

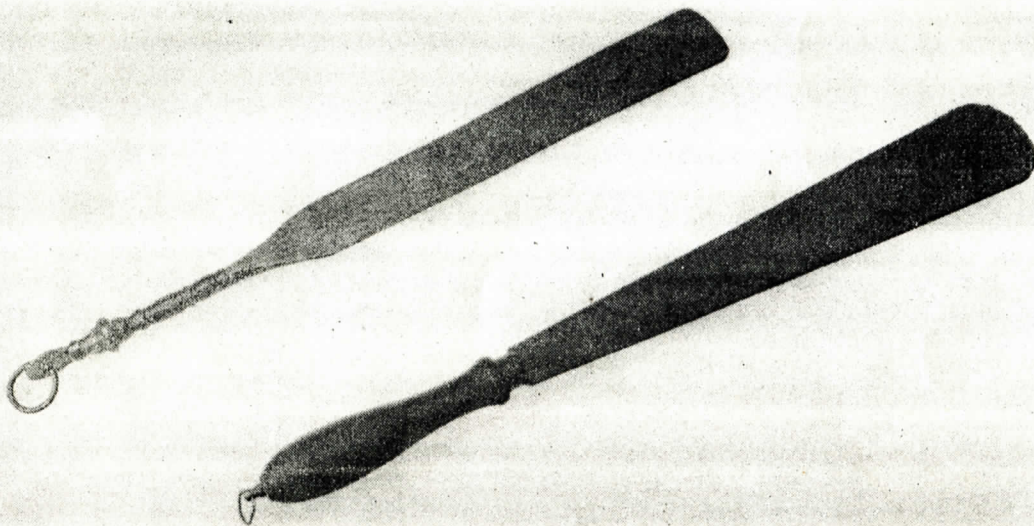
Wie nu sprekt

"Proat is gain pankouk"

Praten is niets, doen is een ding

door: Dirk van der Heide

Het pannekoeksmes, bakmes, bakspaan of koekenkeerder, een keukenhulpje dat we nog steeds kennen en ook nu nog voor veel doeleinden gebruiken. Bij het 'opbakken' van aardappelen of vis, maar vooral bij het pannekoekbakken is het 'pankoukmès' onmisbaar. Tegenwoordig zijn ze van hout, maar vroeger werd zo'n mes gesmeed, soms met heft en al, zoals er één op de foto staat afgebeeld. Meestal echter bevond zich aan het gesmede, zeer buigzame blad, dat een lengte had van ongeveer 25 centimeter en een grootste breedte van 5 centimeter, een mahoniehouten heft. Aan een ringetje, bevestigd aan het heft, kon de 'duurwoarder', zoals het pannekoeksmes in Twente wordt genoemd, worden opgehangen.



Lang voor onze jaartelling werden er al pannekoeken gebakken. In primitieve ovens, op open vuren of op verhitte stenen werden de platte ronde koeken om en om goudgeel of bruin gebakken. Tot de jaren vijftig werden er, vooral op het platteland in onze streek, veel meer pannekoeken gegeten dan nu het geval is. Tijdens oogstwerkzaamheden kwam de dienstmeid zo rond de middag aandraagen met een ketel koffie en een toegeknoopte doek, met daarin een stapel pannekoeken. Liggend of zittend op de grond, tussen het hooi of het koren, verdween de hele stapel in korte tijd in de hongere magen van de bezwete werkers.

Spekpannekoeken voor de liefhebbers en de anderen konden er stroop of 'broen sukker' op doen. Pannekoeken, ze werden gebakken van diverse soorten meel, als rogge-, haver-, tarwemeel of 'boukwaitenmeel'. Een luchtig beslag van meel, melk, eieren, zout, een klontje boter en dikwijls reepjes spek liet men even 'rusten' en dan maar bakken. Sommige moedige huismoeders keerden de pannekoeken met de traditionele 'gooi in de lucht'-methode, doch de meesten gebruikten toch liever het 'pankoukmès'.

Dat de pannekoek al een zeer lange geschiedenis heeft, blijkt wel uit de vele, vaak oude zegswijzen en gebruiken, waarvan we nu nog dagelijks horen. In Drenthe was het vroeger gebruik om op een boerenbruiloft het bruidspaar een pannekoek aan te bieden. Op de avond van de trouwdag kwamen de 'pankoeksjongs' de pannekoek aanbieden, waarbij één der 'jongs' het volgende vers opzei:

Goedenavond, jonge paar
En vrienden, al te zamen
Zijt gij nog wel gezond!
Dit is mij aangenaam. (onz.)

De 'broed' (bruid) moest daarop de pannekoek aansnijden en de 'pankoeksjongs' kregen een fooi en een 'hap' brandewijn.

'Pannekoeken', zo worden sinds jaar en dag de inwoners van Hoogeveen genoemd. Het verhaal wil, dat de turfschippers uit Hoogeveen, die met hun schepen tussen Zwolle en Meppel voeren, zoveel pannekoeken voor de reis meenamen, dat ze onderweg de 'knip' in de zak konden houden!

"Wat zink toch nen pannenkouken", zegt een Twentenaar die iets stoms uithaalt. Maar ook de Groningers hadden en hebben nog steeds iets met die pannekoek, zoals uit de volgende zegswijzen mag blijken.

"Ale botter nait op ain pankouk smeren"

Alles niet op één kaart zetten.

"Men mout gain pankouk bedaarven om n aai"

Men moet het geheel niet laten mislukken om een kleinigheid.

"As t pankouken regent, bin ons schuddels alied omkeerd"

Het loopt ons altijd tegen.

"Aarmelu pakouken roeken wied"

Er wordt vaak veel ophef van gemaakt, als een arm iemand eens wat extra's heeft.

"De pankouk deurdailen"

Het verschil (bij koop/verkoop) delen.

"Ol wieven bin aan t pankoukbakken"

Het regent en de zon schijnt.

"Ik kin nait heksen, pankoukbakken en Hinderk begroaven"

Ik kan niet alles tegelijk doen.

(Hinderk begroaven = de wc-ton ledigen)

"t Is n vrömde pankoukbakker"

Het is een wonderlijk persoon.

"Eerste pankouken bin veur kinder"

Het betene werk komt luten pas.

"Zaiis zo platusmpankouk"

Wél gezond! wan een vrouw met weinig twezem.