

Authentieke producten die naar ambachtelijke wijze én in eigen streek vervaardigd worden? Dat verdient extra aandacht in PASSIE. Deze maand plaatsen we traditionele speculaas in de kijker.

Streekproduct in de kijker Traditionele speculaas

Regionale verschillen

De roots van speculaas zijn zeer oud. Er bestaan ook heel wat verhalen rond. Maar het staat vast dat speculaas een typisch product uit de Nederlanden is met regionale verschillen. Zo is de Nederlandse speculaas anders gekruid (citroenschil, gember, ...) dan de Belgische. Bij ons vormt de Hasseltse Speculaas dan weer een uitzondering door zijn vorm, structuur en daardoor ook zijn smaak.

Dagelijkse kost bij de boterham

Vroeger was speculaas een rijkelijk gebak met dure ingrediënten zoals kandijnsuiker en kruiden, en werd het enkel op feestdagen door de lokale bakkers gebakken. Rond de eeuwwisseling zijn een aantal bakkers zich echter beginnen specialiseren in speculaas (en andere koekjes). Dit heeft er voor gezorgd dat speculaas dagelijkse kost werd bij de boterham.

Laten we de speculazen die erkend zijn als Vlaams streekproduct even op een rijtje zetten:

Borsbeekse speculaas



In het Oost-Vlaamse Borsbeke wordt er al meer dan 100 jaar speculaas gebakken. Wie hiermee begon is niet heel duidelijk. Wel weten we dat de overgrootvader van de vorige eigenaar de speculaas al maakte zoals hij nu is. Vroeger werd de speculaas verpakt in ijzeren dozen met een papieren wikkel rond, later werd overgestapt naar karton.

De ingrediënten van Borsbeekse speculaas worden zorgvuldig afgewogen naar het aloude recept. Daarna worden ze ge-

mengd in een mengkuip die al drie generaties meegaat. Na een nachtje rust wordt het deeg in gelijke delen verdeeld om er speculaasmantjes mee te vormen. Vroeger werden houten vormen gebruikt waar het deeg in geduwd werd om dan met een draadje het overtollig deeg te verwijderen. De houten vormen werden in de oven geplaatst om het deeg te laten bakken.

De behandeling zoals deze nu verloopt is dezelfde, maar we weten niet precies wanneer de overschakeling gebeurde naar de machinale vorming van de figuurtjes. De gelijke delen deeg worden nu door een deegwals geduwd zodat er speculaasfiguurtjes gevormd worden. Deze komen daarna op de bakplaten terecht die later de oven in gaan.

Bak-atelier De Smet bvba

Provincieweg 80
9442 Borsbeke
053/62 23 11
info@bakatelierdesmet.be
www.bakatelierdesmet.be

Belgische speculaas



Begin 20ste eeuw specialiseerden enkele bakkers zich als speculaasbakkers, zo ook de bakkersfamilie Vermeiren uit Puurs. Omstreeks 1919 besloot Achilles Vermeiren om voor rekening van derden speculaas te bakken. Na Wereldoorlog II - tijdens de oorlog werd productie vijf jaar stilgelegd - besliste Achilles om op grotere schaal speculaas te produceren. Later, in 1947, verhuisde Achilles met zijn zonen Albert en Arthur naar Hingene-Bornem waar hij een oude brouwerij ombouwde tot speculaasbakkerij.

Ondertussen was speculaas niet enkel meer een feestgebak, maar werd het dagelijkse kost bij de koffie, het ontbijt of het vieruurtje. We weten allemaal waartoe dit geleid heeft.

In tegenstelling tot andere speculaasbakkerijen wou de familie Vermeiren alle ambachtelijke methoden en recepten behouden en mocht de modernisatie geen afbreuk doen aan de artisanale kwaliteiten van speculaas. Dit is tot op heden zo gebleven: Vermeiren's Speculaas smaakt nog precies als vroeger en heeft zijn uitzicht, vorm en structuur van weleer weten te behouden en, waar mogelijk, verbeterd.

Wat betreft de integraal versie of voltarwespeculaas: op vraag van Dokter Cattersel (omstreeks 1955) werd door de grootvader van Peter Vermeiren (General Manager van Vermeiren Princeps nv) een speculaas ontwikkeld met als basis het hoofdrecept. Veranderingen met het hoofdrecept waren vooral de ruwe rietsuiker, honing en vol tarwemeel.

Vermeiren Princeps nv

*Klein Mechelen 73
2880 Bornem
03/897 15 40
info@vermeirenprinceps.be
www.vermeirenprinceps.be*

Moutspeculaas uit het Hageland

In tijden van nood is ook de bakker creatief. Hoegaarden, ooit een brouwercentrum, bood de lokale bakker een alternatief ingrediënt: gebrande mout. Mout is een basisproduct voor bier en vele brouwerijen waren ook mouterijen. Mout, geweekte, gekiemde en gedroogde gerst, komt in verschillende kleuren en smaken en brouwers kiezen naargelang type bier. Donker gebrande mout heeft een karamelachtige en kruidige smaak, ideaal om schaarse en dure kruiden in speculaas te vervangen. Deze gebrande mout was lang ook een vervangmiddel voor koffie, "armenkoffie" genaamd.



Speculaas werd er voor het eerst rond 1920 gemaakt met een originele speculaasmachine en traditionele vormen. De grootvader van bakker Swinnen leerde de stiel in het Brusselse, bracht het nodige materiaal mee en paste het recept aan volgens de voorradige grondstoffen van het Hageland (bv: plaatselijk meel en mout als smaakstof). Kruiden waren vlak na WO I immers niet te verkrijgen. Naast de lokale mout was ook suiker een regionaal product. In het Hageland waren verschillende suikerfabriekjes, waaronder Grand Pont te Hoegaarden.

Resultaat zijn zeer krokante speculaasfiguren, een markies en een markiezin, identiek aan de oorspronkelijke houten vormen met een licht kruidige smaak. De originele vormen, een markies en markiezin, worden nog steeds gebruikt en het recept is nog steeds ongewijzigd.

Bakkerij Swinnen

*Arthur Putseysstraat 5
3320 Hoegaarden
016 76 61 77
swinnen.benny@telenet.be*

Hasseltse speculaas



Speculaas kennen we in de grootste delen van Vlaanderen als een dun, krokant en kruidig koekje. Maar niets is minder waar in Hasselt. De Hasseltse "spek-lââs" is namelijk vrij dik waardoor men spreekt over een "homp". Deze dikte beïnvloedt de smaak (minder gekruid) en de structuur (onder de krokante korst schuilt malser deeg). In Hasselt maakt men ook het verschil tussen "goei" speculaas met amandelen en speculaas zonder amandelen.

De recepten van Hasseltse speculaas verschillen licht van bakker tot bakker, de vorm blijft overal dezelfde. Bakkerij Sint-Marie nam het speculaasrecept over van de Hasseltse wafel- en speculaasbakkerij Jacobs. Ze bereiden hun speculaas volgens de traditie met roomboter, donkere kandijnsuiker en natriumbicarbonaat. Voor de "goei" komen er nog eens grof gehakte amandelen bij.

De Hasseltse speculaas wordt gepromoot door de Orde van de Hasseltse speculaas!

Bakkerij Sint-Marie

*Banneuxstraat 13
3500 Hasselt
011 22 75 00*



Vragen over erkende, traditionele, Vlaamse streekproducten? Surf dan naar de website www.streekproduct.be of contacteer VLAM-streekproducten via streekproduct@vlam.be.