

Astridjes of Marie-Josékes of moeten we het Merveilleux noemen. Het zijn allemaal benaming voor hetzelfde taartje. Of niet?

Het zal wel altijd een punt van onenigheid blijven. In 1958 was de discussie over de benaming van die twee taartjes op zijn hoogtepunt in Mechelen. De ene bakker noemde het zo en de andere noemde het anders. Vroeg je een Astridje dan kreeg je als antwoord: "Je bedoelt wellicht een Marie Joséke?". De hele winkel kreeg dan de slappe lach.

De bakker aan de Onze Lieve Vrouw kerk ging op pensioen. Zijn medewerker was nog ouder en dus stopten ze samen. Het piepkleine bakkerijtje sloot de deuren. Het was 1974. De man zat iedere maandagnamiddag rond 13:00 aan de bar in het Park. We babbelden wat en hij ging me leren bakken. Ik had een Amerikaans vuur met enorme gietijzeren platen waarop je perfect brood en pistolets kon bakken. Het werd de start van een formidabele lesperiode van enkele jaren.

In 1958 en later had je de boom-periode van de patisserie. De etalages van de bakkerijen puilden uit met allerlei taartjes en gebakjes. Kwam je na de middag dan was alles weg. Het Astridje bestond uit twee schijven meringue met bisquitdeeg en slagroom en chocoladeschilfers, afgewerkt met een mooie kers. Liefst moest dit Edelfinger zijn. Om wat frisheid in het taartje te krijgen ging er wat ananas tussen en likeur mocht niet ontbreken. De flessen stonden bij mij op mijn schab.

Het resultaat was dat ik om zeven uur in de ochtend een file voor de deur kreeg. De pistolets stonden op de toog en men bestelde gewoon. Mijn vrouw verklaarde mij zot. Ik had dit al meermaals gehoord dus ik schrok er niet meer van. Na verloop van tijd moest ik kiezen. Ofwel een echtscheiding ofwel pistolets om zeven uur. Ja, ik ging wat inbinden. Iets wat iedere rechtgeaarde man na verloop van tijd meestal doet in zo een situatie. Uiteraard deed het gesproken woord de ronde en wisten nogal wat bakkers wat er gaande was. Het was een vorm van stille reclame voor hun.

Enkele jaren later kwam de bakkerij van Kontich met het voorstel; of ik hun ijsroom machine van Belgisch fabricaat niet wou hebben. Ik kon dan zelf roomijs draaien en het was vers. Samen hebben we het ding verhuist en het deed nog tien jaar dienst.

Tot een ijssalon in de buurt van Peenemunde in Duitsland een Boku te koop had. Dit was de Rolls Royce van de ijsmachines. Hij had er vier nieuwe gekocht voor zijn dochter die in een naburige gemeente een nieuw ijssalon ging openen. Met een vrachtwagen met laadbrug gingen we het halen. De expeditie duurde twee dagen en nachten. Ik kwam aan, ver boven Hamburg in de winkel, rond één uur 's nachts. De eigenaar gaf ons koffie en koeken. Hij vertelde en demonstreerde de machine nog een uurtje en toen konden we huiswaarts. De hogedruk koelgroep zorgde dat je roomijs kon draaien die heel vast van structuur was. Dit leende zich uitstekend voor ijstaarten, die je lang kon laten staan, zonder te smelten. Heel geschikt voor ijsastridjes dus. Lis, mijn vrouw maakte ze en meestal serveerden we die met een koffie. Het grote verschil is dat die ijsastrid min 10° is en niet min 18° of meer. We spreken dus over vers roomijs.

Als het bij ons op de menukaart staat kan je ze bestellen.

Het verhaal deed de ronde in Brussel dat het Astridje ter ere van Koningin Astrid gemaakt werd en het Marie Joséke voor de prinses. Vanwaar de benaming Merveilleux kwam weet niemand. Moest zoiets in Londen of Amsterdam aan de orde zijn dan sprak de hele natie erover. De Belg die ploegt voort. Het succes van de ijsastrid lag hem wellicht in de smaakbeleving. Het zoete van de slagroom met chocolade schilfers wordt wat afgezwakt door het koude vanille roomijs. Je hebt het zurig zoete van de kers en sap, en tot slot zorgt de ananas voor het licht veteerbare en de frisse toets. Je gaat van op de tong zachte slagroom naar de crunch van de Méringue en de volheid van de kersen.

In de eind vijftiger jaren verkocht de patisserie Finistère in de Nieuwstraat Ijsastrid, en op de Sablon noemde men het Marie-José. Wellicht wou men een soort patent op de naam en de inhoud van het recept. Het was overal iets anders.

Mijn vader was er gek op. Ik kreeg vijftig frank en moest op zondag een doos astridjes gaan kopen. Thuis dronken we daar thee bij. Maar met lekkere koffie kan het ook.

Slecht voor de lijn? Welke lijn? De toekomstige schoonzon vroeg dit ooit aan vader Mitterand. Je weet wel die van Frankrijk. Het antwoord was. "Maar allez man, wat dan nog...Je leeft maar één keer."

Sam

PS.

Dit verhaal zou niet volledig zijn als we niet vermelden dat de oorspronkelijke naam van het taartje wel degelijk Merveilleux was. Koningin Astrid kwam in de Stassartstraat te Mechelen bij de Manufactures De Wit van de wandtapijten. Dhr. De Wit bestelde voor haar de taartjes die gemaakt werden door Van Uytven. Met haar toelating noemde men ze achteraf Astrid.

Het Marie-Joséke is een chocolade kuipje met daarin twee laagjes biscuit met Kirsch en vervolgens ananas en slagroom en bovenop de kers of ananas. En de Merveilleux? Nog altijd hoor je dat in Antwerpen en andere steden. Het doet er tenslotte niet toe... zolang het maar lekker is.

In Blaasveld heb je de lekkere taartjesbakker aan de kerk. Mijn vrouw staat er in de rij om minstens éénmaal per week iets voor bij de koffie te halen. Tradities moet je in ere houden.

