

'Oud en nieuw vieren, maar zonder oliebol'

Den Haag - „Nog nooit heb ik met oud en nieuw één oliebol gegeten”, lacht F. Vermolen van de oliebolmolen op de hoek van de Loosduinsekade en de Volendamlaan. „Ik heb er gewoon nooit trek in. Ja, ik herinner me wel dat ik een tijd geleden eens mijn eigen oliebol

proefde. Potverdikkie, wat zijn ze eigenlijk lekker, dacht ik. Toen heb ik er meteen acht naar binnengewerkt”.

Het liefst wil Vermolen doorgaan met bakken in plaats van praten. De laatste twee dagen van het jaar zijn de drukste tijden voor hem. Toch staat Ver-

molen al vanaf 15 november met zijn kraam op de kade. Hij heeft naar schatting nu zo'n vierduizend bollen verkocht.

De appelvlippen zijn een goede tweede.

Steeds minder mensen houden de traditie in ere om zelf oliebol te bakken. Maar zijn verkoop stijgt er niet door. „Er ver-

schijnen steeds meer oliebolmolen in de stad”, verzucht Vermolen.

Zijn recept blijft absoluut geheim. „Nee, dat vertel ik niet”, zegt Vermolen beslist. „Het zit hem in de manier van bakken en in de ingrediënten van het beslag. Dat is alles wat ik erover

zeg”. Vanmiddag houdt Vermolen het voor gezien. „Tegen het eind van de dag komen er altijd nog wat mensen, omdat de bakkers dan zijn uitverkocht. Die help ik dan nog”.

„Maar daarna ga ik zelf lekker oud en nieuw vieren. Zonder oliebol”.