

'Brood, daar zit wat in', een Hollandse slogan met de nuchterheid van een lunchtrommeltje vol boterhammen met (pinda)kaas. Poëtischer is het Italiaanse 'Senza il pane tutto diventa orfano': zonder brood is iedereen wees. Warme woorden die de troostrijke geur van versgebakken brood oproepen.

Ons dagelijks brood

Onze prehistorische voorouders – *raw food*-eters avant la lettre – vermaalden wilde granen tussen hun kiezen om de honger te stillen. Toen men op het idee kwam de korrels met stenen te kneuzen en in water te weken ontstond beter verteerbaar broodpap dat bovendien minder kiespijn opleverde. Later ontdekte men dat de dikke brij op steen gebakken kon worden. Het resultaat: lang houdbare maar keiharde broodkoeken, zo gebitsonvriendelijk dat ze voor consumptie weer geweekt moesten worden.



Dat deeg ook kan rijzen zou 3500 jaar geleden bij toeval in Egypte ontdekt zijn. Een slaaf, verantwoordelijk voor de bakkerij, verborg heimelijk een restje verzuurd broodpap in het verse mengsel. Tot zijn verbazing en geluk werd het brood luchtiger, smakelijker en langer houdbaar: het zuurdesem was ontdekt. Door noten, olijven en kruiden toe te voegen werd brood een delicatessen.

Doodgewoon brood, vooral de platte variant, is een van de oudste voedselproducten ter wereld. Hoe dunner het deeg wordt uitgerold, hoe sneller het gaar is. En dat bespaart weer brandstof. Heet woestijnzand en wat gloeiende stenen of kolen zijn voldoende om meel en water tot eenvoudige *roti*'s en *chapatti*'s om te vormen.

In essentie wordt plat brood nog steeds in de oervorm gebakken. Joodse *matzes*, Mexicaanse *tortilla*'s of Noors *flatbrød*, de oorspronkelijke receptuur is nauwelijks veranderd. Wie nu een *focaccia* bestelt zal zich niet realiseren dat de Etrusken dit brood al 2500 jaar geleden aten, hoewel de versiering met *prosciutto di Parma*, *pomodori e rucola* wel weer hedendaags is.



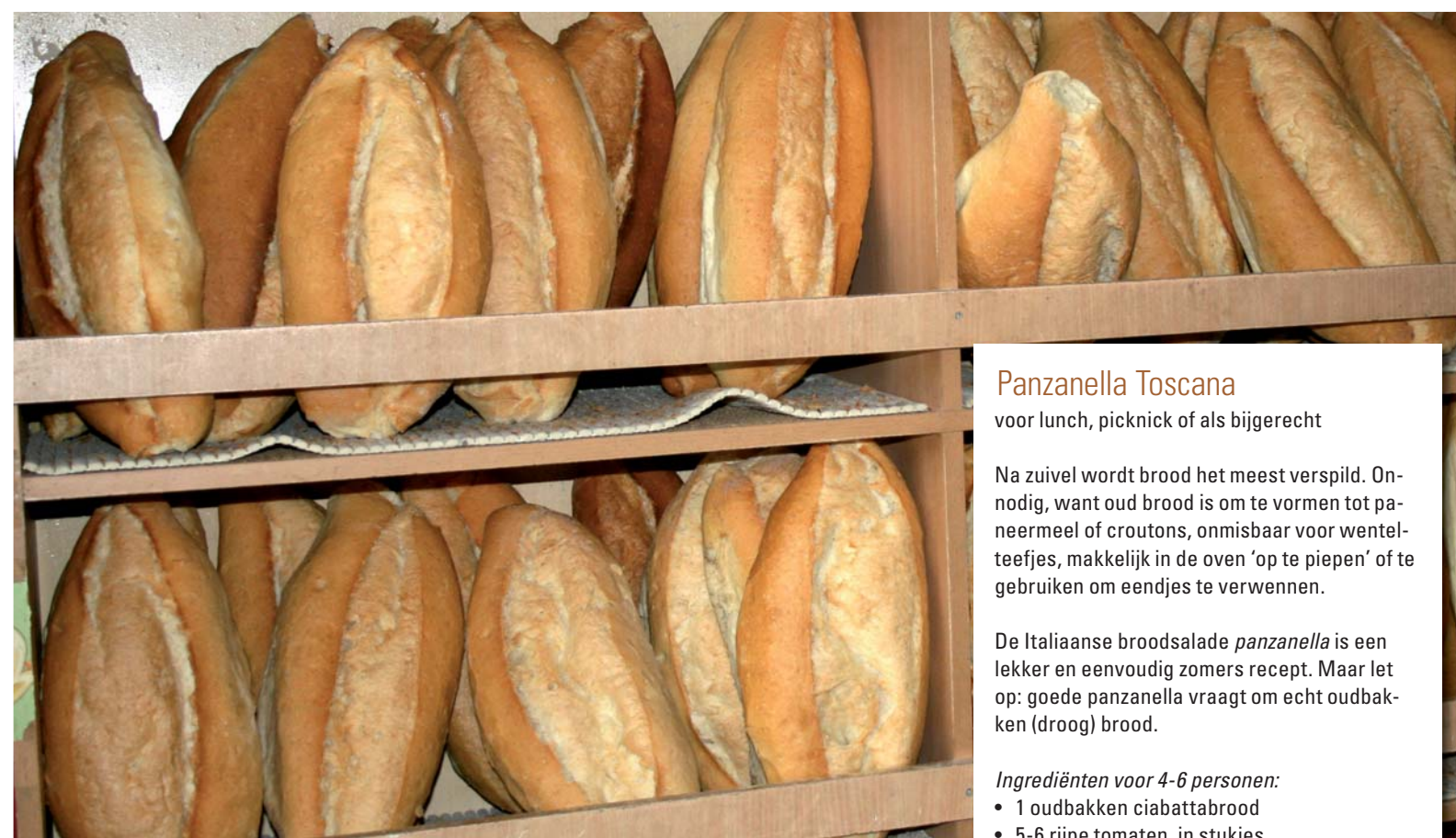
Hier in het noorden at het 'gemeen volk' tot ver in de negentiende eeuw zwaar, donker roggebrood. Wit tarwebrood was een product dat alleen de rijken zich konden veroorloven. Vandaar de 'wittebroodsweken', een periode van kortstondige verwennerij met zo nu en dan een frivool wit kadetje (ook wel 'heerenbroodje'). Als het huwelijk zes weken oud was begon het harde kauwen en slikken. Goedkope tarwe uit de Verenigde Staten maakte het witbrood minder elitair. Toch bleef de consumptie ervan een teken van beschaving en werd donker brood geassocieerd met boersheid, armoede en het ruwe leven op het land.

De opkomst van fabrieksbrood, te koop in de eerste supermarkten, betekende een dieptepunt voor warme bakkers en echte broodliefhebbers. Wie oud genoeg is, kent het jochie uit de reclame 'Ik-ga-bij-Japie-wonen' nog: pa pakt ook zijn koffer want bij Japie staat *King Corn* op tafel.

Het enorme succes van het kauwgomachtige brood duurde een jaar of acht, totdat de consument achterdochtig werd. Hoe kan brood dat dagenlang 'vers' blijft uit goede ingrediënten bestaan? King Corn verdween uit de schappen en Japie werd jeugd sentiment.

En nu zitten we (weer) midden in een broodrevolutie. Hoe 'boerser' het predicaat, des te gretiger gaan de warme broodjes over de toonbank. 'Vergeten' graansoorten worden gemalen op authentieke molenstenen. Het brood wordt ambachtelijk gebakken volgens het proces dat *pousse lent* wordt genoemd: een tijdrovende methode waarbij het wel een etmaal duurt voordat deeg als knapperig brood uit de oven komt. En het rijsmiddel is natuurlijk het geheime zuurdesem dat allang niet meer wordt geassocieerd met keihard brood uit de reformwinkel.

Reis, proef en geniet! *



Panzanella Toscana

voor lunch, picknick of als bijgerecht

Na zuivel wordt brood het meest verspild. Onnodig, want oud brood is om te vormen tot paneermeel of croutons, onmisbaar voor wentelteeftjes, makkelijk in de oven 'op te piepen' of te gebruiken om eendjes te verwennen.

De Italiaanse broodsalade *panzanella* is een lekker en eenvoudig zomers recept. Maar let op: goede panzanella vraagt om echt oudbakken (droog) brood.

Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 1 oudbakken ciabattabrood
- 5-6 rijpe tomaten, in stukjes
- 1 rode ui, grof gesnipperd
- ½ komkommer, geschild en in blokjes
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 handvol verse basilicum, gehakt
- 4 eetlepels rode wijnazijn
- 4 eetlepels extra vierge olijfolie
- Zout en peper naar smaak

Breek het harde, droge brood in kleine stukken en besprenkel het met azijn en eventueel wat water zodat het goed vochtig is. Hussel met de handen de overige ingrediënten door het brood en breng op smaak met olijfolie, zout en peper. Laat een halfuurtje rusten in de ijskast en smullen maar.

