

Het oogt niet meteen als speculaas, die brede zachte 'hompen'. De grove omvang van de Hasseltse 'spek-lââs' beïnvloedt zijn smaak: in vergelijking met dunnere varianten is hij minder kruidig. «Het grootste genot van dat ambachtelijke proces? Het moment waarop de geur van versgebakken speculaas je neusgaten binnendringt. En ze smaakt ook stukken beter», verzekert Jos Lycops.

• TEKST: LIEN VANDE KERKHOF / FOTO'S: KAROLIEN COENEN •

«Laat je niet verrassen door de krokante structuur»

Jos Lycops werpt zich al tien jaar op als voorvechter van de Hasseltse speculaas. «Na het overlijden van mijn echtgenoot ben ik begonnen in Bakkerij St.-Marie, de zaak van Carine Claes. Onze wegen, en zo ook onze liefde voor speculaas, waren elkaars pad gekruist. Carine had haar eigen zaken en was al meer dan dertig jaar bakker. We besloten ons meer toe te leggen op deze eeuwenoude Hasseltse specialiteit. De erkenning als streekproduct zien we dan ook als waardering voor de liefde die we in het product steken.» De geschiedenis van speculaas is erg omstreken. Tot voor 1940 werd speculaas, ook de Hasseltse, alleen gebakken rond de sinterklaasperiode. Pas na de Tweede Wereldoorlog werd het een regelmatig geconsumeerd product. Op het internet lees je dat de lekkernij in Hasselt voor het eerst gebakken zou zijn aan het einde van de veertiende eeuw.

Enorme voedingswaarde

Maar volgens Jos dateren de eerste geschriften van rond 1830 ter gelegenheid van de tiendaagse veldtocht. «Hij werd gebakken omdat hij een enorme voedingswaarde had. Je kunt bijna stellen dat speculaas de voorloper is van de betonkoeken, wat mensen die ooit legerdienst hebben gedaan bekend in de

oren zal klinken.»

Maar wat de Hasseltse speculaas betreft is er nog een veel logischere uitleg. «Naar het schijnt ligt de oorsprong van de Hasseltse speculaas bij jeneverproducenten. Bij het stoken kwamen namelijk veel suikers vrij.»

Een jeneverke, graag

Volgens een andere mythe dronk men bij de Hasseltse speculaas - al vanzelfsprekend - een 'drèpke' of goed gekoelde jenever. «Welke verhalen wel of niet waar zijn, weet ik niet. Maar ik kan je wel verzekeren dat de combinatie speculaas - jenever nog altijd uitstekend werkt», knipoogt Jos.

Wie rondloopt in Hasselt botst in elke

Het is niet zomaar een kwestie van alle ingrediënten mengen: Hasseltse speculaas is een eigenzinnig koekje

JOS LYCOPS



SPECULAAS

• UIT HASSELT •



Jos Lycops en Carine Claes van Bakkerij St.-Marie.

straat wel op een variant van de Hasseltse speculaas. «Maar de ene Hasseltse speculaas is de andere niet», verzekert Jos. «Het is niet zomaar een kwestie van alle ingrediënten mengen: Hasseltse speculaas is een eigenzinnig koekje. Bij het bakken komt dan ook heel wat kijken: de volgorde van het mengen, het laten rusten, het verdelen en het bakken. De hoofdingrediënten van Hasseltse speculaas zijn goede boter, bruine suiker, bloem, speculaaskruiden maar vooral véél liefde. We hebben ooit een keer geprobeerd onze speculaas machi-

naal te produceren, maar zijn daar onmiddellijk mee gestopt. Hij smaakte helemaal anders. Sindsdien hebben we besloten onze hompen volledig met de hand te rollen en er ons gevoel in te steken. De keuze voor een ambachtelijk proces maakt ook dat onze oplage beperkt is. Het grootste genot van dat ambachtelijke proces? Het moment waarop de geur van versgebakken speculaas je neusgaten binnendringt. En laat je niet verrassen door de krokante structuur: achter de korst schuilt malse speculaas», besluit Jos.

HLN kiest Hét Streekproduct 2019: «We willen weer authenticiteit op tafel»

Dat het een eigenzinnig koekje is, die Hasseltse speculaas. Maar het is slechts één van vele streekproducten die onze regio's rijk zijn. Het Laatste Nieuws laat je in de komende weken een hele schare ontdekken, én de verhalen achter deze producten. Maar er is meer: sterrenchef Luc Bellings, biersommelier Sofie Vanrafelghem en de jury van Bake Off Vlaanderen verklappen je hun favoriete streekproducten... en we willen ook weten welk streekproduct bij jou bovenaan het lijstje staat!



Onder meer sterrenchef Luc Bellings zal de streekproducten proeven en er - zoals steeds - zijn ongezouten mening over geven. Foto Mine Dalemans

Streekproducten zijn populairder dan ooit en steeds meer consumenten hechten belang aan koken met producten waarmee ze zich kunnen verenigen. Geen industrieel geproduceerde grootkeuken, maar producten met een eigen verhaal. «Het verhaal van de streekproducten sluit heel goed aan bij de vraag naar korte-keten-voedsel, kwaliteit en authenticiteit», vertelt Jo Van Caenegem van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). «Sinds 2003 geven wij met VLAM erkenningen aan traditionele streekproducten en de interesse hiervoor stijgt jaar na jaar, bij jong én oud. En dat geldt voor alle types: dranken, vlees, vis, zuivel, groenten, fruit en zoetigheden.» Maar meer dan ooit zijn mensen ook geïnteresseerd in het verhaal achter de producten die zij op hun bord of in hun glas krijgen. Dat merkt ook biersom-

melier Sofie Vanrafelghem: «Mensen houden van verhalen. Wie zijn de mensen achter een product, waar wordt een product gemaakt en wat valt er nog meer over te ontdekken?»

Te pas en te onpas

Sinds 2003 is VLAM actief bezig met het labelen van producten tot 'traditioneel streekproduct', als reactie op termen als 'traditioneel', 'ambachtelijk' of 'artisaan' die te pas en te onpas gebruikt worden door producenten. «Met het label van VLAM ben je zeker: alle door ons erkende producten zijn aan een kwaliteitscontrole onderworpen», verzekert Jo. «Producenten die de erkenning willen, moeten aan een vijftal criteria beantwoorden. Zo moeten de producten onder meer op ambachtelijke wijze bereid zijn, met grondstoffen uit de streek, en moeten ze al minstens 25 jaar bestaan.»

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan vanaf zaterdag via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je, ook vanaf zaterdag, via www.hln.be/streekproduct.