




HET MAKEN VAN LIMBURGSE VLAAI

 Guido Bunkens & Pieter Neirinckx - Het maken van Limburgse vlaai in de Hotelschool van Hasselt

Wie vandaag in Limburg bij een bakker binnenstapt, vindt er een ruime keuze aan vlaaien. Dat gaat van zwarte pruimenvlaai tot fruitvlaai met kiwi, banaan, ananas en slagroom. Er wordt al meer dan 800 jaar vlaaien gebakken, niet alleen in Limburg. Iedere streek had zijn eigen bereidingswijze, ook in Limburg was dat zo.

'Limburgse' vlaai

Een Limburgse vlaai bestaat uit gistdeeg, gemaakt met bloem, vetstof, water of melk, suiker, gist, zout en eventueel een ei. De vulling moet meegebakken zijn. Deze kan gemaakt zijn van fruit, pudding, crème, griesmeel- of rijstpap, of van 'knubbelkes' (kruimels gekneet van een mengeling van suiker, bloem en boter). Je vindt er met of zonder een deksel of latjes.

Vroeger werd er enkel gebakken voor speciale gelegenheden. Voor de vlaaivulling gebruikte men seizoensfruit zoals bosbessen, braambessen, stekelbessen, rabarber e.d. Buiten het seizoen was er gedroogd fruit of rijstpap als vulling. Later, met de uitvinding van de weckpot en de conserven, werd de keuze groter. Maar het is pas vanaf de jaren zestig dat men vlaai is gaan garneren met vers fruit en slagroom

In de loop der tijd, wanneer er nieuwe technieken werden ontdekt en wanneer de maatschappij veranderde, evolueerden ook de bereidingswijzen voor de vlaai. En met de tijd werd 'Limburgse vlaai' een begrip dat gekend is tot ver buiten de provinciegrenzen. Nieuwe bereidingen, zoals smurfenvlaai met veel slagroom en witte chocoladeschilfers, werden populair.*

Bakkemoezenvlaai

Binnen Limburg kennen sommige plaatsen hun eigen streekrecept zoals de bramierenvlaai of de bakkemoezenvlaai.

'Daar zijn de daken met vlaaien bedekt' luidt één van de spreekwoorden op het schilderij *'spreekwoorden'* van Pieter Breugel. Eén van deze vlaaien zou wel een bakkemoezenvlaai kunnen zijn, hij lijkt er althans heel erg op.

Een bakkemoezenvlaai is een vlaai met een vulling van gedroogde peren. Het is een vlaai met een goud gebakken deegkorst en een donkerbruine vulling. Nadat brood of vlaai gebakken is, worden peren in de nog warme oven gelegd zodat ze in de restwarmte van de oven kunnen drogen. Dit wordt meerdere keren herhaald tot de peren helemaal donker en verschrompeld zijn, tot ze eruit zien als een gebakken muis (gebakken muizen of 'bakke moezen'). Als vulling voor de vlaai worden de peren opnieuw geweekt en gepureerd door de passevite. Vervolgens wordt de perenpuree met kaneel op smaak gebracht. De vlaai wordt gevuld met deze perenmoes. Verdere afwerking zoals latjes of een deksel is er niet. Soms worden er met een vork wel enkele lijntjes op de perenspijs getrokken.

De vlaai werd vooral in Noord-Limburg en aan de Maaskant gegeten. Sinds enkele jaren is de vlaai weer te koop. o.a. bij bakker Knapen uit Bocholt en bakker Baeten uit Neeroeteren. Bakker Knapen volgt hierin het volledige authentieke proces, hij selecteert en droogt ook zelf de peren.*

Bakker.

Thuisbakken was vroeger meer aan de orde, maar gebeurt vandaag enkel nog als hobby. Voor een vlaai gaan we naar de bakker, de warme bakker, maar er zijn ook enkele goede industriële bakkers. In de meeste dorpen is er nog wel een bakker, maar het aantal groeit niet meer. Het is een harde stiel met hoge instapkosten en veel en moeilijke werkuren. De opvolging is daardoor niet altijd verzekerd en de concurrentie van de supermarkten is groot.

**De 'Limburgse' vlaai werd in 2022 ingediend voor erkenning als streekproduct, waarbij bijkomende voorwaarden, zoals de plaats waar ze gebakken wordt (Belgisch of Nederlands Limburg), de grootte (tussen 10 en 30 cm), het gewicht (tussen 140 en 1400 gr.) en de bodemdikte na het bakken (maximum 1 cm) vastgelegd worden.*

**Strikt genomen beschouwt men de vernieuwingen van de laatste decennia niet echt als Limburgse vlaai. De authentieke Limburgse vlaai wordt gebakken op traditionele wijze.*

**Deze Bakkemoezenvlaai is erkend als Vlaams streekproduct sinds 2017.*

**Deze tekst is gebaseerd op een interview door Guido Bunkens en Pieter Neirinckx met de leerkrachten en leerlingen van de bakkerijafdeling van Hotelschool Hasselt, en met Giel Creemers van Aspirant Baker.*

**Deze inzending kadert binnen het project Beleving. 100 levende gebruiken en tradities in Limburg. Een initiatief van het Limburgs Volkskundig Genootschap, in samenwerking met ECRU Erfgoed en Erfgoed Haspengouw, Werkplaats immaterieel erfgoed, Openluchtmuseum Bokrijk, Heemkring Vaart, Haspengouw. TV vzw, Academie voor Streekgebonden Gastronomie en AVANSA-Limburg.*



INZENDER

Jo Nicolai
Hotelschool Hasselt
<http://www.hotelschoollhasselt.be/bakkerij>



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

#eten