



SPECULAAS BAKKEN



Bakkerijmuseum - Speculaas bakken met een houten speculaasplank

Speculaas, een term die diep geworteld is in de Nederlandse en Belgische cultuur, is meer dan alleen een smaakvolle lekkernij. Het woord 'speculaas' vond waarschijnlijk zijn oorsprong in het Latijnse 'speculum', wat 'spiegelbeeld' betekent. Het zou verwijzen naar de speculaasplanken die gebruikt worden om deze koekjes te vormen, omdat de afbeeldingen daarin in spiegelbeeld worden gemaakt. De termen 'speculaas' en 'speculoos' mogen door elkaar gebruikt worden, en er is geen verschil tussen beide termen.

De oorsprong en ingrediënten

Speculaas is een product dat zijn oorsprong kent in de **Lage Landen**. De kruidenmengeling, nodig voor het maken van speculaas, kwam via de haven van Brugge terecht in onze regio. Het aanzien van deze kruiden werd door de notabelen van Brugge gebruikt om hun welvaart en gastvrijheid in de kijker te zetten. Kaneel, gember, kruidnagel, kardemom, nootmuskaat en peper vormen de basis van de speculaaskruiden. Daarnaast heeft de gebruikte kandijnsuiker een effect op de smaak: in tegenstelling tot lichte kandijnsuiker is donkere kandijnsuiker meer gekarameliseerd en heeft een meer bittere smaak. In de samenstelling van de speculaasmix tonen de bakkers hun vakkennis en ambacht.

Speculaasplanken: een kunst op zich

De kunst van het vervaardigen van speculaasplanken is een verhaal apart. Deze planken, voornamelijk gemaakt van beuken- of fruit hout omdat eik schadelijk is voor de gezondheid, zijn zorgvuldig gesneden door lokale ambachtslieden zoals meubelmakers en timmerlieden. Samen met de bakker werd bepaald hoe diep bepaalde inkepingen konden zijn, zodat het snijwerk helemaal was afgestemd op het bakproces.

De meest voorkomende afbeeldingen op deze planken zijn heiligen, boeren en boerinnen, die de gelovige gemeenschappen en de herenboeren van de regio weerspiegelden, deze werden doorheen het hele jaar gebruikt. Speculaasplanken in de vorm van bepaalde heiligen, zoals Sinterklaas, werden dan weer alleen in bepaalde periodes gebruikt.

Ambachtelijke bakkers blijven de houten planken gebruiken, maar semi-industriële bakkers gebruiken koperen walsen. Deze worden voornamelijk gebruikt om kleine speculaasjes te maken.

Regionale variaties en tradities

Speculaas kent vele regionale variaties, zowel in kruidenmix als in vorm en textuur. Sommige gebieden in België serveren speculaas enkel tijdens Sinterklaas, terwijl het in -bijvoorbeeld- de Kempen het hele jaar door een geliefde traktatie is. Elk gebied heeft zijn eigen receptuur, wat resulteert in verschillen in kromtheid en zachtheid. In de Westhoek, bijvoorbeeld, wordt speculaas traditioneel in planken gemaakt, terwijl in Hasselt een zachtere, bolvormige variant populair is.

Het bakproces: een delicaat evenwicht

Het bakproces van speculaas is een delicate balans. De boter moet zacht zijn, gemengd met suiker en kruiden. Het is een wrijfdeeg, wat betekent dat de ingrediënten worden gemengd zonder te kneden. Het deeg moet 'overnachten' om de smaken volledig tot hun recht te laten komen. Als het deeg klaar is wordt het tot een worst gerold, die in de speculaasplanken wordt geklopt. Een touwtje maakt het deeg mooi plat, waarna de plank wordt omgedraaid en het deeg op de bakplaat terechtkomt. De baktijden variëren afhankelijk van de grootte en de regio,

maar schommelen tussen de 10 en 25 minuten.

Gemeenschappen en samenwerking

Speculaas bakken is een familiale aangelegenheid. Het product en bijhorende bakproces was vooral in de steden bekend, waar de patisserie voor de bourgeoisie gemaakt werd. Later vond de informatie zijn weg naar dorpen buiten de grote steden.

Vandaag wordt de kunst van het speculaas bakken doorgegeven via workshops en bakkerijscholen. De bakkersgemeenschap, vertegenwoordigd door organisaties zoals '*Bakkers Vlaanderen*', speelt een belangrijke rol in het behouden van deze traditie. Zulke organisaties, voortgekomen uit historische bakkersbonden en gilden, bieden een platform voor samenwerking, kennisdeling en het vieren van het ambacht.

**Deze tekst kwam tot stand met behulp van Jef Van Der Moeren, Robert Inghelram en Edwin Gesquiere*



INZENDER

Jef Van Der Moeren
Bakkerijmuseum



LOCATIE

Vlaanderen



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#eten



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/e5132285-53ff-442f-a610-98828014da2f>