

Eindrapport

Civil Society Fellowship Ferment vzw

In 2017 zette Ferment vzw haar schouders onder het project *'Brood van Brussel: de co-creatie van stedelijke identiteit in de superdiverse aankomstwijk Laken'*. De doelstelling was tweeledig: (1) onderzoeken hoe migratie tijdens de afgelopen 50 jaar broodpraktijken heeft gewijzigd, en (2) de co-creatie van een Brussels brood. Wegens onvoorziene omstandigheden werd uitsluitend het tweede luik afgewerkt. De dataverzameling voor het historisch onderzoek is onvolledig en werd niet ontsloten. Hieronder wordt een overzicht geboden van de belangrijkste acties die in het kader van de fellowship ondernomen werden.

(1) Historische broodpraktijken

Het eerste luik van het project had betrekking op een reconstructie van de broodpraktijken in Brussel gedurende de afgelopen 50 jaar. Hiervoor werd in eerste instantie een literatuurstudie opgezet. Ten tweede werd er contact opgenomen met Laca, de Lakense heemkundige kring, om toegang te krijgen tot persoonlijke archieven van bakkerijen in Laken. Ten derde werd een poging ondernomen om toegang te verkrijgen tot het bakkersarchief van de stad Brussel. Ten vierde werd aan de hand van participerende observatie en interviews een poging ondernomen om te reconstrueren hoe het leven van de Lakense bakkers de afgelopen 50 jaar geëvolueerd is. De doelstelling was om het verzamelde materiaal in de vorm van een stadswandeling door Laken te gieten, maar dit is wegens tijdsgebrek niet gelukt.

Literatuurstudie

De voorbereidende literatuurstudie richtte zich tot broodpraktijken in het algemeen, de Brusselse bakkersgeschiedenis, evoluties in broodtechnologie en gist, en de politiek-economische dimensie van broodprijzen en graaninvoer. Hieronder geven we een capita selecta van de geraadpleegde literatuur:

- Barnett, J. A. (1998). A History of Research on Yeasts 1: Work by Chemists and Biologists 1789-1850. *Yeast*, 14, 1439-1451.
- Bertaux, D., & Bertaux-Wiame, I. (1980). *Une Enquête sur la Boulangerie Artisanale par l'Approche Biographique*. Retrieved from Paris:
- Burm, E., & De Munck, B. (2010). Het broodje gebakken? Huwelijksstrategieën en partnerkeuze van bakkers(kinderen)te Brussel in de overgang van het Ancien Régime naar de negentiende eeuw *Stadsgeschiedenis*, 5(2), 148-168.
- Jacob, H. E. (2007). *Six Thousand Years of Bread. Its Holy and Unholy History*. New York: Skyhorse Publishing.
- Jarrige, F. (2010). Le Travail de la Routine: Autour d'une Controverse Sociotechnique dans la Boulangerie Française du 19ème Siècle. *Annales. Histoire. Sciences Sociales*, 65(3), 645-677.
- Kaplan, S. L. (1996). *The Bakers of Paris and the Bread Question 1700-1775*. Durham & London: Duke University Press.
- Kaplan, S. L. (2006). *Good Bread is Back. A Contemporary History of French Bread, the Way it is Made, and the People Who Make It*. Durham & London: Duke University Press.
- Lindemans, P. (1945). Uit het Archief der Brusselsche Ambachten. In P. Lindemans (Ed.), *Eigen Schoon en de Brabander*.
- Marchant, J., Reuben, B., & Alcock, J. (2008). *Bread. A Slice of History*. Gloucestershire: The History Press.
- Rubel, W. (2011). *Bread. A Global History*. London: Reaktion Books.

Scholliers, P. (2009). *Food Culture in Belgium*. Westwood: Greenwood Press.

Scholliers, P. (2014). Constructing New Expertise: Private and Public Initiatives for Safe Food (Brussels in the First Half of the Nineteenth Century). *Medical History*, 58(4), 546-563.

Segers, Y. (2001). Oysters and Rye Bread: Polarising Living Standards in Flanders, 1800-1860. *European Review of Economic History*, 5(3)

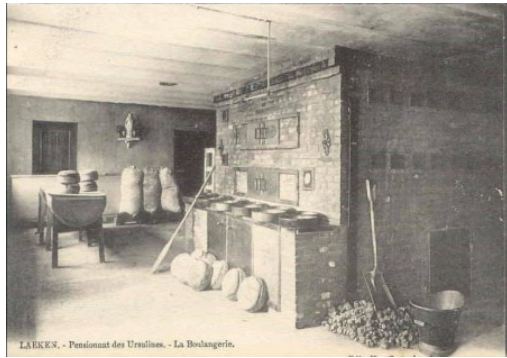
Vandenbroeke, C. (1972). Graanbevoorraading en graanaanvoer te Gent en Brussel tijdens de eerste helft der 19de eeuw. *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent*, 26, 93-115. 301-336.

Verschuere, N. (2009). L'enjeu du pain à Bruxelles dans la première moitié du 19ème siècle. *BTNG*, 39(3-4), 329-367.

Weiss, R. (2012). *Bakers and Basques: A Social History of Bread and Mexico*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Lakense Heemkundige Kring – Laca

Het project werd voorgesteld op een vergadering en er werd een oproep gelanceerd in het ledenblad *Tijdingen* (jaargang 28, nummer 1) om 'weetjes' over Lakense bakkerijen te delen. Er kwam weinig reactie op de oproep over de 'kleine geschiedenis van brood'. Niettemin werd er via de leden van de Heemkundige kring wel een databestand ontsloten met historische foto's van Lakense bakkerijen. Voorbeelden hiervan zijn onderstaande zeldzame foto's van de schoolbakkerij in het 'Pensionnat des Ursulines' of van de coöperatieve 'onze bakkerij' die met paard en kar brood verkocht.



Bovendien werkte het project aanstekelijk en vormde het de inspiratie voor de leden van Laca om zelf aan de slag te gaan met het bakkersverleden van de gemeente. In *Tijdingen* (jaargang 29, nummer 1) werd een heel artikel gewijd aan Bakkerij Wiewauters Abel: “We berichten reeds eerder (LT 28/1) over de vzw Ferment en deden toen een oproep naar de kleine bakkerijgeschiedenis. Een eerste resultaat leest u verder in dit nummer, 100 jaar banketbakkerij Wiewauters in de Fransmanstraat, van de hand van Pierre Schacht.”

Bakkersarchief Stad Brussel

Na een grondige zoektocht bleek het bakkersarchief wegens verhuis van het Rijksarchief te Anderlecht tot september 2017 niet raadpleegbaar.

Participerende observatie en diepte-interviews

Sinds midden jaren 90 werden heel wat warme bakkerijen in Laken ofwel gesloten, ofwel omgevormd tot koude bakkerijen, ofwel overgenomen door nieuwe eigenaars. Vaak waren nieuwe eigenaars mensen met een migratieherkomst, in het algemeen van Marokkaanse of Turkse origine. Er werden regelmatig

etnografische observaties gedaan, inclusief de opmaak van een inventaris van de bakkerijen in de gemeente. Er werden herhaaldelijk pogingen ondernomen om te participeren in een ‘overgenomen’ bakkerij, maar omwille van taalbarrière en angst voor voedings/sociale inspectie werd dit steeds afgehouden. Wel mocht er geregeld achter de schermen gekeken worden, wat interessant fotomateriaal opleverde.



Bij de enige ‘auchtichtone’ warme bakkerij van Laken, Delicia, werd wel toegang bekomen tot het atelier en werd een nacht meegedraaid. Hierbij werd veel data bekomen over de huidige beleving van het bakkersambacht.



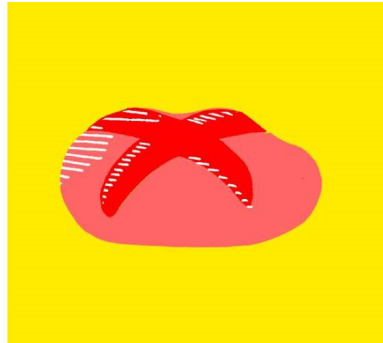
Tevens werden er twee diepte-interviews afgenomen met voormalige bakkers in Laken, met name bakkerij Coppens en bakkerij Van Humbeeck.

(2) Co-creatie Brussels Brood

Het tweede luik van het project richtte zich tot de co-creatie van een Brussels Brood. Hiervoor werd in eerste instantie met professor Luc De Vuyst een zuurdesem op basis van lambiek-bier gemaakt. Hierbij werd een unieke Brusselse gist in cultuur gebracht. In tweede instantie werden 5 workshops georganiseerd in Brusselse banovens. Brusselaars konden een eigen ingrediënt toevoegen aan het basisdeeg. We vroegen aan deelnemers om ingrediënten mee te brengen die voor hen een symbolische culturele waarde hadden. Dit leidde tot Griekse honing, Marokkaanse venkelzaadjes, Oosterse pistache, ... Tijdens een slotfeest konden Brusselaars een potje zuurdesem en een receptenboekje ophalen, terwijl ze broodworkshops volgden. Een fotografische impressie:



**BRUSSELS
BROOD**



**PAIN DE
BRUXELLES**

