



Bakker

Het broodt dat wel gekneet,
geresen ende met matelijcke hitte gebacken is,
wert met recht voor de beste Spijse gehouden.

Jos van Beverwijck, Schat der Gesontheydt, 1652

Onse Voor-vaders in voorlede tyden,
Hielden het Broodt in grooter weerden,
Daer af de gewoonte is noch heden
Het Broodt kussende weerdighlijck t'aenveerden
Als men dat opneemt vander eerden.

Hendrik Aerts van Boxtel, Den Spiegel der Jonckheyt, 1675

De eerste bakker

Goed gebakken en niet verbrand
Is een baksel met verstand.

*De warmte van de oven,
de heerlijke geur van
versgebakken brood: een
zegen voor al wie kou of
honger heeft*



Wie heeft op deze planeet voor het eerst brood gebakken?

Daar kun je alvast geen naam op plakken en zelfs geen precieze datum. Ongeveer tienduizend jaar terug leefden de mensen van wat ze vonden in de natuur: wild en vis, vruchten, knollen, wortels en zaden, onder meer de korrels van wilde granen. Die granen werden gekauwd, waardoor ze zacht werden. Later werden ze gekneusd en in water geweekt. Op die manier ontstond een soort broodpap, die aangedikt werd met bloed van dieren of gesmolten vet. Van die mengeling maakten de mensen een dikke, ronde koek, die gedroogd werd in de zon of gebakken op stenen of in de hete as. Dat begon dus al een beetje te

lijken op een ovenkoek.

Maar je kunt pas echt van brood spreken wanneer het gemaakt is van gerezen deeg dat in een oven werd gebakken. Daar heb je dus zuurdesem of gist voor nodig. Wanneer die ontdekt zijn, weten we niet.

De eerste archeologische resten van echt brood zouden ongeveer 5500 jaar oud zijn en werden gevonden in het huidige Zwitserland. Toch kan vermoed worden dat het brood nog vroeger is ontstaan, want de mens gebruikte al heel vroeg granen voor het brouwen van bier; biergisting was dus toen al bekend. En het gebruik van biergist in de broodbakkerij is dus waarschijnlijk een logische stap geweest.

De bakoven

Brood

Ik zie het brood en lach maar stil
en snuif héél langzaam aan de goede geur.
Ik ruik het hart en de gebakken schil
ieder voor zich en in zijn eigen kleur.
Ik keer het om en voel naar zijn gewicht
en tast 't reliëf af met een tere hand.
Heeft ieder brood niet een eigen gezicht,
als kwamen geen twee broden van één land?

Pierre Kemp, Verzameld werk, uitg. G.A. van Oorschot, Amsterdam, 1976

Zoals gezegd moet echt brood gebakken worden in een oven. Toen de mens eenmaal had ontdekt hoe lekker dergelijk brood wel is, is hij op zoek gegaan naar de ideale bakoven. De primitieve bakoven, met ovenvloer en koepel, bestaat al duizenden jaren en archeologen hebben resten ervan aangetroffen op verschillende plaatsen in de wereld. De oudste ovensporen dateren uit de nieuwe steentijd, pakweg 9000 jaar terug; ze werden gevonden in wat nu Syrië is. In ons werelddeel zijn de oudste overblijfselen ongeveer 6500 jaar oud en die heeft men onder meer aangetroffen in Rosmeer (gemeente Bilzen). In Limburg zijn ze dus al heel lang brood aan het bakken. Maar er zit een addertje onder het gras: men kan niet met zekerheid weten of de ontdekte ovens wel degelijk hebben gediend om er brood in te bakken, en niet om er vlees in te bakken of metaal in te smelten.

Wat het oude Egypte betreft, hebben we die zekerheid wél, want ongeveer 4000 jaar oude sculpturen beelden taferelen uit in bakkersate-

liers met bakovens en personages die brood aan het kneden zijn. In die tijd bestonden wel dertig verschillende broodproducten. Brood speelde ook in de economie een belangrijke rol: het diende als betaalmiddel in natura; bovendien werden belastingen en lonen berekend in aantal broden. Zo ontvingen landbouwknechten drie broden per dag en ambtenaren honderd galetten en drie witte broden, gemaakt van fijne tarwebloem.

In onze contreien werden ook nog sporen van bakovens aangetroffen uit de bronstijd (4000 tot 2800 jaar geleden) en de ijzertijd (2800 tot 2000 jaar terug). Dat waren echter ovens die zich in een huis bevonden: ze hadden een cirkelvormig grondplan en een doorsnee van minder dan een meter. Aangezien in de resten van de huizen maalstenen en verkoolde graankorrels werden aangetroffen, neemt men aan dat het wel degelijk ovens waren waarin brood werd gebakken.

Onze Keltische voorouders bakten, pakweg 2000 jaar terug, platte broden van gierst, haver



en gerst en soms van tarwe. In het Oost-Vlaamse Zelzeke werd een verplaatsbare bakoven gevonden uit de eerste eeuw na Christus. Aangezien in de Romeinse steden overal grote bakkerijen met goede bakovens ontstonden, zal dat ook wel het geval geweest zijn in onze 'Romeinse' steden, zoals Tongeren.

Bakkerij aan het hof van Ramses III. Het deeg werd gekneet met de voeten (zie links boven).

Het Brood

Hij die de broden snijdt aan blanke sneden,
Vol aandacht, en ze in liefde reikt aan haar,
Die aan zijn tafel, needrig en tevreden,
De gaven aanneemt met een stil gebaar -

Hij hongert naar volkomene bevrijding
Van wat de ziel meer nog dan 't lichaam deert,
En voelt, dat nu een vrede en teedre wijding
Op lichte vleugels langs zijn dromen scheert.

Zijn ogen dwalen langs de stille dingen,
Die staan ten dis in de oude regelmaat.
Hij voelt zich leven van herinneringen,
Wier warme bloedstroom hem door 't harte gaat.

Hij peinst, ontroerd, aan 't ongemeten koren,
Wier gouden golf onze aarde wijd bestroomt;
Aan de arbeid van de maaiers in de voren,
Die het verwint en binnen schuren toomt;

Aan 't werk der bakkers bij den blakende' oven,
Des nachts, als 't buiten koel is en verstild:
Zij smakken 't deeg neer, meel komt opgestoven,
En horen, hoe de eentoonge krekel trilt.

Hij neemt van heel den zegen dezer aarde
Een deel - hoe klein, maar onvervreemdbaar 't zijn;
En houdt zichzelf van meer noch minder waarde
Dan al wat leeft onder den zonneshijn.

En o, dat hij nu nimmermeer vergete
De makkerschap, die in elk wezen school.
Hij glimlacht, en hij weet bij iedre bete
Zijn tijdelijkheid gevoed door dit symbool.

J.C. Bloem (1887-1966)

Brood in de Vlaamse middeleeuwen

In de middeleeuwen bestond, wat brood bakken betreft, in Vlaanderen een groot verschil tussen de steden en het platteland. In de steden hadden de bakkers een groot aanzien en verenigden ze zich in gilden, die onderworpen waren aan strenge voorschriften; zelfs de broodprijs was vastgelegd bij wet.

Op het platteland teelden de boeren hun eigen graan en bakten ze meestal zelf hun brood. Grote boerderijen beschikten vaak over een eigen bakhuis, maar de kleine boeren lieten het deeg, dat ze zelf hadden bereid, bakken in een gemeenschappelijk bakhuis, dat ze met een aantal burens hadden opgericht. Tegen betaling in natura konden ze eventueel ook nog terecht in het bakhuis van de kasteelheer. En er waren ook boeren, die hun graan naar een 'loonbakker' in de stad brachten, om het door hem te laten bakken.

Voor het bakken van brood werd rogge gebruikt. Rogge was goedkoop en werd door de lagere standen, de boeren en de horigen, gegeten.

De rijkere standen, de adel en de geestelijken, aten brood dat van tarwe werd gebakken (herenbrood of wit brood). Het deeg voor het (zwarte) roggebrood werd met de handen en zelfs met de voeten gekneet. Om het deeg te laten rijzen, werd zuurdeeg, het deeg van de vorige dag, of zure wijn gebruikt. Pas in de 19de eeuw werd gist ontdekt zoals wij die tegenwoordig kennen.

In tijden van hongersnood verschenen ook de *hongersnoodbroden*, waaraan stro of fijngemalen boomschors toegevoegd was.

De kasteelheer daarentegen at zijn maaltijd uit *broodborden* die gemaakt waren van de



Een middeleeuwse bakkerij

fijnste tarwe. Zo'n bord was doordrongen van het vet en de jus van het vlees en werd na de maaltijd cadeau gedaan aan de lijfeigenen.

De grootste middeleeuwse broodproducenten waren zonder twijfel de kloosters en de abdijen. Ze beschikten over een aparte bakinstallatie, waarin grote hoeveelheden brood werden gebakken, niet alleen voor eigen gebruik, maar ook om te kunnen voldoen aan de regel die bepaalde dat de kloosters verplicht waren om reizigers (in die tijd waren er vaak grote aantallen pelgrims onderweg), armen en zieken van brood te voorzien.

Elk klooster was ook eigenaar van meerdere molens, verspreid over een aantal grote hoeven, onder andere in Grimbergen, waar de Liermolen en de Tommermolen, beide graanwatermolens, eeuwenlang in het bezit waren van de abdij van Grimbergen. Tegenwoordig vormen ze een afdeling van het interessante Museum voor de Oudere Technieken, kortweg 'Het Mot', dat een bezoek meer dan waard is.

Broodfabrieken

Ode aan een boterham

(met dank aan de bakker)

aardappel
wat heb ik je
gehaat

rooiend op het land
met kapotte handen en
per kistje betaald

de poot tussen de tros
verrot in de grond
bleef zwart achter

mijn bakker zegt hetzelfde
tegen de aardappel wordt
geschopt maar
leg voor de aardigheid
eens een boterham op straat
een boterham heeft iets sacraals
mensen leggen hem bij een boom
voor vogels

niet zo
de aardappel

in 't geheim gegroeid
knoestig en raar vaak van vorm
maar een boterham:
nee
je schopt niet tegen brood

J. Bernlef, uit Achter de rug, 1997

Na de middeleeuwen gingen de bakkers zich alsmaar meer specialiseren en werd meer en beter brood gegeten: elk land, streek of stad had zijn eigen typische bakproducten. Vlaanderen was vooral bekend om zijn lekkere vlaaien.

Omstreeks 1900 kochten de stedelingen doorgaans hun brood bij een warme bakker of in de zogenaamde broodfabrieken, grote fa-

brieksbakkerijen die ontstaan waren aan het eind van de 19de eeuw, al dan niet onder de vorm van samenwerkende maatschappijen. De grote ovens werden met steenkool gestookt of verwarmd met stoompijpen. Voor het kneden van het deeg gebruikte men kneedmachines. In die industriële bakkerijen werd het principe van de onrechtstreekse verwarming toegepast, namelijk met hete lucht of heet water. Het brood werd dus gebakken in een afzonderlijke ruimte, los van de eigenlijke stookruimte. Die methode maakte het gebruik van steenkool mogelijk. Het deeg had op die manier niet te lijden van de schadelijke

gassen die ontstonden door de verbranding van steenkool, en bovendien kon er zonder onderbreking gebakken worden, wat een aanzienlijke tijdsbesparing betekende. De productie ging omhoog, terwijl het brandstofverbruik daalde.

Maar ook dit is weer een duidelijk verschil met het platteland, waar men omstreeks 1900 nog hoofdzakelijk thuis bakte, in bakovens (vooral van de grotere boerderijen), die met hout verwarmd werden en die een capaciteit van 15 tot 25 broden hadden. Het bakken gebeurde één keer per week. Het gas- of elektrisch fornuis bestond in die tijd nog niet.

Bakken bij de buren

Een brood voor feesten

op maandag
ben ik het liefst
bloem in zijn handen
bloem en zout
water en gist
boter en lauwe melk
in zijn handpalm
rol ik
als een zachte bal
heen en weer
hij kruidt mij
hij zoet mij
vlecht zijn liefde
als armen
om mij heen
laat mij rijzen
hij bestrooit mij
met maanzaad
en dromen

goudbruin zal ik
bakken en blaken
een brood voor feesten
tijd en warmte
geeft mij mijn lief
mijn geur dringt
tot hem door
als een woord

breek mij aan
proef mij
met korst en kruim

Hanna Kirsten, Korst en kruim, Leuven, Uitgeverij P, 2005.



*Brood bakken omstreeks
1939*

Wie zelf geen bakoven had, kon zijn brood laten bakken bij een buur of in een gemeenschappelijke bakoven, die zich meestal op het dorpsplein bevond. Op de Kerkplaats van Duisburg (Vlaams-Brabant) staat er nog zo'n oven.

Ook in het plaatselijke treinstation of in de *overwegwoning* stond er vaak een bakoven. De meeste treinstations werden in de periodes 1880-1890 en 1926-1930 uitgerust met een dergelijke

openbare bakoven. Nog een andere mogelijkheid bestond erin dat men het gerezen deeg naar de bakker droeg. In het overbekende *Ons Kookboek* van de Boerinnenbond (uitgave 1949) wordt het bakken bij de bakker nog vermeld.

Wanneer men zijn brood in een gemeenschappelijke oven of bij de bakker liet bakken, bracht men een eigendoms- of herkenningsteken aan op het deeg. Dat gebeurde meestal door er een broodstempel in te drukken.

Tot slot nog een weetje van bij onze zuiderburen.

Op 19 juli 1791 keurde de Franse Assemblée een wet goed waarbij de bakkers slechts één enkele soort brood mochten bakken, gemaakt van drie vierde witte tarwebloem, gemengd

met een vierde roggebloem waar de zemelen en kiemen niet aan onttrokken waren. Dezelfde wet bepaalde ook de prijs voor dit *pain d'égalité*. Vijf jaar later, in 1796, mocht dit brood ook gemaakt worden van honderd procent witte tarwebloem. En zo werd het stokbrood geboren.

Op zoek naar oude bakovens

In Vlaanderen zijn nog heel wat authentieke bakovens overgebleven. Op Open Monumentendag van 12 september 2010 werd aan een aantal ervan trouwens speciale aandacht besteed. We zetten ze even op een rijtje.

- In Aartselaar bevindt zich in een hoeve tegenover het kasteel (Groenenhoek 134) een prachtig gerestaureerd, 18de-eeuws bakhuis met een gebruiksklare bakoven.
- In Essen, in het Antwerpse ‘hoge noorden’, werd onlangs, aan de Moerkantsebaan 48, het oude bakhuis – de *bakkeet* – gerestaureerd. Op de zolderverdieping woonde eertijds de bakker met zijn gezin.
- Merksplas is nog een tiental oude bakovens rijk, onder meer op de volgende adressen: Hazenpad 2, Lipseinde 35 en Schaddekot 4.
- In Putte brengt het Heemmuseum Het Molentijzer, Heuvelstraat 41b, de nog bestaande en verdwenen bakhuizen van de gemeente in beeld.
- De 16de-eeuwse boerderij Hof ter Linden in Baardegem (bij Aalst), Baardegem-Dorp 54, is nog steeds een halfopen bakoven rijk, ingeplant tussen schuren.

- In het Vlaams-Brabantse Bunsbeek (gemeente Glabbeek) is de halfopen vierkantshoeve aan de Walmersumstraat 27 in gebruik als dagcentrum ‘De Maire’. Daar wordt de oude broodoven nog wekelijks gebruikt.
- In Kortenaken bevindt de oude, lemen bakoven Paulus zich vlak bij de rivier de Velp (Hoekstraat 21).

Als je er nog meer wilt zien, surf dan eens naar de site www.mot.be en je kunt er genieten van een uitzonderlijke collectie prachtige foto's van nog bestaande bakovens – een aantal ervan zijn echte juweeltjes van bouwkunst – en er tevens een lijst raadplegen met 3639 Belgische bakovens, zeg maar 3600 Vlaamse en een kleine Waalse rest.

Het Mot is het bijzonder interessante Museum voor de Oudere Technieken, dit wil zeggen alles wat door spieren, water en wind aangedreven wordt. Het bevindt zich in Grimbergen en het is een indrukwekkende en boeiende verzameling handwerktuigen, machines en watermolens rijk. Plus een bibliotheek met enorm veel technische handboeken en historische naslagwerken, en een uitgebreid educatief aanbod.