

Tekst lezing Van graan naar Brood André Delcart

brood is erfgoed

brood is broodnodig

Brood is eeuwenoud en altijd het voornaamste voedsel voor de mens.

Het bestaat hoofdzakelijk graan- hoofdzakelijk tarwe - vermengd met water of melk, een weinig zout en suiker en een rijsmiddel .

De bakker is een ambachtsman. Je moet er een passie voor hebben om elke dag het deeg samen te stellen, te bewerken en verwerken, want brood is er elke dag nodig; elke dag opnieuw. .

België is niet enkel gekend om zijn bier, om zijn frieten maar ook om zijn lekker brood in vele variaties.

Geen brood zonder graan.

De belangrijkste graansoorten zijn :

- * Tarwe is het meeste verbouwde gewas ter wereld. Vanaf de 8^e eeuw veroverde het Europa om vanaf de middeleeuwen het meest verbruikte graan te worden
- * Spelt : behoort tot de oudste granen en was standaard bij de Romeinen. Is best vergelijkbaar met tarwe. De teelt is lang beperkt geweest, nu weer populair.
- * Rogge , bevat geen gluten, vandaar het nauwelijks rijst en levert zwaar en donker brood. Het werd vaak paardenbrood genoemd en was vooral voor de armere bevolking. De jongste tijd is het terug meer in trek. Rogge is de basis van peperkoek.
- * Gerst is mogelijks nog ouder. Gerst heeft een hoog zetmeelgehalte en laag eiwitgehalte. Gerst wordt bewerkt tot mout, basis bij de bereiding van bier. geroosterde mout bij bruin bier en soms in volkorenbrood om het brood een donkerder kleur te geven.
- *Haver : haverpap (haveremout) is zeker gekend. Weinig gebruikt bij de brood tenzij in graanarme streken;
- * Boekweit : Ingevoerd uit Azië, groeit ook op arme gronden. Vrij belangrijk in Noord Limburg. bevat geen gluten.
- * Gierst : graansoort uit het Middellandse Zeegebied en de Marokaanse keuken (couscous). is ook glutenvrij.
- * Masteluin : bestaat uit de helft tarwe en de helft rogge. het wordt vaak gemengd maar echt masteluinbrood wordt gebakken met graan dat gemengd wordt gezaaid. Het is de basis van het Antwerpse roggeverdommeke.

Bij de eerste toepassing van graan werden de korrels rauw gekauwd en opgegeten, zoals we vroeger allemaal wel eens hebben gedaan, maar echt lekker was dat niet.

Door de zadjes te roosteren, kan je een groot deel van de zemelen verwijderen en worden ze veel smakelijker.

Je kan ze ook breken (vb in een vijzel) en vermengen met melk tot een soort pap of brij die je kan opwarmen zodat de korrels zachter worden.

Doe je deze min of meer vaste brij in een pot die je in hete oven plaatst, bekom je een soort harde koek.

Om een licht brood te bekomen heb je een soort gist nodig

Bij de oude beschavingen kende men een zuurdeeg dat het brood deed rijzen.

In het oude testament is het gebruik van zuurdesem duidelijk vermeld want bij de vlucht uit Egypte had men geen tijd om de desem toe te voegen en het brood te laten rusten om te rijzen. (cfr het bijbelboek Exodus)

Nu nog eten de Joden en Israëlieten tijdens de pesah of de paasweek geen gerezen spijzen.

Gewoon brood wordt dan vervangen door Matzes, een soort platte koek of krackers enkel bestaand uit water en bloem. omdat deze weinig smaak hebben worden ze gegeten met boter, bruine suiker of geraspte kaas of zachtgekookte eieren.

Bij de katholieken wordt Pasen gevierd en tijdens de Goede Week is er het Laatste Avondmaal waarin de priester de eucharistie instelt : eet dit brood, want dit is mijn lichaam, drink de wijn want dit is mijn bloed.

Het graan fijn malen kan op meerdere manier, fijnstampen in een vijzel, op een wrijfsteen en met een rol de korrels fijn pletten.

Vanaf de 11e eeuw ontstonden de wind- en watermolens en werd het graan gemalen tussen twee molenstenen die van fijne groeven voorzien zijn en over mekaar draaiden en zo de graankorrels fijn te malen.

Men kan dan spreken van een triumvaat : boer, molenaar, bakker en over dat trio doen nogal wat sterke verhalen de ronde

Tegenwoordig zijn het gegroefde metalen cilinders die in tegenovergestelde richting draaien en zo het graan breken.

Naargelang het aantal maalbeurten en de afstelling van de cilinders wordt het graan grof of fijner – in steeds kleinere partikels - gemalen. tussen de voorlaatste en laatste maalbeurt worden de zemelen weggehaald om zo een fijne bloem te bekomen.

men onderscheidt volkorenmeel, meel of bloem,

Maakt men zonder het te zeven verder dan bekomt men meel dat dient om volkorenbrood te bakken.

DE PRODUCTIE

Het meel wordt door de bakker vermengd met de nodige stoffen vanaf de 17^e eeuw kwam er biergist en meer zekerheid voor een luchtig en goed gerezen brood.

In vroeger tijden werd de oven warm gestookt met hout dat uit de oven moest worden verwijderd vooraleer de broden konden ingeovend worden.

Later waren het ovens die met kolen werden opgewarmd. Het kwam er op aan de oven lang op voorhand op te warmen en de temperatuur in de gaten te houden.

Later waren het ovens die warm werden gestookt door stoom (zgn tube ovens) en veel hygiënischer Nog later kwamen gas en elektrische ovens, waarvan de temperatuur gemakkelijk onder controle te houden is.

Bakkers gingen zich in de 15e eeuw groeperen in een ambacht. Dat bood hen voordelen want hun ambt werd beschermd. Je kon pas bakker worden na een lange leertijd bij een gevestigde bakker. Maar er ontstonden ook reglementeringen omtrent de samenstelling en het gewicht van het brood, een soort test-aankoop avant la lettre.

Op vele plaatsen, zo ook te Dendermonde waren de bakkers verplicht hun meel ter plaatse aan te kopen. Daartegenover stond dat bakkers van buiten de stad hun brood enkel op bepaalde dagen (de marktdagen) binnen de stad mochten verkopen.

Bruin brood (volkorenbrood of roggebrood) was voor de gewone bevolking, wit brood dat meer kostte was eerder voor speciale gelegenheden. maar vooral voor de betere bevolking die het donkere brood en dan vooral roggebrood smalend had over paardenbrood.

Graan was steeds de basis maar was de oogst mislukt dan werd naar oplossingen gezocht. Bekend is Parmentier die eind de 18e eeuw door een tekort aan graan brood maakte van aardappelen. Ook bij ons werden tijdens de oorlog wanneer het graan werd opgeëist zelfs aardappelschillen gedroogd en gemalen, bonen en eikels onder het meel gemengd.

Veel keuze had men niet, het aanbod bij de kleine bakkers bleef beperkt tot wit en bruin brood. In de stad vond je ook masteluin en bij speciale gelegenheid was er ook kramiek waarin vaak rozijnen of krenten werden gemengd

Brood is een gezonde voeding. het bevat enorm veel voedingsstoffen : koolhydraten, eiwitten, Vitamines (vooral B1, en B3, C e.a.), mineralen (ijzer, kalium, magnesium e.a. en vooral veel vezels.

Reeds heel vroeg hebben wetenschappens en wetenschappers het brood uitgebreid beschreven als het beste voedsel. ondermeer

Diderot et D'Alembert in hun encyclopie (1751)

L'Education van Rousseau (1762)

BrillatSavarin in Psychologie du goût (1825)

Volkorenbrood (bruin) brood bevat meer vezels dan wit brood, vandaar dat volkorenbrood gezonder is en de jongste jaren de bovenhand haalt.

het is zoals met onze huidskleur, vroeger was wit de gewilde kleur, nu is het eerder bruin. Gemiddeld eten we 3 tot vier boterhammen per dag.

Tot het einde van de 19^e eeuw was het broodverbruik vrij eentonig. Het aanbod was bij vele bakkers beperkt tot wit en bruin brood.

Tijdens het weekend of bij gelegenheden was er wel kramiekbread, waarin vaak rozijnen of krenten waren verwerkt. Waren er te weinig rozijnen in dn zegde men dat de bakker de rozijnen rondgestrooid het met de fiets.

De bakkerstiel was een zwaar beroep, het was deels nachtwerk, want het bood moest er 's morgens zijn. Het bewerken van het deeg was lastig werk, en het werk aan de oven was het altijd te warm. Bovendien had de bakker nog een broodronde en leverde hij het brood uit met de fiets of een triporteur waarin de hond hem bijstond de kar vooruit te trekken.

De vrouw was verantwoordelijk voor de winkel die meestal ook kruidenierswinkel was.

Tot het midden van de 19^e eeuw at de gewone vaak tot vier maal daags brood.

's morgens at men brood met koffie of cichorei. 's Middags was er soep en brood, aardappelen en groenten;

In de namiddag, brood met koffie (cichorei) en melk. 's avonds weerom aardappelen, groente en vlees, maar nog steeds brood.

Brood nam lange tijd een flinke hap uit het budget van de gewone mens., oud brood en resten van gebak werden zeker niet weggegooid. Oud brood kreeg toepassingen in andere bereidingen.

een lekkere broodpudding – podding –

in stukken gebroken brood (bij voorkeur van wit brood zonder korsten.) sandwiches en koffiekoeken geweekt , in melk, eieren en suiker, vermengen met rozijnen, en gekruid met wat vanille, rum en een snuifje kaneel. In een geboterde vorm doen en afbakken in een warme oven.

er zijn een enorm aantal variantes door andere ingrediënten toe te voegen

* Wenteltfeefjes (

Gewonnen brood of verloren brood

Het gerecht is al heel oud want ook de Romeinen kenden het reeds . De Fransen noemen et Pain-perdu

De korsten weghalen en het brood wentelen in een mengsel van melk, eieren en suiker. Afbakken in hete boter.

* Chapelure het oud brood laten drogen en fijnstampen of fijncutteren.

Het kruim licht weken in melk en toevoegen aan het gehakt. bindmiddel in soepen

* croutons

* Roosteren = beschuit en toast

Eind 19e en de eerste helft van de 20e eeuw brak een andere tijd aan.

De bakkers krijgen het moeilijk door het ontstaan van grotere bakkerijen, broodfabrieken met omvangrijk installaties die de zware bewerkingen overnamen en in betere hygiënische omstandigheden konden werken en grote hoeveelheden aankonden. De nachtarbeid verminderde waardoor ze hun brood beterkoop konden aanbieden.

Ook ontstonden coöperatieven – vb Vooruit in Gent – die hun brood rondvoerden – tegen speciale voorwaarden. De broodvoerders bliezen op een hoorn bij aankomst in de straat. De broden werden betaald met jetons die op voorhand werden aangekocht, vaak met het voordeel van 10 jetons kopen en een gratis.

Ook kwamen de grootwarenhuizen die brood aanboden tegen een lagere prijzen, soms zonder winst, want brood was voor hen een manier om de klant te lokken.

Ze kochten hun brood bij de grote fabrieken.

Nieuwe technieken, Brood werd helemaal klaar gemaakt in de fabriek en daarna zelfs afgebakken in de winkel. Bijkomend voordeel was de aangename geur in de winkel die de klanten aanzetten tot kopen.

Veel bakkers moesten afhaken; Anderen gingen ook investeren in technische apparatuur, een deegmachine, nieuwe ovens enz...

Om meer brood in de oven te krijgen werden de broden (of pistolets) zo dicht bij mekaar gelegd dat ze bij het rijzen bij het begin van het bakken nog gingen rijzen en tegen mekaar aan gingen plakken... er waren dus kleine plekken met nauwelijks een korst... die je kon gewoon wat lospulken en was zeer lekker).

Men noemde dat “*gebakken met geburen*”, een methode die je niet meer ziet tenzij zij in een andere vorm en gewild.

Kleinere deegstukken worden tegen mekaar gelegd en verschijnen na het bakken als een soort deegkrans waarvan de broodjes kunnen afgebroken worden.

Het persoonlijk contact en de binding met de klanten primeert vaak bij de bakker. Ook het thuisbezorgen van brood was lange tijd een voordeel voor de bakker.

De winkelinrichting werd belangrijk. Door de kwaliteit van hun producten konden ze hun klanten binden. Ze boden hun klanten ook de service aan, van ondermeer een vers gesneden brood door de installatie van een snijmachine.

Er ontstaat “verbeterd” brood door toevoeging van broodverbeteraars (vetten, emulgatoren, margarine, enzymen, glucose enz). Die hadden tot taak het verfraaien van de kleur van de korst, verbeteren van de smaak, de structuur verbeteren en het verkorten van de rijst- en baktijd en verschillen in kwaliteit van de bloem opvangen.

Daardoor konden weer nieuwe broden ontstaan. Denken we vb aan het Expobrood in 1958. een zeer wit en licht brood.

Toch is de verkoop en verbruik van klassieke brood verminderd.. Onze levenstandaard is gestegen ten voordele van andere producten. We eten meer vlees, rijst en pasta. Het ontbijt is niet altijd meer de klassieke maar wordt dikwijls vervangen door broodgranen als muesli.

We bakken thuis weer brood

Het oude, klassieke huishoudbrood van 1 kg is verdwenen... een standaard brood van nu heeft een gewicht van 800, 600 en 400 g.

Het aanbod aan brood groeit daarentegen gestaag.. Er is bio brood en volkorenbrood dat om gezondheidsredenen van wit brood wint alhoewel dat een smakelijk product blijft.

Er is een aanbod van brood verrijkt met zuurdesem enz... enz...

En het ziet er steeds aantrekkelijker uit, versierd of gemengd met andere granen en zaden.

Tijgerbrood krijgt een korst die lijkt op een tijgerhuid (of luipaardvel) door op het deegstuk een dun laagje pap gemaakt van rijstbloem aan te brengen. Omdat rijstbloem geen gluten bevat gaat het niet meegroeien met het brood tijdens het rijzen en bakken van het brood maar barsten.

Ook kwam de viennoiserie of klein gebak.

Een van de meest verspreide broodjes en meest verbruikt in ons land is de pistolet. Wanneer de pistolet ontstaan is niet bekend en ook de naamgeving is zeer betwist

Oorspronkelijk was dit knapperig broodje niet rond maar een langwerpige.

Het woord pistolet zou kunnen afgeleid zijn van het Latijnse pistor, wat zowel molenaar als bakker betekent. Ook is er omwille van zijn vroegere langwerpige vorm een verwijzing naar pistool een klein vuurwapen.

Pistolet was ook de naam van een Platte jeneverfles maar er zijn ook munten geweest met de naam pistolet alhoewel met een te grote waarde voor zo'n klein broodje.

Een idee, niet geheel vreemd, want ook bij ons werden in de helft van de 20e eeuw broden betaald met jetons.

dat de pistolet een Belgisch (Brussels) item is blijkt uit meerdere vermeldingen.

Le “Petrit Robert” vermeldt in zijn uitgave van 1838 een brief van de Franse schrijver Pierre Joseph Proudhon die in Brussel quinze sous betaalde voor een uitstekend diner soep, een cotelet, een groot glas faro bier en een broodje pistolet. genoemd

In zijn “historie van belgis” uit 1829 vermeldt Marcus van Vaernewijck dat Brussel gekend staat voor zijn pistolets en pain à la greque.

De Nederlandse versie van “Larousse gastronomique” van 2011 vermeldt de pistolet als een rond en knapperig broodje bij het zondagse ontbijt als een Belgische variatie op de Franse croissant . Overdag eet men ze koud, belegd met filet americain, kaas of andere vleeswaren

In zijn Brabants Etymologisch Woordenboek geeft Frans de Brabandere toe dat het in Frankrijk gekend is, maar het woord pistolee voortkomt uit het Belgisch Frans en reeds gekend was in het Brusselse in 1837 maar pas later voorkomt in de Franse woordenboeken en omschreven wordt als Petit pain longue long à croute vive.

De pistolets worden gemaakt van fijne witte bloem vermengd met water, gist (en eventueel melk en ei) en wordt gebakken op de stenen ovenvloer. Bij het inovenen wordt stoom gegeven om zo de zeer fijne korst en knapperige korst te bekomen.

Het broodje is wellicht pas midden van de 20^e eeuw rond geworden en van dan af is er ook sprake van een inkeping of een gekapte pistolet.

De gekapte pistolet heeft niet alleen voordelen bij het bakken maar zou ook het beeld kunnen zijn van een kinderkontje.

cfr ook de tortellini uit Italië waarvoor de navel van een mooie vrouw model heeft fgestaan.

De vloerpistolet is dan wel verdwenen (die werd gebakken op de hete stenen ovenvloer waardoor de pistolet toch iets speciaals meekrijgt.

Tegenwoordig ontstaan steeds meer variaties van de pistolet, ook met meergranenmeel maar vooral in de afwerking van de korst die dan bezaaid wordt met graantjes.

In Parijs wordt onze pistolet ook Pistoulet en flûte genoemd wat in Frankrijk nog gebruikt wordt voor een soort baguette

De picollo is afgeleid van de pistolet, kleiner en langwerpiger maar even krokant

Bij het ontbijt horen vaak nog andere broodjes

- de sandwich die een Belgisch bakkerijproduct is. is een langwerpiger broodje van fijn gistdeeg verrijkt met melk en eieren eis verwant aan het briochedeeg.

De sandwich kreeg naambekendheid door John Montagu, een Engelse aristocraat uit de 18e eeuw die op de idee een rijk belegde boterham – een dubbele snede brood gevuld met beleg - te serveren aan de kaartiers.

Het kadetje (cadetje)

een bolvormig of langwerpiger zacht broodje gemaakt met bloem, melk, boter en gist.

Het wordt gebakken zonder vorm, direct op een bakplaat. Vaak wordt het bestrooid met een weinig rijstmeel en voorzien van een insnijding.

De naam kadetje is typisch Nederlands wordt eerst genoemd in 1823 ten tijde van de Franse overheersing. In Duitsland zijn ze bekend als “Milchbrötchen”,

Een aantal kleine broodjes, misschien niet altijd van Belgische origine, maar zo populair en gangbaar in ons land dat we ze kunnen beschouwen als tot onze Belgische eetgewoonten. Ze ahw behoren en zijn onmisbaar zijn in onze Belgische eetgewoonten.

- het kaiserbroodje

een klein, vrij hard gebakken bolvormig broodje gekenmerkt door de vijfdelige ster in de bovenkant. Van origine Oostenrijks en reeds gebakken in het midden van de 18^e eeuw.

- de baguette

(bij ons en in Nederland stokbrood – Frans brood)

Het standaardgewicht van een Baguette is 250 g, een korter brood noemt een Petit pain, vergelijkbaar met een piccolo. Een dubbelbrede baguette noemt men een flûte.

In Frankrijk wordt een stokbrood niet enkel bij het ontbijt geserveerd, maar bij elke maaltijd.

Het wordt gegeten tussen elke gang van de maaltijd om de smaken te neutraliseren.

Soms wordt het ook gebruikt om de saus of het vet mee op te deppen.

Nog andere koeken bij het ontbijt noemen we meestal koffiekoeken, of boterkoeken. Ook bij de koffietafel en bij een brunch maar kunnen ook uit het vuistje heerlijk smaken.

De naam koffiekoek is niet juist want er zit geen koffie in, maar meestal wordt er wel koffie bij gedronken. Boterkoek is wel een juiste benaming want er wordt wel degelijk boter in verwerkt.

Ze bestaan in verschillende vormen, als of niet gevuld met fruit, confituur, pasteibakkersroom, chocolade enz...

MASTELLEN

Mastellen zijn typisch Vlaams gebakjes gemaakt van bloem, melk, boter, suiker, een soort sandwichachtig deeg maar op smaak gebracht met een vleugje kaneel. Ze zijn rond met een kuiltje in het midden.

De oorsprong zou teruggaan tot de 12^e eeuw en ontstaan zijn in de karmelietenkloosters.

Ze werden vaak aan een koordje geregen en meegebracht naar de vroegmis om ze te laten wijden als een bescherming tegen hondsdolheid. Een nog bestaand gebruik bij de viering van rond Sint-Hubertus.

Ze werden vroeger ook gebakken in Brussel en het Pajottenland en het Waasland maar tegenwoordig tref je ze vooral aan in het Gentse en in de Denderstreek met centra als Aalst, Ninove en Ath.

Verse mastellen zijn zeer smakelijk maar ze worden ook gedroogd verkocht. Na het bakken laat men de mastellen afkoelen, gekeerd en gedroogd in een lauwe oven. Gedroogde mastellen werden verbrokkeld in karnemelk (karnemelkpap).

In Nederland zijn ze gekend als “bestellen”

In Aalst worden (oude) mastellen gebruikt om Vlaaien mee te bakken in tegenstelling tot andere plaatsen in Oost-Vlaanderen waar de traditionele kermisvlaai wordt gebakken met peperkoek. Ook in Ath wordt een vlaaiantaart gebakken met mastellen die er “tarte à masteilles” wordt genoemd.

In het Gentse zijn er traditioneel “gestreken mastellen”

Hierbij wordt de verse mastel doormidden gesneden en de beide helften ruim bestreken met boter en bruine suiker, weer op mekaar gelegd tussen alufolie met een heet strijkijzer gestreken zodat de boter en de suiker ahw carameliseerde.
mmm zeer lekker.

*brood is ZO eenvoudig maar ook ZO oneindig
brood is iets alledaags maar allesbehalve alledaags.
brood hoort bij vele vieringen*

/andré delcart

Brood is principieel een vrij eenvoudig product dat door een wonderlijk proces ontstaat wanneer twee eenvoudige ingrediënten als water en graan in een juiste verhouding met zorg worden samengebracht en mede een warmtebron de mens een complete voeding en energie verschaft.

Een proces dat reeds duizenden jaren bestaat en waarvan de basis ligt in het Oude Egypte en Mesopotanië . In de graven van de Farao's werden graanschuren ontdekt, en zijn volledige broden bewaard gebleven. De mens ontwikkelde methoden en instrumenten die het verwerken van graan tot brood gemakkelijker maakten.

In Pompeï, de Italiaanse stad die in 79 volledig bedolven werd door lava bij de uitbarsting van de Vesivius werden bij opgravingen in de 16^e eeuw ronde maalstenen en stenen bakovens ontdekt. .

Brood was niet enkel volksvoedsel maar werd ook aangeboden in de vorm van toonbroden aan de goden als Osiris, Demeter en Ceres die werden geacht de gewassen te laten groeien.

Ook aan de overledenen die naar een nieuwe en onbekende bestemming vertrokken werd gedacht om proviand en andere noodwendigheden mee te geven naar het hiernamaals. vaak zelfs levende wezens. Bloedoffers werden vervangen door nabootsingen of ex-voto's. Zo werd vaak de haarvlecht van de vrouw meegegeven bij het overlijden van de man... . Bij de Romeinen werd een brood in de vorm van een haarvlecht meegegeven.

Brood is vergroeid met het volksleven

De kerk heeft in de achtste eeuw veel van de oude vaak barbaarse gebruiken uit de Heidense en Keltische culturen afgeschaft maar helemaal weg zijn ze niet. Heel veel van die gebruiken bestaan nog steeds, alleen hebben ze andere vormen aangenomen.

Een vlechtbrood komt in Duitsland nog heel veel bij een begrafenis en bij de viering van Allerheiligen. Ook bloedbroodjes komen voor. Bloedbroodjes krijgen de donkere kleur door toevoeging van rommelkruid (eigenlijk een kruidenmengeling).

Bij de Grieken en Romeinen hield men een "lijkmaal" na de begrafenis en bij het afsluiten van de rouwperiode.

De offerbroden van destijds kunnen beschouwd worden als een hereniging tussen levenden en doden. Het gebruik evolueerde tot een brooduitdeling aan de armen achteraan in de kerk.

Meerdere kerken hadden achteraan in de kerk een zogenaamde broodbank.

In de Sint-Pieterskerk te Lo met prachtig houtsnijwerk in renaissance stijl bevindt zich een dergelijke bank langs de noordzijde van het oksaal. Tussen de schilderijtjes met de zeven werken van barmhartigheid zijn musicerende engeltjes afgebeeld.

Uit deze gebruiken ontstond het gebruik om na de plechtigheden aan de aanwezigen een broodmaaltijd aan te bieden. Krakelingen en mastellen zijn nu vervangen door pistolets en andere vienoeserie.

De Amsterdammers noemden het rouwpeperkoeken, Bij ons sprak Guido Gezelle van kruiskenskoeken, Conscience van zielekoeken en in Veurne had men het over radetjes. Ook bij andere levensgebeurtenissen komt brood voor... bij de geboorte, bij het huwelijk - nu nog spreekt men van wittebroodsweken - een jubileum en word je vijftig dan krijg je een Abraham of een Sarah aangeboden.

DIE OUDE GEBRUIKEN HEBBEN GELEID TOT VERERING VAN EEN AANTAL HEILIGEN OF ZIJN OOK PATROONHEILIGEN VAN DE BAKKERS GEWORDEN.

Sint-Aubertus

Aubertus is misschien toch de meeste bekende is (6^e eeuw)

Aubertus werd geboren te Cambrai en ging werken bij een bakker in Doornik. Na diens dood zette hij de bakkerij verder. Van Sint Aubertus gaat de legende dat hij zijn brood liet rondbrengen door een ezeltje dat zelfstandig zijn broodronde afwerkte en in een beursje het geld meebracht.

Op een keer werd het ezeltje beroofd en kwam terug zonder brood en zonder geld.

Aubertus was zodanig teleurgesteld dat hij de bakkerij opgaf en in het klooster trad. Vanuit het klooster hielp hij heel wat bakkers met raad en daad.

Hij werd bisschop van Cambrai en Aras.

Naar verluidt rusten zijn relieken in de kerk van Mont-Saint-Aubert nabij Doornik.

de viering valt op 13 en 15 december (In Frankrijk te Cambrai en Arras)

op 13 februari in het bisdom Gent.

in Gent bevindt zich in Sint-Baafs een beeld van Sint Aubertus als bisschop in de crypte en een als patroonheilige van de bakkers in de gewezen kapel van de bakkersgilde .

In Aalst in de Sint-Martinuskerk is er een kapel gewijd aan Sint-Aubertus. In het altaarportiek hangt een schilderij (daterend uit 1700 en toegeschreven aan Jan van Cleve de Jonge (1646-1716) waarop de Heilige brood verdeelt,

Hij wordt meetal afgebeeld samen met een ovenschep en zijn ezeltje. zo ook op het zegel van de Brugse bakkersgilde.



Linkas

De H. Pharaïldis of de Heilige Veerle van Gent en de versteende broden (7^e en 8^e eeuw)

Als dochter van een Merovingische graaf verkoos ze een leven in dienst van God en in armoede boven een rijk huwelijk.

Op een dag klopte ze aan bij een rijke vrouw aan en bedelde om een brood. De vrouw beweerde geen brood in huis in te hebben en mocht het wel zijn dan mocht het brood direct in steen veranderen. Dat gebeurde dan ook en vanaf dan veranderde elk brood dat de vrouw in huis haalde het in steen. Pharaïldis stierf later de hongerdood en haar feestdag is op 4 januari

In de 8^e eeuw werden haar relikwies van Rome naar de Gentse Sint-Baafsabdij overgebracht, later naar de Sint-Veerlekapel in het Gravensteen om tenslotte in de Sint-Niklaaskerk te belanden.

Heer beeld staat in een nis tegenover het Gravenkasteel (Geldmunt, naast Daskalides)

Het verhaal van de stenen broden kent meerdere versies... Er zijn gelijkaardige verhalen in meerdere steden.

Ze wordt ook vereerd in Steenokkerzeel.

In het Nederlandse Leiden, situeert men het verhaal in de 14^e eeuw.

In Dokkum wordt het in verband gebracht met de Sint Bonifatius

Bonifacius leefde in de 13^e eeuw in Brussel / Na zijn wijding kreeg hij een leerstoel theologie in Parijs maar stierf in Brussel, wellicht in de abdij van Terkameren waar de paters een kapel oprichten te zijner ere / Hij werd zalig verklaard in 1702. Zijn relikwieën bevinden zich in de kerk van Ixelles waarvan hij patroonheilige is.

op de vierde zondag van de vasten werden daar broden – zogenaamde Sint-Bonifaciusbroden – uitgedeeld aan de armen.

TALRIJK ZIJN DE VIERINGEN WAARBIJ BROOD BELANGRIJK IS.

op Driekoningen is het driekoningenbrood verworden tot een driekoningentaart bestaande uit bladerdeeg met een frangipanevulling. Daarin zit een boon verstopt.

De taart wordt verdeeld in één stuk meer dan er aanwezigen zijn. Dat wordt het godsdeel genoemd en op de vensterbank gezet voor wie passeert.... een oude vorm van “nodig eens een eenzame uit”

Wie van de aanwezigen de boon in zijn taart aantreft mag zich die avond de koning noemen maar betaalt ook het gelag.

Wordt de boon niet gevonden of zwijgt de degene die de boon aantreft, niemand wordt beschuldigd, want de boon bevindt zich mogelijks in het Godsdeel.

in Frankrijk wordt er geen boon maar een porseleinen sierstukje in verstopt. Verzamelaars van de dure porseleinen stukjes noemt men fabofielen.

Een bakker in het Brusselse bakt een aantal taarten en in drie daarvan zit geen boon maar een klein goudstukje... Natuurlijk weet niemand in welke taart maar 's morgens staan reeds heel vroeg mensen voor de winkel in de hoop dat de gekochte taart het goudstukje bevat.

Geraardsbergen mattentaarten en de krakelingenworp in februari

Geraardsbergen is vooral gekend om zijn mattentaarten, de culinaire trots van de stad. De mattentaart is een gebak in bladerdeeg gevuld met zogenaamde “matten”, een stremsel van koude karnemelk en kokende melk, verfijnd met suiker en een amandelextract)

De oorsprong van de mattentaart gaat terug tot de 15^e en 16^e eeuw en is sedert 2007 door de Unesco erkend als een geografisch beschermd product.

Daarnaast is er de laatste zondag van februari het jaarlijkse hoogtepunt de krakelingenworp op de Oudenberg waar niet alleen de visjes worden gedronken maar ook duizenden harde krakelingen worden uitgegoid. De krakeling is een klein rond broodje, gemaakt van een gistdeeg, met een lichte anijssmaak van ongeveer 10 cm diameter met een opening in het midden.

KRAKELINGEN VERDIENEN EEN AFZONDERLIJK HOOFDSTUK

De krakeling is een koek van gist- of korstdeeg gekruid met een vleugje kaneel. Het deeg wordt in een lange sliert gerold waarna na de uiteinden over mekaar worden gelegd. In een cirkel, in een achtvorm, eigenlijk een knoop.

Door de vorm symboliseert de koek de oneindigheid van het leven maar tegelijkertijd geeft hij ook de broosheid van het leven.

als hij voor het bakken bestrooid wordt met grove suiker wordt de krakeling knapperig.

In Deinze noemt men de krakeling krakeet of ringskes

Bruggelingen noemen het kransterlingen en ook Brugse achten of knopen. Soms in het Frans ook “noeuds de Bruges”. Ze worden gemaakt uit een niet te vet bladerdeeg. Hiervan worden blokken gemaakt die door de bruine suiker worden gehaald en in de vorm van een acht worden gedraaid. De bruine suiker gaat bij het bakken caraméliseren en een korst vormen rond het deeg.

een andere Brugse variëteit is de zoiling, een broodgebak zonder krenten in de vorm van een krans met ca 8 cm binnendoorsnede en 17 cm als buitendiameter

In Kortrijk zijn de zogenaamde kransterlingen vooral populair op de meifoor...

De Pretzel (of Bretzel)

een zoute variant die vaak gebakken wordt met grof zeezout. We kennen de bretzel in meerdere vormen en formaten bij het aperitief.

Oorspronkelijk komen ze uit het Oosten (vooral Polen) maar werden als broodjes door de Joodse families verspreid in Amerika

Sint-Maarten en Sint-Niklaas worden wel eens de “gevers genoemd” en zijn gekend voor de vele zoetigheden en lekkers als niknakskes, de grote speculaaspoppen en koeken in vele vormen. In de Kempen een vogelken op een stokske.

In Kortrijk bakt men met Sint-Niklaas nog steeds een “man te peerd” en “peerden”.

Mogelijks een verwijzing naar Sleipnir, het achtbenige paard van Sint-Niklaas.

(Sleipnir stamt uit de Noordse mythologie.)

Kerstsmis en de kerstbuche of kerststronk

Op kerstavond verschijnt als dessert het meeste een kerststronk, uitgevoerd als een royaal versierde biscuit in de vorm van een houtblok.

De kerstbuche bestaat in meerdere vormen maar is een nabootsing van het fameuze houtblok. Lang geleden moest op de avond een mooi houtblok branden in de open haard. Een gebruik dat terug gaat tot het joelblok bij de Germanen. Die moest de hele nacht blijven branden en dat bracht geluk. Stukjes verkoold hout werden in de kamer en stallen gelegd om beschermd te zijn tegen onheil. De as werd open gestrooid op het land en zou de vruchtbaarheid bevorderen.

HET EINDEJAAR EN DE VOLLAARD

Bij het eindejaar bakt men in West-Vlaanderen lukken om “geluk te wensen en te delen” De gewone bevolking at meestal roggebrood en dan was een groot lekker witbrood (of kramiek) al of niet met rozijnen van 2 tot 4 kg. een zeer gegeerd geschenk.

Het kreeg meestal een ovale vorm met twee bolvormige uiteinden. het heeft enigszins de vorm van een ingebusseld kind.

In Vlaanderen werd het een vollaard genoemd, maar er zijn heel wat benamingen In Brugge een engeltjeskoek (cfr Gezelle), in Limburg een wekkeman. In Tienen is het een toteman, (een toot is een aangezicht), In Antwerpen een krollenman . Beide uiteinden worden ingesneden en gaan bij bakken opkrollen.

In Heist-op-den-berg bestond er bij kerst en nieuwsjaarszingen een kleinere versie en werd het een “nievejaarskinneke” genoemd.

In de Wallonië vooral in de provincies Henegouwen en Namen is gekend als een cougnou, cognolle andere dialectvormen.

We vinden afbeeldingen terug op meerdere schilderijen, ondermeer in “kinderspelen” van Breugel en “Winterstilven” van Hans Francken uit de 16^e eeuw.

Om de waarde te verhogen werd op de broden een patakon gelegd, een geldstuk ten tijde van Albrecht en Isabelle. Later werd het geldstuk een primitief versierd plaatje in klei. .

Vollaards waren vooral een nieuwjaargeschenk maar waren ook een mooie prijs bij kaartingen en schietingen en kwamen ook voor bij het betalen van de pacht om de verpachter gunstig te stemmen.

Het gebruik is in Vlaanderen zo goed als verdwenen maar is nog levendig in Henegouwen en rond Namen. Sommige bakkers (en grootwarenhuizen bieden kleine “broodjes” aan in de vorm van een cougnou, maar zonder enige historiek.

In Nederland is er een variant : een duivekater, een grote ruit maar ook een brood in de vorm van een scheenbeen.

besluit

Wij ervaren brood als iets heel gewoon, maar brood had vroeger iets heiligs. Enkele gebruiken uit een ver verleden :

- Bij het inovenen van het brood werd op het eerste brood een kruisteken gemaakt.
- Huismoeders verboden aan de kinderen het brood met de verkeerde kant naar boven te leggen want dat betekende ruzie zoeken
- Thuis was het de gewoonte alvorens het brood aan te snijden op de onderkant van het brood met het broodmes een kruisteken te maken. Tegelijk werd een tekst gepreveld “God zegene dit brood en degenen die er van eten”

hebben we een stukje geschiedenis verteld, brood is ook in deze tijd volop aanwezig, we zien zelfs vernieuwing en een mooie toekomst.

- we zien steeds meer broodjeszaken naast de diverse snacks
- er wordt veel aandacht besteedt aan de kwaliteit van de het brood,
- er is bio
- de terugkeer van brood met een zuurdesem heeft brood een nieuwe dimensie gegeven.
- er is sterke interesse bij de bakkers gebruik te maken van de oude graansoorten, die het liefst op eigen bodem en op natuurlijke wijze worden geteeld.

mogelijk inleiding

brood speelt een belangrijke rol in ons leven. Het is de voornaamste voedingsbron maar wordt als dusdanig minder gewaardeerd ondanks de het grote aanbod, zowel in het dagelijks gebruik als bij tal feestelijkheden en vieringen.

Precies omdat het thuishoort bij elke gebeurtenis verdient het een plaats op de lijst van immaterieel erfgoed.

We hoeven niet beschaamd te zijn over het grote en verscheiden aanbod vandaar we kozen voor “BROOD” .

we raakten ook geïnspireerd door de eerdere erkenning tot immaterieel erfgoed van ondermeer

- de frietkotcultuur in 2017
- De bitterbal staat sedert vorig jaar in Nederland op de lijst van het immaterieel erfgoed
- De Napolitaanse Pizza is sedert 2017 vermeld op de Unesco lijst van Immaterieel erfgoed nadat wereldwijd twee miljoen mensen de aanvraag ondertekenden.
- Dit jaar doen de Fransen een aanvraag om hun stokbrood op de lijst van cultureel werelderfgoed te plaatsen.

Dan hoeven wij niet achter te blijven om BELGISCH BROOD op gelijke manier te waarderen.

In de bijlage een overzicht over een lange traditie in lekker brood.

bovendien is de verscheidenheid enorm en er is zeker wel een voor elke dag van het jaar...

Niet alle soorten zijn van origine Belgisch of Vlaams, maar sommige zijn zo ingeburgerd dat we ze bijna als producten van bij ons zijn gaan beschouwen.

bibliografie

Collen Jacques / geschiedenis van een klein broodje, De Pistolet / Patakon, Veurne / 2019

Delcart André, Winterfeesten en gebak/ Cyclus, Antwerpen / 2007

Engels-Geurts Will en Netty / Traditionele feestgerechten / ZuidHollandische Uitgeversmij, Weert / 1996

Elias Stefan en Draeye Greet /Belgisch bakboek / CAG en Kanibaal,Leuven / 2006

Nannings J.H. / Brood en gebakvormen en hunne betekenis in de folklore / 1932

Scholliers Peter / Brood / uitg. Vrijdag, Antwerpen /2021 en Patakaon, juni 2021

Time-Life redactie / Amsterdam / 1980

Ziehr W. en Bühler E.M. / Brood van Steentijd tot nu / Raiffeisenkas / 1984

