

SCHEEPSBESCHUIT

OPPERMEESTER J.B. DREESEN

Ergens moet het me toch van het hart dat in onze mooie en uitgebreide zevendelige Maritieme Encyclopedie, een pronkstuk voor ons taalgebied, de zo traditionele SCHEEPSBESCHUIT geen plaats kreeg. Daarom dit stukje.

Tegenwoordig wordt scheepsbeschuit nog enkel aan boord genomen als, in luchtdicht afgesloten blikken dozen verpakte, noodrantsoenen. Eeuwenlang was het echter HET brood van de zeevarenden, zowel voor de visser als voor de koopvaardij of de oorlogsvloot. Het werd aan wal, volgens een streng voorschrift en afhankelijk van de duur van de reis één, twee, drie of vier maal door Scheepsbeschuitbakkers gebakken. Volgens de voorschriften was het zo dat « ... een scheepsbeschuit van goede kwaliteit moest smakelijk en goed van geur zijn, knappend ineens doorbreken en op de breuk glimmend zijn als verglaasd... ».

Scheepsbakkers of Scheepsbeschuitbakkers vormden eeuwenlang een aparte groep in de gilde van de bakkers. Zo vermeldt het handvest van Amsterdam, anno 1671 « ... Dat geen Roggen-Broodbakkers zullen vermogen Scheepsbeschuit te bakken... ». Met klassieke bestanddelen (Tarwe- of Roggemeel en water) wordt, met zeer weinig suiker en bijna geen vet, een droge rubberachtige, zeer moeilijk te bewerken deeg gekneet. Het is het soort deeg dat in vroeger tijden met de voeten bewerkt werd. Over het deeg in de trog werd een zak gelegd en dan mocht de bakkersknecht (hopelijk met gewassen voeten) voor een paar uur aan de slag. Later werden hiervoor machines gebruikt waarbij het zware werk gedeeltelijk mechanisch gebeurde. Eens voldoende gekneet, werd het deeg uitgerold. Hiervoor werd een speciale pletmachine gebruikt waarbij het deeg tussen twee metalen cilinders van langs om dunner tot op de vereiste dikte werd uitgerold. Het uitgerolde deeg werd dan in ronde vormen gesneden en in een zeer hete oven gebakken. De scheepsbeschuit die vroeger aan de schepen

werd geleverd was groter en dikker. De moderne kleinere en dunnere versie, die tenandere bij sommige Oostendse bakkers nog te krijgen is, spruit voort uit de meer landwaarts gerichte afzet. De traditionele afnemers uit de hoge-zeevaart werden vervangen door herbergiers die scheepsbeschuit als een versnapering aan hun klanten aanbieden of verkopen.

Scheepsbeschuit is als scheepsbrood reeds gekend sedert de 13e eeuw. Goed gebakken droog en beschermd tegen maden was het enige jaren te bewaren. Dit gebeurde aan boord, in speciale broodkamers waarvan de wanden met blik waren bekleed. De blikken dozen waarin de tegenwoordige scheepsbeschuit wordt bewaard, blijken dan ook geen nieuws onder de zon te zijn. Voor korte reizen werd het tweemaal en voor lange reizen viermaal gebakken. Meestal werd het maanden voor de inscheping gebakken.

Hoe belangrijk dat scheepsbeschuit vroeger was blijkt uit de nuttige bemerkingen over de bereiding en de bewaring ervan die in 1778 te Parijs in het boek « Parmentier Parfait Boulanger » verschenen.

In de middeleeuwen werden dan ook enorme hoeveelheden scheepsbeschuit ingescheept. Zo rekende men in 1586 dat voor de voeding van 200 galeislaven en 50 passagiers onder andere per maand 250 kwintalen (\pm 50 kg. per kwintaal) scheepsbeschuit moesten ingescheept worden.

WITSEN, de auteur van het gekende werk « ALOUDE SCHEEPVAART » noteerde in de 17e eeuw dat aan boord van de Hollandse schepen elke opvarende per week bovendien « ... 5 pont hart broot of te kaak... » kreeg.

Fijngeklopte kaak of scheepsbeschuit was eeuwenlang het bindmiddel van een stevige LABSKOUS, een zeemansgerecht bij uitstek. Sedert het begin van deze eeuw werd de fijngeklopte beschuit echter vervangen door aardappelen.

Zo ook werden voor W.O. II op onze kust de uit zee mee teruggebrachte scheepsbeschuiten verdeeld onder de kinderen uit het havenkwartier. De rest werd door de vissers mee naar huis genomen, in koffie geweekt, met bruine suiker bestrooid, gebakken en als een « delicatessse », de « klakkers », genuttigd.

Een andere delicatessse, ditmaal een Limburgse, vindt ook haar oorsprong bij de scheepsbeschuit, namelijk de Maaseiker « Knapkoek ». De bekende snuisterij is een platte harde knapperige koek, zo groot als een schoteltje, bestrooid met dikke suikerkorrels. De oorsprong moeten we zoeken in de 16e-17e eeuw toen de stad een drukke binnenhaven aan de Maas was. In die tijd telde de Eikerstede dan ook tal van schippersfamilies. Deze kwamen ondermeer in de Nederlandse zeehavens in contact met de langevaartschippers, welke als proviand een voor hen vreemd soort brood meenamen, samengesteld uit meel, water en vet, maar zonder gist. Dit brood was bikkelhard en maakte bij het breken een knappend geluid. Ze brachten het mee naar huis en de Maaseiker bakkers maakten het op hun eigen specifieke wijze na. Hoe een scheepsbeschuitje toch rollen kan.

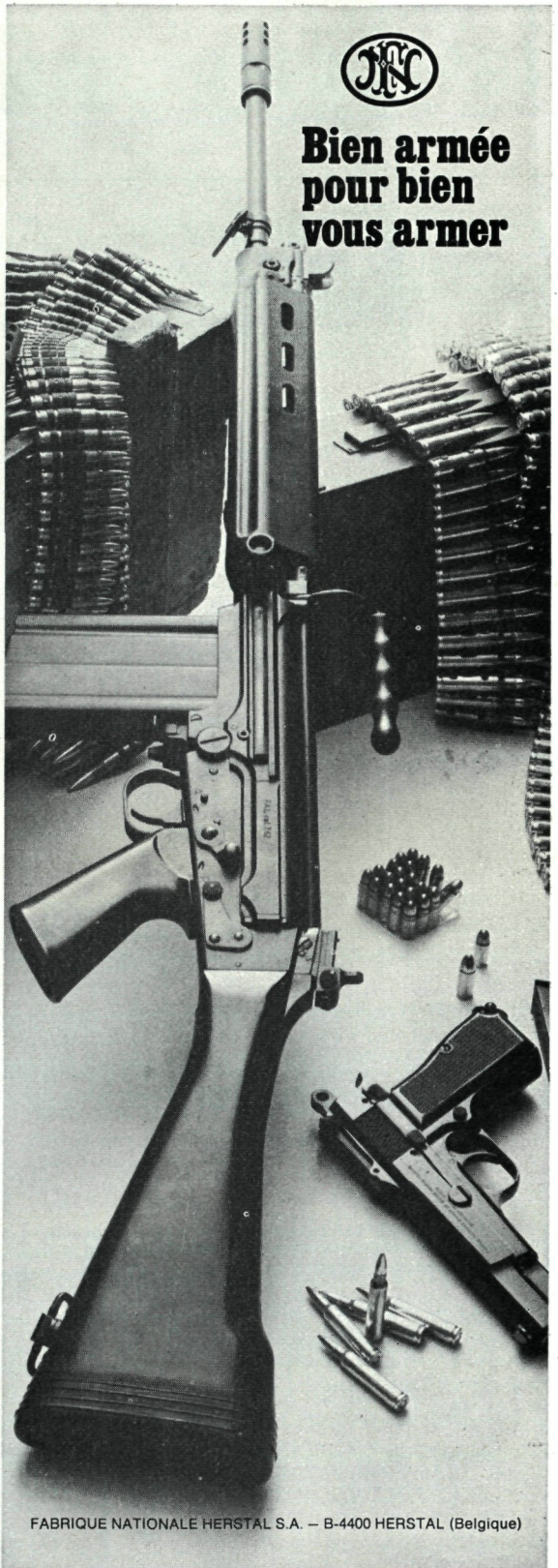


Scheepsbeschuit komt uit SCHIP in de vorm van de 2de nv en BESCHUIT. Beschuit komt van BISCUIT, dat uit het latijnse BIS-COCTUM (tweemaal gebakken) stamt. In het Nederlandse spreekt men ook wel van KAAK. Dit woord evenals het Friese KAEKS = scheepsbeschuit stammen uit het Engelse CAKE. De meeste Europese talen namen het woord beschuit over. Zo zegt men in het It: BICOTTO, Sp: BIZCHOCHO, Kat: BESCUI of BESCUYT, Port: BISCOUTO, BISCOITO, Eng: BISCUIT, Dui: BESCHUTTERS of ZWIEBACH, Deen: BESKØJT, Noor: BESKØYT, Pools: BISKOPT.

Buiten zijn nut als noodrantsoen is scheepsbeschuit een uitstekend middel tegen zeeziekte. Maar ook mensen die een dieet volgen, of voor wie uit hoofde van hun beroep de tijdspanne tussen twee maaltijden wat lang uitvalt, kunnen dit vet- en suikerarm knappend, smakelijk koekje zeer goed gebruiken om hun geeuwhonger te stillen.

Een kinderhand of mond is snel gevuld en daar heeft onze goede oude scheepsbeschuit bij vergelijking met andere gebakken zoetigheden een reeks voordelen.

J.B. DREESSEN



FABRIQUE NATIONALE HERSTAL S.A. - B-4400 HERSTAL (Belgique)