

## **‘Om te bakken, dicke wafelen’**

**Een nieuw boek over een belangrijk element van het culinaire, Brusselse erfgoed.**

Italianen eten spaghetti, Duitsers worst en Belgen wafels. Een imago dat sedert de wereldtentoonstelling van 1964, georganiseerd in New York, steeds verder werd gecultiveerd.

Zowel in België als in andere landen kent men verschillende soorten wafels. De bekendste bij ons zijn de huishoudwafels of de ‘Vlaamse wafels’. Maar er zijn ook nog de Luikse en de Brusselse wafels. Er is echter zeer weinig geweten over de geschiedenis, de herkomst en de verschillen tussen deze soorten ‘gebak’. De Vlaamse Gemeenschapscommissie en de cel Brussels Erfgoed gaven daarom aan ASG de opdracht dit verder te onderzoeken. Een onderzoek dat uitmondde in een boeiend, vlot te lezen en tevens heerlijk geurend boek, dat U echt laat watertanden. Het boek werd onlangs officieel voorgesteld, in het begin van ‘de Week van de Smaak 2008’. Het telt 125 pagina’s, 9 hoofdstukken, een uitvoerige bibliografie en tal van kleuren- en zwart-wit foto’s.

### **Oorsprong en oudste recepten- vermeldingen in de reclame en de literatuur**

De wafel is géén Belgische uitvinding. Het werd al in de Middeleeuwen, in Parijs, als ‘oublie’ aangeboden en was ook als “zoete hap” aanwezig op de kermissen en de foren. De oudste recepten uit de Nederlanden en in Duitsland dateren uit de 16<sup>de</sup> eeuw. Ook in de kunst werden er al wafels uitgebeeld vanaf diezelfde tijd; denken we maar aan Bosch, Bruegel, Pieter Aertsen en Sebastiaan Vranckx! In Frankrijk is de eerste vermelding terug te vinden in ‘le patissier français’, geschreven in 1653 door François Pierre de la Varenne. De bakermat van de wafel situeert zich dus in de Nederlanden en Duitsland. Wafelventers en –vrouwen werden ook al in de literatuur beschreven vanaf de 17<sup>de</sup> eeuw. Pas vanaf 1874 wordt specifiek gewag gemaakt in kookboeken en receptenschriftjes van ‘Brusselse wafels’. Tussen 1842 en 1874 werd er geen enkel recept gepubliceerd. De eerste, die de wafel vermeldde, was niemand minder dan Cauderlier, in zijn boek ‘la patisserie et les confitures’. Zijn recept was zeer sober. In het boek ‘Brusselse wafels en andere heerlijkheden’ werden kermisfolders opgenomen en werd verwezen naar het wafelkraam “Max” van Maximiliaen Consael, die in 1856 deze naam had bedacht. Is de Brusselse wafel dus toen, op de kermis, ontstaan en uitgevonden? Of bestonden er vanaf toen 2 verschillende bereidingswijzen, voor het huishouden en de kermis?

In de Brusselse literatuur werd er vanaf 1604 naar ‘wafels’ verwezen. In een Nederlandse spotprent n.a.v. de Belgische revolutie in 1830 is er boven de troon van Willem I een wafel en 2 verschillende Brusselse biersoorten afgebeeld. In de loop van de 19<sup>de</sup> eeuw waren er belangrijke wafelhuizen en herbergen in Laken (bij de Isabellabron), in Elsene en in de Onze-Lieve-Vrouw-ter-Sneeuwwijk. Een belangrijke pasteibakker was Florian Dacher, een vriend van Cauderlier, die eerst actief was op de Brusselse Treurenberg en nadien in Gent een zaak opstartte, waar volgens zijn reclamecampagne ‘grosses gaufres de Bruxelles’ werden aangeboden. In de tweede helft van de 19<sup>de</sup> eeuw openden vele Brusselse zaken een bijhuis of een filiaal aan onze kunst, waar de rijke Brusselaars een tweede verblijf bezaten.

In de loop van de latere geschiedenis werd België door de buitenlanders met de wafel geassocieerd. Volgens het onderzoek, verricht door het ASG van ca. 638 kookboeken, behoorde de wafel zelfs tot de ‘top 5’ van de culinaire hoogstandjes. Zeer lang bezaten de wafel en de oliebol ook een monopolie en waren de ‘wafelkramen’ of ‘wafelsalons’ de grote attracties op de Brusselse kermis. Het recept werd door de beroemde wafelbakkerfamilies ook geheim gehouden, maar één ding werd wel verkapt:

het gebruik van gist! Thans zijn de kramen steeds minder aanwezig en worden de wafels en de oliebolletjes door andere dingen, zoals pizza en hamburgers overtroffen!



### **Vlaams, Brusselse en Luikse wafels-**

Volgens het ASGonderzoek zijn er weinig verschillen tussen deze 2 soorten wafels. De ingrediënten en de vorm zijn dezelfde: dik (tussen de 2,8 en de 3 cm), rechthoekig (17,3 tot 18 cm lang en 10 tot 11,2 cm breed) en groot. De bereidingswijze van de Brusselse wafel is wat omslachtiger (scheiding van eidooiers en eiwitten) en de vorm en het aantal gaten van de Brusselse wafel zijn anders. Er wordt volgens het onderzoek van de kookboeken en receptenschriften nergens gist en bier gebruikt!

Volgens de legende zou de wafel in Luik uitgevonden zijn in de 18<sup>de</sup> eeuw, op vraag van de toenmalige prinsbisschop, die naar een gebakje met parelsuiker snakte. Het boek staat niet stil bij de oorsprong en de samenstelling van de Luikse wafel. Deze 'malse' wafel is totaal anders van vorm en heeft afgeronde hoeken. Er wordt wel verwezen naar de huidige, enorme impact of het monopolie van deze wafel in Brussel. Men vindt deze wafel op quasi elke straathoek. Er is ook een grote verwarring vast te stellen op het Internet: op bepaalde websites heeft men zelfs afbeeldingen van deze wafel bij gerechten van Brusselse

en Vlaamse wafels geplakt!

### **Het succes van de Belgian waffle, te danken aan wereldtentoonstellingen.**

Op de expo '58 was de wafel nog een randverschijnsel. Het Arctic-ijsje was toen dé attractie! Het kraam van de Belg Maurice Vermeersch, met de naam 'Bel-gem' op de Wereldexpo van New York, waar wafels met aardbeien en slagroom te krijgen waren, lokte een ware wafelrage uit! Ook in Japan, in Aichi, in 2005, werden dagelijks ca. 6.000 Belgische wafels verkocht. Sinds 2008 houdt Thomas de Geest, een vroegere IBM-werknemer, een wafelkraam open in de V.S., met de spitsvondige naam 'wafels en dinges'. Vooral zijn WMDwafel (Wafel of Massive Deliciousness) doet de Amerikanen watertanden! In dit continent worden er ook niet minder dan 11 merken van wafelijzers op het Internet gepromoot!

Info i.v. m. het boek: prijs 19 euro- ISBNnr: 978 907 754 9469

Steller: Machteld de Schrijver