



BROODCULTUUR



Bakkerijmuseum Veurne - Gebakken broden

Deze beschrijving werd gemaakt door de Broodcultuurraad en afgetoetst bij een breder publiek via een verdiepende enquête voor bakkers en foodies. Vervolgens werd de beschrijving verder verfijnd tijdens het erfgoedzorgtraject door de Broodcultuurraad.

Broodcultuur omvat verschillende elementen. Het gaat om het product zelf: brood in al zijn ontelbare vormen, geuren en kleuren, maar wel doorgaans als optelsom van meel, water, zout en desem of gist. Bakkers en eters van brood maken de broodcultuur: van de warme bakker om de hoek, de grootbakkerijen, de thuisbakkers, de leerkrachten en leerlingen in bakkerijscholen, de zuurdesemfanaten, de bakhuisjes-bakkers... tot de consumenten die hun brood kopen bij de bakker, supermarkt of automaat. 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 zoals de brooddoos op het werk of school, de pistolets op zondagochtend en de broodtafel na een begrafenis. Tot zelfs in onze taal speelt brood nog altijd een hoofdrol. En ten slotte: brood verbindt en brengt mensen samen.

Sinds eeuwen wordt brood hier gemaakt en gesmaakt. Het product en het proces kenden een hele evolutie: tot in de jaren 1970 werd brood door de plaatselijke bakker om de hoek of soms thuis vervaardigd. Maar al sinds de jaren 1880 industrialiseerde het maakproces van brood. Tegenwoordig telt Vlaanderen naar schatting 2.640 lokale zelfstandige bakkers, terwijl dat er in 1990 nog zo'n 3.200 waren.

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 oneindig: van oerklassiekers zoals wit, bruin en volkorenbrood, van luxebroden, meergranenbroden, dieetbroden, broden op basis van lokale granen, (zuur)desembroden, speciaal brood, tot de ingeburgerde 'nieuwkomers' zoals Naan en Turks brood. Bovendien verschijnen er bij de bakker of de supermarkt regelmatig nieuwe broodsoorten. Dit wijst erop dat brood nog steeds relevant is. Al deze variëteiten voldoen aan de beschrijving van brood: het resultaat van het bakken van gekneed en gegist deeg, afkomstig van meel of bloem van bakwaardige gewassen, zout, drinkwater, zuurdesem of gist en eventuele toevoegingen zoals bv. noten, rozijnen, olijven, melk enz.

Broodcultuur, dat zijn ook de consumenten: zij eten en waarderen het brood en beleven de vele tradities en dagelijkse gebruiken rond brood. Op belangrijke sleutelmomenten in het jaar, in het leven, en bij diverse tradities speelt brood een grote rol. Denk maar aan de belegde broodjes op rouwmaaltijden, Sinterklaaskoeken bij Sint-Maarten of Sinterklaas, de Krakelingen tijdens Krakelingenworp, worstenbroodjes en appelbollen op Verloren Maandag, Hubertusbroodjes op Sint-Hubertus, Matse op Pesah, Cozonac en Pâska brood op het Orthodoxe paasfeest, challe op vrijdagen, het maken van lavash...

Al die broodsoorten worden met veel passie en vakkennis gemaakt. Ook dat is broodcultuur. Brood bakken is een vak apart, dat veel kennis en ervaring vereist. Dit ambacht leeft en wordt in stand gehouden en herontdekt. Dat laatste gebeurde op grote schaal tijdens de lockdown in 2020 toen 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 wordt doorgegeven, zowel door professionele bakkers als hobbybakkers. Ook bakkerijscholen, bakkersorganisaties en erfgoedspelers met een werking rond brood zijn betrokken bij de broodcultuur. Minstens even belangrijk zijn de vele blogs over brood bakken, zij die schrijven over en onderzoek voeren naar brood en broodcultuur.

Broodcultuur omvat ook het materiële erfgoed. Denk maar aan het onroerend erfgoed zoals de vele bakhuisjes en bakkerijen, maar ook het roerend erfgoed zoals bakvormen, handwerktuigen en machines. Bovendien vormen brood, zijn symboliek en de vele broodtradities al sinds

eeuwen een geliefkoosd onderwerp zowel bij vele kleine kunstenaars als bij de beroemde Vlaamse meesters.

Ook is het oraal erfgoed rond brood zeer levendig: brood zit vervat in de 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.

Ten slotte heeft broodcultuur een bijzonder maatschappelijke waarde. In de eerste plaats is en blijft brood betaalbaar voor iedereen. Brood komt zowel dagelijks als op sleutelmomenten van het leven en het jaar op tafel. Denk aan de dagelijkse boterham als ontbijt, de 'brooddoos' op het werk of school, pistolets op zondag, broodjes op de restauranttafel of de koffietafel bij een overlijden. Brood heeft hierbij een ijzersterke sociale functie: het brengt mensen samen rond de tafel thuis of elders. En zeker wanneer het samen gekneed en gebakken wordt. De stenen bakovens, bakhuisjes of leemoventjes van oudsher waarin samen brood gebakken en gedeeld wordt, kennen in ons land immers een revival.

Brood heeft in al zijn diverse verschijningsvormen daarenboven een intercultureel karakter. Het is herkenbaar in diverse culturen. Dit maakt de broodcultuur ook complex: de verhouding tot brood en de betekenis die eraan wordt gegeven is dikwijls erg persoonlijk. In onze superdiverse samenleving kan brood enerzijds verbinden maar ook de eigenheid benadrukken.



bakker aan het werk © Bakkerij Van Eeckhout Hofstade



Bakker die in een zelfgemaakte houtoven broden maakt. Voorbereiding van de oven © Bakkerijmuseum



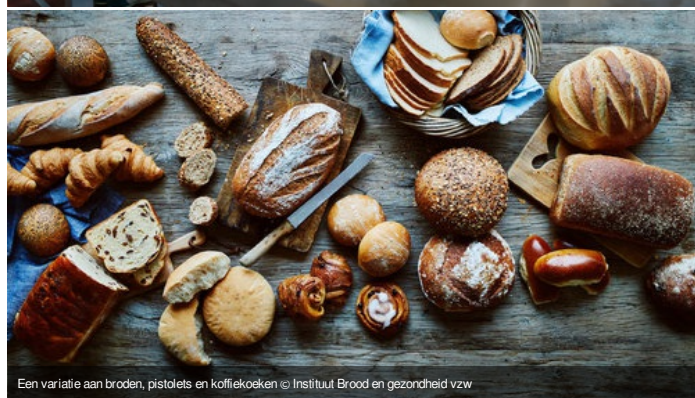
Blik op een bakkerswinkel © Tartine et boterham vzw



Broodworkshop in het Bakkerijmuseum © Exponanza Jeroen Broeckx



Deelnemers aan een internationale vakwedstrijd voor bakkers © Richmond Club België



Een variatie aan broden, pistolets en koffiekoeken © Instituut Brood en gezondheid vzw



Inventaris Vlaanderen



INZENDER

Bakkerijmuseum Veurne
Bakkerijmuseum Veurne
<http://www.bakkerijmuseum.be>



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



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/3c237ae3-7c7b-4b0b-8c36-c1e97895bdf6>



BIJLAGE

- [Selectiebibliografiebroodcultuur.pdf](#)
- [STEUNBRIEVENBROODCULTUUR.pdf](#)
- [Steunpetitiebroodcultuur_Anoniem.pdf](#)