



HET MAKEN VAN HASSELTSE SPECULAAS



Luc Van Esch - Hasseltse speculaas

Over Hasseltse speculaas worden er diverse ontstaansverhalen verteld. Maar zijn het alleen stadslegendes of zit er toch een grond van waarheid in de verhalen? Eén van de verhalen geeft een duidelijke binding met de voormalige **Abdij van Herckenrode** en geeft ons tevens een beeld van hoe materieel en immaterieel erfgoed met elkaar verbonden kunnen zijn!

Ontstaansgeschiedenis: van ‘Spéculación préparée à la maison’ naar Hasseltse speculaas

Op de hoek van de Hasseltse Aldestraat en de Hoogstraat stootte je in de 19de eeuw op bakkerij Li(e)ben in het pand De Gulden Poort, drie generaties lang. De naam Lieben wordt vernoemd in de ontstaansgeschiedenis van de Hasseltse speculaas. Bakkerij Lieben werd in de volksmond ook ‘de pasteiwinkel van Herckenrode’ of ‘*de bekker van Herckenrooi*’ genoemd. Om dit te begrijpen moeten we naar de vader van Christiaan verwijzen: Willem of Wilhelmus Lieben (1754-1822) was bakker op Herckenrode. Samen met zijn broer Christianus (molenaar) behoorde hij tot het dienstponeel van de abdij van Herckenrode. Hij huwde in Kuringen in 1795 met Maria Joseph Mignon uit Rummen, eerste kamermeisje van de abdij te Herckenrode. Naar alle waarschijnlijkheid leerde Willem van enkele Waalse ‘*Cisterciënzerinnen*’ (door hun heimwee naar de vroegere lekkernijen van “bij hen thuis”...?) het recept voor ‘*spéculación préparée à la maison*’ kennen.

Deze bereiding was volgens volkskundige Pinon Roger (1920-2012, volkskundige uit Luik, lid van de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie van 1986 tot 2000 en tevens de binding voor de ASG met het Musée de la Vie Wallonne) zeker al van begin 18^{de} eeuw gekend in het Luikse. Deze speculaas “à la maison” was ook geliefd bij de gegoede burgerij daar (vanwaar tal van zusters van Herckenrode ook afkomstig waren) en werd toen ook al onder de “homp-vorm” gebakken.... Vanaf eind jaren 1800 was het ook bekend onder de benaming “*spéculación de Liège*”.

Na de invallen van het Franse bezettingsleger in 1794 werden onze streken permanent door Franse troepen bezet en liep stilaan de abdij leeg. Ook diende het personeel ander werk te zoeken. Mede dankzij Gerard Wilsens kon Willem Li(e)ben in 1795 in “De Gulden Poort” met een bakkerij starten waar dan ook zijn zoon **Christiaan Nicolas Lieben** (Hasselt, 1796 - 1877) werd geboren. Het was Christiaan die later als bakker ca. 1830 een recept voor zachte speculaas van zijn vader op punt stelde. Maar we weten niet of dat reeds voor 100% de ons bekende Hasseltse speculaas was...

De derde generatie bakkers trad aan met Guillian (Guillaume Chretien Hubert Liben – roepnaam Willem - °Hasselt 18 dec 1844), de zoon van Christiaan en Julia Slangen. Hij zette de banketbakkerij van zijn vader verder in het pand tot hij vroeg en kinderloos stief in 1882.

‘Spéculación de Hasselt’, Hasseltse speculaas of ‘Hesselse speclâås’: een streekspecialiteit

Wat er ook van weze, tal van andere bakkers volgden en het recept voor ‘*spéculación préparée à la maison*’. Dit was dan ook de basis voor de “Hasseltse speculaas”. Hasseltse speculaas vond zijn oorsprong in de productkennis van onze Hasseltse bakkers die ze haalden bij de Hasseltse stokers die eind 18de eeuw al volop experimenteerden met het maken van elixirs, jenever, rum, ... Zo werd toen al rum gemaakt door suikerriet of gemalen suikerbiet uit te persen, waarna je het sap kookt tot er kristallen ontstaan die worden verwerkt tot suiker. Het bruine goedje dat overblijft is melasse, een restproduct van de suikerproductie. De meeste rum-makers destilleren rum uit deze suikerriet melasse. Ook kun je rum maken door het suikerrietsap zelf te laten fermenteren en vervolgens te destilleren.

Zo werd er bij de Hasseltse bakkers **melasse** suiker gebruikt in plaats van/of 'met' suiker. Melasse is beduidend minder zoet dan suiker, maar voegt wel meer diepte qua smaak toe. Dit was bij de Hasseltse stokers welbekend bij het maken van diverse likeuren en want zij kenden al het distilleren van de melasse van suikerriet en/of -biet tot een "vieux", een imitatie van cognac en vergelijkbaar met rum ... Later door de bakkers ook vervangen door "bruine suiker" ("potsuiker") en "kandjijsuiker" of cassonade, naar de gebruikte receptuur...

En er waren ook bakkers die naar een eigen smaak zochten door bijvoorbeeld de toevoeging van enkele druppels extract van kruiden die gebruikt werden en worden voor likeuren als anijs, vanille, kaneel, rozemarijn of pepermunt.... Hierdoor (zie kwantitatief onderzoek van Jo Tuts, als grootmaatschalk van de Orde Hasseltse Speculaas) ontstond er een eigen speculaas, een "**spéculation de Hasselt**" die erg gelijkend was op de hedendaagse malse Hasseltse speculaas en die de echte Hasselaren "*Hesselse speclâås*" noemen in al zijn variaties zoals ook met of zonder amandelen.

Wie dé echte uitvinder is van de echte Hasseltse speculaas of de "Spéculation de Hasselt", kan niemand meer achterhalen. Toch zitten er enkele belangrijke feiten in het verhaal over de speculaas van Christiaan Lieben. Als banketbakker had Christiaan zijn winkel op de zuiderhoek Hoogstraat-Alderstraat tegenover het pand van Franciscus Deplée, vader van Jean of Joannes Antonius Deplée (1832-1919) die aanvankelijk als likeurstoker in de leer was vooraleer op dit adres later de banketbakkerij verder te zetten. In 1870 vroeg Jean of Joannes Antonius Deplée een brevet aan voor zijn Spéculation de Hasselt, maar dat werd hem geweigerd. Er bestonden te veel gelijkaardige producten. Uiteindelijk werd zijn koek erkend als "Spéculation Deplée".

In feite is het een kettingverhaal dat uiteindelijk tot het hedendaags recept, in al zijn variaties, leidde. Daarbij is het een feit dat de **Familie Deplee** de Hasseltse speculaas dankzij een quasi industriële productie een commerciële uitstraling gaf tot ver buiten de stadsgrenzen. Van in de tweede helft van de 19^{de} eeuw zien we dat bijna alle bakkers van Hasselt hun eigen recept van Hasseltse speculaas hadden (al dan niet met amandelschilfers) ...zonder dan nog de familiale variaties (cfr. de extracten...) er bij te tellen. Kortom de Hasseltse speculaas had zich ontwikkeld tot een echte streekspecialiteit!

Bereidings- of productiewijze

Steunend op een basisverdeling van 3 delen bloem, 2 delen bruine suiker en 1 deel boter heeft dus elke Hasseltse bakker zijn eigen recept – kortom een echt *streek*product! Het volgend recept is de bedrijfsbereiding van de bakkerij Cox-Tuts, daterend vóór W.O.I.

Ingrediënten: 1½ kg bloem, 1 kg bruine kandjijsuiker, ¾ kg boter, 4 eieren, 2 koffielepels bicarbonaat, een 6 gram potas (in wat water opgelost), 25 gram kaneel, een 12-tal kruidnagels waarvan alleen de kopjes fijngewreven worden, een 250 gram gesnipperde of gemalen amandelen en een snuifje zout.

De bereiding begint met de boter in de bloem klein te snijden met een mes. Samen met de suiker, terwijl we de eieren er één voor één onder mengen, wordt het tot een geheel gekneet. Dan voegt men er de overige ingrediënten bij en kneedt men het deeg tot een gelijkmatige massa bekomen is. Let wel: het "droog-kneden" is een werkje waarvoor heel wat energie nodig is. Men kan dit droge deeg bevochtigen met een heel klein beetje lauwe melk als dat nodig is (maximaal een ¾ deciliter of zo'n 100 gram melk); niet te lang mengen want anders wordt het deeg te taai.

Het deeg wordt nu opgebald en men laat dan op een koele plaats rusten om het te laten opstijven, minstens gedurende een nacht, maar men mag het gerust zelfs enkele dagen laten rusten.

Voor het bakken de bakplaat invetten met boter of wat varkensvet en met bloem bestuiven. Dan kleine langwerpige bolletjes van 30 of 50 gram vormen en deze licht platdrukken tot een dikte van ca 1 à 1,5 cm vooraleer ze op de bakplaat gelegd worden. Bovenop kan er dan nog een halve amandel in gedrukt worden. De speculaas in een matig-warme oven van 175 à 180 °C (zeker niet onder de 170 °C want anders wordt de speculaas te plat), gedurende een 15 à 20 minuten bakken.

Een huishoudelijk recept van familie Cox uit de Jonkmansstraat

Ingrediënten: 750 gr gewone bloem, 500 gr donker bruine suiker, 250 gr melkerijboter, 1 afgestroken koffielepel kaneel, 1 koffielepel maagzout (te verkrijgen bij de apotheek) en 2 eieren.

Bereiding: Boter, eieren (eiwit en eigeel), suiker, bloem, kaneel en maagzout onder elkaar mengen (met klopper of met de handen). Soms een heel weinig kout water bijvoegen indien dit nodig is. Als dit een dikke massa is (geen kruimels), een halve dag laten rusten in de koelkast. Nadien terug "opkneden". Draai met de handen kleine "kroketjes". Druk deze lichtjes tot een platte vorm. Leg deze op een bakplaat, bedekt met een vel bakpapier, zo'n 5 cm van elkaar. Verwarm de oven op 180° C. Laat 15 minuten bakken en u bekomt heerlijke Hasseltse speculaas!

Verkoopswijze

De Hasseltse speculaas wordt los verkocht, gewoonlijk per halve of ganse kilo's. Voor de toeristen of als geschenk ontwierp de Vereniging van Brood- en Banketbakkers van Hasselt en Omstreken een geschenkverpakking voor 250 gram. Bijna bij elke Hasseltse bakker is het ganse jaar door de Hasseltse speculaas verkrijgbaar als 'de goede' (dit is met extra amandelschilfers erin) of 'de gewone'. Speciaal wordt er voor de feestdagen extra gebakken tijdens de maanden november en december.

Meer weten?

- Over de Hasseltse Speculaas met recept in J. Collen en J. Lambin: "Oude gebruiken en Gerechten uit Limburg", uitg. De Nederlandsche Boekhandel, Kapellen, 1977, 175 pag., 147.
- Jacques Collen: "Lekker Limburgs – historische recepten met hedendaagse ingrediënten", uitg. CODA, Antwerpen, 1994, 184 pag., Hasseltse speculaas (recept bakkerij Cox-Tuts, pag. 153-154)
- Jacques Collen & Raymond Rutten: "Culinaire herinneringen aan Hasselt – de hoofdstad van de smaak", uitgave Erfgoedcel Hasselt, 2006, 93 pag.; over de Hasseltse speculaas op pag. 59-60
- Grandgagnace Charles: "Dictionnaire Etymologique de la langue Wallonne", Liège, 1850, 646 p.
- Thibout Fanny: "Gastronomie populaire", in "La Gastronomie populaire en Wallonie", Commission Royale Belge de Folklore, Vol VII, 1978, 281 p., p. 21-30
- Grauls Werner: "Historiek van de Hasseltse speculaas" in "Ons Beroep", Jg. 14, nr. 21 p. 35
- Meer info is ook te vinden via Hasselt intra Muros, het Studiecentrum Herkenrode, Robrecht Penders, de Bevolkingsregisters Hasselt, de persoonlijke documentatie- en studiebundel "Verhalen van Hasseltse banketbakkers" van Jo Tuts, het ASG-Archief en Studiecentrum voor Gastronomie en Toerisme,...



INZENDER

Jaques Collen
ASG vzw – Archief en Studiecentrum voor
Gastronomie en Toerisme
<http://www.asg.be/home>



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

[#eten](#)



LOCATIE