

De Schone van Boskoop

Van die duizenden appels is de goudrenet mij het sympathiekst. Hij is de ouderwetse sociaaldemocraat onder de appels, degelijk en zonder kapesones. Met zijn wat ruwe schil oogt de goudrenet ambachtelijk. De geelgroene, enigszins doffe kleur verdwijnt deels achter een opkomend orangerood blosje. Tegenwoordig zijn er ook rode varianten. De goudrenet is van het breed-plat model. In doorsnede lijkt hij op het aanzicht van een paar welgevormde Rubensiaanse vrouwenbillen. Zou dat de reden zijn voor zijn andere naam: de 'Schone van Boskoop'?



K.W.J. Ottolander heeft in 1856 de goudrenet ontdekt in Boskoop. Het is niet bekend wie de ouders zijn. De goudrenet heeft stevig lichtgeel vruchtvlees, dat rijk aan sap is en een frizure smaak heeft. Hij is uit de hand te eten en zeer geschikt om te koken. De goudrenet doet het goed in salades en vooral in gebak. In de huiselijke keuken eindigen de meeste goudrenetten als appelmoes of in de appeltaart. En zo heb ik de goudrenet leren waarderen als de appel waarmee ik mijn eerste appeltaart bakte. Later was de Schone van Boskoop het dragende ingrediënt van een buitengewoon smakelijk broodschoteltje, waarvan ik het recept kwijt ben. Het heette een Normandisch streekgerecht te zijn, een soort wentelteefjes - pain perdu - om en om met schijfjes goudrenet in de oven bereid.

Het appelboomgaardwezen

Bijna iedereen heeft zoete herinneringen aan een verloren gerecht, een appeltaart die niemand meer zo lekker maakt als oma vroeger of een betoverend toetje uit de huiselijke keuken. Ze zijn de maatstaf voor alle appeltaarten en alle nagerechten en vormen een bijkans onbereikbaar ideaal. Nooit zullen we weten of het echt zo lekker was of dat de smaak van het origineel tot mythische proporties is gegroeid.

Er is maar één manier om daar achter te komen: op naar Pays d'Auge in Normandië, de streek van de appels en de cider, à la recherche du pain perdu. In Nederland heb ik geen gelukkige relatie met het



appelboomgaardwezen. Een reis naar Boskoop eindigde op het station in een aanhoudende wolkbreuk, zodat ik niet eens zeker weet of er in Boskoop nog wel appelboomgaarden zijn. Een boottochtje over de Linge door de Betuwe wekte door de beslagen en beregende ruiten het vermoeden van een fraai landschap. In Normandië is het ongetwijfeld anders, daar schijnt altijd de zon en zijn de appelboomgaarden in volle glorie te bekijken. En misschien mag ik wel een appel rechtstreeks van de boom happen: het ideaal van de Engelse dichters Thompson en Coleridge die daarmee het begrip handappel

ernstig geweld aandoen.

Op de dagelijkse markt in Lisieux, het centrum van Pays d'Auge, bestaat het aanbod uit Golden Delicious, Jonagold, Alkmene en Reine de Reinettes (Engelse Winter Goldpearmain). In de stalletjes langs de weg zijn naast de Jonagold ook de Gala Royal en de Reinette d'Été te koop. De appelmarkt is nog internationaler dan gevreesd, de regionale specialiteiten spelen commercieel nauwelijks meer een rol van betekenis. Van de duizenden appeltassen op de wereld worden maar een paar honderd op enige schaal geteeld. In de commerciële productie is het aantal

appelrassen niet hoger dan enige tientallen. Dat zijn niet altijd de lekkerste appels. Voor de grootschalige handel in appels gelden meer criteria dan alleen maar lekker. De appel moet een hoge opbrengst geven, er mooi uitzien, resistent tegen ziekten zijn, goed te transporteren en lang te bewaren.

Gastronomen met een pessimistische inslag vervallen in somberheid als deze praktijk aan de orde komt. Voor hen is het appelparadijs voorgoed verloren. Daarbij moet vooral de golden delicious het ontgelden. Nu is dat inderdaad een appel die net als de zomer, vaak tegenvalt. Optimistische pomologen menen dat het juist de goede kant op gaat. De laatste jaren is er een kentering. Zoals ook bij andere soorten groente en fruit krijgt de smaak veel aandacht bij de ontwikkeling van nieuwe rassen, net als resistentie tegen ziekten om het gebruik van bestrijdingsmiddelen terug te dringen.

Toch is het behoud van het appel-erfgoed in handen van de liefhebbers. Appels met prachtige namen als notarisappel, sterappel en dijkmanzoet worden in de tuinen van particulieren voor het nageslacht bewaard.

Hemels broodschoteltje

Het landschap langs de appel- en ciderroute heeft, net als in andere fruitstreken, een besloten karakter. Appelbomen kunnen slecht tegen de wind en forse hagen bieden de noodzakelijke bescherming tegen de wisselvalligheden van het klimaat. Nu het fruit ook vaak in hagen wordt geteeld, ontstaan stelsels van lange groene gangen. Fruitboomgaarden zijn eerder architectuur dan landschap. De klassieke hoogstamteelt is in Normandië beter bewaard dan in Nederland. Onder de appelbomen grazen roomkleurige koeien.

'Wat is er prettiger dan onder de appelbomen te toeven met een glas cider in de hand?' vraagt de schrijver van mijn reisgids zich af. Weinig, denk ik, maar we kunnen het niet aan den lijve ondervinden. De reisgidsen vermelden niet dat het ook in Normandië flink kan regenen. Dicht tegen de hagen zoeken de koeien beschutting. Een pastoraal tafereel dat

uiteindelijk mogelijk leidt tot appeltaart met dun geslagen room. Nu tijd en ruimte, gastronomisch gezien, vervagen - de hele wereld kan op je bord liggen en de culinaire seizoenen verdwijnen - herinnert de appel ons eraan hoe voortreffelijk de combinaties kunnen zijn die seizoenen en regio voortbrengen.

Wat was er vroeger in de late herfst en de vroege winter in onze streken? Aardappelen, kool, varkensvlees van de slacht in november, noten en appels. Succesvolle combinaties dienen zich als vanzelf aan: varkensvlees met appel, hete bliksem, rode kool met appeltjes. Al mocht men zich gelukkig prijzen dat er appels waren. De fris zure toets is onmisbaar in het winterse smaakpalet. De appel vervult vaak de rol van fris zure tegenhanger van het vet in traditionele bereidingen, zoals lever met appel, huzarensalade en eend met gebakken stukjes appel.

In de Normandische appelkeuken draait het in de eerste plaats om de desserts. De restaurants waarmee de streek zo rijk gezegend is, bieden appelgerechten te over: taarten in alle soorten en maten, gemarineerde appels, gebakken appels, crumbles, terrines, appels uit de oven met karamel, appelijs, appelsorbet met pommeau en appelcompote gratineerd met sabayon van calvados. Maar nergens is het nederige, hemelse broodschoteltje met goudrenet te vinden waarnaar ik op zoek ben.

Het ideaal van het paradijs

Op mijn hotelkamer duik ik in de appelliteratuur. Auguste Escoffier schrijft het gebruik van goudrenetten voor in de appelcharlotte, een van zijn lievelingsgerechten. Volgens een boek met streekgerechten uit Pays d'Auge is de Schone van Boskoop onmisbaar in een enveloppe van bladerdeeg met appel en camembert. Er moeten hier met Schones van Boskoop beladen boomgaarden zijn.

Als het even opklaart, loop ik naar het een paar kilometer verderop gelegen dorpje met de veelbelovende naam La Rivière Saint Saveur. Daar ligt een grote boomgaard waar de oogst direct aan het publiek wordt verkocht. Over de met rozen begroeide muur kan ik net de appelbomen zien staan. Enkele appels krijgen al een aantrekkelijk blosje, over een week of wat zijn ze rijp. Ik moet me sterk vergissen als dat geen goudrenetten zijn, maar ik zal het nooit weten.

Het water valt weer met bakken uit de hemel. De appelkweker denkt dat het niet meer ophoudt en heeft voor de rest van de dag zijn zaak gesloten. Geen appelbroodgerecht, geen fruit rechtstreeks uit de boomgaard. Het moet het werk van de duivel zijn. Of juist niet, misschien is het de voorzienigheid die mij behoedt voor het verlies van het ideaal van het paradijs.

NRC Jeroen Habets 7 oktober 2000



dyslectische FRUITVLIEGJES