

## **Onze laatste warme bakker , Willem Gobien, dooft de oven!**

De geschiedenis leert ons dat de Egyptenaren ongeveer 1500 jaar voor Chr. het broodbakken hebben ontdekt. Een slaaf zou er per ongeluk achter komen dat deeg kon rijzen door broodpap van de dag ervoor bij het nieuwe deeg te doen? Daarna begonnen ze er honing, vijgen en nog veel meer in te stoppen en verkregen ze een luxueuze lekkernij .

De Romeinse bakkers zetten dan weer bij wijze van herkenning hun initialen in het deeg. De vorm van het brood was meer als een pizza en diende als een soort bord om beleg op te doen. De broodoverschotten werden weggesmeten of door de arme Romeinen opgegeten.

Vanaf de 12<sup>de</sup> eeuw werd brood het basisvoedsel. Tot in de 19<sup>de</sup> eeuw het gemaakt werd van bierresten (waar gist inzit) of “starters” van meel en water.

In de Middeleeuwen richtten de bakkers of broodmakers gilden op en kon de stiel geleerd worden bij een meesterbakker. Men moest wel eerst een “meesterwerk” afleveren alvorens de titel kreeg.

Later brachten de boeren hun meel naar de bakker en die bakte dan een aantal broden voor de boer.

Op die manier is Victor Gobien gestart in zijn bakkerij op 1 juli 1921 aan De Knip op “d’Haa”. Hij klopte zijn nachtelijke uren tot in 1960. In het dorp , in “De Root” , waren ondertussen de broeders Piessens (Flor, Gaston en Albert van de Blokmaker) ook begonnen met brood te bakken voor de boeren en uit te voeren met de hondenkar en per “tripporteur”. Gaston had later een bakkerij in Battel en Albert bleef in Leest voort bakken en richtte een bakkerswinkel in. Alfons Hellemans en zijn vrouw Amelie Portael namen in 1960 de zaak over en baatten de bakkerswinkel verder uit. Victor Gobien ‘s zoon Marcel , nam datzelfde jaar de zaak over van zijn vader en bleef in de gesloten bakkerij kneden tot in 1978. Ondertussen verhuisde collega Hellemans een beetje verder in “De Root” (waar nu de nieuwe Delhaizeparking is) en richtte een grote bakkerij annex voedingszaak op. In zijn vorige bakkerswinkel kwam concurrent Schoeters zijn broodjes bakken. Op dat moment kende Leest 3 warme bakkers. Ondertussen was Marcel Gobien ‘s zoon Willem (Willy) op 1 juli 1978 als 18 jarige in het familiebedrijf gestapt. Samen met zijn vrouw Kristel leverden ze brood aan huis. De burens en vaste klanten kwamen ook aan de deur hun brood kopen. Het koppel heeft altijd alles met hart en ziel en op hun eigen gemoedelijke manier gedaan. Zoon Geoffrey volgde bakkerijschool maar zag het niet zitten om zo hard te werken als zijn ouders. Op 1 juli 2021 gaan ze definitief met pensioen.

Ondertussen heeft het bakkerskoppel 2 kinderen en 2 kleinkinderen . Lloyd en Gaëlle popelen om met hun grootouders eindelijk eens naar feestjes te kunnen gaan en heel wat vrije tijd met plezierige activiteiten op te vullen. Het zal een beetje wennen zijn om het nu wat kalmer aan te doen na 44 jaar hard labeur? Wij zullen ook de geur van het verse brood missen! Tot 20 juni kan u nog bij hen terecht. En wij hopen dat er ooit terug een warme bakker komt of desnoods een cafébaas die per vergissing zijn bierresten verwerkt tot brood? B.L.