



ZELFGEMAAKTE RAUWMELKSE MESOPOTAMISCHE KRUIDENKAZEN



vzw Actief Chaldeeuwse Organisatie Mechelen - Rauwmelkse Chaldeeuwse kazen

vzw Actief Chaldeeuwse Organisatie Mechelen - Het maken van rauwmelkse kazen en platbroden; 'ligima ed dawka' en 'ligima ed tanoera'.

Verschillende bevolkingsgroepen uit de regio die bekend staat als **het oude Mesopotamië**, waaronder Chaldeeërs, maken hun kazen zelf. Dat doen ze eeuwenlang. Elke huisvrouw maakt op ambachtelijke wijze **kruidenkazen van rauwe geiten- en schapenmelk en soms van koemelk**. Gepekeld kruiden, zoals dille, leliebloemen en venkel, maken de kazen af. Typisch voor deze kaas -'gip̄a' in het Chaldeeus*- is dat ze **onder de grond** rijpt en er bewaard wordt. Dat zorgt voor een specifieke smaak. Oorspronkelijk gebruikte men aardewerken kruiken (amforen). Om het geheel af te dekken en vooraleer het deksel geplaatst werd, legde men (druiven)bladeren of soms stukjes plastic bovenop het kaasmengsel. De kruiken werden dan diep ingegraven. Bleek bij het 'oogsten' dat de amfoor toch niet helemaal goed afgesloten was, dan werd de bovenste laag van de kaas weggegooid.

Zelfgemaakte kaas werd en wordt gedeeld met burens en familie en vaak samen gegeten. Bij voorkeur met een zelfgemaakt platbrood: ligima ed dawka in het Chaldeeus. Ook wel gekend als 'Lavaş' Of 'Yufka'.

Chaldeeërs woonden vooral in bergdorpen. De traditie van het maken van kaas werd er **van moeder op dochter** doorgegeven: **kijken en doen** stonden daarbij centraal.

Vele van die bergdorpen zijn helaas ontruimd en de bewoners zijn noodgedwongen verhuisd. Velen kwamen als politiek vluchteling in Europa terecht. Een grote groep landde in Mechelen en omstreken.

De eerste generatie vrouwen blijft zelf kaas maken, ook in Europa. Bewaard in de koelkast, gerijpt in de kelder of zoals eerder, [onder de grond](#),... **zo worden ook in België al een kleine dertig jaar rauwmelkse kazen gemaakt.**

De tweede generatie vrouwen lijkt echter minder interesse te hebben om deze kazen zelf te produceren. Daarom is het voor **vzw Actief Chaldeeuwse Organisatie Mechelen** (ACOM) belangrijk om kennis te delen en te sensibiliseren rond deze traditie. De organisatie zet zich in om cultuur en leefgewoontes bekend te maken en door te geven aan de volgende generatie. Zo maakt ACOM bijvoorbeeld via film, workshops, proeverijen en deelname aan evenementen de zelfgemaakte rauwmelkse kaas bekend.

Het is immers een bijzondere smaak die niet zomaar verloren mag gaan omdat een bevolkingsgroep ontworteld is, de eigen, vertrouwde woonomgeving moest opgeven en in diaspora leeft.

Meer weten? Onderstaand filmpje brengt het maken van rauwmelkse kazen en platbroden, 'ligima ed dawka' en 'ligima ed tanoera' in beeld.

*Het Chaldeeus is een afgeleide taal van het Aramees



INZENDER

Sarah Kaerts

Werkplaats immaterieel erfgoed

<http://ice001.master.3.web.codedor.online/nl>



LOCATIE

Vlaanderen en daarbuiten



THEMA

Eten en drinken

Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#eten