaal te hebben om toch te kunnen oogsten. Voor die boekweit hebben ze wel enorm moeten sloven: het veen moest worden ontwaterd en daarna 3 cm afgebrand.

INGREDIËNTEN:

- 250 g boekweitmeel
(ook te koop bij De Paiser Meul)
- 1 tl zout
- 6 eieren
- 8 dl melk

Voor de vulling:

- 300 gr vers spek in dunne plakjes
- 6 tot 10 el stroop
- boter

1. Doe het boekweitmeel, de eieren en het zout in een kom.
2. Dan bij beetje 8 deciliter melk erbij schenken. Laat het beslag vervolgens een half uurtje rusten.
3. Bak de speklapjes aan weerszijden en houd ze apart.
4. Gebruik het spekvet om de pannenkoeken in te bakken. Vul dat eventueel aan met gesmolten boter als er te weinig vet van het spek is vrijgekomen.
5. Doe voor iedere pannenkoek 2 tot 3 plakjes spek in de pan met 1 eetlepel vet.
6. Laat heet worden en bedek met enkele lepels beslag om een dikke pannenkoek te krijgen.
7. Aan beide zijden mooi bruin en goed gaar bakken.

lijk zorg ik wel dat het thuis netjes is, maar het liefst ben ik aan het werk en onder de mensen. Ik hou van gezelligheid.' Aan klanten heeft ze geen gebrek. Vooral het roggebrood, het natuur- en zuurdesembrood en de broodmixen meel, bloem en spelt zijn erg in trek. Van heinde en verre fietsen mensen op zaterdag naar de Paiser Meul om brood in te slaan. 'Ze komen zelfs uit de stad Groningen hiernaartoe. Jonge mensen, maar ook ouderen uit het dorp, die ik nog van vroeger ken. "Bent u er nu nog steeds?" vragen mensen wel eens verbaasd. Ze vinden dat bijzonder. "Kunt u dat wel onthouden?" hoor ik ook wel eens. Tuurlijk kan ik dat! Ze denken soms dat ik oud ben, maar mijn hersens doen het nog prima. Alleen lichamelijk merk ik dat ik wat ouder ben. In de winkel sta ik soms lang achter elkaar en dan krijg ik last van mijn heup. Als de klanten weg zijn, ga ik gauw weer zitten.'

Dat doet ze op een laag stoeltje achter de



'Ze denken soms dat ik oud ben, maar mijn hersens doen het nog prima'

halfronde toonbank. Om haar heen zorgvuldig uitgestalde koopwaar: brood, koeken, bakmixen, flessen sap, mandjes met Drentse specialiteiten en Maallust Bier uit de brouwerij van Veenhuizen. Met de nostalgische accessoires als een ouderwetse keukenschaal, een antieke kassa, blikken koektrommels en klassieke schilderijtjes ademt het winkeltje de sfeer van grootmoeders tijd.

POPPIJN UIT ALLE WINDSTREKEN

Op zaterdag kunnen mensen ook de steile houten trap beklimmen en de molen bovenin bezichtigen. Vanachter de verweerde raampjes bezien ze de kleine wereld van Peize dan eens van de andere kant. Boven, op de eerste verdieping, ontvouwt zich bovendien onverwacht een lieflijk museumtje. Planken vol blikken beschuitbussen en koektrommels, een hobbelpaard, vergeelde krantenknipsels en foto's van de molen en een rij glazen vitrinekasten met poppen in klederdracht. Keurig voorzien van handgeschreven briefjes met daarop het land waaruit ze afkomstig zijn.

HISTORIE

De Paiser Meul werd in 1898 gebouwd in opdracht van enkele bakkers en landbouwers in Peize. Hij werd toen gebruikt voor het malen van veevoer. In 1967 kocht de gemeente Peize de molen aan. Vier jaar later volgde een uitgebreide restauratie. Daarbij werd de houten bekleding op het bovenachtkant vervangen door riet. Ook kreeg de molen toen zeilen in plaats van zelfzwichting, kantelbare kleppen die zich aanpassen aan de stand van de wind. Bij een latere restauratie keerde de zelfzwichting weer terug. Op dit moment is het Drents Landschap eigenaar van de molen. Thijs Duursma is de huidige molenaar. De Paiser Meul is elke zaterdagmiddag te bezichtigen van 13.30 tot 17.00 uur. Bezoekadres: De Paiser Meul Molenpad 1 9321 CE Peize. www.depaisermeul.nl

Wat bescheiden roert Jantje haar poppenverzameling aan. Ze is zelf al een tijd niet meer boven geweest, omdat ze de trap niet goed op durft. Jaren geleden begon ze met het verzamelen van klederdrachtpoppen. Ze heeft er inmiddels ruim 80 van over de hele wereld, van Brazilië tot Japan, van Nieuw-Zeeland tot Afrika. Niet omdat ze zelf nu zo reislustig was. Bij de bakkerij kwamen regelmatig piloten en zeelui om brood te kopen en dat bracht Jantje op een idee. 'Ik vroeg ze welke kant ze op gingen en of ze een pop voor mij mee wilden nemen. Dat vonden ze maar wat leuk. Hadden ze een goede reden om even de stad in te gaan.' Zo kwam het dat Groningse en Drentse zeebonken speciaal voor Jantje in rafelige havensteden op zoek gingen naar een pop in klederdracht en die meetersten in hun plunjezak.

EEN GELIEFD MIDDELPUNT

Dat contact met klanten heeft Jantje altijd het leukst gevonden. Sinds zij de molenwinkel beheert, is de Paiser Meul niet alleen bekend om het ambachtelijke brood, maar ook om haar troostrijke, luisterend oor. Mensen luchten hun hart, vertellen over hun kinderen die uit huis zijn, over dierbaren die ze missen, over ziektes en echtscheidingen. 'Ik onthoud wat ze vertellen en kom daar later op terug, vraag hoe het met ze gaat. Al zal ik dat nooit in het bijzijn van andere klanten doen. Dat vind ik niet netjes. We wonen in een dorp en voordat je het weet, is iedereen op de hoogte.'

Bij die gesprekken komt het voor dat mensen zomaar tussen het brood en de gevulde koeken in tranen uitbarsten en Jantje bemoedigend een arm om hun schouder slaat. 'Dat is bijzonder. Mensen vertellen me van alles. Soms tolt mijn hoofd als ik thuiskom. Dan heb ik zoveel verhalen gehoord. Maar het glijdt ook wel weer van me af. Dan ga ik lekker een boek lezen en verzet mijn gedachten.'

Zolang Jantje fit van lijf en leden is, zal ze als geliefd middelpunt in de molen zitten. Even vertrouwd als de Paiser Meul zelf. ☺

