



PLATBRODEN BAKKEN IN ANDERLECHT



Tine Van de Vel - Platbroden bakken bij La Fournie

Platbrood is de oudste vorm van brood; het ontstond ongeveer vierduizend jaar geleden in Mesopotamië, de bakermat van onze beschaving. Van bloem en water kneedde men een deeg, drukte dat helemaal plat tot een soort pannenkoek en bakte het op een gloeiend hete steen. Gaandeweg ontwikkelde de methode zich verder en ontstonden er verschillende vormen platbrood. Zo heb je in India chapati's en naan-brood, in het Midden-Oosten pita's, in Ethiopië injera's; ook wraps, pizza's en matze's zijn vormen van platbrood, en dat is nog maar een greep uit de vele honderden soorten die wereldwijd dagelijks gegeten worden. Het meest opvallende kenmerk van platbroden is dat ze gebakken worden bij een hoge temperatuur (350°C of meer) voor een zeer korte tijd (minder dan 2 minuten). Dit bakken gebeurt in een tandoor (cilindrische klei-oven) in een kazan (ketel), of op een Saj (ronde bakplaat).

Volgens Unesco heeft het maken van platbrood een belangrijke **sociale functie**; één van de redenen om Lavash, een zacht dun platbrood dat over een speciaal ovalen kussen wordt gespannen en vervolgens in een klei oven geslagen, op te nemen in de *Representatieve lijst van het immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid*. Bij het maken van dit brood (dat vooral in Armenië, Iran, Turkije, Azerbeidzjan, Kazachstan en Kirgizië wordt gebakken) zijn minstens drie mensen betrokken, vaak familieleden, die allemaal een rol spelen bij de bereiding en het bakken. Op het platteland nemen burensamen deel aan het proces. Naast gewone maaltijden wordt platbrood er gedeeld tijdens bruiloften, geboorten, begrafenissen, verschillende feestdagen en tijdens gebeden.

Sommige platbroden vonden in **Vlaanderen en Brussel** hun weg naar het brede publiek; de bekendste getuige hiervan is de pizza. Andere soorten genieten in de eerste plaats bekendheid bij een meer specifiek publiek, zoals de msemen, een in een vierkant geplooid en gebladerd Marokkaans pannenkoek. En weer andere groeien, onder invloed van nieuwe foodtrends en de opgang van uitheemse keukens, stilaan uit tot culinaire hits, zoals de tacos (Mexicaans platbrood op basis van maïsmeel) en manousheh's (Libanees platbrood met za'tar, een mengsel van olijfolie en gedroogde thijm).

La Fournie wil de enorme rijkdom van platbrood (zijn tradities, bakmethoden en culinaire mogelijkheden) ontsluiten voor een breed publiek. Maar er is meer: verenigd rond hun culinaire kennis en kookkunsten bereiden vrouwen met een migratieachtergrond brood volgens traditionele recepten en technieken. Zo bakken ze zich een weg naar meer kansen op de arbeidsmarkt.

Je vindt La Fournie op de Foodmet in Anderlecht: daar kneden ze het deeg, verwerken er groenten en kruiden in, en bakken het tenslotte op de saj. Kijken en proeven kan je nu al, in de toekomst staan er ook workshops op het programma om jezelf onder te dompelen in het rijke, gevarieerde smakenpalet van de platbrodencultuur.



INZENDER

Hilde Brepoels
La Fournà
<http://www.lafournà.be/>



LOCATIE

FOODMET – Abattoir - Ropsy Chaudronstraat 24
1070 Anderlecht



PERIODE

Elke donderdag (11-14u), vrijdag, zaterdag en
zondag (8-14u)



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #eten #ambacht #vakmanschap