

ANTWERPEN

Tamara levert eigenhandig gebakken lekkernijen aan huis

Ook zonder Sinksenfoor blijven lacquemants op het menu staan

Licht geroosterd, krokant en stroperig. De lekkernijen die als lacquemants, lacquements of lackmans door het leven gaan, zijn onlosmakelijk verbonden met de foor. Nu de Sinksenfoor niet kan neerstrijken in de Scheldestad vond Tamara Tomic het niet kunnen dat we geen lacquemants kunnen eten. Ze kroop zelf achter haar wafelijzers en levert ze aan huis, samen met haar twee kinderen en een neefje.

Ze kan het als geen ander. Lacquemants pletten tussen de wafelijzers en bestroepen. Ze heeft het dan ook van de beste geleerd. Tamara Tomic (42) werkte bijna heel haar leven bij Désiré De Lille, de bekende foorkramer die met zijn lekkernijen alle kermissen afschuurde en op een gegeven moment ook vaste voet aan grond zette in een brasserie in het centrum van Antwerpen.

“Zo’n tien jaar geleden ben ik mee in de zaak gestapt”, vertelt Tamara. “Maar dan werd het leven ingewikkeld”, zucht ze. “Drie jaar geleden heb ik mijn aandelen verkocht en zijn ze in een investeringsmaatschappij terechtgekomen.”

Brusselse wafels

Even dacht ze aan een ‘sabbatical’, maar Tamara kende er na al die jaren natuurlijk iedereen. “Eén van die klanten hoorde dat ik zou stoppen en vroeg me om voor het huwelijk van zijn zoon naar India te gaan. Om er Brusselse wafels te bakken. Dat is daar een échte lekkernij.”

Eén huwelijk werden er twee, drie, vier. “Ik had een speciaal ijsje om de wafels half zo groot te maken.” Maar ook Tamara moest halsoverkop vertrekken uit India door de coronacrisis. “Donderdag voor de officiële lockdown light was ik weer in België. En nu, dacht ik? Wat ga ik nu in godsnaam doen?”



Tamara Tomic bakt de stroperige wafels terwijl haar kinderen en een neefje ze rondbrengen. FOTO JORIS HERREGODS

Wat ze het beste kan, uiteraard. Sinds twee weken kneedt ze op nieuw deeg, roostert ze dat tot wafeltjes en gebruikt ze siroop. “Ja, ik heb een geheim ingrediënt. Het zijn niet dezelfde als die van Désiré De Lille.”

Lege vlakke

Ze kwam op het idee door de stille vlakke die Spoor Oost nu is. “Ik vond het al zo dat de Sinksenfoor moest verhuizen. Maar dit? Niets? Nee, daar moest ik iets aan doen. Ik heb Servische roots, maar ben geboren en getogen in Antwerpen. Die foor was elk jaar een hoogtepunt. En niet zozeer voor de attracties, hoor. Wel voor de lekkernijen. Ik at, zoals veel mensen alleen lacquemants in mei en juni. Dat hoort gewoon. En

ik heb er ook vaak gewerkt. In verschillende kramen.”

Om toch een beetje voorzichtig te starten, biedt ze de lacquemants nu aan op donderdag. “Ik moest wel weten of dat zou aanslaan, natuurlijk.”

En of het aanslaat. Als je weet dat er zes in één doos zitten en ze soms honderd dozen kwijt is, mag ze zelfs van een succes spreken. Van woensdagochtend staat ze deeg te kneden in haar grote keuken op de Kleine Kauwenberg en balletjes te draaien. En daarna, hupsa, komen haar twee zonen van 19 en 21 jaar en een neefje van 24 in actie om het stukje nostalgie aan huis te leveren.

SASKIA CASTELYN

📍 <https://bit.ly/lacquemants>, Facebookpagina Sweet Thursday's.