



EEN NIEUWE TREND

Streekeigen

Vergeeten groenten, vergeten fruit en zeldzame huisdierrassen worden steeds vaker gezien als erfgoed, dat bewaard moet worden. Initiatieven als Slow Food, de Week van de Smaak en Lekker Utrechts trekken de aandacht, en biologische winkels doen er al zaken mee. De term 'authentiek streekeigen' roept verschillende, uiteenlopende sentimenten op, zo blijkt uit gesprekken.

Eerlijk en puur Wat je hoort: 'Vroeger gebruikte men geen bestrijdingsmiddelen of kunstmest. Vroeger kregen groente, fruit en vee nog de tijd om te groeien. Het eten was gezonder, én lekkerder.'

Het is waar dat vlak na de Tweede Wereldoorlog de landbouw een geweldige omslag doormaakte. Vanwege de voedseltekorten moest er veel en goedkoop geproduceerd worden, en de voortschrijdende techniek maakte dit ook mogelijk. Hierop kwam in de jaren '60 een reactie in de vorm van de biologische landbouw. Onder andere het overvloedig gebruik van bestrijdingsmiddelen en kunstmest, met als gevolg gevaar voor de gezondheid van mens en milieu, maakte dat mensen zich afkeerden van het weliswaar goedkope, maar niet 'eerlijke' voedsel. Dit gebeurde eerst nog sporadisch; reformwinkels werden door de meerderheid van de mensen geassocieerd met 'geitenwollensokkentypes'. Er waren een paar grote rampen en schandalen nodig om het tij te keren. Denk aan Tjernobyl in 1986, toen voedselgewassen in een enorme straal rond de centrale besmet raakten; de vele ziekten die de veestapel wereldwijd teisterden. Zij hebben voor een verandering in het denken over gezond voedsel gezorgd. Biologisch eten geldt nu zelfs als een levensstijl.

Genieten Behalve betrouwbaarder – en dus gezonder – lijkt biologisch eten inmiddels ook lekkerder. Er zijn al topkoks die zweren bij biologische ingrediënten. Een keerpunt in de smaakopvatting was het 'Wasserbombe'-incident: eind jaren '80 kwam de Duitse consument in opstand tegen de Nederlandse tomaat. Die zag er weliswaar goed uit, zat strak in z'n vel en kon lang bewaard worden, maar smaakte naar niks, vond men in ons belangrijkste exportland. Had de consument dan niet zelf

gevraagd om die gave tomaat, dat vlekkeloze appeltje, die schappen vol onnatuurlijk mooi fruit? Blijkbaar is er een grens aan wat men aan smaak wil opofferen. De winkels bieden nu tomatenrassen die een stuk duurder zijn, maar wel weer naar tomaat smaken... net als vroeger.

Nostalgie Een initiatief dat aan de belangstelling voor traditioneel eten veel heeft bijgedragen is 'Slow Food', een in Italië begonnen beweging. Slow Food-adepten houden zich wereldwijd bezig met 'culinaire monumentenzorg'. Bedoeld is dat veel traditionele, regionale producten aan het verdwijnen zijn. Om dat tij te keren begon Slow Food al in 1996 met zijn project Ark van de Smaak, bedoeld om dierbare oude voedselsoorten voor uitsterven te behoeden. Slow Food heeft ook afdelingen ('convivia' genaamd) in de Nederlandse provincies. Een van de grootste, opgericht in 2003, zit

foto onder: Palm- en rodekool in moestuin Maarschalkerweerd.
foto rechts: Palmkool-oogst in Rio de Bio. Cavolo nero is een koolsoort die voornamelijk in het Middellandse- zeegebied voorkomt en veel gebruikt wordt in de Toscaanse keuken. Het lijkt nogal op boerenkool.



voedsel



PALMKOOL
- SMAKT ALA BOEDENWOOL -
- SUIT STEVIL, BINK STROOPF -
- PATSCHERD -
660
6,00

PASTINAK
25,00

in Utrecht. Maar er zijn ook eigen Nederlandse initiatieven. De Historische Groentenhof in Beesel (ZL) speelt in op het heimwee naar grootmoeders keuken. Hier kun je, in de 'nostalgisch verbouwde boerderij', kookworkshops volgen over bijvoorbeeld 'vergeten groenten': 'De wonderlijke wereld van vergeten groentes, de eetcultuur van onze voorouders en culinaire tradities.'

Culinaire tradities? Rens van den Bulck van de biologische winkel Rio de Bio in Utrecht denkt dat gevoelens van nostalgie, maar ook een zekere afkeer van de globalisering, een rol spelen in de huidige trend van biologisch en streekgebonden voedsel.

Rens: 'We zoeken het dichterbij huis. Zo zag ik dat mensen in de Verenigde Staten, uit angst voor olietekorten in de toekomst, proberen helemaal zelfvoorzienend te worden. Ze willen minder afhankelijk zijn van vervoer en hun voedsel kunnen betrekken uit hun eigen directe omgeving'.

'Je moet niet vergeten dat bij elk product het verhaal een rol speelt'. Om die reden vindt hij het aardig om bijvoorbeeld oude fruit- en groenterassen te verkopen.

foto onder: De bijenschuur. inzet: Omheining van de moestuin, gevlochten afrastering van wilgenhout. foto rechts: Pompoenen en aardperen uit de moestuin Maarschalkerweerd. uiterst rechts: Medewerkers van de moestuin bezig met de oogst, links Pieter Jagtman.

'Het publiek is zeker veranderd. Het is gemengder; ik zie in de winkel minder de vaste kring van hoogopgeleide idealisten, maar bijvoorbeeld ook yuppen; het is life style om biologisch te eten. Trendgevoelig, jazeker. Als er in de krant een recept heeft gestaan met aardperen of pastinaak, gaat hier de vraag omhoog.'

Pieter Jagtman, sinds 2002 tuinder-bedrijfsleider van Moestuin Maarschalkerweerd, die fruiten en groenten levert aan Rio de Bio, zegt: 'Eén van onze doelstellingen is het instandhouden van het cultuurlandschap bij de Kromme Rijn, en het telen van oude voedselgewassen.' Wat heb je eigenlijk aan die oude rassen, behalve dat het romantisch klinkt; ze zijn toch niet voor niets wegveredeld? Pieter: 'Tja. Ze zijn inderdaad niet altijd lekkerder, en ook wel vatbaarder voor ziektes, en soms minder goed houdbaar. Toch wil ik ze graag in stand houden.' Heeft Pieter ook de ervaring dat hij zijn oogst aan de straatstenen niet kwijt kan?

'Dat valt wel mee. Het wordt in de winkel van de tuin verkocht en dat gaat goed, we moeten zelfs bijkopen, want de eigen oogst is niet groot genoeg; maar de Elstar blijft toch favoriet. Dat is wat de mensen het meest kopen. Het zijn vooral oudere mensen, die komen voor die rassen die ze van vroeger kennen.'

Zegt het begrip 'culinaire monumentenzorg' hem iets? 'Ja, zeker. Ik wil bewaren wat er nog is, of als het kan, terughalen wat verdwenen is. Het gaat toch om de cultuur-





'AARDAPPELEN BESCHOUWEN WIJ NIET ALS EXOOT, MAAR ZE KOMEN, NET ALS BRUINE EN WITTE BONEN EN SPERZIEBONEN UIT AMERIKA, EN DIE KENNEN WIJ HIER DUS PAS VANAF DE 16DE EEUW.'

Prof. Dr. J.M. van Winter, emerita-hoogleraar middeleeuwse geschiedenis aan de Universiteit van Utrecht.



historie. Als je praktisch wilt zijn, moet je niet met oude rassen aan de gang gaan!' Overigens ziet Pieter wel een verschil tussen oude fruitrassen en 'vergeten' groenten, die hij ook op de tuin heeft: 'die zijn vaak wél lekkerder, zeker als ze biologisch geteeld zijn. Neem schorseneren, wortelpeterselie, pastinaak, gele en witte wortel.'

Hoezo streekeigen? Welke traditionele, streekeigen gerechten en producten hebben wij eigenlijk? We vragen het aan mevrouw Prof. Dr. J.M. van Winter, emerita-hoogleraar middeleeuwse geschiedenis aan de Universiteit van Utrecht. Zij geldt als dé specialist op het gebied van historische recepten; zij kookt al minstens veertig jaar uit kookboeken die vanaf eind 15de eeuw in druk verschenen en voordien met de hand werden geschreven. Mevrouw van Winter: 'Het blijft altijd een vraag wat je als streekeigen kunt beschouwen. Aardappelen beschouwen wij niet als exoot, maar ze komen, net als bruine en witte bonen en sperziebonen uit Amerika, en die kennen wij hier dus pas vanaf de 16de eeuw. Wij hadden van oudsher wel tuinbonen, linzen en kikkererwten. Het volksvoedsel was pap van rogge en gerst; tarwe was een luxe, en alleen de rijken aten witbrood.' Herkent zij gevoelens van nostalgie bij de huidige trend van traditioneel eten? Beslist: 'Nee hoor. Want 'grootmoeders keuken' was ook allang niet meer seizoensgebonden, wat de huidige trend wil, en bovendien was het

vet, koolhydraatrijk en doodgesudderd. Dat is helemaal niet waar we naar terug willen.'

Hoewel boekjes met titels als *Nederlands Culinair Erfgoed*, een *reisgids langs ambachtelijke lekkernijen van vaderlandse bodem*, of *Utrechtse Pot*, van *hete bliksem en prauwels*, anders suggereren, bestaan er maar heel weinig echt Utrechtse gerechten, of je moet oliebolletjes en kaaspannenkoeken typisch Utrechts noemen. Vaak worden zoete lekkernijen opgevoerd als streekeigen, zoals Utrechtse theerandjes; Hernhuttertjes, in Zeist, genoemd naar de Hernhutters die hier in de 18de eeuw een gemeente stichtten; de Utrechtse Sprits; Janhagel, afkomstig uit Amersfoort, vernoemd naar de patriottentijd in de 18de eeuw; 'het Keesje dat hier al sinds 1754 wordt gebakken', genoemd naar een patriotse leider Cornelis (Kees) de Gijsselaar. De receptuur van deze koekjes is echter altijd ongeveer hetzelfde en niet verschillend van (zand)koekjes zoals die elders gebakken worden. Een algemeen erkend Echt Utrechts Gerecht schijnt Vijfschaft te zijn: een stampot van aardappelen, winterpeen, ui, boerenworst, bruine bonen en appels, bouillon en spek. Er is ook nog zo iets als Zevenschaft, met meer ingrediënten.

Rens van Rio de Bio vindt het niet belangrijk of iets streekeigen is: 'Streekeigen interessant? Ach, het is er niet, hier. Slowfood komt niet voor niks uit Italië. Wij hebben niet zo'n keuken, en wie zit er te wachten op



Boom van de lemoenappel, een oud ras.

Oude fruitrassen De afgelopen 20 jaar zijn her en der hoogstamboomgaarden opgeknapt en nieuwe aangeplant. Belangrijkste doel is hierbij behoud van landschappelijke kwaliteit en ook behoud van oude rassen (vaak herinneren mensen zich nog uit het verleden appels als de sterappel of de notarisappel). Otto Vloedgraven geeft hoogstamfruitboomcursussen aan eigenaren van kleine gaarden, huis- of boerenboomgaardjes. Hij vertelt: 'Het gaat bij hoogstamfruit primair om het landschap. Het fruit afzetten is heel moeilijk, je krijgt het op de veiling sowieso niet verkocht, biologische winkels willen het soms wel eens hebben maar daar is het weer zo duur. De afzetmarkt is heel erg klein.' Maar slowfood en vergeten eten zijn toch hip? Dat zal best, maar volgens Vloedgraven is er bij de gemiddelde consument heel weinig romantiek van oude rassen. Terwijl de fruitbomen vroeger geplant werden vanwege de fruitproductie, worden ze nu in stand gehouden omwille van de boom en het landschap, en zit de eigenaar vaak met het fruit omhoog. Daarom zijn er in een aantal regio's verenigingen voor hoogstamfruit opgericht om toch te proberen gezamenlijk het fruit zoveel mogelijk te vermarkten. Het beste lukt dat tot op heden met het maken van sap en stroop.

balkenbrij? Streekeigen heeft soms iets conservatiefs. Als je met (inheemse) walnoten pesto kan maken, wat niet traditioneel is, en ook niet streekeigen, maar wél lekker: dan ga ik dat verkopen.'
Mevrouw van Winter weet te melden dat noten (walnoten, hazelnoten) van oudsher golden als braakmiddel!

De Soester knol De enige echt Utrechtse gewassen zijn de Soester knol en het St Jansuitje. Pieter Jagtman van moestuin Maarschalkerweerd: 'dat is heel pittig, een soort sjalotje, en heel vroeg: het groeit in de winter en is in het voorjaar al op tafel.'

De Soester knol, die van oudsher groeide op de Eng in Soest, wordt daar innig gekoesterd als cultuurhistorisch gewas. Vaak wordt aangehaald dat hij al bij de zoon van stadhouder Willem V, de latere koning Willem I (eind 18de eeuw) op tafel stond, het was zijn lievelingsvoedsel. Er wordt wel eens wat lacherig gedaan over de Soester liefde voor deze in wezen niet zo spectaculaire groente, maar: gezien de schaarste aan echte oude streekeigen producten is de knol bijzonder. De Utrechtse afdeling van Slow Food is niet voor niets nog naarstig op zoek naar authentieke producten uit onze streek.
In Soest is ervoor geijverd om de Eng (weer) het open gebied te laten zijn dat het van oudsher was. De (horizontvervuilende) maïs zou dan moeten wijken voor oudere gewassen als rogge en gerst en, natuurlijk, de Soester knol.

Twee belangen vinden elkaar in dit streven: het behoud van (oude) gewassen én het behoud van het cultuurhistorisch landschap. Daarbij speelt natuurlijk de vraag naar de opbrengst: de knol, die vroeger (heet en in de schil gestoofd) werd gegeten door de bevolking, wordt tegenwoordig nogal eens gebruikt als veevoer.
Blijft de vraag, waarom willen mensen traditionele voedselproducten beschermen? Er is nog lang geen eenduidig antwoord op, en misschien komt dat er wel niet. Mensen hebben altijd een veelvoud van redenen, en veel daarvan blijft onbewust. Zeker is wel, dat opvattingen over beter, lekkerder en gezonder alledrie een rol spelen. Dat biologische landbouw beter is voor het milieu staat buiten kijf, over dierenwelzijn wordt nog steeds getwist, en of de producten beter smaken dan wel gezonder zijn, daarover zijn de meningen nog steeds verdeeld. Maar nostalgische gevoelens spelen zeker een rol bij dit verlangen naar eten van vroeger.
Onder invloed van het vooruitgangdenken zijn we bang geworden het verleden te verliezen, wordt beweerd in het artikel over nostalgie elders in dit nummer. Ten prooi aan de voortdurende vooruitgang grijpen we, weemoedig geworden naar de goeie ouwe tijd, terug naar de fijne dingen van weleer. En wat is er nu fijner, vertrouwder en dichterbij huis, dan (groot)moeders pappot? Hoewel bijna niemand letterlijk terugverlangt naar doodgesudderde groente met een papje...

Wat vindt u van streekeigen eten?

- a Ik hou niet van die oude gerechten
- b Het bereiden van oude gerechten is een tijdelijke hype en gaat dus aan mij voorbij
- c Ik vind het extra bijzonder om een historisch gerecht te eten
- d Oude gerechten zijn veel gezonder

Breng uw stem uit op www.erfgoed-utrecht.nl