



Dit beeld werd gecreëerd met de hulp van AI, geïnspireerd door het werk van Prosper De Troyer.

Daar wordt (al 400 jaar) aan de deur geklopt!

Prosper De Troyer experimenteerde met tal van stijlstromingen, maar het magnum opus was zijn expressionistische periode. Met kleur en durf bracht hij onder meer het wel en wee van feestend Vlaanderen in beeld. De drinkende meute, de dansers, de muzikanten. Alles erop en eraan. Of toch bijna! Lange tijd werd er op volksfeesten immers niet alleen geborreld, maar ook gesnoept. Geen festijn was compleet zonder een lekkere speculaas.

“Vandaag associëren we speculaas met Sinterklaas, maar vroeger was hij ook een vaste waarde op tal van andere feesten”, vertelt Ina Ruckebusch, wetenschappelijk medewerker bij het Bakkerijmuseum in Veurne. “Hij werd uitgedeeld bij verlovingen en geboortes, maar ook op de kermis gaven jongens en meisjes elkaar speculazen.” De koek gaat dan ook al mee sinds de zeventiende eeuw, wanneer de kruiden uit de koloniën in onze contreien arriveren. Initieel was hij zo hard dat je er je tanden op stuk beet. Vanaf de negentiende

“In een wereld zonder speculaas zou ik niet willen leven.”

eeuw beginnen ze wat meer op de hedendaagse varianten te lijken.

Een wereld zonder speculaas

Al bestaat er ook vandaag niet één basisrecept voor speculaas. De regionale verschillen blijven groot. “De speculaas uit de Westhoek is heel krokant terwijl die van Hasselt net heel zacht is. Wel worden ze allemaal met tarwebloem, donkere kandijnsuiker, boter en een mix van specerijen gebakken. Het deeg wordt vervolgens gemengd en na een nachtje rusten kunnen ze gevormd worden en de oven in.”

Vierhonderd jaar na het eerste baksel blijft de speculaas populair. Het koekje wordt wereldwijd gesmaakt en ook

de pasta's en andere randproducten zijn universeel in trek. “De Vlaming houdt ook de sinterklaasradities in ere waardoor we allemaal warme herinneringen koesteren aan de smaak van speculaas. In een wereld zonder speculaas zou ik alvast niet willen leven.” Een sentiment waarmee vele Vlamingen het waarschijnlijk volmondig eens zijn.



Ontdek alles over onze speculaas en andere streekproducten op www.streekproduct.be.