

Stadswandeling 2012: Ambachten

Miranda van Elswijk

Sinds 2010 organiseert die Goude ieder jaar een stadswandeling. Aanleiding voor de eerste wandeling was een bericht van één van de leden van de vereniging. Hij vroeg zich af of er aandacht werd besteed aan het feit dat 150 jaar daarvoor de laatste terechtstelling in Gouda plaatsvond. Dat heeft die Goude gedaan door een artikel aan deze gebeurtenis te wijden in de Tidinge¹ en een stadswandeling rond het thema ‘Misdaad en straf’ te organiseren. Vorig jaar stonden ziekte en gezondheid centraal en op 9 juni van dit jaar ambachten.

Gouda is bekend geworden door verschillende ambachten, zoals de stroopwafels. Of eigenlijk moeten ze siroopwafels genoemd worden. Het recept is zo goed als zeker door bakker Gerard Kamphuijsen uitgevonden. Bakkerij Kamphuijsen bevond zich op de hoek van de Hoge Gouwe en de Peperstraat. Nu is restaurant Kamphuijsen in het pand gevestigd. Het was er altijd sfeervol en het interieur was afgewerkt met een mooi houten betimmering en op de oude kromme planken stonden vierkante beige blikken waarin allerlei lekkers bewaard

1. R. van der Wal, ‘De dag van heden zal voor Gouda’s ingezetenen lang in treurig aandenken blijven’ 9 juni 1869: de een na laatste executie in Nederland, in Tidinge van die Goude, 2010, jg. 28, p. 48-61.



Pand Kamphuijsen op de hoek van de Hoge Gouwe/Peperstraat (foto: Tidinge)

werd. De siroopwafelbakkerij bevond zich in de Peperstraat. In tegenstelling tot andere stroopwafels is de wafel van Kamphuijsen krokanter van samenstelling. Ze worden gemaakt van vers deeg en restanten van kruimels (afsnijself). Vroeger werden de siroopwafels wel ‘armenkoeken’ genoemd. De grondstoffen waren niet duur en daarom kon men de wafels tegen een lage prijs verkopen. Na 1800 waren er vele bakkerijen die allemaal hun eigen geheim recept hadden. Nu zijn er nog vier Goudse bakkerijen; ook buiten de stad worden ‘Goudse wafels’ gemaakt.

Waag

Eén van de locaties die we bezoeken tijdens de wandeling op 9 juni, is de Goudse Waag. Het stadsbestuur hield

toezicht op de kwaliteit van de Goudse kaas. De kazen werden gewogen in de Waag en verhandeld op de markt. Gouda kon vanaf 1667 het recht van de Waag voor vijftien jaar pachten van de Hollandse Rekenkamer (en was pas in 1806 klaar met betalingen aan het Rijk). In 1669 kon de Waag, ontworpen door Pieter Post, in gebruik worden genomen. Post heeft dat zelf niet meer meegeemaakt, want hij stierf vlak daarvoor. Hij ontwierp waarschijnlijk ook het reliëf in de voorgevel, dat vervaardigd is door beeldhouwer Bartholomeus Eggers. Op het reliëf staan mensen afgebeeld in een ruimte met zuilen en bogen, die kaas wegen en notities maken. Vreemd genoeg is aan de rechterzijde ook een Arabier afgebeeld. Deze staat achter een tweede staande persoon, waarschijnlijk een koopman. Bij de restauratie was aanvankelijk niet duidelijk wat deze persoon in zijn linkerhand hield. Na bronnenonderzoek is gekozen de man een perkamentrol in de hand te geven. Links en rechts van het reliëf staan wapens van Goudse burgemeesters. Er werden in de Waag allerlei producten gewogen; aan de hand van het gewicht werd de belasting geheven. Vanaf 1850 werd er alleen nog kaas gewogen. De bovenverdieping van de Waag werd tussen 1668 en 1907 door de Goudse schutterij gebruikt. Nu is er informatie te vinden over allerlei ambachten, zoals pijpen maken en kaarsen maken. En natuurlijk over de bereiding van kaas.

Kaas(koppen)

Bij het maken van kaas worden de vaste stoffen in de melk (eiwitten, vetten en mineralen) gescheiden van het vocht. Er wordt aan de kaas stremsel, zuursel en zout toegevoegd tijdens de bereiding. Jonge kaas is 4 weken oud; oude kaas 10 tot 12 maanden. Tien liter melk levert één kilogram (Goudse) kaas op. Goudse kaas is de bekendste en meest gegeten kaas. Een Goudse kaas heeft de vorm van een wiel, weegt tussen de 1 en de 15 kg en heeft een vetgehalte van minstens 48% (gewoonlijk rond de 51%). De soort dankt de naam *Goudse kaas* aan het feit dat hij al eeuwenlang in Gouda wordt verhandeld. De geografische aanduiding 'Gouda Holland' is sinds okto-



De Waag (SAHM)

ber 2010 volgens besluit van de Europese Commissie een beschermde aanduiding. Kaas met deze vermelding mag alleen Nederland als oorsprong hebben en moet gemaakt zijn van Nederlandse koemelk. 'Kaaskoppen' is een scheldwoord dat Gouwenaars niet aan de kaas te danken hebben, maar aan de kaastobbe, ook wel wring- of wrongelbak genoemd. Dat zijn de houten vaten waarin de kaas gemaakt wordt en die werden gefabriceerd door zogenaamde 'koppendraaiers'. Men droeg de vaten tijdens boerenopstanden als hoofdbescherming. Gewapend met hooivorken en zeisen verdedigde men zo have en goed. Voor ieder hoofd had men wel een passende maat.

Meer wetenswaardigheden over ambachten hoort u tijdens de stadswandeling op 9 juni. U kunt zich hiervoor aanmelden bij Miranda van Elswijk: mirandavanelswijk@gmail.com / (0182) 58 14 76.