



GEDROOGDE PEULVRUCHTEN (1)

Een écht seizoensproduct

Gedroogde peulvruchten hebben in de lage landen lange tijd een grote rol gespeeld. Het was voedsel voor de arme lui (Bartje: “Ik bid ni veur bruun’ bon’n”), maar ook en vooral werden er schepen mee bevoorrad. In landen zoals Frankrijk en Italië spelen de gedroogde peulvruchten nog steeds een grote culinaire rol, in onze streken moet je ze met een lantaarntje zoeken. Het wordt tijd voor een opwaardering. Vandaar dat we diverse bezoekjes aflegden, van Lutjewinkel via Molenrij tot aan Soissons. In onze komende winter-uitgave zullen we vervolgens àlle bonen op een rijtje zetten. Maar kom, laat ons eerst de boer op gaan.

Peulvruchten zijn in onze streken van alle tijden, bij opgravingen van prehistorische nederzettingen komen ze steeds naar boven. De eigenschap dat je ze gewoon kunt drogen om ze lange tijd te kunnen bewaren, was vroeger een welkome eigenschap waaruit je winterse energie kon putten. De teelt werd bij ons pas echt belangrijk

in de Gouden Eeuw, toen de VOC zijn schepen naar alle uithoeken van de wereld zond. Gedroogde peulvruchten konden desnoods in zeewater worden geweekt en bereid en waren aan boord een prima voedingsbron. Dat was allemaal vlak nadat Spaanse en Portugese ontdekkingsreizigers nieuwe bonentypes vanuit Zuid-

Amerika naar Europa hadden gebracht. Eeuwen later halen we voor peulvruchten onze neus op. Alles moet snel-snel en er zijn bovendien luxere producten te vinden. De teelt is bijna verdwenen. Tot onze vreugde zijn er nog wel degelijk bonen te vinden. Zoals in Lutjewinkel, ons eerste bezoekadres.



DE BONEN VAN DE FAMILIE SMAK

Het is even zoeken, want Lutjewinkel is geen wereldstad. Het gehucht ligt in de kop van Noord-Holland, ofwel in West-Friesland zoals de mensen hier zeggen. Het is een gebied met vergezichten, majestueuze wolkenpartijen en oude polders. Aan de ene kant van de dijk was vroeger de zee, aan de andere kant lagen de uitgestrekte meren. Nadat dit alles in vroegere eeuwen werd drooggelegd, ontstond een landbouwgebied met zeer vruchtbare en mineraalrijke kleigrond. Over deze vette grond lopen we nu. Het is in wezen niet erg spectaculair wat we hier rond Lutjewinkel zien. Maar er blijkt heel wat ken-

nis en familietraditie achter te schuilen. Vader Smak is in zijn element wanneer hij over zijn producten kan vertellen. Hij is min of meer bedreven in het ontvangen van journalisten, want op de keukentafel liggen allerlei kranten en tijdschriften op de juiste pagina open. Zijn pagina inderdaad. Smak teelt zijn hele leven al peulvruchten en doet dat op dezelfde manier als zijn voorouders vele generaties deden. Hooguit zijn er enkele machines gekomen die het werken veraangenamen. Waar moeten we beginnen, bij de kip of het ei? Na de ijsheiligen, midden mei, gaat het zelf gewonnen zaaigoed de grond in. Vroeger

planten kan ook, maar daar heb je volgens zoon Eric niet veel aan. Alleen de kreukerwt wil eerder groeien, die gaat op 15 april in de grond. Tot op het moment van oogst geeft de akker weinig bezigheden. Enkel dient het onkruid te worden gewied en dan vooral de nachtschade. Deze plant, familie van de aardappel, geeft zwarte besjes die veel kleur afgeven als ze kapot gaan. Heb je teveel nachtschade tijdens de oogst, dan worden de bonen zwart of krijgen ze spikkels. Voor het andere onheil, bestaande uit houtduiven, wordt een angstaanjagende vogelverschrikker ingezet. We zien de trieste resten van deze eens zo dappere medewer-





ker in zijn blauwe kleding in de klei liggen. Ook worden moderne middelen ingezet, dit in de vorm van oude CD's die blinkend aan een paaltje hangen. Maar ach, eigenlijk vormen de duiven hier geen al te groot probleem: Het gewas groeit dermate hard dat de duiven niet kunnen volgen. Aan chemische spullen heeft de familie Smak een grondige hekel, die worden dus bij voorkeur vermeden. Smak verbouwt ook andere dingen of verhuurt diverse percelen tijdelijk. Dit komt omdat je peulvruchten niet meerdere jaren achtereen op dezelfde plaats kunt telen. Dat geeft ziektes die je liever niet wilt hebben in je gewas.

Vol trots in hun kistjes

Vanaf half augustus wordt het druk op de boerderij. Op het land worden de diverse peulvruchten dan soort voor soort geoogst. Dat is op het moment dat de

groene bladeren verwelken. Tijdens ons bezoek zijn de meeste soorten al binnen, de citroenboon staat echter nog groen. De planten worden gemaaid en op ruiters gehangen. Dat zijn constructies van vier houten paaltjes die in wigwamvorm op het land zijn gezet. Hier drogen de planten zo'n veertien dagen, waarbij de altijd aanwezige wind zijn werk doet. Regen heeft er weinig vat op, alleen in zeer natte jaren worden de ruiters wel eens met een plastic zeiltje bedekt. Na dit drogen worden de bonen en het loof op het land van elkaar gescheiden. Het loof wordt verhakfeld en dient als grondbemesting, de bonen gaan naar de boerderij. Op het erf zien we stoere mannen bezig die een kar leegmaken en de bonen in houten bakken met een gaasbodem gieten, tussen 1.000 en 2.500 kilo per hectare. Op de bakken zien we allerlei West-Friese familiena-

men zoals Blaauboer en Poen. Vader Smak zegt: *“Allemaal van telers die vroeger een grote rol speelden. Er is bijna niemand van over, het mooie vak sterft langzaam uit.”* De bakken worden in de schuur keurig opgestapeld om nog enkele weken verder te drogen. En dan wordt het tijd voor de schudmachine, een oud juweel dat in de schuur staat. De bonen gaan via een trechter door de schudder die de onregelmatigheden verwijdert. Even verderop in dezelfde machine passeren de bonen series gaatjes van diverse diameters. Alleen die met de juiste diameter blijven over. Tot slot gaan de geselecteerde bonen naar een transportband, waar ze nog eens met de hand *“gelezen”* worden. Onreinheden, lelijke boontjes, bij deze selectie haalt men er nog 5% aan ongeschikt gewicht uit. 2010 is een prima jaar gebleken met veel boontjes en weinig afval.





Zodra de hele bonencampagne achter de rug is en de diverse soorten vol trots in hun kistjes liggen, komt moeder Smak in aktie. Ze tovert de schuur aan de Mientweg dan om tot een heus winkeltje. Zelf gaat ze achter de toonbank staan. Families uit de hele regio komen jaarlijks naar haar toe om een voorraadje gedroogde schokkers, grauwe erwten, witte bonen, citroenbonen, kievitsbonen en bruine bonen te kopen. De allerbeste klant is de firma Rungis, die deze mooie producten onder gastronomen verspreidt. Pieter Ruig is daar overigens heel blij mee: *“Een aantal restaurateurs hebben nog steeds het idee dat wij een leverancier van alleen luxe producten zijn. Dat is helemaal niet zo, wij zijn er ook voor de wortelen en preien. De peulvruchten onderstrepen dat.”* Eind februari is de vorige oogst helemaal uitverkocht en kan de jaarlijkse cyclus opnieuw starten. Pardon, niet alle bonen zijn verkocht. De allergrootste exemplaren worden met zorg bewaard. Ze zullen na de ijsheiligen in de grond gaan om voor nieuwe telgjes te zorgen.

Échte seizoensproducten

Eind februari zijn dus alle bonen verkocht. Dat is volgens moeder Smak het ideale moment als het om kwaliteit gaat. *“Gedroogde peulvruchten, dat zijn échte seizoensproducten”*, zegt ze. Als je er dieper over nadenkt, klopt dat ook wel. Droge bonen kun je desnoods jarenlang bewaren, de kwaliteit wordt er echter bepaald niet beter op. De allerbeste kwaliteit heb je in januari en februari volgend op de oogst. Na december hebben ze hun ideale conditie



bereikt, na februari krijg je een omgekeerd proces. Is het aan peulvruchten te zien of te merken dat ze ouder worden? Moeder Smak: *“Hoe ouder de boon, hoe langer de garingstijd is. Je kunt het ook zien aan de kleur, oudere bonen worden iets donkerder.”* Hoe gaat Rungis daar mee om? Gert Jan Zonneveld Piek: *“Daarom zijn we zo blij met de familie Smak. We zijn er altijd zeker van dat we een verse oogst krijgen. Van de bonen uit andere landen weet je dat nooit helemaal zeker. Vandaar dat we zo veel mogelijk proberen om rechtstreeks met de boeren in contact te staan”*. Bij de familie Smak staan in het seizoen elke zaterdagavond bonen op het menu. Hoe worden ze het liefst gegeten? Er ontstaat nu een hele familiediscussie. Vader Jaap eet ze bij voorkeur met een schepje draadjesvlees onder uit de juspan. Zoon Eric heeft er dan ook nog graag ketchup of curry bij. Moeder degusteert ze het liefst traditioneel. In West-Friesland heet dat het captain's meal. Dat betekent dat de bonen geserveerd worden met zilveruitjes, piccalilly, spek, vetspek en een zure bom. Schokkers gaan vrijwel altijd in de snert (erwtensoepp), bruine bonen in de chili.

In elk geval klinkt de combinatie van seizoensproducten en januari-februari ons als muziek in de oren. De eerste twee maanden van het jaar zijn immers arme maanden als het om culinaire speerpunten gaat. Gelukkig heeft de gastronomie in deze maanden voortaan een mooi item uit de eigen terroir, een item om helemaal mee uit te pakken. En denk hierbij niet alleen aan cassoulet of chili con carne, zodra je een kwartiertje gaat nadenken, kom je tot prachtige culinaire toepassingen. Een mooie bijkomstigheid is dat ze zeer goedkoop zijn (één kilo droog geeft twee kilo geweekt) en er diverse versgedroogde soorten gelijktijdig verkrijgbaar zijn. Houd er in de keuken rekening mee dat ze vijftien uur moeten weken. De gaartijd bedraagt bij de versgedroogde bonen ongeveer een uur.



DE BONEN VAN MADAME CAMILLE

Hoewel bonen in onze streken steeds zeldzamer worden, is de teelt in Noord-Frankrijk nog beduidend. In de regio Pas-de-Calais komen we de Lingot du Nord tegen. Even oostelijker, in het département Aisne, zien we de Haricot de Soissons, genoemd naar de oude stad.

De opvallend dikke witte boon uit de omgeving van Soissons is in Frankrijk een beroemdheid geworden. Zoals veel bonen vindt hij zijn oorsprong in Zuid-Amerika. *Phaseolus coccineus* is zijn geboortenaam. Om meer te weten over deze boon kloppen we in het plaatsje Vaudesson aan bij de plaatselijke coöperatie. Mireille Chevalier toont zich graag bereid om bij onze ontdekkingsstocht te helpen. Eerst vertelt ze een trieste geschiedenis. De bonencultuur bestond al heel lang, maar kwam in een plotselinge stroomversnelling toen de druifluis de wijngaarden vernietigde. Er was voldoende grond en het telen van bonen kost de boer bijna niets. Maar omdat iedereen op zijn eigen onbe-

houwen manier bezig ging, werd de kwaliteit er niet bepaald beter op. Maar het allerergste wat de boon meemaakte, was de komst van de plastic zak, waardoor de jute verpakking werd afgeschaft. In het plastic gingen de bonen vaak rotten, met als gevolg dat handelaren Soissons de rug toekeerden. In 2003 keerde het tij. Enkele fanatici richtten de coöperatie op, uitsluitend om de Haricot de Soissons van zijn ondergang te redden. Mireille: *“Op dat moment bestond er nog één producent, Georges Roussy. Al die jaren had hij het ras in stand weten te houden, zijn bonen waren voor ons de nieuwe start.”* Het initiatief kwam maar net op tijd, want de teler stierf hetzelfde jaar. Sindsdien werd de variëteit Cahot in het Franse botanische register ingeschreven en streeft de coöperatie naar een eigen AOC. Dat laatste is volgens Mireille geen luxe: *“In China en Polen worden drie verschillende soorten bonen onder de naam Soissons verkocht, we moeten dat tegenhouden.”* Inmiddels telt

de coöperatie 18 leden, grote en kleine landbouwers die wel iets in het project zagen of die iets anders wilden dan de eeuwige suikerbiet. In totaal zijn 5 hectares voor de bonenteelt gereserveerd. De meeste akkers liggen in de vallei rond Soissons en dat is logisch. Meer zuidelijk begint het Champagne-gebied waar de boeren andere interesses hebben, meer noordelijk ligt de Thiérache, het land van de Maroilles waar het te vochtig is voor bonen. Om de productie te zien, rijden we naar het dorpje Saconain-et-Breuil op een hoogvlakte, vijf kilometer van Soissons. Hier ontmoeten we Camille Hoche, telg uit een geslacht van suikerbietentelers. Ze is niet alleen boerin, maar ook voorzitter van de coöperatie. Camille besteedt één hectare aan de boon. Tijdens de koffie doet ze haar uitleg. *“Een Soissons boon is een klimplant die meer dan 2 meter hoog kan worden. Begin mei zaaien we de bonen met een tussenafstand van 30 centimeter. Zodra de plant 10 centimeter is,*



binden we hem op zodat hij kan klimmen. Tijdens de groei leiden we de plant zodanig dat hij zo veel mogelijk ventilatie krijgt. Rond half september zagen we de stammen door, waardoor de plant uitdroogt. Als de bonen droog zijn, oogsten we ze met de hand. Dat is in oktober.” Vraagt deze boon veel werk? “Het zaaien, het begeleiden van de plant, het plukken, alles is handwerk. Je bent er veel tijd mee bezig.” Ideaal is kleihoudende grond, bij zandgrond moet je voortdurend beregenen. Camille houdt daar niet van: “Water geven moet een hulp zijn, geen noodzaak. Dan ben je verkeerd bezig.” De plant houdt van zon en water, maar: “Teveel zon of teveel regen veroorzaakt het vallen van de bloemen. Zonder bloemen geen bonen.”

Hazelnoot of kastanje

Door de handpluk arriveren de bonen gedopt bij de coöperatie. Daar wordt eerst het vochtgehalte getest die tussen 12 en 17% moet liggen. Nadat de bonen geventileerd zijn opgeslagen om ze extra te laten drogen, vertrekken ze naar het vrieshuis. Hadden we het dan verkeerd begrepen? Verkoopt Mireille diepvries? Nee, het heeft een andere reden. “We doen het al zeven jaar zo en het bevalt ons prima. Door ze één week op -20°C te houden, is alle ongedierte dood. Ook kunnen daarmee de boeren gerust zijn dat ze volgend jaar gezond zaaigoed hebben zonder gebruik van chemische stoffen.” Vorig jaar bedroeg de totale opbrengst nog 10 ton, voor dit jaar wordt 15 ton verwacht. De meeste bonen worden droog verkocht, een klein gedeelte gaat naar een conservenfabriek die ze inlegt op water of ganzenvet en er ook soep mee maakt. Kan er zeven jaar na de start van een echt succes worden gesproken? “Ik beken eerlijk dat we er nog heel wat werk aan hebben. Vooral moeten we de handelaren nog meer overtuigen van onze kwaliteit. Daar hebben we vooral de hulp van de chefs bij nodig. Wanneer zij de bonen in hun handen krijgen, zijn ze meteen overtuigd.” De Haricot de Soissons mogen we best beschouwen als een gastronomische boon. Hij is dik, maar heeft een dun vel en is boterzacht in de mond. Hij heeft een goed kookgedrag en een lichte hazelnootsmaak. Er is iets zeer merkwaardigs aan: bereid je hem met suiker dan krijgt hij een kastanjesmaak. Met de Tarbais behoort hij tot de duurste bonen van Frankrijk, gelet op het vele handwerk vinden we dat niet ongewoon. Reken op een consumentenkilowaarde van 10 tot 12 euro. Het is verdorie een heel mooie boon.



DE BONEN VAN TANTE MEET

Sommige peulvruchten worden, zoals we zagen, gelukkig door enkele fanatieke boeren nog in stand gehouden, andere zijn gewoon verdwenen. Je kunt er hooguit nog over lezen in oude boeken. Of je hebt zoals wij het geluk dat je in het noordelijkste puntje van Groningen tante Meet ontmoet.

Wicher Werk is patron-cuisier van 't Korsant, een restaurant waaraan ook enkele luxe appartementen verbonden zijn. Hier, op een steenworp afstand van de

Waddenzee, is het een van de weinige gastronomische restaurants in een straal van twintig kilometer. Als de deur opengaat, kan men met een beetje geluk de keuken binnen gluren waar de koperen pannen en de weckpotjes je begroeten. Het pand was een oud café, de fundamenten gaan terug tot het jaar 1700. Tijdens de verbouwingen stuitte men op een holle ruimte, wat de oude aardappelkelder bleek te zijn. Deze is nu vakkundig tot een open wijnkelder omgebouwd. Naast wijnen vinden we in deze kelder ook likeuren die door de chef zelf

worden gemaakt, het is een hobby. Wicher is een hartelijk man bij wie de passie voor de gastronomie door de aderen stroomt. Deze passie werd in 2004 beloond met een bib gourmand. Ons verhaal gaat nu langzaam in de richting van bonen, want Wicher heeft namelijk een tante die voluit M. Bonnema-Achterhof heet. Vanaf vandaag mogen wij tante Meet zeggen. De chef had al aangekondigd dat zij dé specialist is als het om Groninger bonen gaat en daar is geen woord van gelogen. Wanneer we haar keuken binnenkomen, is ze druk bezig met



een brede variatie te vinden, want hij start met een rode kleur en naarmate het seizoen verstrijkt wordt deze violet tot paars. Helaas wordt die kleur na het koken grijs. Totdat men het vliesje verwijderd en er een mooie blanke boon verschijnt. De smaak is droog, want hij zit vol zetmeel, volgens tante Meet werd deze vooral in stoofpotten gebruikt. Ze laat ons een ander droog boontje proeven, met een zoete smaak. *“Dit is een typische Groningse lekkernij, de molleboon. Vroeger werd die aan kinderen gegeven, het was goedkoop snoepgoed.”* Dit boontje heeft overigens een rijke geschiedenis, want vroeger werd er in de stad Groningen met mollebonen gestemd. Was men het met een voorstel eens dan deed men een witte boon in



een traditioneel bonengerecht. Ze steekt meteen van wal: *“We oogsten de bonen rond half augustus, begin september. Vroeger waren het er heel wat, teveel om in één keer op te eten. De overgebleven bonen rijpten verder aan de plant tot ze lekker groot waren. Dan werden ze geplukt om te bewaren. Er waren verschillende manieren van conserveren, één daarvan is het bonen rijgen. Tegenwoordig zie je dat niet meer, de mensen kiezen voor de diepvries. De peulen werden met een naald aan een draad geregen en op zolder in lange strengen naast elkaar gehangen om te drogen.”* Wichel heeft het van zijn tante geleerd en houdt de traditie op kleine schaal in stand. Hij gebruikt de Heinrichsreuzen, een draadloos oud Noord-Hollands ras,

ook wel bonte reus genoemd. Tante Meet onderbreekt hem, ze wil haar verhaal verder vertellen. *“Zodra de verse voorraad op was, ging men over op de droge bonen. Men knipte de peulen in drie stukjes. Dit verklaart ook de oude naam knipselbonen. De knipsels werden eerst twaalf uur geweekt, daarna moesten ze ongeveer drie en half uur gekookt worden. Wij maakten er een stampot van. Die werd stampot-knipsel genoemd.”*

De pronkboon en de molleboon

Op tafel zien we nog meer bonen liggen. Eén daarvan is de pronkboon. Zoals de naam al doet vermoeden, gaat het hier om een boon die er qua uiterlijk zeker mag zijn. De kleur van de rauwe boon is onbeschrijflijk. Er is



het zakje, zo niet dan werd het een zwarte. De inwoners van de stad Groningen kregen daarom de naam Mollebonen. Hoewel de bonen enkel nog maar bij het lokale toeristenbureau verkocht worden, weet tante Meet nog wel hoe ze gemaakt werden. “Het begon met paardenbonen, dat zijn bonen die een beetje op tuinbonen lijken. We roosterden



die in een mol, een soort wajang, tot ze krokant waren. Dit verklaart ook direct de naam. Een andere manier was drogen in de oven, de bakker bakte het dan net zoals nootjes.” Het idee zou ooit zijn overgewaaid uit het verre Nederlands-Indië.

We zijn klaar bij tante Meet, onze chef neemt ons nog even mee naar zijn bonenleverancier, geen klein boertje maar het hoveniersbedrijf van Hans en Lies Boon. De hovenier doet zijn achternaam eer aan, want in zijn hof zien we tal van bonenstaken. Deze worden op allerlei manieren geteeld. Zo kunnen ze groeien tegen een hekwerk of klimmen tegen een soort wigwam van drie palen. Lies laat

ons de Grote Witte zien, ook wel boerenteen genoemd. Bij het zien van de bonen wordt de naam meteen duidelijk. Lies: “Mijn man is voornamelijk bezig met de bonen, hij maakt er een sport van om verschillende soorten neer te zetten. We drogen de bonen zelf, gewoon in een schaalje bij het raam. Dan worden ze in envelopjes verpakt en blijven ze soms jaren liggen. In afgelopen jaren heeft hij wel honderden bonen laten groeien, niet allemaal even lekker. Voor ons gaat het om de plant, voor Wicher is het de smaak.” Terug in het restaurant duikt de chef zijn keuken in. Hij serveert ons een gerecht waarin hij zijn eigen interpretatie op klassieke bonen gerechten laat zien.



Tournedos van het weiderund met drie bonen

Ingrediënten: 4 tournedos à 120 g, roomboter, mollebonen, pronkbonen, boerentenen, kalfsjus.

Bak de tournedos rondom kort aan en gaar verder in de oven van 60°C tot het

vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 49°C. Koel terug en laat voor het doorgeven in de oven van 60°C tot dezelfde kerntemperatuur komen. Hak de gedroogde mollebonen fijn, haal de tournedos door de jus en paneer met de gehakte bonen. Verwarm het vlees zeer kort in de oven van 225°C. Kook de pronkbonen en de boerentenen gaar, stooft kort in een beetje kalfsjus en serveer samen met de tournedos en wat extra jus.



Rungis

Rungis

Handelsweg 86-88 - Ridderkerk
tel 0031 180 61 78 99
www.rungis.nl

Telersbedrijf Smak

Mientweg 82, Lutjewinkel
tel. 0031 224 54 14 19

Coöperative Agricole du Haricot de Soissons

Ferme de Vauxrains, Vaudesson (F)
tel. 0033 323 53 96 65

't Korensant

H. v. Cappenbergweg 34, Molenrij
tel. 0031 595 481 134