



Assistente Sharon Wijnberg



Het pièce de résistance: zes strengen

Verhalen vlechten

Het pas geopende Baking Lab in Amsterdam-Oost is een plek om elkaar te ontmoeten, samen te bakken en vooral te experimenteren met brood. Het NIW kwam kijken bij de eerste officiële challeworkshop. “We bakken hier verhalen.”

TEKST: JARON BEEKES • FOTO'S: CARLA VAN THIJN

De werking van gist is als een raceauto. Als het te snel gaat, heb je er geen controle over. Maar gaat het te langzaam, dan is er niets aan.” Aan het woord is Jechiam Gural, tijdens de eerste challeworkshop in Baking Lab, waarvan hij initiator en eigenaar is. Enthousiast vertelt hij over zijn bakkerszaak, die tegelijkertijd ontmoetingsplek en laboratorium is. Het liefst in beelden de metaforen: “Deze kneedtafel is eigenlijk een

verbindingstafel. We zijn nu een kleine twee maanden open en je ziet heel mooie, onverwachte dingen ontstaan, doordat je samen iets aan het creëren bent. Mensen kneden wat mee, we maken een praatje. Voor je het weet blijven ze drie, vier uur hangen. Zo kwam hier van de week een man met een zwaar gehandicapt kind langs. Hij vertelde hun verhaal en zijn dochter deed ondertussen gezellig mee met roeren en bakken. Ze gingen met een glimlach weer weg. Daar doe ik het voor.”

Willie Wortel

In Baking Lab, dat Gural omschrijft als een ‘Willie Wortelomgeving’, vind je een combinatie van oude en nieuwe technieken. Zo worden de kamertemperatuur en luchtvochtigheid aangegeven op iPads aan de muur, waarmee ook bestellingen worden doorgegeven. Als die klaar is kun je je broodje met een ingenieus systeem zelf uit de bakkerij omhoog takelen. In een hoek staat een oude fiets die is verbonden met een maalmachi-

ne. Gooi er graan in, begin met fietsen en er komt meel uit. “Leuk om kinderen te laten zien hoeveel kracht het kost om meel te maken,” glimlacht Gural.

Jechiam Gural (48) werd in Israël geboren en kwam op zijn tiende naar Nederland. Nadat hij hier biologie had gestudeerd, richtte hij het IT-bedrijf Noterik op. “Na tien jaar had ik behoefte aan iets nieuws. Ik had een romantisch idee dat ik gewoon brood zou gaan bakken en verder geen gezeur, maar dat ging natuurlijk niet vanzelf. Twee jaar ben ik bezig geweest dit op te zetten. Ik ben online colleges gaan volgen, onder andere bij MIT [het Massachusetts Institute of Technology, red.] om mijn scheikundige en natuurkundige kennis op te frissen. Ik ging steeds meer bakken, steeds meer leren en ontdekken. En nu maak ik ook een verbinding met de wetenschap. Veel

kennis die ik op de universiteit heb opgedaan, geef ik hier betekenis.”

Gural's belangstelling voor het bakken kwam niet uit de lucht vallen. “Het verhaal begint rond 1870 bij mijn overgrootmoeder Heshe, die een graanwinkel had in een kleine sjtetl in Litouwen. Later opende haar zoon Benjamin, mijn grootvader, een kleine bakkerij in Mea Sjeariem, de ultraorthodoxe wijk in Jeruzalem. Dat had iets bijzonders, al die vrome mensen die het brood van mijn grootvader aten. De geur van die broden, de mannen die daar aan het werk waren, dat zit nog in mijn geheugen gegrift. Het was ruig, warm en zwaar werk. Nog niet zo'n geautomatiseerde machine die een bakkerij nu vaak is.”

Amsterdam-Oost is geen Mea Sjeariem, maar ook Baking Lab bevindt zich op een beladen

plaats. “Vroeger zat hiernaast een sjoel. Het Muiderpoortstation verderop diende in de oorlog als deportatieplaats en de Transvaalbuurt was een soort getto. Het voelt bijzonder om hier nu deze plek te hebben.”

Ruzie met je brood

Regelmatig organiseert Baking Lab bakworkshops. Vanavond deelt Ilan Roos, die in het dagelijks leven een adviesbureau in marketing en *branding* runt, alle geheimen van het bakken van de challe, het gevlochten sjabbatbrood.

Ilan Roos (51): “Mijn liefde voor challes ontstond tijdens mijn studententijd. Ik ging weleens tot in de kleine uurtjes uit en als ik dan naar huis fietste, ging ik altijd langs dezelfde bakker die om drie uur 's nachts al challes had. Niets zo lekker als na een avond stappen in een warme, verse

‘Kneden is heel persoonlijk. Hoe beter je in je vel zit, hoe beter je deeg wordt’



Initiator en eigenaar Jechiam Gural



Dessi en begeleider Ilan Roos



challe te bijten. En om de een of andere reden had je dan de volgende ochtend geen kater!”

De workshop wordt bezocht door een clubje van zes, mannen en vrouwen, jong en oud. Terwijl Jechiam hapjes bereidt legt Ilan het programma uit. Er komen pita's met choemoes en techina op tafel, een glaasje wijn en croutons gemaakt van oude pitabroodjes – ‘we gooien niets weg’. Maar al snel worden de mouwen opgestroopt, het kneden kan beginnen.

“Hiermee breng je de gluten in structuur,” legt Ilan uit. “De temperatuur is daarbij belangrijk; je moet je keuken op 24 tot 26 graden stoken.” Terwijl de deelnemers het deeg langzaam uit elkaar trekken, adviseert Ilan ze ‘lief te zijn voor het deeg’. Maar dan de volgende fase: “Zet nu wat meer kracht met de muis van je hand. Maak ruzie met je brood!” Jechiam legt de twaalfjarige Sam uit: “Kneden is heel persoonlijk. Hoe beter je in je vel zit, hoe beter je deeg wordt.”

Na acht minuten kneden moet het deeg uit elkaar getrokken kunnen worden als een elastisch vlies. Breekt het, dan zijn de gluten nog niet genoeg ontwikkeld. Marcelle Lange (75): “Het is zwaar werk, maar kijk eens wat een prachtdeeg! De tranen staan in mijn ogen.” Het is voor haar de eerste keer dat ze challes bakt, al heeft ze jarenlang een kosjere huishouding gevoerd. “Het is er nooit van gekomen.”

Geurpaal

Na het kneden komt het vlechten. Assistent Sharon Wijnberg (30) doet het voor met vier dikke touwen: “Je pakt steeds de buitenste streng en dan ga je over, onder, over.” Het pièce de résistance is een challe met zes strengen. Sam en zijn zus Nora (15) mogen ter voorbereiding proberen zes touwen te vlechten, maar dat valt nog niet mee. Ilan: “Dit is ook wel hogeschoolchalle. Elke bakker in Amsterdam raakt hiervan in de stress.” Ondertussen beginnen Sharon en Jechiam een experiment: als je de strengen met olijfolie insmeert voor je ze vlecht, versmelten ze dan tot één geheel of blijven ze los van elkaar tijdens het bakken?

Het brood verdwijnt in oude steenovens, ‘een beetje nostalgisch’. De geur van het rijzende brood wordt afgezogen en buiten door de ‘geurpaal’ over de Linnaeusstraat verspreid, zodat voorbijgangers kunnen meegenieten. Willie Wortel zou trots zijn.

Terwijl de challes langzaam vorm beginnen te krijgen, vertelt Ilan Roos over de achtergrond van de challe. “In principe is het gewoon witbrood, alleen dan gevlochten. Maar door die vorm krijgt het iets speciaals, het wordt echt een toonbrood. De vlecht kan staan voor eenheid en het doet denken aan de vorm van een korenaar. Maar het belangrijkste verschil tussen challe en ge-



Frank Sanders test het deeg

Als je broodje klaar is kun je het met een ingenieus systeem zelf uit de bakkerij omhoog takelen

woon brood: challe kun je niet maken zonder liefde.”

Ilan: “Nu gooi ik één 24e van het deeg weg. Dat is een bijbels gebruik, wat trouwens best lastig is voor iemand als ik, die niet zo religieus is en niks weg wil gooien. Een mogelijke verklaring voor deze traditie is dat het een overblijfsel is van de tempeldienst. Daar lagen twaalf toonbroden, symbool voor de stammen van Israël. Eén twaalfde werd opgeofferd, voor de Kohaniem. In plaats van te offeren wordt nu een deel weggegooid of

verbrand. Niet meer een twaalfde, maar een 24e, omdat er anders te veel verspilld wordt.” Er ontstaat discussie: hoe kunnen we dit interpreteren? Is het niet überhaupt verkeerd om eten te verspillen? De groep komt er niet uit en Jechiam verzucht: “We moeten een rabbijn aan ons challe-team toevoegen!” En later: “In een normale winkel is er alleen een transactie, maar hier gebeurt veel meer, op een talmoedisch, diep niveau. Je wisselt ervaringen uit, rivieren van verhalen komen bijeen, het is een soort leren. Een recept

is als een bijbeltekst, je kunt het op verschillende manieren benaderen. Ik vind dat onderzoek veel interessanter dan het eindproduct.”

Veelbelovend

Na een uurtje worden alle broden uit de oven gehaald. Van ‘snack-size’ tot ‘monsterchalles’, met of zonder maanzaad. Iedereen is tevreden met zijn resultaat. Alleen het experiment van de avond is anders uitpakend dan verwacht: de met olie ingesmeerde strengen zijn niet genoeg uitgerezen. Jechiam: “Als je erop klopt, moet het brood terugpraten. Als je niets hoort, is de kruim niet goed doorbakken.”

Ilan Roos sluit af door de hoop uit te spreken dat iedereen voortaan thuis aan de slag gaat. “Ik ga het proberen,” zegt Marcelle Lange, “maar het blijkt nog niet zo simpel te zijn.”

De volgende challeworkshop is inmiddels volgeboekt, maar wie wil kan zich aanmelden voor workshops later in het jaar. Een veelbelovende start voor Baking Lab. “Het is fijn dat het aan lijkt te slaan,” zegt Jechiam Gural, “maar het gaat om plezier en onderzoek. In de toekomst wil ik allerlei dingen proberen. Het is een heel gemengde buurt, dus ik wil ook bijvoorbeeld een Marokkaanse bakworkshop organiseren, of een Iraanse. Joden en mensen uit die contreien delen toch ook een rijke broodgeschiedenis.” ■

Baking Lab, Linnaeusstraat 99, Amsterdam, www.bakinglab.nl



Het resultaat

