



Gebakken  
in het achterhuis

Tekst Douwe Anne Verbrugge  
Fotografie Otto Kalkhoven

# Appelbeignets VAN OPA TEUS

In de verstilde tijd tussen kerst en oud en nieuw is de 87-jarige Teus Barreveld in het achterhuis van zijn boerderij toch nog aardig doende. Buiten op het erf is het gezond fris weer. Vriesskou heeft een vlieslaagje ijs op de poldersloten achtergelaten. "Ik heb de biggenlamp maar opgehangen, dan blijf ik zelf wat warm." Op de deel is Teus in de weer met zijn traditionele appelbeignets. "Ik bak ze van bellefleur-appeltjes. Mijn moeder deed het ook al. Heerlijk zoet. Ik ken niemand anders die het ook zo doet."





**D**e twaalfjarige kleinzoon Thomas is de eerste die zijn neus laat zien om de hoek van de tussendeur naar het achterhuis. "Het ruikt hier lekker, opa!" Zijn besmeurde overall verraaft zijn enthousiasme voor het polderleven. "Vanochtend mocht ik papa helpen met koeien melken, en nu kom ik kijken of er al een appelflappie klaar is", zoals hij de beignets noemt. Thomas woont aan de overkant van de weg, op de ouderlijke boerderij van de familie Barreveld in de buurtschap Kortrijk. "Pak er maar een hoor, maar kijk uit dat je je vingers niet brandt, ze zijn nog heet!", waarschuwt opa.

### Appelschijfjes

In de keuken is de 86-jarige oma Maria Barreveld vrolijk bezig met de appelboor en het aan schijfjes snijden van de bellefleur-appeltjes. Haar driejarige kleindochter Thamara voorziet de appelschijfjes van een goed gemikte laag kaneel en suiker. Oma: "Tegen de drukte van de bakkerijen op deze dag zie ik van tevoren op, maar als de kleintjes erbij zijn geniet ik er zo enorm van. Dan kan de dag mij niet lang genoeg duren. Ik word zo gelukkig van het gedrentel van die kleintjes om mij heen."

### Tante Truus

Het schillen van de appels heeft schoondochter Annet overgenomen van oma. "Dat ging vorig jaar

De kracht van de bellefleur-appel is dat ie zijn smaak behoudt, weet Teus.



Schoondochter Annet met dochter Thamara en oma Maria Barreveld aan de keukentafel.

## 'Ik word zo **GELUKKIG** van het gedrentel van die kleintjes om mij heen'



niet zo makkelijk meer. Van tante Truus hebben we een ouderwets appelschilmachine'tje geleend. Dat ding werkt perfect. En nog een gezellig klusje om te doen ook, hier aan de keukentafel." Met een schaal vol besuikerde appelschijven loopt Annet naar het achterhuis - zo wordt de stal hier genoemd - om haar schoonvader te voorzien van 'nieuwe munitie'. Met een tang doopt hij ze in het beslag, waarna ze in de pan met olie verdwijnen. Honderden bakt Teus er. "We hebben zeven kinderen en dertien kleinkinderen. Op nieuwjaarsdag komen ze bij ons langs, reken maar dat er wat doorheen gaan! Ze zijn veel beter verteerbaar dan die melige oliebolletjes. Daar ben ik niet zo dol op."

### Inundatie

De bellefleur-appel is een oud Nederlands ras. De boom van boer Barreveld staat in een kippenweide waar meerdere bijzondere fruitbomen groeien, zoals de maagdenpeer. "Onze bellefleurboom is zo'n zeventig jaar oud. Dat weet ik omdat na de oorlog overal nieuwe fruitbomen zijn aangeplant in deze buurt. In de laatste maanden van de oorlog zetten de Duitsers hier alles onder water. Alleen de hoger gelegen fruitbomen hebben de inundatie overleefd, maar dat waren er niet veel. Ook mijn vader en ik hebben toen nieuwe bomen geplant, waaronder deze bellefleur. We plukken de appels altijd in oktober. Mijn zoon Marien, die nu op de boerderij zit, heeft een kraantje. Daarmee kunnen we ook de appels bovenin de boom plukken." Lachend: "Want bovenin zitten natuurlijk altijd de mooiste!"

### Koel bewaren

De kracht van de bellefleur-appel is dat ie zijn smaak behoudt, weet Teus. "Als je ze koel bewaart zijn ze maandenlang houdbaar. Mijn moeder bakte zelfs in





februari nog appelbeignets. Waarom weet ik niet precies. Ik denk om de laatste appels op te maken." Teus keert in de frituurpan zijn baksels om. "Er zitten weleens van die buitenmodel dingen tussen, maar dat geeft niet. Ze zijn niet voor de verkoop. Zelf houd ik ervan om de schijfjes dun te houden. Sommigen maken appelbeignets van goudrenetten. Maar die vind ik niet lekker, te zurig. En daarbij: een goudrenet 'smelt' soms in de hete olie. Een bellefleur niet. De zoetige smaak blijft behouden."

### Bommenhond

Ook kleinzoon Joao en zijn neefje Glenn komen op hun crossfiets het erf van opa en oma opgescheurd. Het traditionele appelbeignets bakken van hun opa is hun niet ontgaan. Op stal gaat een gretige blik richting de schaal met oudejaarsbaksels. "Die lusten jullie toch niet?", plaagt opa zijn kleinzoons. "Nou, pak er maar eentje. En breng de restjes met gefrituurde appelkruimels maar naar de hond. Die staat buiten ongeduldig te wachten op jullie." Teus vertelt dat de herdershond voor het ministerie van Defensie heeft gewerkt. "Hij is nog in Afghanistan geweest. Een ontzettend lief beest. Maar volgens mij is ie alleen afgericht om bommen op

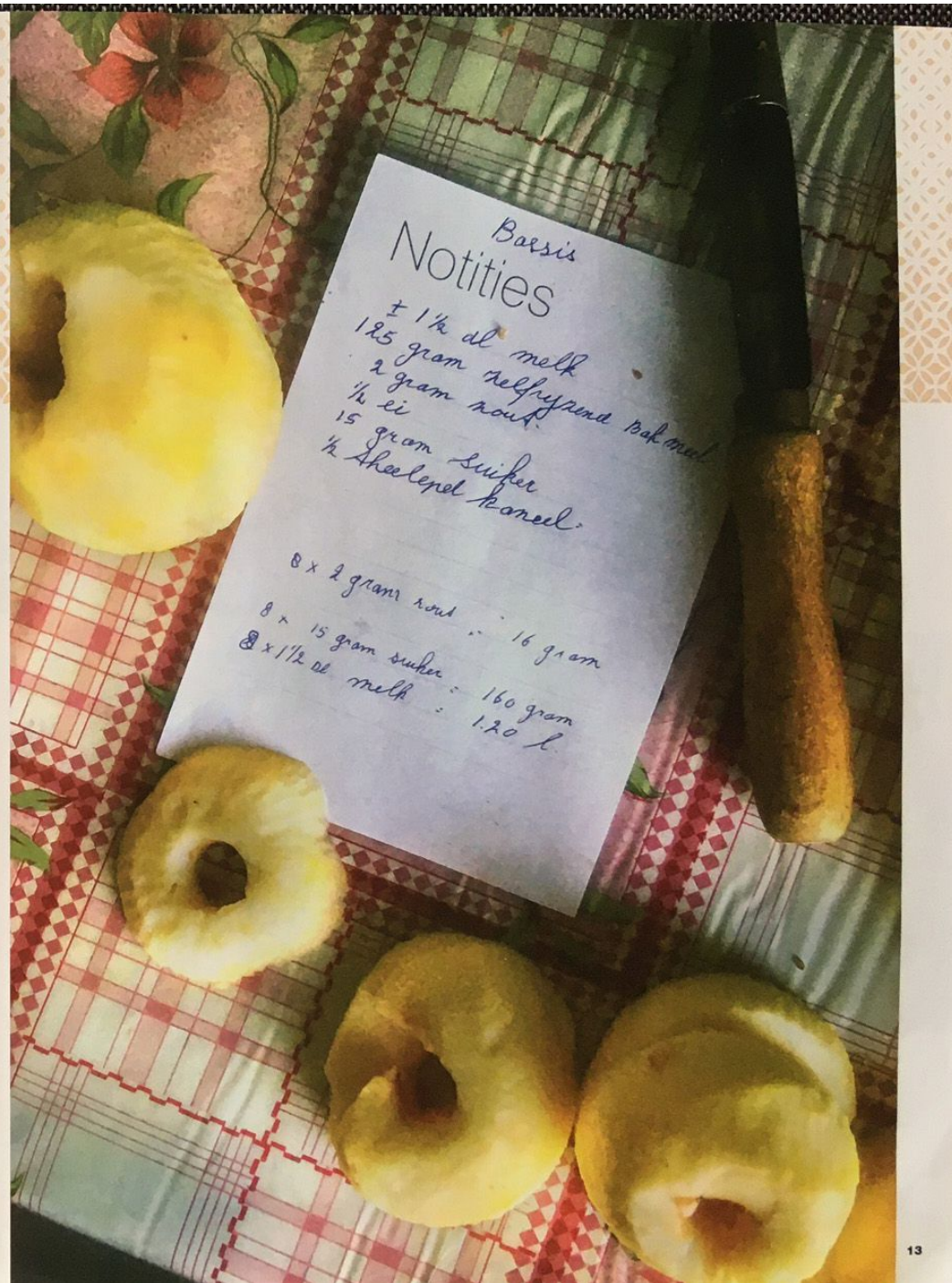
## 'Een **GOUDRENET** 'smelt' soms in de hete olie. Een **BELLEFLEUR** niet'



te speuren. Een muis of rat die op het erf loopt, laat ie rustig begaan. Dat is dan weer jammer. Maar goed, beter zo dan zo'n vals kring. Ik wil dat mijn kleinkinderen met een gerust hart op het erf kunnen rondlopen."

### Fruitbomen goed houden

Met het laatste likje beslag dompelt Teus zijn bellefleur-schijfjes onder. Dat er nog een heel bord met appelschijven klaarligt, deert hem niet. "Daar maken we appelmoes van. Ook lekker. Want we zijn wel zuinig op ons fruit. Dat krijg je wel mee. Vroeger op de boerderij kochten we nooit fruit. Dat deed je niet. Je zorgde ervoor dat je appels had die je lang kon bewaren of je droogde de appels in de herfst. Vroeger had je veel meer lang houdbare fruitsoorten. De winterjans bijvoorbeeld, een heerlijke







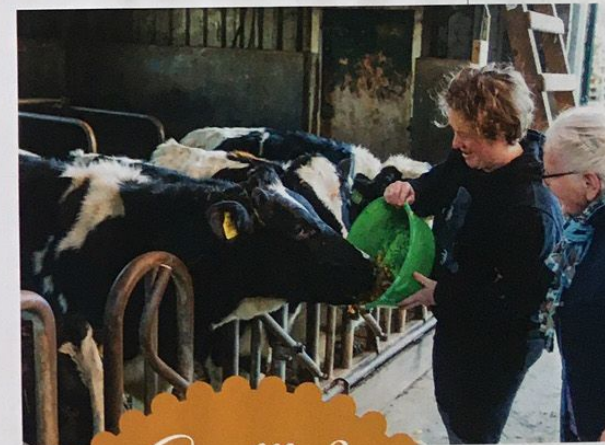
De schillen zijn voor de pinken.

peer die ik al lang niet meer heb gezien. En als we te veel hadden, nam mijn vader in de herfst een zak appels of peren mee naar de kaasmarkt om ze daar te verkopen. Om de fruitbomen goed te houden, gooiden we in de winter als het goed vroom met de mestschop gier over de kruin van de fruitbomen heen. Die zure gier brandde alle rottigheid en ongedierte weg uit de bomen.”

### Heerlijk Teus!

Vanuit de keuken komt oma Barreveld een kijkje nemen op de deel. Samen met opa Barreveld proeft ze de op donuts lijkende appelbeignets. “Ze zijn weer heerlijk, Teus! Je hebt goed je best gedaan.” Teus ontvangt de complimenten met gepaste trots: “Met een beetje poeiersuiker zijn ze nog lekkerder.” Annet en Thamara wandelen met oma naar de pinken om ze de appelschillen te voeren. De bakdag zit erop. Het nieuwe jaar mag komen. 🍏

Van links naar rechts bij de bellefleur: kleinzoon Thomas (rode overall), opa Teus, kleinzoon Glenn, kleindochter Thamara, kleinzoon Joan, zoon Marien.



## Appelflap?

Het Algemeen Nederlands Woordenboek maakt een duidelijk onderscheid tussen de twee: het driehoekige appelgebak van bladerdeeg uit de oven heet appelflap, en de in beslag gedoopte en gefrituurde appelschijf is een appelbeignet. In de praktijk worden beide woorden door elkaar gebruikt. Met name de beignet wordt vaak ook appelflap genoemd.