



# Bijna 100 jaar poffertjes in Bussum!



**In 1954 kwam ons gezin terug uit Indië. Er was woningnood en we kregen onderdak bij 'de tantes' in de Nieuwe Englaan. Met mijn jongere broer wandelde ik iedere morgen naar de 'broederschool' aan de Vitusstraat. Het was voorjaar geworden na de eerste Hollandse winter. Op een ochtend: reuring op het haventerrein. In plaats van dat eenzame paard aan een gerafeld touw zagen we karren met planken en palen. Sjuuwende en timmerende mannen. Terug uit school stond daar een kleurig huisje met veranda. Bij de boterham vertelde ik enthousiast over de warong die was gebouwd. Ik droomde al van sateetjes. Die zaterdag trakteerden de tantes. De warong bleek een poffertjeskraam te zijn. Dit koude natte land had toch iets moois te bieden!**

Dat de historie van Bussum en poffertjes nog iets verder teruggaat hoor ik van Joop en Lia van der Steen, als ik ze in de herfst van 2013 thuis bezoek. Joop is aan het werk in de loods achter zijn huis. Daar slaat hij zijn kraam op tijdens de winter. "Ja, repareren en verven doe ik zelf," zegt Joop, "het in de verf zetten moet ieder jaar opnieuw. Zo verdien ik in de winter de kost." Bij een kop koffie (met speculaas, helaas geen poffertjes) vertellen Lia en Joop over hun geschiedenis.

Poffertjes zijn volgens Joop in de 17de eeuw uitgevonden in een Zuidhollands klooster. De broeders experimenteerden met pannenkoeken van meel en boekweit. Kort daarna zijn poffertjes overal op jaarmarkten te krijgen. Het eerste geschreven recept voor 'broedertjes', 'bollebuizen', 'bolle buikjes' of 'poffertjes' is te vinden in 'De Volmaakte Hollandsche Keuken-Meid' uit 1746. Een Groninger recept uit eind 18de eeuw staat bij dit artikel. Van der Steen's recept blijft natuurlijk familiegeheim.

Joop: "De oudste delen van onze kraam zijn uit het midden van de 19de eeuw. Je ziet aan de gaten in het hout nog dat de oorspronkelijke kraam kleiner moet zijn geweest. Die bestond uit de twee kamertjes rechts met de wafeloven ervoor. In het begin was de kraam groen, maar toen opa de toonbank kocht, dezelfde die nu nog achterin staat, vond hij dat geel zo mooi dat de hele kraam in die kleur werd geschilderd."

Betovergrootvader Dirk van der Steen [1832-1900) zag het levenslicht in Utrecht als zoon van een hovenier. Hij sloeg echter andere wegen in en vanaf 1857 trok hij rond met zijn wafelkraam op een trekschuit. Hij had zes kinderen, die op één na allemaal rondreizende oliebol-, wafel- of poffertjesbakker werden.

Twee dochters, Heintje en Betje, namen kraam en boot begin 20ste eeuw van hun vader over. Zij bleven ongehuwd. Hun broer Johannes [1860-1933) had echter veel monden te voeden. Zijn oudste zoon Dirk (ge-

*Bussumse kinderen wisten van der Steen's poffertjes te waarderen sedert 1921. Deze foto werd gemaakt in 1951 toen de kraam op het Haventerrein stond. Op de foto tussen de kinderen goochelaar Jan Hagoort uit Naarden. Op accordeon de gebroeders Vreeman uit de Mariastraat en verder naar achteren opa Dirk.*

*Jan-Willem Henfling*



Aan de tafel Oma Bets, leunend op het hek haar man Opa Dirk van der Steen. Hij liep bij voorkeur in een pak met vest en horlogeketting en een wandelstok (en verstopt in de stok een glaasje en flesje jenever)

Joop en Lia van der Steen staan ook in 2014 weer voor u klaar.

Rechts: De kraam zoals deze er in 2013 uitzag op de vaste plaats naast het stadhuis van Bussum.

boren 1884) en een jongere zoon werden bij de tantes ondergebracht. Ze groeiden op met poffertjes en wafels.

In 1921 gingen de tantes met pensioen. Dirk, de opa van Joop, nam de handel over. Hij kocht toen de huidige kraam. Van wie? Dat is onbekend, want hij bewaarde het bonnetje niet. In datzelfde jaar kwam hij voor het eerst in Bussum. Tijdens een winkeliersbeurs in Concordia hoorde hij dat de Nassaulaan en Landstraat feestelijk elektrisch verlicht zouden worden en daar zag hij meteen handel in. Hij vroeg aan burgemeester De Bordes een vergunning en



kreeg deze. De 'Oud Hollandsche Poffertjes en Wafelkraam D. van der Steen' is sinds die zomer niet meer uit Bussum weg te denken. Alleen in 1944 werd de kraam niet opgezet. De kraam stond de eerste tijd maar enkele weken per jaar in Bussum, want was voortdurend onderweg van de ene kermis naar de andere jaarmarkt.

De trekschuit werd spoedig te klein voor Dirk en zijn gezin. In 1923 liet hij een schip, de Johan Alber, bouwen door scheepswerf Pannevis in Alphen aan den Rijn. De stalen boot van 24 meter kreeg een moderne één-

cilinder Kromhout-dieselmotor en is speciaal ontworpen als woning en opslagruimte voor de poffertjeskraam. Dirk verwierf vaste ligplaatsen in Bussum, Breukelen, Woerden, Boskoop, Bodegraven, Alphen aan den Rijn, maar legde ook op andere plaatsen aan.

Dirk woonde met het gezin in het achter-schip en zijn broer (later een knecht) bewoonde een hut op het voorschip. Het reizen werd in de jaren dertig minder, toen de kosten niet meer opwogen tegen de baten. De kraam werd sindsdien in april in Bussum opgezet en eind september weer afgebroken. Dan ging het via de Muidertrekvaart en de Vecht naar Breukelen, voor de jaardag van Kees de Tippelaar op 3 oktober. Van daar ging de reis eind oktober naar Woerden, ter gelegenheid van de Koeienmarkt. Via een winterstop in Amsterdam, om verf te kopen, kwam de boot weer in Bussum. De vaste stop in Woerden eindigde 1962, toen de burgemeester besloot kermisattrac-



ties bij openbare inschrijving te verpachten. Sedertdien zijn Van der Steen's poffertjes een specialiteit voor Bussum en Breukelen.

Joop: "In de tijd van opa werden de pan en wafeloven gestookt op talhout, dat is mot van eikenhakhout. De pijp van de pan en die van de wafeloven gingen recht omhoog het dak door. Mijn opa en vader hadden dan ook altijd rode ogen van de rook. Gelukkig stoken we nu op aardgas. In de tijd van opa zat 'tante Alie de bakster', op een soort verhoogde kinderstoel achter de pan, precies zoals je op oude prenten ziet.

Tekening door Jan Anthonie Langendick (1780-1818) gemaakt begin 19de eeuw getiteld: "De poffertjeskraam" (houtskool, pen en bruine inkt, waterverf; 196 x 272 mm). Je ziet duidelijk dat de poffertjesbakster achter de pan zit op een hoge stoel. De pan werd gestookt op talhout of houtskool. De kraam is in ontwerp al zoals die uit Bussum: pan voor aan de straat en achter de pan wat kamertjes om de poffers te eten.



Ze hoefde alleen het beslag in de kuiltjes te scheppen. Voor de pan stond een knecht om de poffertjes te keren en de bordjes op te maken."

"Na de kermis in Breukelen voer opa naar Amsterdam, waar hij afmeerde tegenover Carré. Ik ben vaak meegevaren. Vanaf 1962 woonde hij niet meer op de boot. Vanaf 1985 gebruikten we de boot ook niet meer voor transport, maar een verhuishwagen. De boot diende tot 1990 nog wel als opslag en werd toen verkocht."

Geleidelijk nam Johan meer werk over van opa Dirk, die veel tijd doorbracht in de Openbare Leeszaal aan de Generaal de la Reylaan. Joop: "Maar hij bleef de wafelbakker. Als een klant wafels wilde, rende tante Beppie naar de bibliotheek om hem te halen. Dan kwam hij mopperend naar de kraam om wafels te maken. Ongelooflijk dat mensen toen zoveel geduld oprachten. Nu moet je meteen opdienen, anders zijn ze weg. Opa was een karakter. Je zag hem altijd in een driedelig kostuum met hoed, wandelstok en horlogeketting."

Opa Dirk trok zich in 1958 terug uit de zaak, waarna zijn oudste zoon Johan (1923) de leiding overnam. Dirk overleed in 1967, maar zijn vrouw (Oma Bets) bleef tot 1973 helpen. Joop van der Steen (1950 geboren in Bussum) werkt sinds 1967 in de kraam en nam in april 1989 het bedrijf van zijn vader over als vijfde generatie Van der Steen.

Een historisch tijdschrift kijkt niet naar de toekomst. We vragen desondanks naar de plannen. Lia: "Onze kinderen nemen het niet over. Ze hebben hun eigen lijn uitgezet. Maar het komt allemaal wel goed. We hebben twee vaste stekken. In Bussum kunnen

we het samen goed aan met vaste hulp in de weekeinden. In Breukelen staan we drie weken. Dankzij de traditie van 'Kees de Tippelaar' is het daar beduidend drukker en zijn we blij met de hulp van de mensen uit de poffertjeskraam in Laren".

We zijn Theo van der Steen erkentelijk voor het kritisch doorlezen van het manuscript.

38. Poffertjes, hoe men die bakken zal.  
Neemt een halve kop grutte-meel, een half pond tarwe meel, 3 Eijeren en een pintje melk, en een lepelje gift met wat zuiker gemengt; beflaat dit te zamen, zet het te ryzen, en bakt 'er poffertjes van.  
Op een andere wyze die excellent is.  
Neemt een pond tarwe meel, ½ pond korenten, een hand vol gestoote amandelen, en kommetje boter, 4 Eijeren met het wit, en lepelje gift met wat zuiker daar onder; beflaat dit met melk, tot de dikte van een Zufter, en bakt 'er poffertjes van, is excellent goed.

39. Rol-  
Hollandse keukenmeid poffers

#### Bronnen:

- Persoonlijk archief van der Steen.
- Historie poffertjes: <http://home.hccnet.nl/h.werk/Poffertjes.htm>
- Anoniem: Poffertjes: een traditionele traktatie afkomstig van een passerende attractie. Baerne nr.2, juni 2011.
- I. de Beer (1987); De Poffertjeskraam. Contactblad Historische Kring Bussum, jg.3, nr.3, pp.13-19.
- Jan L. Boonacker (2000); Kees van de poffertjestraktatie; Tijdschrift Historische Kring Breukelen, jg.15, nr.1, pp.49-52.



Op vertoon van deze pagina uit BHT jg 30, nr 1, krijgt u bij bestelling van tenminste één portie poffertjes gratis een kopje koffie of thee. Deze aanbieding betreft uitsluitend de Poffertjeskraam en is geldig tot 31 juni 2014.