

# RESULTATEN VAN DE RONDE TAFEL

Aalst  
14 mei 2019

VLAM.be



# DEELNEMERS RONDE TAFEL

**Greet  
Draye**

Centrum Agrarische  
Geschiedenis,  
Leuven

**Ina  
Ruckebusch**

Wetenschappelijk  
medewerker  
van het  
Bakkerij-  
museum,  
Veurne

**Tom  
De Ridder**

Erfgoedcel,  
Denderland

VLAM project-  
verantwoordelijke  
Steunpunt  
Streekproducten

**Jo  
Van  
Caenegem**

Kenner culinair erfgoed  
en streekproducten,  
Dendermonde

**André  
Delcart**

Kunsthistoricus  
uit Lier

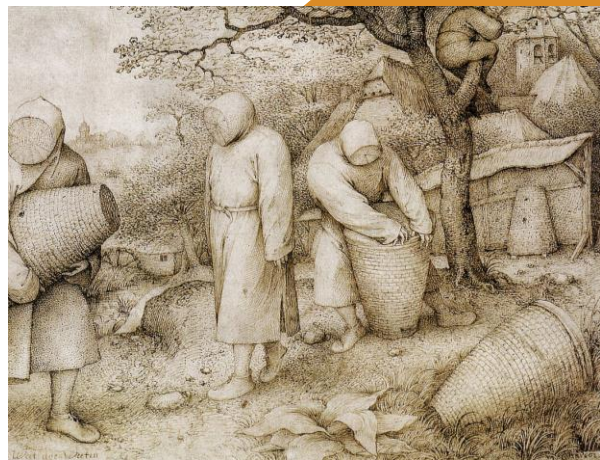
**Marc  
Mees**

VLAM  
promotiemanager  
kanalen en  
verwerking

**Marina  
Sablon**

# Inhoud van de presentatie

- **Het beeld**
- **Het woord**
- **Het recept van toen**
- **Het recept van toen & nu**
- **Besluit**

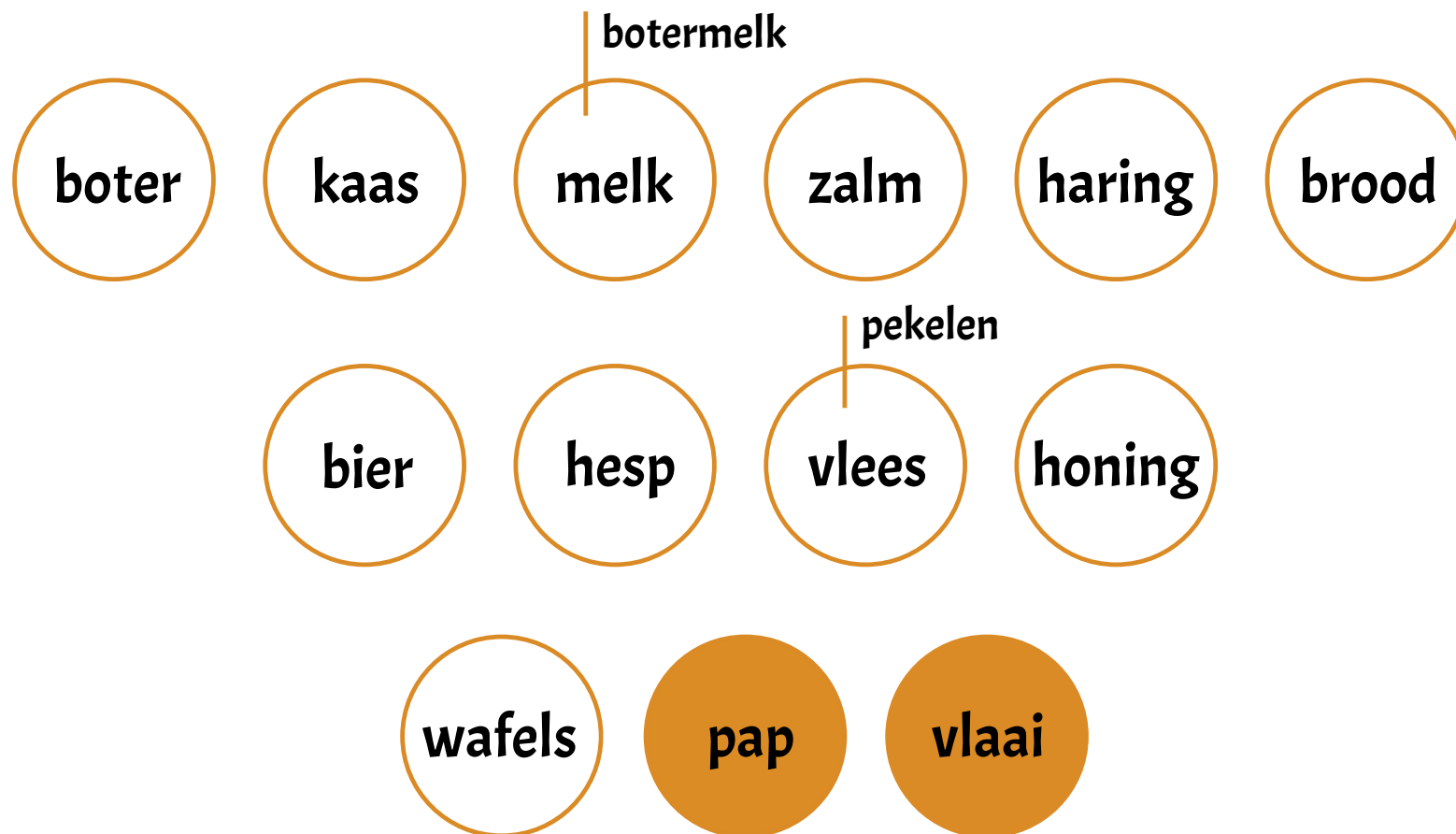


# HET BEELD BRUEGEL & VOEDING



# BRUEGEL & VOEDING

Op de  
schilderijen  
van Bruegel  
kan je  
verschillende  
voedingswaren  
herkennen.



# Voor **verwarring** zorgden de afbeeldingen van pappen en vlaaien



Op "Het boerenbruiloft" herkennen we een vrij stevige pap die met sneetjes brood gegeten wordt.



Bij "De oogst" eet men pap met brokken met een lepel.



En dan zijn er de bleke en donkere vlaaien op de daken van "De spreekwoorden" en "Luilekkerland".

“Daar zijn de daken bedekt met vlaaien”  
uit 1559:  
Pieter Bruegel  
schildert bleke en donkere vlaaien.



“Daar zijn de daken bedekt met **vlaaien**”.



Pieter Aertsen,  
tijdgenoot van Bruegel  
en eveneens werkzaam  
te Antwerpen, schilderde  
dezelfde combinatie  
van bleke en donkere  
vlaaien.



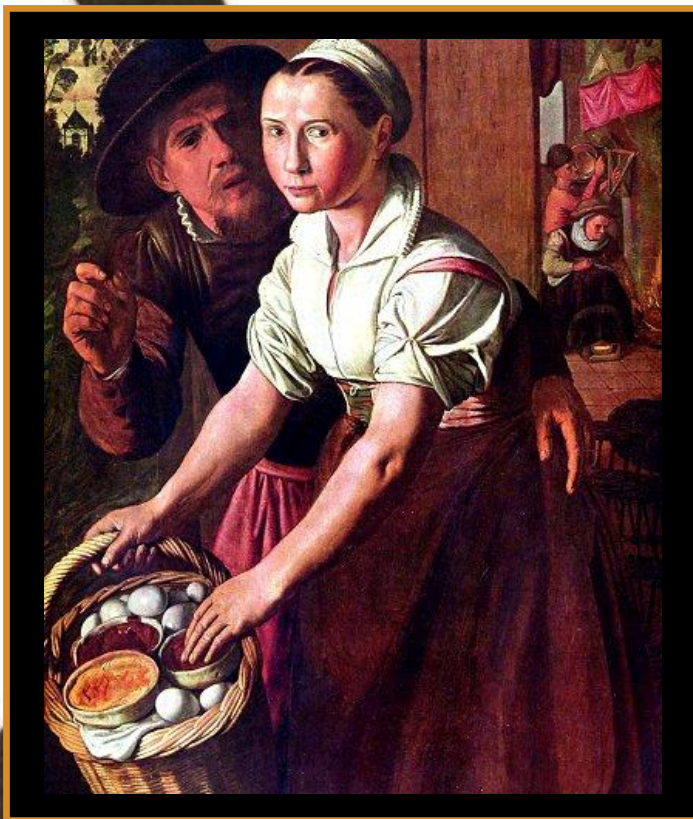
# ”Luilekkerland” Pieter Bruegel 1567.



Deze combinatie van **bleke en donkere vlaaien** zien we steevast terug komen.



## Uit het atelier van Pieter Aertsen “De eierverkooptser” en de “Eierdans” 1552



# Inhoud van de presentatie

- Het beeld
- **Het woord**
- Het recept van toen
- Het recept van toen & nu
- Besluit

# HET WOORD

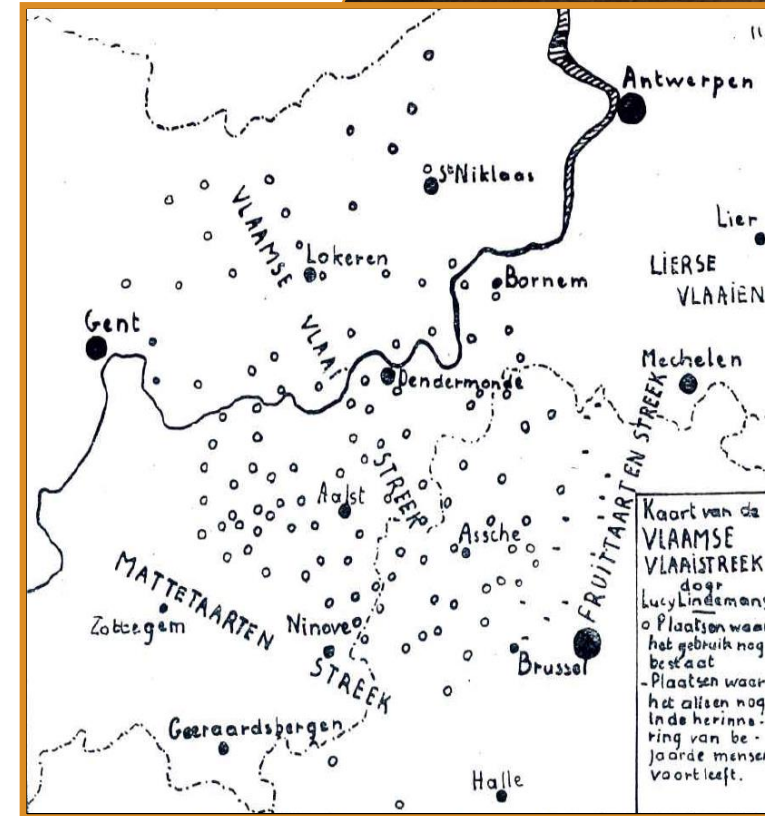
ZORGT  
EVENEENS  
VOOR  
VERWARRING

**Oorsprong van het woord** zou teruggaan op de oudhoogduitse term “flado”(fladen) en het middelnederduits “vlade”, wat stond voor een dunne brede koek.

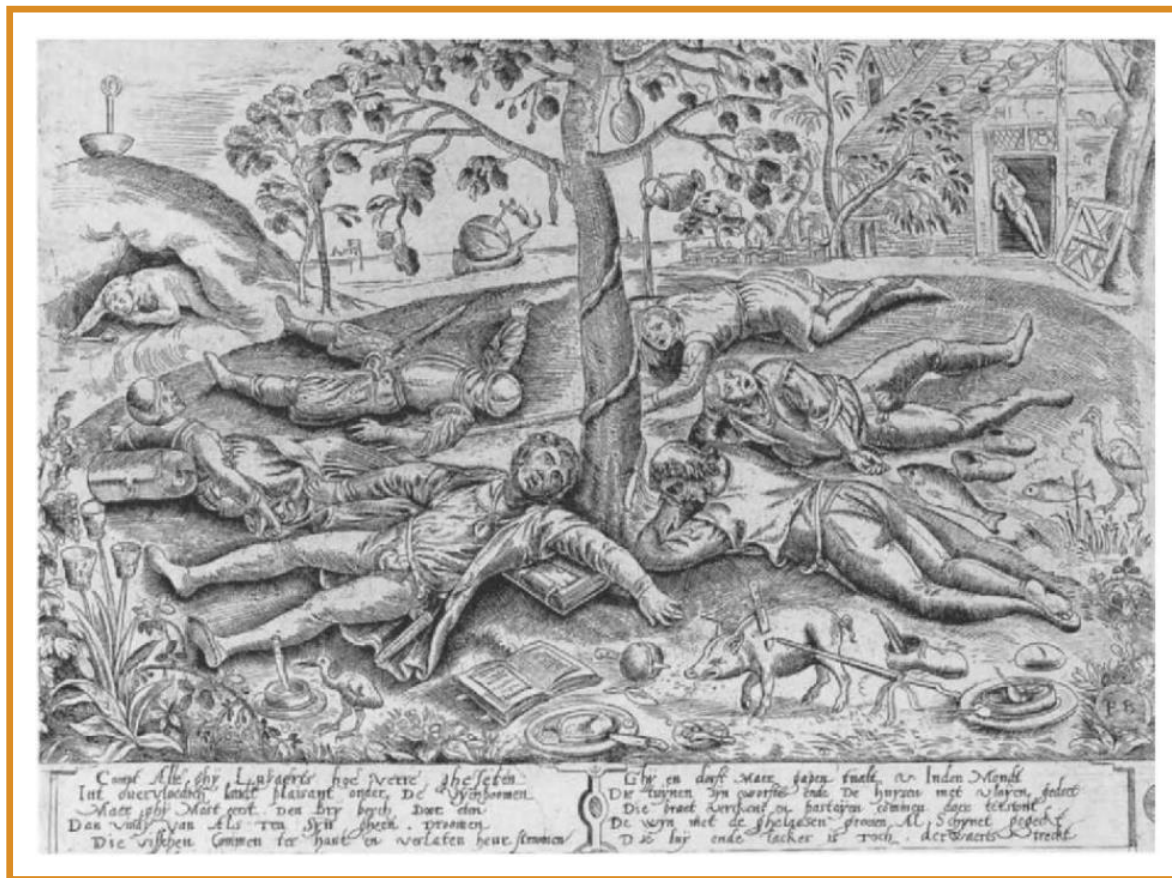
**Evolutie:** geleidelijk evolueerde in onze streken de “d” naar een “j” en werd de term vlaai zowel gebruikt voor een taart (Limburg, gelinkt aan de Duitse fladen) of voor een ‘Vlade/vlaai’ als een gebakken flan met ei.

Momenteel kent men **vlaai als taart** (Kempen, Limburg), **vlaai als gebakken pudding/flan** ( Oost-Vlaanderen, Pajottenland) en de **Nederlandse vla**.

# Het woord



# Het spreekwoord: “Daar zijn de daken bedekt met **vlaaien**”.



Peter Baltens, Luilekkerland, koperplaat ca. 1550

Verhaal over het land van  
de zoetlevende: De huizen  
heeft men gedekt met  
vlaaien. Ca. 1510

“Ende is nu eerst  
gevonden in 't jaer doe  
men schreef duysendt  
suyckerkoeken,  
vijfhondert eyervladen  
ende sesenveertig  
gebraeden hoenderen”  
of “1546”

# HET WOORD

vier scellingen te geven; ter kermessen deed zij e backen vlaeien, taerten, calverpasteyen, ende cappoenpasteijen, te sinte Lysbetten daghe liet zij wyn halen om IIII pond

Rekeningen Geraardsbergen 1563

Ach, dat land van Kockengen is zo goed!  
Het regent daar in alle hoeken  
vlaaien, pasteien en pannekoeken.  
In dat land loopt een rivier  
van goede wijn en van zuiver bier.

Uit de oudste Nederlandse tekst over  
Het land van Cockaengen 15de eeuw

Kiliaan vermeldt in zijn Etymologicum Teutonicum Linguae uit 1591: vlaede, vlaeye, vlaede-panne (testus), vlaeden-backer

Al woor meyn vaerken moor een schomele Pastabacker,  
Meyn moeyerken daa was wel aartich en wacker,  
Sy brocht de vlayen en de marsepeynen by de Singjoors,  
By de Kapiteyns, by de Kornels, en groote Pagadoors,

Uit de Spaanse Brabander van Bredero 1618

beginselen, niet het werck sijn; den wech, niet het 12 eynde. Waert ghy erghens te maeltijt, ick dencke dat 13 ghy niet alleenlijck van het fruyt, oft vande vlayen ende 14 taerten sout proeven, maer u maghe oock onderschoren 15 met eenighe vaster spyse. Waerom en gheschiet t'selfde

Uit Twee Boecken van de Stantvasticheyt  
van Justus Lipsius 1584



# Inhoud van de presentatie

- Het beeld
- Het woord
- **Het recept van toen**
- Het recept van toen & nu
- Besluit

# HET RECEPT VAN TOEN

Zeer uitzonderlijk is dat we naast de vermeldingen en afbeeldingen van vlaaien ook recepten hebben:  
**wij telden er minstens 43 in 13 kookboeken/hs**

Eyer-  
vladen

Ghemeyn  
vladen

Vladen  
in die  
vasten

Vlayen  
in  
schotelen

Om goeij  
Appelvlaeyen  
te maken

Om  
saenvladen  
te maecken

# HET RECEPT VAN TOEN

De **kookboeken** uit de 16<sup>de</sup> en 17<sup>de</sup> eeuw geven een zeer summiere beschrijving van een recept:

- Meestal zijn de ingrediënten vrij duidelijk, de hoeveelheden veel minder.
- De werkwijze is summier beschreven.
  - De werkwijze kan verduidelijkt worden in omliggende recepten maar dat is niet steeds het geval.
  - De recepten zijn niet steeds thematisch of logisch geordend.

Welke **recepten**:

- Wij hebben enkel de vlade en vlaairecepten verzameld in Nederlandstalige kookboeken en kookschriften uit de 16-17de eeuw.
- Er zijn soms ook taert of tourterecepten die nauw aanleunen bij een vlaairecept. Die hebben we niet opgenomen.

We hebben gekeken of de ingrediënten en werkwijze kunnen wijzen op een **bleke of donkere vlaai**.

Datering	naam gerecht	melk	room	eieren	eiwit	eigeel	boter	bloem	suiker	ander
1514	saenvladen		X	X		X		X	X	
1514	vladen	X		X				X		
1560	Ghemeyn vladen	X		X			X			
einde 16de	melck-vlade	X		X				X		
einde 16de	vlaey	X		X					X	kaneel en suiker bij opdienen
16de	sonderlinge vlade	X	X	X			X		X	amandelen, rys, rozenwater
16de	vlaijen	X		X			X	X	X	zout
2/2 16de	zaenvladen		X			X		X	X	
2/2 16de	vlaijen van sanen		X	X					X	zout
2/2 16de	eyervladen	X			X	X				
16de	melckvlaeijen	X		X				X	X	
1600	vlayen		X			X		X	X	bodem met eieren en bloem
1600	witte vlaye	X		X		X	X	X	X	
1630	vlaeyen									
1630	vlaeijen in schotelen									
einde 16de	vlayen in schotelen	X				X		X	X	kaneel, muskaatnoot, mach ooc corenten
17de	vlaeijen	X		X					X	rozenwater
17de	vlijen	X		X					X	rozenwater

Tussen de 43 vlaairecepten die we terugvonden zijn dit de eenvoudigste en waarschijnlijk allemaal bleke vlaaien.

## We zochten ook naar **vlaairecepten** die voor een donkere vulling kunnen zorgen.

appelvlaaien										
datering	bereiding	vocht	eieren	boter	appels	wit brood	peperkoek	suiker	kaneel	ander
1560	giet dese spijs in copen	melk/water	X	X	X			X	X	
einde 16de	bakken in schotel op vuur	wijn	X	X	X	X		X	X	gember
einde 16de		melk	X		X		X	X	X	syrope, gember, peper, nagelen
einde 16de			X	X	X		X	X		syrope, gember, peper, foelie
17de	gestoofde appels	wijn	X	X		X		X		gember
17de		melk/water	X		X		X		X	sijrope, gember, peper, nagelen, muscate
begin 16de	bakken in schotel	wijn	X	X	X	X		X		gember
2/2 16de	in schotels	room			x			X	X	nagel, gember, greyn, galigaen, safraen
16de	bakken in oven	melk	X				X	X	X	nagel, muskaatnoot
17de		melk/water	X					X	X	peper, gember, nagels
17de	bakken in schotel of korst	wijn/water	X	X	X	X		X		gember

Verrassend!

- Met **appels**, maar ook met veel **kruiden**, met **peperkoek** en enkele met **siroop**.
- Meestal in een **schotel**, maar ook met **korst**

# Wat leren we uit de recepten van toen?

## Recepten van bleke / witte vlaaien.

- Recepten met als basis **melk, eieren, room, bloem, suiker**: saenvladen, witte vlaye, eyervladen, melck-vlade, ...
- Of met **amandelmelk** voor de vastentijd : vastenvladen, vladen in den vasten
- Ze worden gebakken in een **schotel** of in een **korst**
- Ze worden gebakken op een **vuurtje** of in een **oven**

Deze recepten lijken nauw verwant met de latere flans, custard ... Ze kennen reeds ten **tijde van Bruegel** een ruime verspreiding. Johanna van Winter merkt op dat hoewel ze veel voorkomen op banketten of feestmalen, het recept relatief weinig voorkomt in de eerste Europese kookboeken **met uitzondering van de Lage Landen.**





En ze hebben heel wat hedendaagse varianten,  
wereldwijd!

# Wat leren we uit de recepten van toen? Recepten van **donkere** appelvlaaien.



Ook vlaaien op basis van eieren, melk of wijn. Aangevuld met appels, peperkoek, veel kruiden, ...  
Deze vlaaien lijken te ontbreken in de buurlanden.





## **Bruine vlaaien van toen.**

**Zijn dit de voorlopers van de huidige “bruine vlaaien”: Oost-Vlaamse vlaai, Liers vlaaike, bakkemoezevlaai?**

# Inhoud van de presentatie

- Het beeld
- Het woord
- Het recept van toen
- **Het recept van toen & nu**
- Besluit

# De bruine vlaai van nu



## Oost-Vlaamse vlaai

Melk, eieren, peperkoek, beschuiten,  
mastellen, kandijstroop, suiker, kaneel,  
foelie, zout

**In schaal bakken in de oven**



## Liers vlaaike

Deeg: bloem, boter en water

Vulling: paneermeel, melk,  
kandijstroop, kaneel, kruidnagel,  
muskaatnoot, koriander

**Bakken in oven**



## Bakkemoezevlaai

Deeg: bloem, boter, melk, suiker, gist  
Vulling: moes van gedroogde peren,

**Bakken in oven**

# Hun geschiedenis



## Oost-Vlaamse vlaai

De Oost-Vlaamse vlaai is een flink gekruide “vlade” gebonden met eieren, gedroogde mastellen, beschuiten en of peperkoek en meestal gezoet met stroop.



## Liers vlaaike

De oudste versie van het Liers vlaaike zou een donkere gedroogde pruimenvlaai zijn, in de 19de eeuwontstond de verfijnde versie met broodkruimels, 4kruidenmengeling, melk en siroop.



## Bakkemoezevlaai

Deze vlaai is bedekt met een moes van gedroogde peren. Het was een arme mensen taart voor buiten het fruitseizoen.

# Linken naar **Bruegel** en de 16<sup>de</sup> eeuw



## Oost-Vlaamse vlaai

Deze vlaai leunt het nauwst aan bij de oude recepten, ze heeft echter nooit een korst gehad zoals afgebeeld door Bruegel.



## Liers vlaaike

De fijne krokante korst lijkt op de Bruegel-vlaaien. De pruimenvulling komt niet aan bod in de recepten. De huidige vulling heeft wel enkele links.



## Bakkemoezevlaai

De perenmoes kan een link zijn naar de appelvlaaien, de eieren, melk en kruiden ontbreken. Ze heeft dan wel weer de bleke korst, echter is de vlaai gistdeeg en daarover is in de oude kookboeken nog geen sprake.

# Inhoud van de presentatie

- **Het beeld**
- **Het woord**
- **Het recept van toen**
- **Het recept van nu**
- **Het recept van nu & toen**
- **Besluit**

# BESLUIT



- Dankzij de **schilderijen van Bruegel** hebben we naast het woord en de recepturen ook een 3de belangrijke toetssteen wat dit onderzoeksproject zo boeiend maakte.”
- De vlaai is een culinair erfgoed dat nog steeds **wijd verspreid** is in Vlaanderen en de tand des tijds heeft doorstaan, niettegenstaande de recepturen geëvolueerd zijn en elke streek zijn variant heeft.
- De interpretatie van de recepten en de afbeeldingen hangt nauw samen met de roots van de onderzoeker: kom je uit Oost-Vlaanderen of het Pajottenland dan voel je een link met **de huidige Oost-Vlaamse vlaaien**, kom je uit de Kempen of Limburg dan zie je bij Bruegel **de Limburgse vlaai**.
- Hopelijk hebben **we de erfgoedcellen van Limburg, Lier en Oost-Vlaanderen** kunnen warm maken voor verder onderzoek naar hun lokale vlaaitradities. Echter **ook in de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant** zou men nog wel sporen van vlaaien kunnen vinden.