



Gepubliceerd in Bouillon! Wintereditie 2017

Tekst: Ubel Zuiderveld

Foto's: PostNL

Met zoete groet,

Bossche bol, Zeeuwse bolus, Groningse eierbal. PostNL bracht een serie van tien postzegels uit met daarop streekgebonden lekkernijen.

Foodservicewatcher Ubel Zuiderveld schreef bij elke postzegel een persoonlijk briefje. Een begroeting in streektaal, smaakvolle zegel op de enveloppe.

BOSSCHE BOL

Heej Jan de Groot te 's-Hertogenbosch. Was dat nou nodig? Moest je echt in 1999 het beeldmerk van jouw banketbakkerij vastleggen met de naam Bossche bollen? Dat is toch wat onromantisch. Zo zakelijk. Bossche bollen zijn toch een beetje van iedereen? Ze zijn er al anderhalve eeuw of zo. Lekker, zo'n enorme roomsoes met die geglaceerde chocolade er stijf omheen. Waar ik woon kun je alleen moorkoppen krijgen. Bossche

bollen vind ik lekkerder. Trouwens, ik heb nog wat vragen. Noemen jouw klanten de Bossche bol gewoon sjekladebol? Klopt het dat de soes vroeger gevuld was met puddingcrème en niet met slagroom? En de moorkop, is dat eigenlijk niet een zuinig Hollands aftreksel van de jullie aller Bourgondische Bossche bol?

LIMBURGSE VLAAI

Haje mevrouw Maria Hubertina Hendrix te Weert. Mag ik Antje zeggen? Antje van de Stasie, zo noemden ze u toch in Weert? Stasie, dat komt van “station” neem ik aan? Ik schrijf dit briefje meer dan een eeuw nadat u bij het stationsrestaurant in Weert ging werken. Ze zeggen dat u aan elke treinreiziger die Weert bezocht vlaaien verkocht. Nou, dat heeft zijn effect niet gemist zeg! Vlaaien zijn nu te koop bij alle grote kruidenierswinkels in heel Nederland. Nee, u weet dat niet. U bent immers sinds 1936 niet meer onder ons. Toch ben ik benieuwd wat u ervan zou vinden. Trouwens. Hoe voelde dat, toen u in 1988 in Weert een standbeeld kreeg? En dat er nu zelfs een hotel naar u is vernoemd?

GOUDSE STROOPWAFEL

Dear Bianca Brasdorp, p/a Stroopwafel Heaven in Amsterdam. Jouw website is in het Engels. Dus ik dacht, ik zeg maar “dear”. Wat een geweldig idee om een museum annex bakkerij met stroopwafels te beginnen! De naam alleen al. Stroopwafel Heaven. Schitterend! Jammer dat het niet helemaal gelukt is. Onvoorstelbaar toch om te zien hoe de stroopwafel een internationale hype is geworden. In New York is zelfs een bakker die stroopwafels met kaneel en gember en zo maakt. The Good Batch, zo heet ie, anno 2010. En United Airlines deelt stroopwafels uit als snack aan 135 miljoen vliegtuigpassagiers! Wist je dat de fabriek die ze maakt meer dan een miljard stroopwafels produceert? See you in Stroopwafel Heaven!

ZEEUWSE BOLUS

Heuj Joop van Meijel p/a bakkerij Van Meijel in Clinge. Van harte gefeliciteerd met jouw overwinning bij de wedstrijd de Beste Zeeuwse Bolus. Jij kent natuurlijk als geen ander de geschiedenis van dit luchtige maar zoete baksel met die vreemde vorm. De bolus is één van de vele Joodse specialiteiten in onze keuken. We danken hem aan Joden die

eeuwen geleden naar ons land vluchtten. Omdat ze in Portugal en Spanje werden vervolgd. Ik begrijp uit publicaties dat in Zeeland al in de zeventiende eeuw bolussen over de toonbank gingen. Fijn dat je je nu hard maakt voor de erkenning van de bolus als immaterieel erfgoed. Mooie kans om het belang van het culinaire Joodse erfgoed extra te benadrukken!

GRONINGSE EIERBAL

Moie Ivonne de Vries! Moie. Dat mag wel hè, als Groningers onder elkaar? Bovendien, we kennen elkaar al zolang. Uit de tijd dat ik voor vakblad Snackkoerier werkte. Daarvoor al kwam ik met mijn moeder bij jouw ouders in de cafetaria. Ik at er mijn eerste friet. Een jaar of dertig daarna liet jij me jullie ambachtelijke eierbal proeven. Nee, ik ben er niet dol op. Het was toch jouw opa die hem rond 1950 introduceerde? Hij wist natuurlijk dat de eierbal rechtstreeks afstamt van de eeuwenoude Scotch eggs. Maar als snack is hij wel Gronings. Dus ben ik best een beetje trots dat hij de enige frituursnack is die zich immaterieel erfgoed mag noemen. Ben je ook trots?

AMSTERDAMSE UI

Shalom Emile Schrijver, p/a Joods Historisch Museum. Een paar jaar geleden bezocht ik jullie expositie Lekker Joods. Het was een eyeopener. De invloed van de Joodse smaak op onze keuken is enorm. Wat ik niet wist, is dat bijna al ons tafelzuur is geïntroduceerd door Oost-Europese Joden. Ik had het kunnen weten. De Leeuw Zuurwaren kende ik. Ook wist ik dat Joden vroeger met zuurwaren door Amsterdam ventten. Zoals de flauwekul, leverworst in zuur. Nooit geweten trouwens dat de Amsterdamse ui zo geel is door saffraan. PS: Wat ik tijdens de expositie miste, was aandacht voor onze frituurcultuur. Ik ben geen wetenschapper, maar ik denk dat de friet in belangrijke mate te danken is aan Joden.

DRENTS KNIERTJE

Moi Daniël Lohues. Drenthe, ja dan denk ik toch meteen aan jou. Ik ben een enorm liefhebber van jouw liedjes. Ook dat liedje over droge worst. Maar jij zong nog nooit over kniepertjes toch? Ze komen al heel wat eeuwen in Oost-Nederland voor, die flinterdunne wafeltjes. Ze heten

kniepertjes omdat je ze knijpt (“kniept”) tussen wafelijzers. Maar dat weet jij vast wel. Ken je ook de betekenis van kniepertjes rond oud en nieuw? Tot en met oudejaarsdag eet je platte wafeltjes. Omdat het oude jaar zich bijna heeft ontvouwd. Opgerolde knieperkes horen bij nieuwjaarsdag. Want het nieuwe jaar moet zich nog ontrollen. PS: Ik lees dat jouw nieuw album ook *Moi* heet. Staat er een kniepertjesliedje op?

FRIES SUIKERBROOD

Hoi opa en oma uit Haulerwijk. Een plak Fries suikerbrood met roomboter. Volgens mij at ik dat bij jullie voor het eerst. Sûkerbôle noemden jullie het toch? Ik zou er verslaafd aan kunnen raken. Dus ik moet mezelf ertegen beschermen. Ik koop het alleen rond de kerstdagen. O ja. Ik neem het ook van het ontbijtbuffet als ik in een hotel logeer. Ik lees dat moeders vroeger suikerbrood als geschenk kregen nadat ze een meisje baarden. Was dat ook nog zo toen mama geboren werd? Hier in de Achterhoek, waar ik al weer lang woon, gaven ze bij het kraambezoek krentenbrood. Soms gebeurt dat nog. Ach. Jullie zijn al dertig jaar dood. Soms denk ik even aan jullie als ik suikerbrood eet.

ZWOLSE BALLETTJES

Moi Herman Brood. Jij bent de eerste Zwollenaar die me te binnen schiet. Toen je *alive and kicking* was interviewde ik je een paar keer. Je vertelde dat je een dikkig jongentje was dat loenste en voor “schele” werd uitgescholden. Was je gezet omdat je vaak snoep kocht bij het Zwols Balletjeshuis? Dat bestaat sinds 1845, je moet het kennen. Hun stekenbakkerij in de kelder is uniek. Steken, dat zijn staven geharde suiker. Vroeger gebruikte men die suiker om koffie te zoeten. Maar ze knipten de steken ook tot zuurtjes in de vorm van kussentjes. At jij vroeger zulke Zwolse kussentjes? Ze heten trouwens balletjes omdat “ballegies” in het Zwols “snoep” betekent. Als kind nooit verslaafd geweest aan ballegies?

TIELSE KERMISKOEK

Yo Flipje! Flip je van Tiel, da’s lang geleden! Nee, ik ben niet met jou opgegroeid. Mijn vader wel. Ik bekeek zijn stripboeken, maar vond er niet zoveel aan. Ja, jij bent bedacht door reclamejongens voor een jamfabriek. In 1935 - ik weet het. Wat ik wilde vragen: ken jij het verhaal

van de Tielse kermiskoek? Ontbijtkoek met Betuwse honing en andere verse ingrediënten uit de oogstmaand oktober? Is al eeuwen een traktatie op de Tielse najaarskermis. Koek met zoete honing. *Sweet honey* dus. De kermiskoek wordt ook wel liefdeskoek genoemd. Het schijnt dat Tielse boerenjongens vroeger zo'n koek aan hun meisje gaven als ze een huwelijksaanzoek deden. Mooi verhaal toch? Eerlijk gezegd Flipje, van jouw avonturen bleef me er niet één bij.

Met zoete groet, Ubel Zuiderveld

2017 © auteursrecht berust bij UZ Media, Foodservice Watcher