

VERSLAG : Belgische Ham



Belgische hammen zijn weer net even iets anders dan Italiaanse of Spaanse hammen. Dat ham meer is dan alleen maar broodbeleg zijn, dat wist u wel. Maar wat gaat er aan vooraf ? Filip De Cock van Cock's vleeswaren gaat ons helpen om de wereld van Belgische ham te ontdekken.

We starten om 19:30h en eerst stelde hij zichzelf voor en zijn bedrijf, gesticht in 1935 door Charles De Cock, grootvader van de huidige generatie met als enige producten hesp en hespenworst. In Vlaanderen waren er ooit 18 000

beenhouwers, nu nog 8 000, dus moet het bedrijf zich gaan heroriënteren. De uitleg over de inrichtingen van de verschillende afdelingen was heel interessant, er zijn heel wat regels waar aan moet voldaan worden. Maar ze werken natuurlijk nog altijd met voedsel.

Nu zijn ze volop bezig met vernieuwing om klaar te staan voor de nieuwe generatie die staat te springen...

Daarna bekeken we hesp in de geschiedenis. Er gaat een verhaal van een everzwijn dat verdronken was in een zout meer. Mensen vonden na een heel tijd dit dier en wonder bij wonder was het vlees nog te eten. Dat is het ontstaan van gezouten hesp. In de tijd van Romeinen was er ook sprake van hesp en spek maar vooral gezouten, gedroogde of gerookte hesp. De Romeinen namen gallische varkens en het

bereidingsproces voor de hespen mee naar Italië. In de tijd van LouisXIV probeerden ze de gezouten hespen te grillen maar dat was niet te eten. Ze vonden een manier om de hesp te ontzouten en dan werd ze gekookt of gegrild. En de gekookte hesp was ontstaan...



Maar hoe wordt natuurhesp nu gemaakt ? Cock's vleeswaren gebruikt een manier die nu niet meer wordt aangeleerd in de beenhouwersschool maar is niet van plan dit te wijzigen. De hespen komen binnen van het slachthuis en worden daarna uitgebeend – afsnijden van wat niet nodig is voor de hesp. Hetgeen verwijderd wordt, wordt gebruikt voor andere producten zoals salami en hespenworst, dus niets gaat verloren. Dan komt het pekelen – er wordt een emulsie van water, zout en kruiden van de grootvader.ingespoten. Volgende stap is de legpekel: de hespen worden in deze pekel gelegd om de zoutverdeling te bevorderen. Daar rusten ze 7 dagen zodat de aroma's kans hebben om te ontwikkelen. Daarna worden ze opgehangen en licht gerookt. De hespen worden in vormen gestoken (zodat ze hun vierkante vorm krijgen) en gekookt in stoomkasten. En klaar ...

Toen was het tijd om te proeven. Filip had 4 soorten meegebracht om te proeven. We hadden de verschillende soorten op bordjes gelegd en begonnen met de ontvette hesp en de natuurhesp gevolgd door de Cobourg en de Waeslander. Onze deelnemers konden de verschillende hespen verschillende malen proeven om zo het verschil te kunnen detecteren. Er was duidelijk verschil merkbaar. Er was nog kans om vragen te stellen en ... Filip had voor iedere deelnemer (13) ook nog eenkadootje mee. We ontvingen allemaal een zakje met de 4 hespen in die we vanavond hadden geproefd. Daar was iedereen heel tevreden mee en we sloten onze bijeenkomst af om 21:45.