

Balth. Roessingh (JC/ZeeYou)

Onderwerp: E-mail met bijlage (attachment): Culinair Ontdekt Babbelaars — Brusselnieuws

ETEN EN DRINKEN

zondag 12 april 2009

Culinair Ontdekt: Babbelaars

Brussel - Voedingstechnologie is de wetenschap van de keuken. Hoe vissen rotten, waarom eiwit opstijft of gerezen deeg invalt, hoe men koffie tot poeder kan zuigen: het zijn allemaal technieken van fysica en scheikunde, toegepast in keuken en fabriek. De meest speelse kant van die technologie ligt waarschijnlijk in de fabricage van snoep. Op geen enkel ander gebied van de voeding heeft men zoveel creativiteit toegepast.

Schuimen, ballen, strengen en gommen, neuzen of spekken, nonnenbillen en ulevellen, zelfs eetpapier en hosties gevuld met zuur, waar is men de inspiratie over de jaren blijven halen? Het zijn hoogst spitsvondige aanslagen op onze tanden en de suikerspiegel in ons bloed.

Ik heb onder mijn vrienden en familie nooit iemand gekend die thuis snoep maakte. Of ze hielden dat goed verborgen. Snoep leek per definitie uit de bollenwinkel te komen, vlak bij school. Vandaag zijn die winkels verdwenen, vanwege de 'nutritieve correctheid'. Er wordt niet minder gesnoept dan vroeger, maar het is minder suikergoed, meer chips, chocolade, Twix en M&M's, en die komen uit de supermarkt of van bij de Pakistaan. Vroeger was dat anders. De huiskok van onze (groot)ouders, Gaston Clément, publiceerde in zijn kookboeken graag snoeprecepten.

Ondertussen wordt het een jaarlijkse traditie dat ik in maart in Zeeland terechtkom. In de buurt van Zierikzee valt er altijd wel iets te ontdekken voor de gepassioneerde *foodie*. Dit jaar ontmoetten we er twee dames die babbelaars maakten. Dat vinden ze daar een typisch Zeeuwse specialiteit. Maar misschien is het eerder 'Groot-Nederlands' (waarbij de Zeeuwse roomboterbabbelaars dan de noordergrens voor zich nemen)? In ons land verandert de naam in *babelutte* en claimen West-Vlaamse gemeenten 'de echte' te maken: Blankenberge, Oostende en vooral Veurne. Babelutten staan gelijk met kusttoerisme. Maar voor de grootste

producent moeten we in Rijsel zijn. De *babeluttes de Lille* zijn in Frankrijk een begrip. Het weekblad *Marianne* wijdde er drie jaar geleden een artikel aan in een themanummer over '*ces produits symboles de la France*'. Ze gaven de babelutte wel haar Nederlandse eer: "*mot construit sur le verbe flamand babbelen, qui signifie 'bavarder'*". Men herinnerde er ook aan de oude gewoonte om babelutten als wisselgeld te gebruiken, of als betaalmiddel bij het ophalen van vodden, beenderen en oud ijzer. Misschien kan Net Brussel dit gebruik opnieuw invoeren? De dames daar in Zierikzee kwamen uit Westkapelle op Walcheren en toonden ons hoe ze daar babbelaars maken. Nu zijn recepten in een boekje één ding, maar zien hoe het gedaan wordt, is toch weer iets anders! Babelutten worden namelijk getrokken, gewrongen en gerold en dan gesneden. Wonderlijk, en misschien ook een van die honderd dingen die een mens minstens één keer in zijn leven zelf zou moeten doen in de keuken. Haal er alvast de EHBO-koffer bij, want kokende suiker, dat geeft verschrikkelijke brandwonden!

De dames deden 350 gram suiker in een kookpotje. Over de soort suiker waren ze het niet eens, de ene gebruikte lichtbruine, de ander een mengsel van witte en donkerbruine. Daar ging dan 25 gram boter bij ("roomboter," zeggen ze dan expliciet in Nederland, want ze verwarren er graag gewone boter met margarine). In recepten voor roomboterbabbelaars zit overigens nooit meer dan tien procent boter. Daar gaat dan een half borrelglas azijn bij (Gaston Clément gebruikte citroensap), anderhalf borrelglas water en ten slotte... een maggiblokje! Dat laatste geeft die vreemde zoute smaak, die gewild is in Nederlandse snoepjes of koekjes. Het zuur is nodig voor de glans van de babelutten; zonder zou de karamel gaan plakken. De hoeveelheid water mag variëren en een maggiblokje is kleiner dan een blokje van Knorr, vandaar de voorkeur.

Alles wordt samen aan de kook gebracht en ingedikt tot de karamel, die van de lepel loopt, blijft hangen als een stalactiet. Dan wordt de kokende massa uitgegoten op een licht ingevette marmeren ondergrond (of een ander hitteresistent oppervlak). Wanneer het al een beetje afgekoeld is, kan de massa van buiten naar binnen geplooid worden met de vingernagels of een metalen spatel. Hoe meer de suiker wordt gekeerd, hoe mooier er gouden strepen in komen, zoals bij een tijgeroog (de halfedelsteen). Wanneer hij net houdbaar is met de handen, wordt de klomp hete suikerbrij uitgerekt, opgevouwen en gewrongen als een dweil. Dit moet snel gaan, want het blijft heet! Tussen twee wringbeurten laten rusten en in de pijnlijke handen wrijven. Wanneer de massa nog net kneedbaar is, wordt die uitgerekt tot een lang, vingerdik lint en met

een mes ingesneden. Zo ontstaan de berlingot-vormpjes die zo typisch zijn voor suikergoed. Klaar, en uitdelen aan de kinderen. Babbelaars kunnen ook dienen als ingrediënt. In een hotel in Renesse mochten we proeven van een roomboterbabbelaar bavaarois. Dat was niet alleen heerlijk – bavaarois met de smaak van babalette –, maar het woord kan ook voor een recordwinst zorgen tijdens een spelletje scrabble. Smakelijk.
