

OVENKOEKEN

Op een viertal plaatsen worden te Oostende nog ovenkoeken verkocht. Meestal enkel op aanvraag. Soms echter ook als een regelmatig deel van de bakte. Wat is nu een ovenkoek ?

Volgens DE BO is het een ronde platte koek van een vinger dik gevormd van brooddeeg die van voor in den oven wordt gebakken. Het is geen hetekoek. Bij Dr. J. Weyns "Bakhuis en Broodbakken in Vlaanderen" lezen we onder DEEGREST (blz. 49) dat het in heel Vlaanderen door gebruikelijk was de deegrest bij het bakken te verwerken tot een appelbroodje of een rond plat deegstuk, de ovenkoek. Alnaargelang de streek krijgt het baksel verschillende namen. Over de reden of het doel van deze nevenbakte schrijft Dr. J. WEYNS dat het hier voornamelijk ging om het verblijden van de kimbren, die met een meegebakken kleinigheid gelukkig werden gemaakt en anderzijds dat met deze voorbakte de hittegraad van de oven kon getest worden. Voor dit laatste citeert hij prof. A. De Groodt, uit diens boek over de oude hoeven van het land van Waas. Van de heer DELRUE, bakker in de Cirkelstraat die voor en tijdens de W.O. II regelmatig op de boerderijen van het arrondissement OOSTENDE-DIKSMUIDE ging bakken, kregen we de volgende informatie in verband met het bakken van ovenkoeken.

"Op sommige boerderijen was het gebruikelijk dat men onder bepaalde omstandigheden beroep deed op een bakker om de wekelijkse bakte te doen. Meestal werd slechts gebakken de dag dat het brood op was, er mocht niets verloren gaan. Eens den oven opgestookt, werden van een deel van het brooddeeg een paar platte koeken gevormd die dan in den oven werden geschoten waar ze tussen de opzij geveegde gloeiende asse werden gebakken. Het licht verschroeiende gaf de typische goede smaak van de ovenkoeken. Ze werden uitsluitend gebakken van bruinbrooddeeg. Zodra ze gebakken waren, gingen ze eruit en reinigde men de oven van de gloeiende asse waarna de broden erin werden geschoten. De ovenkoeken werden gebakken als eten voor de avond van de bakte. Het oude brood was op en het nieuwe nog te vers.

's Avonds werd het meestal gegeten met smout, want als regel werd in de boerderijen van de streek 's morgens het brood geboterd maar s'avonds met smout gegeten."