

# Het kleine maar dappere vlaaike

Weelderige stillevenen en bombastische taferelen waren nooit aan George Vantongerloo besteed. Net als zijn kameraden binnen De Stijl zocht hij de schoonheid in eenvoudige kleuren en vormen. De kracht en pracht van simpliciteit. Ook voor de Lierenaren hoeft al die poespas niet. Al meer dan driehonderd jaar genieten zij van hun eenvoudig doch smaakvol *vlaaike*.

Wie ooit al in Lier passeerde, heeft er waarschijnlijk ook een Liers vlaaike BGA geproefd. Dit klein gebakje bestaat uit een simpel deeg van water, boter en bloem en een smaakvolle vulling op basis van

paneermeel, kandjirosiroop, melk en vierkruiden. Die pittige en exotische kruidenmix was driehonderd jaar geleden niet zomaar in de winkel te vinden, maar in de schaduw van de Antwerpse haven konden de Lierse

bakkers en huisvrouwen hem toch op de kop tikken. De lekkere *vlaaikies* werden in Lier en omgeving gebakken waarna ze in ter plekke verkocht werden of per kruiwagen naar de Antwerpse Vogelmarkt gebracht werden.

## Van en voor het volk

Drie eeuwen later is de wereld danig veranderd, maar het Liers vlaaike BGA is quasi onveranderd gebleven. De houten bakvormpjes ruimen plaats voor metaal, maar het recept wijzigde weinig. Ondanks zijn gezegende leeftijd bleef het gebakje dan ook razend populair bij zowel de locals als de toeristen. Eind vorige eeuw werd zelfs de 'Orde van het Lierse vlaaike' opgericht en exact tien jaar geleden ontving het gebakje de prestigieuze Europese BGA-erkenning (zie pagina XX). Tot op vandaag kan je in Lier bij vier bakkers genieten van een kruidig hapje Vlaamse geschiedenis.

Onder het bescheiden rondje schuilt dus een boeiend verhaal. Mocht de Antwerpse Vantongerloo de *vlaaikies* hebben gespot op de Vogelmarkt, was hij er sowieso door gecharmeerd. Dit taartje van en voor het volk had geen franje nodig om succesvol te worden en blijven. Een bruine cirkel met een licht randje - daar is het in Lier al 300 jaar om te doen.



Dit beeld werd gecreëerd met de hulp van AI, geïnspireerd door het werk van George Vantongerloo.



Ontdek alles over ons Liers vlaaike en alle andere streekproducten op [www.streekproduct.be](http://www.streekproduct.be).