

Zeeuwse bolus heeft Joodse wortels

Reformatie- en dagblad 6 mei 2006

Zacht brood, gemaakt van water, gist, bloem en melk, verpakt in bruine suiker en citroen. Draai er een rondje van, leg er een knoop in en bak het in acht minuten af. Het resultaat? Een bolus. Een onverwoestbaar streekproduct met gekaramelliseerde suiker, dat minder Zeeuws is dan menigeen denkt.

Marianne Witvliet

De Brabantse broers Harry en Mattieu Sonnemans bestieren in Burgh-Haamstede op Schouwen-Duiveland een nostalgische, overvolle bakkerswinkel. De stoep bevat een ingemetselde molensteen, aan weerszijden van de deur staan korven met hout. De gevel vermeldt dat hier ook een drogisterij huist. Binnen blijkt daarvan niet veel meer over dan een paar planken met homeopathische middeltjes. Ze staan er vooral uit historisch oogpunt, want de bakkerswinkel heeft het imago van een museum.

Tegen de gevel staat achtfeloos een vooroorlogse bakkersfiets geparkeerd en achter de etalageruities schemeren antieke koffieblikken. De geur van gebakken brood bewijst dat de Zeeuwse bolus in ieder geval krakend vers is.

De broers Sonnemans zijn oude rotten in het vak. Afkomstig uit Brabant leerden zij van de Zeeuwen bolussen bakken en streekproducten als Zeeuwse speculaas, Zeeuwse peperbollen en palingbroodjes maken. De winkel is niet alleen een trekpleister voor toeristen, ook Zeeuwen zijn vaste klant.

Allesbehalve Zeeuws

De bolus is overigens minder Zeeuws dan menigeen denkt. „Het is een van oorsprong Joodse lekkernij die dankzij de scheepvaart in Nederland is terechtgekomen”, zegt Harry Sonnemans. Het woord boles is Jiddisch. Het is volgens het etymologisch woordenboek afgeleid van het Spaanse bollo, dat staat voor "fijn broodje". Bolussen zijn



● De bakkerswinkel van de Brabantse broers Harry en Mattieu Sonnemans op Schouwen-Duiveland heeft het imago van een museum.

Foto's RD

ook in Jeruzalem te vinden en in Moskou, waar Joodse families bolussen in hun bakkerijen verkopen. De Joden hebben het baksel mondiaal laten doorbreken, maar Nederlanders houden er hardnekkig aan vast dat de bolus een onverwoestbaar Zeeuws product is.

In de bakkerij achter de winkel begint het echte werk. De bolussen, die qua vorm doen denken aan een hondendrol – maar wat hun naam betreft daar dus niet van zijn afgeleid –, liggen in het gelid op de bakplaat. „Je moet ze even voorverwarmen”, zegt Sonnemans. „Gist heeft suiker nodig als voeding. Bij het voorverwarmen rijst het deeg snel en kun je de bolus in acht

minuten afbakken.” Vers smaakt hij lekker, maar de bakker zelf vindt een bolus uit de diepvries nog lekkerder. „Dan smaakt hij net even malser.”

De broers Sonnemans zijn ook gespecialiseerd in het Zeeuwse palingbroodje. De rauwe paling wordt met peper



