



BOKRIJK BIJ DE TIJD

Vakmanschap brood

In het Openluchtmuseum Bokrijk werd het tijd voor actie. Ondernemende bakkers aan de slag met een eeuwenoude receptuur laten zien wat we vandaag met het verleden kunnen.

DE VERZURING VOORBIJ We moeten eerst even langs in de vernieuwde ‘Speelschuur’ waar we onze trekkracht digitaal geprojecteerd zien. Bokrijk verandert zienderogen. Dat is het duidelijkst op het erf uit Meeuwen met de hoeve en bijhorigheden die in 1958 naar hier werden overgebracht. De hoeve in vakwerkbouw met de typische potstal waar destijds dier en mens elkaar verwarmden is kaal gehouden waardoor de bouwelementen des te meer opvallen. Zo diende de uitzonderlijk lange draaiboom om de ketel met voedsel van boven het vuur tot bij de koeien te brengen. Vandaag worden we een andere geur gewaar, van zuurdesem, afkomstig uit de schuur.

De Superette op het erf uit Meeuwen: vroeger en nu komen samen

We zien er bakkers, jonge mannen en vrouwen, in een mooie harmonie in de weer met deeg. De ingrediënten worden gemengd, het deeg wordt gekneed, afgewogen en tot een bol gevormd. De bezoekers kijken met gespannen aandacht naar de oeroude bakrituelen. Het wordt bijna meditatief, wellicht omdat het zo alledaags is. Het brood of de chocoladekoeken die met zuurdesem gerezen zijn, kan je hier en op markten in de buurt gewoon proeven of kopen.

De broden gaan in de rijspanmandjes en daarna in een van de ovens. Dat zijn een traditionele houtoven waarin wordt gestookt en gebakken in dezelfde ruimte, en een hightech oven die tot 600 broden per dag aan kan. Vakmanschap en technologie gaan in Bokrijk voortaan samen. Nu wordt niet langer de warmte van de veestapel gerecupereerd om de ruimte te verwarmen, maar – via een ingenieus buffervat – de warmte van de houtoven. De schoorsteen is gebouwd met stenen die in de traditionele ringoven van Maaseik werden gebakken, maar de vorm valt verder op door zijn eenvoud.

In het broodatelier overheersen natuurlijke materialen, die we vandaag associëren met rustgevend en ecologisch. De schuur werd door vaklui van Bokrijk zelf gerestaureerd en BC Architects & Studies gaf ze een eigentijdse look. De binnenwanden zijn bekleed met kalkhennep en afgewerkt met een leemlaag. Er staat een lange toeg uit aangestampte aarde met leem en grind uit de Maas. Eeuwenoud en hedendaags,

Vlaams en universeel, leert Bokrijk ons, want ook in bijvoorbeeld Ethiopië werkt BC Architects & Studies met deze lokale technieken.

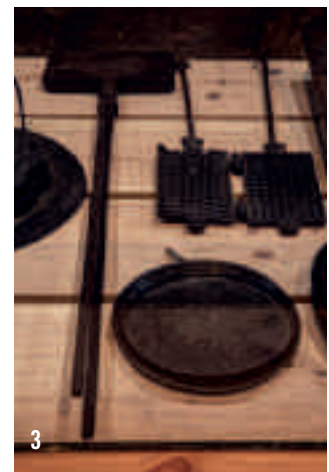
We bevinden ons in 'De Superette', het tweede broodatelier van Kobe Desramaults en zijn bakker Sarah Lemke, dat deze zomer in Bokrijk zijn deuren opende. De topchef werd niet zozeer uitgenodigd omwille van zijn bekende naam – al helpt dat wel – maar zijn filosofie komt overeen met de waarden van het Openluchtmuseum. Samen met Bokrijk ging Desramaults lokale boeren opzoeken voor zijn tarwe, rogge en spelt, niet om te zeggen wat ze moesten telen, maar om het omgekeerde gesprek te voeren. Welk graan groeide volgens hen hier het best? Hedendaagse vakmensen vertrekken niet vanuit hybris, volgens curator Hilde Schoefs, maar vanuit een drang om de geschiedenis te actualiseren voor mensen van nu. Bokrijk maakt zich sterk dat het een gids kan zijn in de zoektocht hoe het Vlaamse dorpsleven van rond pakweg 1700 ons kan helpen om onze ecologische voetafdruk te verminderen, met schaarste om te gaan, of te onthaasten.

DE STOLP VOORBIJ Bokrijk zat wat met een oubollig imago. De uitspraak 'het is hier Bokrijk niet' was niet bepaald vleiend. De conservator kan er al mee lachen, want ze weet wel beter. Wanneer ze mensen rondleidt, staan ze versteld dat er *In de stille Kempen op de purperen hei* wel degelijk iets gebeurt. Naar het verleden kijken vanuit het heden werd gelanceerd door BKRK 'Bokrijk brandmerkt', een initiatief van de Bokrijkse bouwmeester Bart Lens. Met wedstrijden voor eigentijdse vormgevers rond leder, keramiek, hout en brood startte Lens een 'brand'. Iemand die zijn of haar realisatie brandmerkt, is er fier over en eigent zich die toe. De BKRK-awards gaan naar duurzame ontwerpen die een glimlach ontlokken of een dat-we-daar-niet-eerder-aan-gedacht-hebben. Lens noemt dit het kleine, tastbare begin met wat ze in Bokrijk in het groot willen doen. Op het erf uit Meeuwen, waar ook De Superette staat, komt het totaalplaatje, vroeger en nu, museaal en maatschappelijk, voor het eerst allemaal samen. 'Vakmanschap brood', een van de stielen die Bokrijk samen met Geheugen Collectief selecteerde, ging dit seizoen van start. Volgend jaar komt daar op weer een ander erf 'Vakmanschap textiel' bij. Daarvoor wordt modeontwerper Tim Van Steenberghe aangetrokken.

Door deze nieuwe dynamiek wil Bokrijk niet meer louter (groot)ouders met kinderen betrekken, maar ook ouders met tieners, jongeren en mensen die professioneel of voor zichzelf een vak willen leren. Dat doet het museum overigens niet alleen. Met ETWIE (Expertisecentrum voor Technisch, Wetenschappelijk en Industrieel Erfgoed), Bakkerijmuseum



De achterzijde van De Superette met de grote schouw



- 1/ De broden worden gebakken in een traditionele houtoven en in een hightech oven
- 2/ In de koetsenstalling is professioneel bakkersgerei te zien
- 3/ Rechthoekige wafelijzers zijn typisch voor de Lage Landen

Veurne en het Museum voor Oudere Technieken (MOT) wisselt het museum regelmatig kennis uit. Die kennis geeft Bokrijk vervolgens door via ateliers zoals bakken met zuurdesem, bakken in een houtgestookte oven, bakovens bouwen of restaureren, werken met stampleem en mutsaards. ‘De stolp voorbij’ was de vlag waaronder de denkoefeningen gebeurden. Waarom zou Bokrijk geen Open Universiteit, geen Youtube-kanaal kunnen zijn? Directeur Liesbeth Kees heeft een Openluchtmuseum voor ogen waar we het jaar rond zullen kunnen wandelen, werken, vieren en zelfs verblijven, zoals dat al gebeurt in beschermde woningen in Engeland en elfde-eeuwse dorpen in Japan.

HET MUSEUM VOORBIJ In het oorspronkelijke bakhuis op het erf uit Meeuwen, waar de oven nog voor educatieve doeleinden wordt aangestoken, is het gereedschap te zien waarmee in de negentiende eeuw thuis werd gebakken. Wie een bakoven bezat, bakte ook wel eens broden voor de buren die dan bijvoorbeeld de oogst hielpen binnenhalen. In de koetsenstalling is professioneel bakkersgerei te zien, zoals rechthoekige wafelijzers, blijkbaar typisch voor de Lage Landen. De ovenpalen en de rijsmantjes die worden tentoongesteld zagen we ook in het broodatelier, wat een prettige verwarring sticht.

De bijschriften, beperkt tot de naam, lijken wel zo geplaatst dat de bezoeker op zoek gaat naar het bijpassende object. De tentoonstelling staat ook niet op zichzelf, maar in relatie tot de bakkerij De Superette waar de bezoekers het brood ruiken, zien en proeven.





De kunstinstallatie van Bob Takes toont de alomtegenwoordigheid van brood

Voor de verhalen achter meelzeef of koekvorm kunnen bezoekers de Erfgoedapp van FARO, het Vlaams steunpunt voor cultureel erfgoed, downloaden en de QR-codes scannen. Alleen is niet iedereen digitaal verbonden, wat behalve ergernis ook een gevoel van gemis kan oproepen. Voor een verdiepende rondleiding kan wel nog een beroep gedaan worden op een gids van vlees en bloed.

De expobouwers Katrien Vandermarliere en Christian Kieckens kozen ook voor een meer associatieve manier van communiceren. In de potstal wordt met de kunstinstallatie van Bob Takes de alomtegenwoordigheid van brood in de wereld en de geschiedenis geïllustreerd. We zien de 'sound of the crust'-scène uit *Ratatouille* naast een nieuwsitem over Syrische jongetjes die alles voor een brood zouden overhebben, knullige demonstraties van een broodmachine naast uitleg over het Chinese teken voor brood. Ouders en kinderen, maar ook jongeren, porren elkaar aan om naar een van de schermen te kijken.

AN DEVROE

INFO Provinciaal Domein Bokrijk – Open van 1 april t.e.m. 22 oktober: dinsdag t.e.m. zondag van 10 tot 18 uur – Gesloten: maandag, behalve op feestdagen – In juli en augustus alle dagen open – Bokrijklaan 1, 3600 Genk, T 011 26 53 00 – www.bokrijk.be

In de gerestaureerde schuur overheersen natuurlijke materialen