

Hoe staat het met de

Een kijkje in de keuken

De Ark van de Smaak is niet alleen een nationaal, maar een wereldwijd fenomeen. Over de voortgang van de Ark werd tijdens de Salone del Gusto in Turijn door nationale commissieleden, het bestuur van Slow Food International en de Foundation for Biodiversity overlegd. Toen bleek dat we op de goede weg zijn, maar dat de huidige Ark niet volledig aan de wensen beantwoordt: de Ark moet uitgebreid worden aan voor- en achterkant en in het midden.

door **René Zanderink**,
commissie Ark van de Smaak

Laten we eerst stilstaan bij het feit dat de Ark van de Smaak tijdens de laatste Salone een enorm prominente plek in The Oval innam en veel belangstelling trok van de internationale pers. Voor het eerst werd een gevulde Ark met al zijn producten aan het grote publiek gepresenteerd, en valt deze niet meer weg te denken uit Slow Food – wellicht is het ook de voedingsbodem van Slow Food. De nieuwe en de al bekende producten van de Ark van de Smaak werden niet alleen uitgesteld op de grond, maar ook in enorme vitrines gepresenteerd.

Om toegelaten te worden tot de Ark moeten producten geclassificeerd, beschreven, geproefd en beoordeeld worden door de nationale commissies. Het doel van de Ark van de Smaak is wereldwijd belangrijke en bedreigde voedsel ingrediënten voor de komende generaties te redden. Maar de bedreiging van afgelegen, geïsoleerde voedselgemeenschappen gaat zo snel dat in diverse vooral tropische werelddelen (door ontbossing, erosie en keuze voor al dan niet genetisch gemodificeerde soja en maïs) belangrijke genen verloren gaan, voordat deze in de commissie besproken kunnen worden.



Presentatie Ark van de Smaak tijdens de Salone del Gusto 2014.

Bijna een eeuw geleden ontwikkelde de Rus Vavilov een plan, dat hij aan Lenin aanbood, om na de Eerste Wereldoorlog toekomstige hongersnoden te voorkomen. Van de vijf continenten die hij vervolgens bereisde nam hij zaden van groenten, fruit en granen mee. Deze zaden, ook uit Nederland*, worden nog steeds in St. Petersburg bewaard – helaas wordt er niets mee gedaan. Vavilov werd bij de komst van Stalin als een verrader gezien en stierf eenzaam door verhongering (!) in een gevangenis.

Het plan van Vavilov is aan een herwaardering toe, hoewel de Wereldvoedselorganisatie FAO natuurlijk ook plannen maakt. Deze richten zich echter voornamelijk op de zogenaamde Agricultural-Environmental *hot spots*, gebieden die bedreigd worden door klimaatveranderingen, oorlogen en andere directe crises waardoor er acute hongersnood dreigt. De aandacht gaat dan voornamelijk uit naar geschikte landbouwgrond voor snelle lokale voedselproductie en niet op langetermijndoelstellingen.



FOTO BODA

Daarnaast is er het Crop Wild Relatives-project van de Universiteit van Birmingham (waaraan ook Plant Research van Wageningen Universiteit meewerkt), zie <http://tinyurl.com/ltswyhm>. In dit project worden wel de wilde voorouders van al onze gewassen opgenomen, maar niet de eerste tamme gedomesticeerde variëteiten. Dit zijn de, ten opzichte van de voorouder, weliswaar minst gewijzigde varianten, maar beschikken vrijwel zeker over unieke genen die

onze voorouders misschien niet zo interessant vonden, maar die dat nu wel zouden kunnen zijn. Ook beschikken ze mogelijk over aparte smaken, die onze voorouders lekker vonden, maar die door modetrends weggekruist werden.

Voorstel nu is om culinair interessante ingrediënten sneller op aparte lijsten van de Ark van de Smaak op te nemen om er aandacht en publiciteit aan te geven, zodat ze niet ongemerkt uitsterven. Denk bijvoorbeeld aan zeldzame aardappellrassen

uit het hooggebergte van de Andes, waar ook de wilde aardappel voorkomt. Het idee is dat zowel de wilde voorouder als de eerste gedomesticeerde vormen gezamenlijk een unieke genenpool vormen die beschermd moet worden.

Een mooi voorbeeld: in een uitzending van de Belgische tv-kok Jeroen Meus is te zien hoe Inca-indianen blindelings 70 verschillende aardappels, door alleen maar te proeven, uit elkaar kunnen houden (www.youtube.com/watch?v=n6_tVQU6IE) – al deze rassen zouden zo in de Ark van de Smaak opgenomen kunnen worden. In Turijn pleitte de nationale coördinator van Ecuador, Esteban Tapia Merino, voor de instelling van eco-culinaire of agro-biodiverse hot spots.

Het middenstuk is het moeilijkst uit te leggen. Nederland en Groot-Brittannië legden dit probleem tijdens de internationale vergadering voor. Een voorbeeld geeft het handigst aan waarover het hier gaat. Zowel Engeland als Nederland heeft het oergraan 'emmer' in de Ark van de Smaak opgenomen. Emmer is een oud oergraan dat al verdwenen was voordat we er erg in hadden, voordat het woord genenbank bestond. Zowel Engeland als Nederland weten ook niet wanneer het verdwenen is – het kan vóór de Eerste Wereldoorlog zijn, vóór de Tweede Wereldoorlog en net na de Tweede Wereldoorlog. In

Het idee is dat zowel de wilde voorouder als de eerste gedomesticeerde vormen gezamenlijk een unieke genenpool vormen die beschermd moet worden

ieder geval was het een ook destijds al niet meer veel voorkomend gewas. Voor spelt geldt precies hetzelfde. Na de Tweede Wereldoorlog zorgde de Mansholt-politiek ervoor dat alle oergranen uit de EEC verdwenen. Vanuit Zwitserland heeft men het Oberkulmer Rot Spelt weer teruggehaald, maar de vraag blijft of dit het spelt was dat men hier ook in de middeleeuwen en nog later verbouwd heeft, maar dan onder een andere naam of wellicht helemaal zonder eigen naam, gewoonweg spelt. De Friezen (inclusief de Ostfriesen) hebben eeuwen- >

Maar van wie is de Limburgse stroop, van ons of van de Belgen?

lang met spelt gewerkt, misschien wel met dit spelt. Archeologische vondsten zouden dat kunnen uitwijzen. Sinds 1997 werkt de Friese boer Ale Havenga uit Kloosterburen met dit spelt (100 procent zuiver, niet met tarwe besmet zoals het Limburgse spelt) en wil er graag weer een Friese spelt van maken. Maar hoe dit te claimen?

Een soortgelijk grensoverschrijdend probleem doet zich voor met het Bunte Bentheimer varken dat in de grensgebieden van (westelijk) Duitsland wordt gefokt en ongetwijfeld ook wel eens in Nederland zal zijn gefokt. Ook het Kempisch heidschaap is zo'n probleemgeval. Dit schaap kwam zowel in het Belgische als in het Nederlandse deel van de Kempen voor, maar aan wie behoort dit schaap nu: aan Nederland of aan België? Herders trokken – zeker in de negentiende eeuw – zonder problemen over de grens. Kunstwerken uit de negentiende eeuw, onder andere van de Schaarbeekse schilder Eugène Verboeckhoven, tonen duidelijk aan dat onze zuiderburen toen ook al Kempische heidschapen hadden.

En dan hebben we het nog niet over vis gehad. Vissen zwemmen natuurlijk helemaal grensoverschrijdend. De Wad-

denzeeharder kon enige jaren geleden niet in de Ark worden opgenomen, omdat deze vis ook in de Middellandse Zee en talloze andere zeeën rondzwom. Maar deze Europese soort paait wel in onze Waddenzee. Wie mag deze vis claimen?

Tijdens de afgelopen Salone was ook België voor het eerst met een volwaardige stand aanwezig. Zij presenteerden vol trots hun Belgisch Limburgse stroop: Hesybaye & Pays de Herve sirop artisanal. Maar van wie is de Limburgse stroop, van ons of van de Belgen?

Tot nu toe heeft de Nederlandse commissie zich vooral met landbouwhuisdieren, fruit, groente, granen en producten als stroop en honing bezig gehouden. Producten die door specifieke ambachtslieden op een bijzondere manier worden bereid kwamen nauwelijks aan bod. Denk bijvoorbeeld aan deegwaren, brood, gebak, koekjes en patisserie.

Punt is dat dit een eindprocedé is – een product dat samengesteld is uit losse bestanddelen en die eigenlijk alle apart door de commissie zouden moeten worden beoordeeld. De granen, het zout, de suiker, de kruiden (denk aan speculaas), industrieel gist, et cetera. Maar als je weet dat bijna al het biologische meel uit Frankrijk, Duitsland, Wit-Rusland of Oekraïne komt, dan is opname van al deze bakkersproducten in onze Ark van de Smaak eigenlijk onmogelijk. De herkomst is – zeker in het geval van biologisch – wel te

achterhalen en is ook verantwoord; een Nederlands deegwaar samengesteld uit 100 procent Frans meel blijft toch eigenlijk ondenkbaar.

Zo kregen wij onlangs de vraag of typisch Nederlandse poffertjes geproduceerd door de laatste onafhankelijke rondtrekkende families volgens eeuwenoud recept opgenomen zouden kunnen worden in de Ark. Ons antwoord moest luiden: alleen als deze gegarandeerd van Nederlands graan of boekweit geproduceerd zijn. Men moest het antwoord schuldig blijven. Er is echter hoop: Nederlandse boekweit is weer op komst!

Kortom, de vraag is nu hoe verder te gaan, en hoe we dit kunnen presenteren bij de volgende Salone del Gusto in 2016. De Ark gedijt gestaag uit, doordat het steeds meer de gemoederen bezighoudt. Arkproducten op het Cultural Institute van Google: <http://tinyurl.com/ot7r3uu>.

* Ik heb navraag gedaan bij het Vavilov-instituut welke zaden Vavilov in 1929 na een bezoek aan Hugo de Vries uit Amsterdam heeft meegenomen en of die nog aanwezig zijn. Men is nog steeds aan het zoeken.

Er is hoop: Nederlandse boekweit is weer op komst!



Presentatie Ark van de Smaak tijdens de Salone del Gusto 2014.