

Babelutten als Heists streekproduct

Eerder hadden we het al over Bart Desmidt van het sterrenrestaurant Bartholomeus die met permanente fierheid zegt dat hij van Heist is en dat zijn restaurant in Heist is en dat hij steeds werkt met de verse zeevis uit de Noordzee. Ook over fietshandel Demuynck die op elke fiets het wapenschild van Heist kleeft waardoor men zeer regelmatig Heist tegenkomt in het straatbeeld. Derde in de rij, en zeker niet de minste, is Moeder Babelutte met zaakvoerder Christophe Roelens.

Geschiedenis van de babelutten

Er bestaat wel enige verwarring over wie nu eigenlijk Moeder Babelutte wel was.

Het gaat hier over Rosalie Desmedt die zich in Heist kwam vestigen en in 1885 op de hoek van de Knokkestraat en de Kursaalstraat een winkeltje opende waar ze Berlijnse bollen en plakspekken of babelutten verkocht. Voorheen leurde ze met "spekken" bij de toeristen in Heist en Knokke.



Wellicht de oudste foto van Moeder Babelutte als ventster in Knokke

Haar man was IJslandvaarder maar verkocht ook Boules de Berlin en in de winter deed hij karweien als schrijnwerker.

Op een dag besloot ze om iets te maken wat ze lang geleden van haar moeder had geleerd: boterbabbelaars. Ze verpakte de snoepjes in een eenvoudig boterpapiertje en verkocht het aan de Engelse en Franse toeristen die toen talrijk aan onze kust verbleven in de zomermaanden.

Het snoepje werd een daverend succes en Rosalie kreeg rap de bijnaam van Mère Babelutte of Moeder Babelutte.

Het is eigenlijk de franse vertaling van babbelaars.

We onderscheiden in dit woord twee gekende woorden: babbelen en luttén.

Er wordt dan ook smalend wel eens gezegd dat deze kleverige zoete snoepjes de viswijven (luttén) deden zwijgen (= stoppen met babbelen).

Misschien zouden we dan ook beter het woord met twee b's en twee t's schrijven: babeluten ?



Maar ook in eigen streek werd Rosalie gekend en gegeerd. De vissers namen babelutten mee in zee omdat ze lang bewaarden en ze er ook lang konden op "sjieken".

Boter en suiker... ja waren ook energiebomben.

Rosalie deed ook de markten en uiteindelijk kon ze met haar zuurverdiende (of misschien beter zoetverdiende ?) centjes een winkeltje openen op de hoek van de Knokkestraat en de Kursaalstraat.

Later verhuisde Rosalie haar winkeltje naar de overkant (ook in de Kursaalstraat) en dat werd Rosalie Babelutte.

Verheecke met als gekende naam de roste spekkebakker.

Hoeveel Heistse kinderen zouden niet door het grote vensterraam staan kijken hebben hoe de babelutten gemaakt werden. Met grote ogen en de mond vol water... kwijlend van de goesting.

In zijn atelier kon vader (later de zonen) duidelijk zijn publiek mee laten genieten van de geboorte van die Heistse specialiteit. Het ganse productieproces op één lijn. We zagen hoe het deeg gekneet werd en dan onder de vorm van een hele dikke worst op de bebloemde werktafel gleeed waar de deegworst handmatig uitgerokken werd klaar om door de machine te gaan om dan uiteindelijk de kleine vormpjes te krijgen die in het blauw bedrukte botenpapier gewikkeld werden.

Heistse industriële archeologie dat spijtig genoeg verdwenen is.

Maar keren we even terug naar de winkel waar moeder babelutte startte.

De winkel werd achtereenvolgens uitgebaat (na het vertrek van Rosalie) door de familie Friedrich Charles en later door de familie Frans De Bode (de bulte) die ook bakker was.

Nadien kwamen Maurice Vangaever en echtgenote Bertha Gheselle.

Dan volgde een leegstand...

De familie Roelens

De oudere Heistenaars herinneren zich nog wel de beenhouwerij Maenhoudt op de hoek van de Kursaalstraat en de Vlamingstraat.

Met lede ogen zag vader Maenhoudt (die ook wel eens investeerde in vastgoed) dat het pand van “Babeluttens” stond te verkommeren. Hij kocht dan ook het huis aan. Zeker niet met de bedoeling dat een van de kinderen de zaak zou heropstarten.

En toch.

In 1970 kwamen Gino Roelens (bakkerszoon) en echtgenote Mireille Maenhoudt (dochter van de beenhouwer) naar dit huis om er de oorspronkelijke zaak “Moeder Babelutte” herop te starten en met succes.

Naast de gegeerde babelutten werd het assortiment uitgebreid met nougat, zeevruchten en neuzen of cuberdons.

De winkel was maar zes maanden per jaar open bij de start. De babelutte was een vakantieproduct.

Een eeuw na de komst van Rosalie Desmedt of de echte moeder babelutte werd het originele recept herontdekt en vatte de babelutte een twee kustreis aan. Nu niet meer door het leuren op markten en pleinen maar door het opstarten van gelijkaardige winkels langs de kust.

Eerste “bijhuis” kwam er in Sluis in 1983... de Heistse babelutte kreeg een internationaal karakter.

De eerste uitbater was Eddy Roelens (broer van).

Later volgden De Panne, Wenduine, Blankenberge en... Brussel.

Shop in shop

Uitbreiden en de zaak groter maken kan steeds maar er moet wel uitgekeken worden in hoeverre het rendabel blijft.

De zeer hoge huurprijzen maken het niet meer mogelijk om een winkel te hebben op een toplocatie. Vandaar dat met de komst van Christophe (2012) als zaakvoerder en nu geopteerd wordt voor het project winkel in de winkel of een herkenbaar verkooppunt in een gastwinkel. Precies zoals de Post nu verkooppunten heeft in de particuliere winkels.

Projecten



Een babelutte is een topproduct met authentiek karakter. Vandaar wellicht de belangstelling van de Heistse sterrenchef Bart Desmiudt (Barthelomeus) om een en ander uit te proberen met de smaak van babelutten.

In zijn restaurant serveerde hij ijscrème op basis van babelutten. Er werden ook pralines gemaakt met vulling van babelutten.

Dit bleek een succes en zo ontstond de winkel in Brugge: een speciaalzaak waar ook de unieke babelutte-praline kan aangekocht worden.



De toekomst

De toekomst van de babelutten ligt in het verleden. Het unieke feit dat nog steeds gewerkt wordt op basis van het eerste originele en authentieke recept is zeer bijzonder.

Zaakvoerder Christophe verzekerde ons ook dat groeien niet het streefdoel is maar wel het behoud van de topkwaliteit.

In Brugge is er nu moderne productielijn voor de babelutten maar ook voor de eigen chocolade.

Daar worden ook de nieuwigheden uitgetest.

Zo ontstond er recent ook een babelutte die zacht is. Een product speciaal voor de oudere mensen die niet meer zo hard kunnen knabbelen maar toch optimaal willen genieten van de babeluttensmaak.

André Desmidt

Kaartershuisje Knokkestraat

Geruchten doen de ronde dat dit gebouwtje zou verdwijnen omdat de kaartiers niet meer geïnteresseerd zijn en de eigenaar dit liever niet meer ter beschikking wil stellen.

Wie heeft er een idee om aan dit huisje een nieuwe bestemming te geven ?

Als er geen nuttige oplossing komt wordt dit wellicht afgebroken vandaar onze oproep !