

VAN HOLLANDSE BABELAARS

=====

TOT HEISTSE BABELUTEN

=====

door Maurits Dekeyzer.

Op het einde van de negentiende eeuw was de badplaats Heist een van de grootste toeristische centra van de Belgische kust. Al wat maar enigszins naam had, bracht een bezoek aan dit tot badstadje evoluerend vissersdorp. De spoorlijn werd aangelegd langs de "uiterst merkwaardige" Sluizen om dit meesterwerk door de toeristen te laten bewonderen.

Niet alleen de Heistenaars zagen in de badgasten een nieuwe bron van inkomsten, doch er kwamen ook vreemde kooplieden naar Heist om hun waar aan de man te brengen. Zo was er een "Hollander", Jan de Spekkeboer genoemd, die in 1884 op de heistse kermis een specialiteit verkocht.

Wat hij verwerkte noemde hij "warme rek". Dit was een eenvoudige bereiding van vergeoise-suiker (een onzuivere cassonade-suiker met scherpe smaak) vermengd met wijnsteenpoeder, beter bekend onder de naam "crème de tartre", een produkt dat gebruikt werd om suiker te ontvetten. Dit mengsel werd samen met water aan de kook gebracht. Om te weten of het reeds hard genoeg was, werd een stokje in de brij gestoken en in koud water afgekoeld. De geelachtige suikerbereiding werd nadien uitgegoten, verkoeld en tot rollen getrokken, waarvan Jan de Spekkeboer stukken afsneed en deze tussen twee speelkaarten verkocht.

Gezien Jan een groot sprekerstalent bezat, en hij zijn "warme rek" geneeskundige krachten toeschreef, werd hij bekend onder de naam van Jan de "B a b b e l a a r".

Onder zijn bewonderaars was er een jong en pront meisje uit Adegem in het Meetjesland, dat alhier tewerkgesteld was in de keuken van een gasthof.

Haar naam was Julia Blomme. Zij bereidde voor de pensiongasten o.a. "warme rek" zoals Jan de Spekkeboer het haar had geleerd. Doch ze voegde er stiekem glucosestroop bij, wat aan de bereiding een betere smaak gaf ". . . en 't zien goeie spekken van 'k en ze zelve gemaakt volgens da Jan de Babelare 't mien gezeid hèt". En van toen af was het telkens een feest wanneer ^{het} pronte ding opdook met heel haar jovialiteit en haar zak snoepjes. "Daar kunt ge goed van babbelen", zegde ze, "en 't is goed voor de lever en de mage en 't herte!" En de specifieke naam was er meteen: een babbelspekje, een babbelaartje of een babelutje.

Julia Blomme wijzigde nadien de bereiding door er op het einde van de kook boter aan toe te voegen, wat de aangename smaak nog verhoogde. Gezien de "babeluten" rap kleverig werden, verpakte men ze in vet papier, waarop ze haar afbeelding had laten drukken met eronder de naam "Moeder Babelute". En zo werden ze door Julia op de zeedijk verkocht in een mandje.

De toeristen wilden natuurlijk ook hun familieleden en kennissen thuis trakteren op deze nieuwe lekkernij en ons "Blommetje", intussen met Corneel de Bode getrouwd, had weldra de handen vol met het maken en verkopen van **B a b e l u t e n**.

Het jong gezin opende een babelutenwinkeltje op de hoek van de Kur-saalstraat en de Knokkestraat, en deed goede zaken. De handel bloeide mee met de evolutie van ons badstadje.

Nadien volgden verscheidene mensen dit voorbeeld op, zodat thans langs de ganse Belgische kust babeluten te verkrijgen zijn, zij het in een verbeterde en soms gewijzigde vorm. Zo wordt onder meer aan de babeluten die te Veurne gemaakt worden, melk toegevoegd in de plaats van boter.

Thans worden de babeluten machinaal bereid, doch ze worden nog steeds uitgetrokken met de hand. Hun rekbaarheid laat toe lange rollen te maken die dan terug machinaal in stukjes gesneden en verpakt worden.

Stippen we nog aan dan "Moeder Babelute" te Heist gestorven is in 1913.

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$
 $\frac{1}{2}$