

Jan Krook en de chocoladefabriek

“Ik was een van de grootste snoepkousen”

In 1933 vestigde N.V. Zaanlandsche Cacaofabriek v/h Teun Olij en Comp. (T.O.C.) zijn zoetafdeling in Nijkerk. Na de oorlog kwam ook de cacaofabriek van de Zaanstreek naar Nijkerk. Tot 1990 werden in de fabriek verschillende lekkernijen vervaardigd. De oud-productiedirecteur van de chocoladefabriek in Nijkerk vertelt over de productie van zoetigheden

Veel handjes

In de beginperiode, rond 1935, 1940 werkten er rond de 300 mensen bij de T.O.C. Toen waren de meeste handjes nodig. Daarna is de mechanisatie gekomen en is het aantal handen afgenomen. Er waren zowel mannelijke als vrouwelijke medewerkers. De vrouwen deden in het algemeen inpakwerkzaamheden en werkten soms aan de wat eenvoudige. Het zwaardere werk, dat werd door mannen gedaan.

Chocolade maken

Als de cacaobonen binnen komen worden ze geroosterd en vermalen tot een massa. De cacaomassa wordt vermengd met cacaoboter en suiker. Dan is het chocola. Eventueel komt er nog melkpoeder bij om melkchocola te maken. Witte chocolade wordt gemaakt zonder de cacaomassa, want die massa is zwart. In plaats daarvan wordt er cacaoboter met melkpoeder en suiker gebruikt. In mijn ogen is witte chocola helemaal geen chocolade: de cacao ontbreekt eraan!

Op lichaamstemperatuur

De chocolade wordt gemengd en gaat door de walsen heen. Die wordt dan laten we zeggen fijngemalen tot een bepaalde substantie. Dat wordt dan 24 uur in machines heen en weer gegoid. Net zolang totdat het soepel is. Daarna wordt de chocolade op lichaamstemperatuur gebracht en in vormen gegoten. Die vormen worden voorverwarmd, omdat het temperatuurverschil niet te groot mag zijn. Daarna wordt het gekoeld. Het kan best zijn dat het hier tegenwoordig anders aan toe gaat.

Zwemmen in chocola

Toen de cacaofabriek gesloten was, werd de vloeibare chocola in tankauto's aangevoerd. Chocola en water zijn vijanden van elkaar. Chocola met een klein beetje water wordt meteen stijf. Het wel eens gebeurd dat er een auto met 9000 kg chocola binnen kwam, waar water in zat. Je kon er helemaal niets meer mee. Dat was een ramp. De tankauto moest helemaal leeggeschept worden met plastic emmertjes. De mensen gingen er in hun zwembroek in want je glibberde natuurlijk aan alle kanten heen in die blubber.

Alles op snoepgebied

Er werd van alles in de fabriek gemaakt: kerstkransjes, chocoladeletters, holfiguren (een soort poppen), flikken, pindarotsjes. Naast de chocoladefabriek zat een zoetfabriek. Daar maakten ze suikerwerken als noga, zuurtjes en dat soort dingen. Nou ja, alles wat op snoepgebied te koop is werd daar gemaakt. Je mocht uit de productie eten. Ik ben zelf een van de grootste snoepkousen geweest. Ik heb de hele dag lopen eten. Ik vond me dat een feest.

Dat rooie gedoe

Een cacao-fabriek moet doordraaien, dat heeft met het proces te maken. Je kunt het niet stopzetten. Het productieproces begon 's morgens. Tussen de middag was er een lunchpauze. En we hadden natuurlijk vakantie. In het begin waren dat een paar dagen. Later werd dat uitgebreid naar twee, drie weken. Volgens mij was er geen vakbond zoals in de Zaanstreek. Toen mijn vader kwam kijken bij de verbouwing in Nijkerk vroeg hij aan de mensen: 'Goh, werken jullie dan nog? Aan de Zaan hebben ze vakantie.' Toen werd er geantwoord: 'Met dat rooie gedoe houden we ons hier in Nijkerk niet bezig.'

Dit verhaal is onderdeel van het oral history project Gemaakt in Gelderland. Oral history is een interviewmethode die de herinneringen van mensen vastlegt. Het verhaal van Jan Krook is opgetekend door Bea Berends, vrijwilligster bij Museum Nijkerk – centrum vol historie.

Copyright foto: BDUmedia, fotograaf Hans Verhorst, foto jaren '90 vorige eeuw.