

Net als erwtensoep hoort speculaas bij een echt ouderwetse Nederlandse winter, al was het maar om het in je warme chocolademelk – nog zo'n winterse delicatessie – te dopen. Een lekkernij met een verrassend lange geschiedenis.

door **Hannemaria van Veen**,
convivium Het Groene Hart m.m.v.
Henk Dam, convivium Rotterdam
fotografie **Maarten Schurink**,
Henk Dam, de Pepernootwinkel

Speculaas is van oudsher broos, donker en kruidig omdat het wordt gemaakt van honing (later bruine basterdsuiker), bloem, boter, bakpoeder en vooral heel veel specerijen die door kooplui sinds het VOC-tijdperk naar Nederland werden gehaald. Een mengsel van peper, nootmuskaat, kaneel, gember, kardemom, anijs, koriander, piment, kruidnagel en variaties hierop met foelie en fenegriek maken dit winterkoekje zo populair. De bakkers van vroeger hadden allemaal hun eigen geheime recept. Niemand mocht in hun receptenboek kijken hoe ze het deeg maakten (veel van die boekjes konden op slot!), niemand mocht weten hoe lang ze het deeg lieten rijzen en wat precies de verhoudingen waren van de specerijen die in dit tot op de dag van vandaag populaire koekje zitten.

Zo geheimzinnig als vroeger doen de hedendaagse warme bakkers niet meer. Niettemin zegt Arjan van der Eijk van 'Jan van der Eijk de echte bakker' in het Zuid-Hollandse Haastrecht: 'Het recept komt van mijn vader, die de bakkerij begonnen is. Er is de afgelopen veertig jaar weinig aan veranderd.' Dat het een prima recept is, wordt inmiddels



Speculaas is in de winter de baas

breed erkend. Het is niet voor niets dat Van der Eijk zich officieel de beste bakker van amandelspeculaasjes en gevulde speculaas in de provincie mag noemen. Als er een geheim van de receptuur is, zegt Arjan, dan zit dat 'in de grondstoffen die we gebruiken, de verhouding boter, bloem en eieren, een techniek waarmee we een net iets andere smaak krijgen'.

Nee, het zit dus niet zozeer in de samenstelling van de kruiden. Daarbij maken ook warme bakkers gewoonlijk gebruik van zes, zeven mengsels die kant en klaar kunnen worden gekocht.

Niettemin, speculaas van de warme bakker is duidelijk iets anders dan de pakken speculaas die bij de supermarkt

te koop zijn. Arjan: 'Die komen meestal van een fabriek. Ja, in de supermarkt zijn ze doorgaans goedkoper, maar de onze zijn veel verser, en we gebruiken betere grondstoffen. Dat proef je ook, en daarom hebben klanten het ervoor over.'

De oorsprong van speculaas gaat verder dan de tijd dat ons land voor het eerst specerijen uit de Oost haalde. In de vroege middeleeuwen, en zelfs nog daarvoor, baktten de heidenen in onze regio en directe omgeving gezoete koek, soms met kruiden zoals anijs, om deze te offeren aan de goden. Vooral in het gebied wat we nu Duitsland noemen, werd rond de winterzonnewende koek >

en brood bij een heilige eik geofferd om de goden gunstig te stemmen en zo een goede oogst af te dwingen.

Bij deze oude Germaanse rituelen hoorde het afbeelden van dieren op koeken. De christelijke kerk, die deze gewoonten overnam, verving de dieren door heiligen. En niet alleen heiligen maar ook Bijbelse voorstellingen als Adam en Eva, de drie wijzen of Jonas en de walvis. Later ontstonden er ook meer folkloristische afbeeldingen, zoals carnaval, De Vier Heemskinderen, of afbeeldingen uit het dagelijkse leven, bijvoorbeeld ambachten of voertuigen. Sommige figuren had een symbolische betekenis. Een etend varken zou gulzigheid uitbeelden en een ploegende boer ijver. Een vrouw met een lange broek aan beeldde bazigheid uit.

De afbeeldingen werden in ons land in een koekplank van hout, bijvoorbeeld perenhout, uitgesneden – de oudst bekende daarvan dateert uit circa 1600. Die vormen waren soms stevig aan de maat, bijvoorbeeld als er een speculaaspop in de vorm van een man of vrouw moest worden gemaakt. Eeuwenlang toonden jongeren hun gevoelens voor een jongen of meisje door in sinterklaastijd zo'n pop aan te bieden die Vrijer genoemd werd, naar de god Freyr. Dat verwijst weer nadrukkelijk naar de oergeschiedenis van speculaas, want Freyr en Freya waren de Germaanse goden van liefde en vruchtbaarheid. Deze poppen werden 'hijlikmakers', later 'heiligmakers' genoemd. Denk in dit verband ook aan het liedje *Sinterklaas, goedheiligman* (= goede huwelijksmakelaar).

De molentjes en andere afbeeldingen in de hedendaagse speculaasjes komen natuurlijk al lang niet meer van een speculaasplank, maar van een metalen mal die in een grote plak speculaasdeeg wordt gedrukt. Arjan van der Eijk: 'Eerst maken we het deeg, dat we een nacht laten besterven in de koelkast.' Dat deeg gaat door een wals, met aan een van de kanten de mal. Na die bewerking gaan de kant-en-klare speculaasjes de oven in.

Er zijn veel speculaties over de herkomst van het woord speculaas. Het Latijnse woord *speculator* ('hij die alles ziet') was tevens de bijnaam voor Sint Nicolaas, dus dat lijkt een voor de hand liggende verklaring te zijn. Maar

ook het Latijnse woord *speculum* (spiegel) kan de oorsprong zijn van het woord speculaas, omdat een speculaaspop of zelfs maar simpel speculaasje het spiegelbeeld is van de afbeelding op de koekplank waarmee het werd gevormd. Andere theorie: vroeger werd het koekje – mogelijk schertsend – 'speculatie' (in de betekenis van veronderstellen of bedenken) genoemd, omdat de bakkers veronderstelden dat de lekkernij een hit zou worden. Tot slot zou het woord speculaas ook een verbastering van specerij kunnen zijn, waarmee de koek, zoals gezegd, vol zit.

Speculaas geldt dan weliswaar als typisch Nederlands, dat neemt niet weg dat in omringende landen ook varianten te vinden zijn. In Duitsland, met name in Westfalen en het Rijnland, vind je *Spekulatius*, in het noorden van Frankrijk *spéculeos*, en in België de *speculoos*. Om het rondje buitenland af te maken: Nederlandse emigranten namen hun recepten mee naar landen als de vs, Canada en Australië. Daar vind je dus ook speculaas waarbij de naam van het product soms wonderlijke gedaanteverwisselingen onderging. Zo werden in de Amerikaanse staat Illinois 'speculaasjes' fonetisch verhaspeld tot 'spikkalassies' en 'specalassi'.

Afgeleiden van speculaas zijn de van Sinterklaas bekende pepernoten en taaitaai. Originele pepernoten, de hoekig gevormde brokken, zijn net als taaitaai niet bros. Ze worden voornamelijk gemaakt van roggemeel en hebben meer een anijssmaak. Kruidnoten worden van eenzelfde soort deeg als speculaas gemaakt. Ze vallen, net als pepernoten, onder strooigoed. Dat strooien is een symbool voor vruchtbaarheid, zoals de boer zijn akker bestrooit. Het strooien van pepernoten vraagt om dezelfde beweging en heeft ook dezelfde intentie, namelijk groei en wasdom.

Taaitaai, pepernoten en kruidnoten zijn echte seizoensproducten, maar 'gewone' speculaas ligt het hele jaar door in de winkel. Behalve als op zichzelf staande zoetigheid zijn speculaas en aanverwante producten ook steeds vaker als ingrediënt in de keuken te vinden. Speculaas doet het goed in bijvoorbeeld een stoofschotel met sucadelappen. Gemalen kruidnoten wordt ook wel door de pasta gedaan. En een beetje zichzelf respecterende ijssalon verkoopt in de winter pepernotenijs.



Koekplank met man en vrouw, gemaakt van essenhout.



Zelf speculaaskruiden maken

Speculaaskruiden zijn kant-en-klaar te koop in de supermarkt, maar zelf het mengsel samenstellen is natuurlijk leuker en bovendien lekkerder. Er is niet echt een vaste samenstelling, hoewel bepaalde specerijen, zoals kaneel, er minimaal in moeten zitten om de specifieke speculaassmaak te krijgen. In sommige recepten wordt kruidnagel niet gebruikt, omdat deze net als kardemom een sterke overheersende smaak heeft.

Basingrediënten:

- 30 gr kaneel
- 10 gr kruidnagel
- 10 gr nootmuskaat
- 5 gr anijszaadjes
- 1 gr gemberpoeder
- 5 gr korianderzaadjes
- 5 gr witte peper

Milde variatie:

- 20 gr kaneel
- 5 gr gemalen kruidnagel
- 5 gr gemalen foelie
- 2 gr gemberpoeder
- 1 gr kardemom

Scherpe variatie:

- 15 gr kaneel
- 2 gr gemalen kruidnagels
- 2 gr gemalen nootmuskaat
- 1 gr witte peper
- 1 gr gemberpoeder
- ½ gr kardemom

Maal de ingrediënten met een vijzel heel fijn. Gebruik geen keukenmachine of blender, de specerijen warmen dan te veel op en verliezen hun aroma's. Zeef de poeder door een fijne zeef en stamp eventueel grotere stukjes opnieuw fijn. Bewaar koel en donker in een gesloten glazen pot.



De oorsprong van speculaas gaat verder dan de tijd dat ons land voor het eerst specerijen uit de Oost haalde. In de vroege middeleeuwen, en zelfs nog daarvoor, bakten de heidenen in onze regio en directe omgeving gezoete koek, soms met kruiden zoals anijs, om deze te offeren aan de goden