



BROODCULTUUR



Bakkerijmuseum Veurne - Gebakken broden

Broodcultuur omvat verschillende elementen. Het gaat om **het product** zelf: brood in al zijn ontelbare vormen, geuren en kleuren, maar wel telkens als optelsom van meel, water, zout en desem of gist. Het zijn **de makers en eters** van brood: van de warme bakker om de hoek, de burens die hun brood thuis bakken, de leerkrachten en leerlingen in bakkerijscholen, de zuurdesemfanaten, de bakhuisjes-bakkers... tot de consumenten. Broodcultuur slaat bovendien op de symbolische en culturele waarde van brood: zowel op dagdagelijkse, als op sleutelmomenten in het jaar en in het leven, bij vele tradities tot zelfs in onze taal speelt brood nog altijd een hoofdrol. En last but not least: **brood verbindt** en brengt mensen samen.

Sinds eeuwen wordt brood gemaakt en gesmaakt in Vlaanderen en België. Het product en het proces kennen een hele **evolutie**: tot in de twintigste eeuw werd brood thuis of door de plaatselijke bakker om de hoek vervaardigd. Maar sinds de negentiende eeuw industrialiseerde het maakproces van brood geleidelijk aan. Tegenwoordig telt Vlaanderen bijvoorbeeld nog ongeveer 2500 lokale zelfstandige bakkers. Ook de **variatie** in brood kende een hele ontwikkeling: in de middeleeuwen kon je als broodeter slechts tussen een aantal broden kiezen, vandaag de dag is de verscheidenheid van broodsoorten in Vlaanderen en België enorm, om maar niet zeggen oneindig: van oerklassiekers zoals wit en bruin brood, van luxebroden, meergranenbroden, dieetbroden, broden op basis van lokale granen, speciaal brood, tot de ingeburgerde '*nieuwkomers*' zoals platbroden en Turks brood.

Bovendien verschijnen er bij de bakker of de supermarkt nog regelmatig nieuwe broden. Dit wijst erop dat brood nog steeds relevant is in onze maatschappij. Al deze variëteiten voldoen aan de beschrijving van brood, namelijk: een product van de broodbakkerij bekomen door het bakken van gekneede en gegiste deeg, afkomstig van meel of bloem van bakwaardige gewassen, zout, drinkwater, zuurdesem of gist en eventuele toevoegingen.

Al die verschillende broodsoorten worden met veel **liefde en vakkennis** gemaakt. Ook dat is broodcultuur. Het is het ambacht zowel professioneel als thuis. Brood bakken is een vak apart, dat veel fingerspitzengefühl en know how vereist. Dit ambacht is nog steeds levend en wordt nog altijd in stand gehouden en zelfs herontdekt. Dat herontdekken gebeurde massaal tijdens de lockdown in 2020 toen heel veel mensen thuis aan het bakken sloegen. Maar ook de vele bakworkshops- en opleidingen die in Vlaanderen en België door verschillende socioculturele verenigingen, onderwijs- en erfgoedinstellingen jaarlijks worden georganiseerd zijn een bewijs dat dit erfgoed springlevend is en tot op vandaag wordt doorgegeven, zowel door professionele bakkers als hobbybakkers thuis. Ook bakkerijscholen, bakkersorganisaties en erfgoedspelers met een werking rond brood zijn betrokken bij de broodcultuur. Minstens even belangrijk zijn de consumenten: zij eten en waarderen het brood, beleven en voeren de vele tradities en gebruiken uit die aan brood verbonden zijn.

Daarnaast is broodcultuur ook de **culturele en maatschappelijke relevantie** van brood: brood komt zowel dagdagelijks als op belangrijke sleutelmomenten van het leven en het jaar op tafel. Denk maar aan de dagelijkse boterham als ontbijt, brood als lunch of avondeten, pistolets op zondag, broodjes op de restauranttafel, ... Brood heeft hierbij een sociale functie: het verbindt mensen, letterlijk aan de eettafel maar evenzeer ook figuurlijk, namelijk bij het proces van het brood maken zelf. De stenen bakovens, bakhuisjes of leemoventjes van oudsher waarin samen brood gebakken en gedeeld wordt, kennen in ons land immers een revival.

Op belangrijke sleutelmomenten in het jaar, in het leven, en bij tradities speelt brood evenzeer nog een grote rol. Denk maar aan belegde broodjes op rouwmaaltijden, Sinterklaaskoeken bij Sint-Maarten of Sinterklaas, de Krakelingen tijdens Krakelingenworp, worstenbroodje en appelbollen op Verloren Maandag, Hubertusbroodjes op Sint-Hubertus, Matse bij het Joods Paasfeest...

Ook is het **oraal erfgoed** rond brood tot vandaag levendig: brood zit vervat in onze Nederlandse taal. Denk maar aan de vele spreekwoorden en gezegdes rond brood: *iets is broodnodig, op water en brood leven...* Kortom, brood zit ingebakken in ons dna.



LOCATIE

In heel Vlaanderen



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken

Natuur en landbouw

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#feest #ritueel #sociaal gebruik #natuur #landbouw

#eten #ambacht #techniek #vakmanschap