

Eveneens verschenen bij Davidsfonds Uitgeverij:

René Goossens, *De chocoladecodex*

Bart en Peter Deprez, *Gebrand op koffie. Van boon tot barista*

Eddie Niesten, *Goesting in Vlaanderen. Wat wij al eeuwenlang lekker vinden*

Ann Vansteenkiste, *De stille kracht van thee*

NOG EEN SNOEPJE?

Lekkers uit grootmoeders tijd

Robert Declerck en Margit Sarbogardi
Met foto's van Jan Crab

 **DAVIDSFONDS**
UITGEVERIJ

Declerck, Robert en Margit Sarbogardi
Nog een snoepje? Lekkers uit grootmoeders tijd

© 2010, Robert Declerck, Margit Sarbogardi en Davidsfonds Uitgeverij nv
Blijde Inkomststraat 79, 3000 Leuven
www.davidsfonds.be

Vormgeving binnenwerk en omslag: Madeleine Wermenbol

Foto's: Jan Crab

Styling foto's: Magda De Roeck

D/2010/0240/73
ISBN 978-90-5826-762-7
NUR 440

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd,
opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand
en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze,
hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen
of op enige andere manier zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

INHOUD

INLEIDING - WAT IS SNOEP?	7
GESCHIEDENIS OM VAN TE SNOEPEN: DE EERSTE SNOEPERS	9
HET SNOEPALFABET: SNOEP UIT GROOTMOEDERS BOKAAL	11
OP STAP MET SNOEP	97
De mooiste snoepwinkels	97
Ambachtelijke snoepfabrikanten	105
Snoep in 't museum	107
Snoeproute Hasselt	110
SNOEPTRADITIES	111
Adventkalender	111
Carnavals snoep	111
Doopsuiker	111
Driekoningen zingen	115
Drievuldigheidszondag	116
Krottenworp	116
Mumbollen en palmtakken	116
Nieuwjaarszingen	117
Pasen	118
Sinksenbruid	118
Sinterklaas	118
Sint-Maarten	121
LEGENDARISCHE SNOEPKRAMERS EN -WINKELIERS	125
ZELF SNOEP MAKEN / RECEPTEN	129
WIJZE SNOEPRAAD UIT GROOTMOEDERS TIJD	137
MET DANK AAN	141

JE MOND NIET VOLPROPPEN!

't Plakt aan mijn gehemelte.

ZO ZUUR!

KIJK EENS NAAR JE RODE TONG.

't Smelt in mijn mond.

Zachter dan ik dacht.

4

VOOR 1 FRANK

Mmm lekker!

Heerlijk zoet...

Mag ik nog eentje?

INLEIDING

WAT IS SNOEP?

De gewaarwordingen rond snoep omschrijven is gemakkelijker dan een definitie ervoor te bedenken. Is gebak ook snoep? En wat dan met pralines of ijs? Je kunt er wel van snoepen, maar ze horen toch niet echt bij de snoepen die we ons herinneren uit grootmoeders tijd. Voor sommige kinderen was zelfs het bolletje gehakt dat ze van de slager kregen een snoepje, maar ook dat blijft hier onaangeroerd.

Laat ons er alvast van uitgaan dat je snoep met je vingers in je mond steekt, liefst in één keer, tenzij je sabbelt op een likstok of iets dergelijks. Suiker is vaak, maar zeker niet altijd, een belangrijk ingrediënt. De oorsprong van veel van onze snoepen ligt trouwens bij het 'suikerwerk', waarover meer in het eerste hoofdstuk. Eigenlijk waren de snoepen uit onze jeugd en die uit grootmoeders tijd toch wel de lekkerste. We bewaren er dan ook een mondvul zoete, zure, munt,- of andere herinneringen aan. Snoep met een traditie dus.



GESCHIEDENIS OM VAN TE SNOEPEN: DE EERSTE SNOEPERS

Waarschijnlijk hebben onze voorouders altijd wel van zoet gehouden. Aanvankelijk waren dat vooral zoete vruchten en dergelijke, later ontdekten ze ook lekkere wortels als die van zoethout. Als je het over 'snoep' hebt, denk je natuurlijk vooral aan iets dat speciaal gemaakt is om van te snoepen. Zoete vruchten of honing vielen dan wel in de smaak, we spreken pas van 'snoep' wanneer iets vooral of uitsluitend gemaakt werd om de smaakpapillen te plezieren, iets wat niet noodzakelijk de honger moest stillen.

In het begin van de zestiende eeuw kwam de eerste 'echte' snoep op de markt, al heette dat toen nog 'suykerwerk' (suikerwerk). Waar denk je dat die 'snoep' werd bedacht of uitgevonden? Uitgerekend in Vlaanderen, toen nog de Zuidelijke Nederlanden! Het is overduidelijk dat hier al eeuwenlang een volk van snoepers woont.

In die 'prehistorie van de snoep' waren het alleen de echt rijken die het zich konden permitteren om suikerwerk te kopen en (misschien) op te eten. Suiker werd toen nog uit suikerriet gehaald en dat was geen goedkoop goedje. Suikerwerk of suiker-

goed werd toen verwerkt tot echte kunstwerkjes en aangeboden als geschenk bij speciale gelegenheden, en dat uiteraard enkel door de meest welstellenden.

Ongeveer vanaf het midden van de achttiende eeuw was suikerriet niet langer de enige bron van suiker. In Duitsland ontdekte Andreas Sigismund Marggraf dat het kostbare goedje ook uit bieten kon worden gehaald. Zijn medewerker Franz Carl Achard slaagde erin om door selectieve teelt het suikergehalte van bieten te verhogen, waardoor de suikerbiet ontstond. In 1802 bouwde hij de eerste suikerfabriek en kon het zoete goedje definitief aan zijn opmars beginnen. Suiker werd als het ware onmisbaar, overigens niet alleen voor snoepjes.

In de volgende decennia kwamen er allerhande op suiker gebaseerde snoepjes op de markt. In de loop van de negentiende eeuw konden snoepgrage liefhebbers alvast proeven van dit lekkers: babelutten, cuberdons, Halse krotten, kauwgom, lekkies, mumbollen, Ouwegemse fluitjes, suikerhartjes enzovoort. Haagse hopjes werden zelfs al vroeger 'bedacht', namelijk in 1792.



HOE
CONCEPTS
WERE
CONCEPTS
WERE

HET SNOEPALFABET: SNOEP UIT GROOTMOEDERS BOKAAL

A

AGARSCHIJJES: zie halve maantjes

Hoewel 'agarschijfjes' de officiële naam is van deze hartige snoeperijen, kent of gebruikt bijna niemand deze naam, tenzij dan de fabrikanten, groothandelaars en snoepwinkeliers. Zoetekauwen van klein tot groot hebben het bijna allemaal over 'halve maantjes'.

ANANASPUNTJES

Een min of meer driehoekig stukje ananas, helemaal of deels bedekt met chocolade, dat twee uiteenlopende smaken combineert: zoet en lichtjes zuur. Wellicht verklaart dat voor een stuk de aantrekkingskracht van dit snoepje. Net als de orangettes kende ook dit lekkers zijn opkomst en doorbraak nadat het bijbehorende fruit gemeengoed werd.

Voorafgaand aan de onderdompeling in warme chocolade behandelen sommige fabrikanten hun ananaspuntjes eerst met

agar (een uit zeewier gewonnen variant op gelatine). Zo sluiten sommige ananaspuntjes enigszins aan bij de agarschijfjes, het vorige snoepje in ons Snoepalfabet.

ANIJSBOLLETJES

De oorsprong van de anijsbolletjes ligt bij het Franse snoepgoed Les anis de Flavigny, dat nog steeds gemaakt wordt in de abdij van Flavigny-sur-Ozerain, op ongeveer zestig kilometer van Dijon. De kern van dit lekkers bestaat uit een anijsgraantje met daaromheen verschillende lagen uitgeharde suikerstroop. Om een anijsgraantje met een gewicht van twee milligram te laten uitgroeien tot een anijsbolletje van ongeveer één gram is een behandeling met suikeroplossing nodig die ongeveer twee weken duurt.

De oorspronkelijke anijsbolletjes uit Frankrijk zijn te koop in ovaal doosjes, maar bij Temmerman in Gent (zie p. 100) is een eigen, onverpakte versie beschikbaar.

ANTWERPSE HANDJES

Dit lekkere koekje is een van de weinige snoepen die precies gedateerd kan worden.

Het ontstond in 1934 toen de vereniging van meester-banketbakkers van Antwerpen een wedstrijd uitschreef voor een typisch Antwerpse lekkernij. Maar liefst 43 bakkers namen deel. Banketbakker Jos Hakker won met een koekje in de vorm van een handje, dat verwijst naar de legende rond Brabo, die besloot de afgehakte hand van de reus Antigoon in de Schelde te werpen en zo Antwerpen zijn naam zou hebben gegeven.

De belangrijkste ingrediënten van Antwerpse handjes zijn bloem, boter, eieren, suiker en geschaafde amandelen. De precieze vorm en het recept zijn beschermd door een octrooi dat in het bezit is van de beroepsvereniging van het brood-, banket-, chocolade- en ijsbedrijf (Syndikale Unie BCCI). Vandaag zijn er ook handjes van chocolade op de markt, uitsluitend te koop in een gepatenteerde verpakking.

B

BABELUTTEN

In 2006 wijdde het Franse weekblad *Marianne* een themanummer aan 'producten die symbool staan voor Frankrijk'. De babelutte was er een van (de grootste producent zit in Rijsel), maar het blad voegde

er toch aan toe dat de naam van het snoepje 'afkomstig is van het Vlaamse woord babelen'.

Een West-Vlaamse bron verhaalt over een iets andere oorsprong: de uitvindster was Moeder Babelutte, die vanaf 1885 *babeloare* bereidde in Heist voor de toen nog elite Franstalige badgasten. De voornaamste ingrediënten waren suiker en boter van de boeren in de polders, en verder soms ook toevoegmiddelen als room, honing, kandijstroop enzovoort. Na het koken moest het mengsel afkoelen op een marmeren plaat of een ander warmtebestendig materiaal. Tegelijkertijd moest men het mengsel keren en trekken, en uiteindelijk in de gewenste vorm snijden.

Bij ons in Vlaanderen zijn het Blankenberge, Oostende en vooral Veurne die claimen de 'echte' babelutten in huis te hebben. In Brugge vervaardigt de familie Verheecke al meer dan vijftig jaar babelutten volgens een oud recept, onder de merknaam 'Echte Babelutten'. Hier zijn de voornaamste ingrediënten glucose, suiker, plantaardig vet, echte boter, zout en lecithine.

'Boterspekken' is een vaak voorkomende alternatieve naam voor babelutten.

BEERTJES

Misschien zijn 'beertjes' wel het bekendste en meest verspreide voorbeeld van snoepjes op basis van Arabische gom. Beertjes steek je zuinig met eentje tegelij-



**ECHTE
BABELUTTEN**



BEGIJNEN EN BOLLEN

Net als andere begijnen richtten de Diesterse begijnen zich op een aantal specifieke bezigheden: bidden, samen huishoudelijk werk doen, kinderen leren lezen en schrijven, kantwerk en lakens maken enzovoort. Om het inkomen van het begijnhof ietwat op te krikken kregen de begijnen van de overheid de toelating om suikergoed te maken en te verkopen. Andere activiteiten waren niet toegestaan wegens concurrentie met de lokale handelaars.

Toen in 1925 de laatste begijnen verdwenen, namen Antoine en Amelie Excelmans de aanmaak van begijnenbollen over en verkochten die in hun winkel. Ze leverden ook aan enkele boeren die in de suikerrijke snoep een stevig pakket extra calorieën zagen voor hun werkvolk. Gedurende enkele decennia moesten de begijnhofbezoekers het stellen zonder de befaamde bollen, maar in 1973 startte Hugo Vandenhoudt opnieuw met het ambachtelijke werk. Nu worden de begijnenbollen gemaakt door Nelly Symons.

kertijd in je mond, maar er zijn ook gulzig-aards die er meerdere in één keer naar binnen proppen. Die laatste categorie houdt dan meestal geen rekening met de verschillen in kleur en smaak. Behalve bijna kleurloze beertjes zijn er ook gele, groene, rode, bruine enzovoort.

Ook de smaken kunnen verschillen, het meest extreme voorbeeld daarvan zijn wellicht de gezuurde beertjes, maar er zijn er ook die naar cola smaken, zeg maar de colabeertjes. Vergeet ook niet het verschil te proeven tussen zachte en harde beertjes. In de zachte soort is gelatine het belangrijkste bindmiddel, bij de harde wordt die rol overgenomen door Arabische gom.

Beide 'berenrassen' komen zowel gezuurd als ongezuurd voor. Verder bevatten beertjes meestal ook suiker en glucose.

Over gom, de voornaamste berengrondstof, lees je meer onder dit trefwoord van ons Snoepalfabet.

BEGIJNENBOLLEN

De voornaamste ingrediënten van deze Diesterse lekkernij bij uitstek zijn suiker en water. Zodra dit mengsel kookt, wordt een bolletje glucosestroop met een diameter van ongeveer drie centimeter toegevoegd. Als deze brij aan de kook is, wordt er per kilogram suiker één koffielepel azijn aan