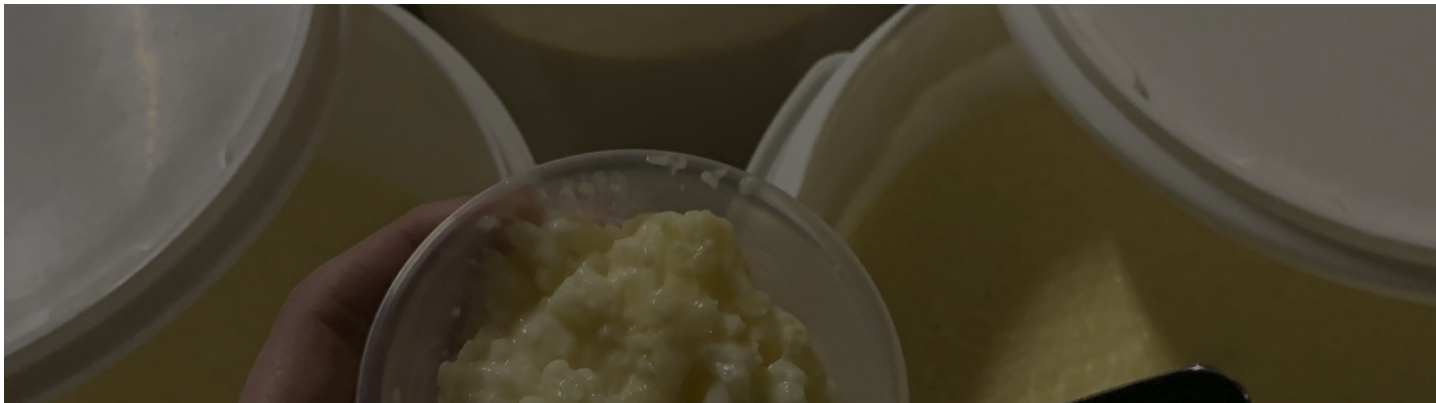




HET MAKEN VAN RIJSTVLAAI IN KANNE



Tina Sauwens - Emmers rijstpap in de mergelgrot

Sinds 22 januari 2024 is Limburgse vlaai erkend als *Beschermde Geografische Aanduiding*. Ook rijstvlaai valt daaronder. De rijstvlaai van Bakkerij Smets in Kanne is wel heel speciaal, want die wordt bewaard in de oude mergelgrot *Het Avergat*. Bakker Ronald vertelt.

Mergelgrot Het Avergat

De wet van de Franse Revolutie stelde: wie bovengronds eigenaar is van een goed wordt daarmee ook eigenaar van de ondergrond. Mijn vader kocht een stuk landbouwgrond met het oog op de unieke **mergelgrot**. Toen wist hij nog niet dat deze mergelgrot, die zich 50 meter onder de grond bevindt, weleens dé oplossing zou kunnen zijn voor de grote vraag naar rijstvlaai.

De opslagcapaciteit voor de rijstpap (die gebruikt wordt voor rijstvlaai) werd snel onvoldoende in de bakkerij. Ronalds vader nam grote emmers van 20 kilo rijstpap mee in zijn camionette richting de grotten, waar hij de wagen liet staan met een open autoraam. Een geslaagde test. **Door de constante temperatuur van 12 graden in de grotten**, zowel in de winter als in de zomer, waren extra frigo's binnen de bakkerij niet meer nodig. Er is ook een **vochtpercentage van 95% à 98%** in de grotten waardoor de rijstpap vochtig blijft. Wanneer wij pudding maken en die in de frigo zetten, komt er een verhard velletje op. Dat kennen ze niet bij Bakkerij Smets!

Rijstvlaai, of 'mergelgrottentaart'

Ik daal daal ongeveer twee keer per week af om mijn rijstpap in de mergelgrot te bewaren. Onze rijstvlaai bestaat uit **verse koeienmelk** (rechtstreeks van de boerderij), de beste geselecteerde rijst, suiker, room, vanille en kaneel. Meer hoeft het niet te zijn. De melk en room worden verwarmd en tegen de kooktemperatuur worden rijst, kaneel en vanille bijgevoegd. Na voldoende te garen, wordt ook de suiker eronder gemengd. Deze lekkere rijstepap wordt dan in grote emmers gevuld om vervoerd en gerijpt te worden in de grotten. Jaarlijks worden er analyses op heel wat parameters (zoals bacteriën, schimmels, etc.) gedaan door een erkend labo. Telkens staan ze perplex van de resultaten, want de klimaatopwarming heeft geen invloed op de ondergrondse omgeving.

Nadat de rijstepap enkele dagen in de grotten heeft **gerijpt**, komt de pap terug naar de bakkerij, worden er verse eieren onder gemengd. De vlaibodem wordt gevuld en afgebakken in onze oven, net zo lang totdat de vlaai een mooie bolling van de bovenkant vertoont. De kunst bestaat erin om de vlaai net nog lekker **smeuïg** te bakken en geen droge koek te maken van de rijstepap. Dat is een samenspel van oventemperatuur, baktijd, en natuurlijk jarenlange ervaring.

Eenmaal de vlaai gebakken is, vult de hele bakkerij zich met de heerlijk zoete geur van onze vlaai. Iedereen weet dan dat de rijstvlaai uit de oven is, maar nog even moet wachten om op te eten (verbrande lippen zijn echt geen fijn gevoel). De rijstvlaai moet **op kamertemperatuur** worden gegeten. Koeling van rijstvlaai komt de smaak zeker niet ten goede. Ze dient echter daags zelf of daags nadien worden verorberd, dan is de vlaai op z'n best. Wat zeker niet wil zeggen dat ze niet langer bewaard kunnen worden, maar waarom zou je ze langer willen bewaren als je er eenmaal van hebt geproefd?

Vroeger werden de Limburgse vlaaien vooral in het weekend, bij lokale feesten en kermissen gegeten, waarbij mensen uit het dorp zelfs vaak hun eigen vulling kwamen brengen. Tegenwoordig is Limburgse vlaai eten bijna een dagelijkse gewoonte geworden. Komt er iemand bij je thuis over de vloer, staat er in Limburg gegarandeerd een vlaai op tafel. Gewoon gezelligheid troef!

Bakkerij Smets bakt tegenwoordig ongeveer **1000 (!) vlaaien per week**. Dat cijfer loopt op wanneer er feesten gepland zijn. Ze doen dat met één oven met vier verdiepingen waarin ze ongeveer 35 grote vlaaien van 28 à 29 cm doorsnede kunnen bakken. Uit een grote taart kan je al gemakkelijk tien stukken halen, ideaal voor een verjaardagsfeest, communiefeest of huwelijk.

Een traditie van (groot)vader op zoon

Ik heb de bakkerij nu - als derde generatie - al bijna 18 jaar, maar het begon allemaal bij mijn grootvader die vlak na de Tweede Wereldoorlog destijds bakkerij Schiepers opende. De rijsttaart is altijd al een vaste waarde geweest, want mensen kwamen toen al van ver voor een goed stuk rijstvlaai. Toeristen uit Luik vertrokken met de bus richting Maastricht voor een rondleiding en ze stopten ook in Kanne bij het lokale danscafé. Mijn grootvader zorgde voor een smakelijke afsluiter van de dag. De camionette waarmee hij de taarten vervoerde was telkens zo goed als leeg want ook in Wallonië viel de rijsttaart in de smaak. Zo komt het dat 'Bakkerij Smets' in Luik nog steeds een belletje doet rinkelen.

Wou Ronald altijd al bakker worden?

Initieel mocht ik van mijn ouders geen bakker worden: "Ga eerst maar iets studeren en dan kan je nog zien". Mijn ouders wilden mij eigenlijk sparen van het harde werk, want je moet er wel wat voor over hebben.

Ik had de intentie om elektronica te gaan studeren aan de hogeschool, maar twee weken voor mijn studie begon, vertelde ik aan mijn ouders dat ik toch echt wel bakker wilde worden in de bakkerij. Dat kwam als een verrassing, want tot dan had ik mijn ouders nog nooit geholpen. De laatste twee jaren van het middelbaar deed ik opnieuw binnen de richting 'patisserie' en daar heb ik ook mijn vrouw leren kennen. Ze wist dus onmiddellijk waar ze aan toe was. Mijn vrouw en ik vullen elkaar perfect aan. Zij houdt zich ook graag bezig met het bureauwerk zoals de boekhouding, sociale media en de prijsaanpassingen. Ik ben praktisch aangelegd en sta vroeg op om erin te vliegen. Ik kwam van school en legde andere en nieuwere accenten in de bakkerij. Het cliënteel en het personeelsbestand bleven groeien. Tijdens de drukste dagen sta ik om 3 uur 's nachts op om door te werken tot 19.00 uur. Je moet wat over hebben voor hetgeen je graag doet.

Limburgse vlaaien maken zit er bij ons (- en hier komt het -) ingebakken als het ware, en daar mogen we als ambassadeurs best wel trots op zijn. Het is een stiel die je met hart en ziel moet doen. Ik hoop dat ik opvolgers zal vinden met evenveel passie, wanneer mijn tijd als bakker erop zal zitten.

**Op <http://smets-kanne.be/> vind je het assortiment aan overheerlijke vlaaien en gebakken.*

**Gebaseerd op een interview door Tina Sauwens met Ronald Smets (50).*

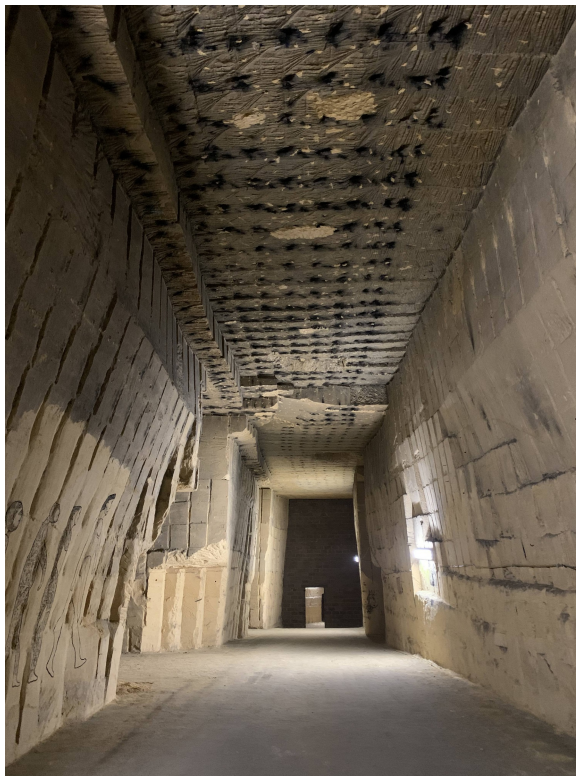
**Deze inzending kadert binnen het project Beleving. 100 levende gebruiken en tradities in Limburg. Een initiatief van het Limburgs Volkskundig Genootschap, in samenwerking met ECRU Erfgoed en Erfgoed Haspengouw, Werkplaats immaterieel erfgoed, Openluchtmuseum Bokrijk, Heemkring Vaart, Haspengouw. TV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

De rijstvlaai van Bakkerij Smets in Kanne is geen gewone rijstvlaai. Deze rijstvlaai met een extra uniek karakter wordt bewaard in de oude mergelgrot *Het Avergat*. Bakker Ronald vertelt.

Mergelgrot Het Avergat

De wet van de Franse Revolutie stelde: wie bovengronds eigenaar is van een goed wordt daarmee ook eigenaar van de ondergrond. Mijn vader kocht een stuk landbouwgrond met het oog op de unieke mergelgrot. Toen wist hij nog niet dat deze mergelgrot, die zich 50 meter onder de grond bevindt, weleens dé oplossing zou kunnen zijn voor de grote vraag naar rijstvlaai.

De opslagcapaciteit voor de rijstpap (die gebruikt wordt voor rijstvlaai) werd snel onvoldoende in de bakkerij. Ronalds vader nam grote emmers van 20 kilo rijstpap mee in zijn camionette richting de grotten, waar hij de wagen liet staan met een open autoraam. Een geslaagde test. **Door de constante temperatuur van 12 graden in de grotten**, zowel in de winter als in de zomer, waren extra frigo's binnen de bakkerij niet meer nodig. Er is ook een **vochtpercentage van 95% à 98%** in de grotten waardoor de rijstpap vochtig blijft. Wanneer wij pudding maken en die in de frigo zetten, komt er een verhard velletje op. Dat kennen ze niet bij Bakkerij Smets!



Afbeelding: de mergelgrot waar de rijstepap bewaard word, ©Tina Sauwens

Rijstvlaai, of 'mergelgrottentaart'

Ik daal daal ongeveer twee keer per week af om mijn rijstepap in de mergelgrot te bewaren. Onze rijstevlaai bestaat uit **verse koeienmelk** (rechtstreeks van de boerderij), de beste geselecteerde rijst, suiker, room, vanille en kaneel. Meer hoeft het niet te zijn. De melk en room worden verwarmd en tegen de kooktemperatuur worden rijst, kaneel en vanille bijgevoegd. Na voldoende te garen, wordt ook de suiker eronder gemengd. Deze lekkere rijstepap wordt dan in grote emmers gevuld om vervoerd en gerijpt te worden in de grotten. Jaarlijks worden er analyses op heel wat **parameters** (zoals bacteriën, schimmels, etc.) gedaan door een erkend labo. Telkens staan ze perplex van de resultaten, want de klimaatopwarming heeft geen invloed op de ondergrondse omgeving.

Nadat de rijstepap enkele dagen in de grotten heeft gerijpt, komt de pap terug naar de bakkerij. Daar worden verse eieren onder de rijstepap gemengd. De vlaibodem wordt gevuld en afgebakken in onze oven, net zo lang totdat de vlaai een mooie bolling van de bovenkant vertoont. De kunst bestaat erin om de vlaai net nog lekker smeuïg te bakken en geen droge koek te maken van de rijstepap. Dat is een samenspel van oventemperatuur, baktijd, en natuurlijk jarenlange ervaring.

Eenmaal de vlaai gebakken is, vult de hele bakkerij zich met de heerlijk zoete geur van onze vlaai. Iedereen weet dan dat de rijstevlaai uit de oven is, maar nog even moet wachten om op te eten (verbrande lippen zijn echt geen fijn gevoel). De rijstevlaai moet op kamertemperatuur worden gegeten. Koeling van rijstevlaai komt de smaak zeker niet ten goede. Ze dient echter daags zelf of daags nadien te worden verorberd, dan is de vlaai op z'n best. Wat zeker niet wil zeggen dat ze niet langer bewaard kunnen worden, maar waarom zou je ze langer willen bewaren als je er eenmaal van hebt geproefd?

1000 vlaaien per week

Bakkerij Smets bakt tegenwoordig ongeveer 1000 (!) vlaaien per week. Dat cijfer loopt op wanneer er feesten gepland zijn. Ze doen dat met één oven met vier verdiepingen waarin ze ongeveer 35 grote vlaaien van 28 à 29 cm doorsnede kunnen bakken. Uit een grote taart kan je al gemakkelijk tien stukken halen, ideaal voor een verjaardagsfeest, communiefeest of huwelijk.

Vroeger werden de Limburgse vlaaien vooral in het weekend, bij lokale feesten en kermissen gegeten, waarbij mensen uit het dorp zelfs vaak hun eigen vulling kwamen brengen. Tegenwoordig is Limburgse vlaai eten bijna een dagelijkse gewoonte geworden. Komt er iemand bij je thuis over de vloer, staat er in Limburg gegarandeerd een vlaai op tafel. Gewoon gezelligheid troef!



Afbeelding: vlaaien vers uit de oven in Bakkerij Smets. ©Tina Sauwens

Een traditie van (groot)vader op zoon

Ik heb de bakkerij nu - als derde generatie - al bijna 18 jaar, maar het begon allemaal bij mijn grootvader die vlak na de Tweede Wereldoorlog destijds bakkerij Schiepers opende. De rijsttaart is altijd al een vaste waarde geweest, want mensen kwamen toen al van ver voor een goed stuk rijstvlaai. Toeristen uit Luik vertrokken met de bus richting Maastricht voor een rondleiding en ze stopten ook in Kanne bij het lokale danscafé. Mijn grootvader zorgde voor een smakelijke afsluiter van de dag. De camionette waarmee hij de taarten vervoerde was telkens zo goed als leeg want ook in Wallonië viel de rijsttaart in de smaak. Zo komt het dat 'Bakkerij Smets' in Luik nog steeds een belletje doet rinkelen.

Wou Ronald altijd al bakker worden?

Initieel mocht ik van mijn ouders geen bakker worden: "Ga eerst maar iets studeren en dan kan je nog zien". Mijn ouders wilden mij eigenlijk sparen van het harde werk, want je moet er wel wat voor over hebben.

Ik had de intentie om elektronica te gaan studeren aan de hogeschool, maar twee weken voor mijn studie begon, vertelde ik aan mijn ouders dat ik toch echt wel bakker wilde worden in de bakkerij. Dat kwam als een verrassing, want tot dan had ik mijn ouders nog nooit geholpen. De laatste twee jaren van het middelbaar deed ik opnieuw binnen de richting 'patisserie' en daar heb ik ook mijn vrouw leren kennen. Ze wist dus onmiddellijk waar ze aan toe was. Mijn vrouw en ik vullen elkaar perfect aan. Zij houdt zich ook graag bezig met het bureauwerk zoals de boekhouding, sociale media en de prijsaanpassingen. Ik kwam van school en legde andere en nieuwere accenten in de bakkerij. Het cliënteel en het personeelsbestand bleven groeien. Ik ben praktisch aangelegd en sta vroeg op om erin te vliegen. Tijdens de drukste dagen sta ik om 3 uur 's nachts op om door te werken tot 19.00 uur. Je moet wat over hebben voor hetgeen je graag doet.

Limburgse vlaaien maken zit er bij ons (- en hier komt het -) ingebakken als het ware, en daar mogen we als ambassadeurs best wel trots op zijn. Het is een stiel die je met hart en ziel moet doen. Ik hoop dat ik opvolgers zal vinden met evenveel passie, wanneer mijn tijd als bakker erop zal zitten.

**Sinds 22 januari 2024 is Limburgse vlaai erkend als Beschermde Geografische Aanduiding. Ook de rijstvlaai valt hieronder.*

**Gebaseerd op een interview door Tina Sauwens met Ronald Smets (50).*

**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

Ronald Smets
Bakkerij Smets
<http://smets-kanne.be/>



LOCATIE

Kanne



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken



TREFWOORD

[#natuur](#) [#eten](#) [#ambacht](#)