

DE ARK
VAN DE
SMAAK

IN NEDERLAND



WALBURGERS

Omslagontwerp: Wunderwald Design
Afbeeldingen omslag en illustraties binnenwerk: Toos Hartog
Ontwerp binnenwerk: Wunderwald Design
Samengesteld door: Maarten Kuiper
Met samenwerking van: Ulrike Schmidt
De vertaling naar het Nederlands van het voorwoord van Carolyn Steel
en van Carlo Petrini is uitgevoerd door Nico Groen.

Afbeeldingen

Foto van de Blaarkop (p. 10) via Stichting Zeldzame Huisdierrassen
Foto van Erik Smak (p. 25) door Simone van den Berg
Foto van de appelboomgaard (p. 88) door Mart Vandewall
Foto van Arnold en Hilden Jansen (p. 126) via Nieuw Tuinzicht
Foto van het Chaams Hoen (p. 151) via Stichting Zeldzame Huisdierrassen
Foto van Jelle Hidma (p. 170) door Otto Kalkhoven
Foto van herder Marianne van Duinkerken (p. 176) via Stichting Zeldzame Huisdierrassen
Foto van Goede Visser Max Hoogerman (p. 185) door Fokke van Saane
Foto van Goede Vissers Jan en Barbara Geertsema (p. 198) door Fokke van Saane
Foto van het kaasmaken (p. 204) via Stichting Boeren Goudse Oplegkaas

© 2021 Slow Food Nederland, p/a Uitgeversmaatschappij Walburg Pers, Zutphen
© 2021 p/a Uitgeversmaatschappij Walburg Pers, Zutphen

www.walburgpers.nl

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Zoveel mogelijk is getracht de eventuele rechthebbenden van de afbeeldingen te achterhalen. Rechthebbenden die in dit verband niet zijn benaderd wordt verzocht zich met de uitgever in verbinding te stellen.

De Ark van de Smaak in Nederland is onderdeel van een reeks *The Ark of Taste in ...*, uitgebracht door Slow Food Editore. Eerdere titels werden gepubliceerd over de Ark van de Smaak in Mexico, Kenya en Peru.

Dit boek kwam tot stand mede dankzij donaties van Stichting DOEN, het Prins Bernhard Cultuurfonds, en donateurs van een crowdfunding campagne bij Voordekunst.

ISBN 978 94 6249 776 4

E-ISBN ...

NUR ...

DE ARK VAN DE SMAAK

IN NEDERLAND



INHOUD

INTRODUCTIE

- 8 *Inleiding* Nelleke Don & Maarten Kuiper
- 11 *Voorwoord* Carolyn Steel
- 14 *Voorwoord* Carlo Petrini

- 16 Wat is Slow Food?
- 17 Wat is de Ark van de Smaak?
- 19 Wat is het Slow Food Youth Network?
- 20 Wat is de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen?
- 21 *Van Ansjovis tot Zoete Aagt: Hoe de Ark van de Smaak is samengesteld* René Zanderink
- 23 De ark van de smaak in de wereld

24 1. AKKERBOUW

AARDAPPELS

- 26 Fries Woudgeeltje
- 28 Koopmans Blauwe
- 30 Opperdoezer ronde
- 32 Rode Eersteling
- 34 Rode pipo

PEULVRUCHTEN

- 36 Boerentenen
- 38 Citroenboon / Juffertje
- 40 Gele Erwt
- 42 Friese Gele Woudboon (*Waldbeantsje*)
- 44 Groninger Strogele
- 46 Groninger Weekschil
- 48 Heilige Boon
- 51 Kievitsboon
- 53 Kleine Rode Boon (*Reade Krobbe*)
- 55 Kollumer Zoete Grauwe Erwt
- 57 Leidse Hanger
- 59 Noord-Hollandse Krombekboon
- 61 Stienese Boon
- 63 Walcherse Kogelboon
- 65 Wieringer Boon

GRANEN

- 67 Brabantse grijze boekweit
- 70 Sint Jans rogge

GROENTE

- 73 Bloemendaalse Gele Kool
- 75 Champagnerode Rabarber
- 78 Eeuwige Moes
- 80 Katwijkse Bospeentje
- 82 Sint-Jansui
- 85 Soester Knol

87 2. FRUITTEELT

APPELS

- 89 *Appels & Peren / huidige situatie*
- 90 Ananas reinette
- 92 Bloemeezoet zoete appel
- 94 Brabantse Bellefleur appel
- 96 Dubbele Zoete Aagt
- 98 Lombarts Calville
- 100 Lunterse pippeling
- 102 Notarisappel
- 104 Princesse Noble
- 106 Zoete Campagner
- 108 Zoete Kroon

PEREN

- 110 Kamperveen
- 112 Ossenpeer of Juttepeer
- 114 Winterjan
- 116 Winterlouwte
- 118 Zoutewelle

PRUIMEN

- 120 Eldense blauwe pruim
- 122 Tonneboer pruim

DRUIVEN

- 124 Westlandse tafeldruiven
- 127 Kroos (*kerspruim; Myrobalaan*)

KERSEN

- 131 *Kersen / huidige situatie*
- 132 Hedelfinger
- 134 Inspecteur Lohnis
- 136 Maaikers
- 138 Mierlose Zwarte

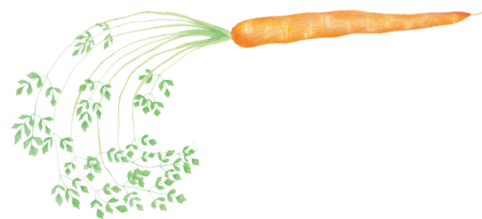
INHOUD

140	Morel	202	5. AMBACHTELIJKE PRODUCTEN	6. RECEPTEN	7. ESSAYS		
142	Spekkers		KAAS & ZUIVEL	261	<i>Serve it, to save it</i> Guus Thijsse	294	<i>De betekenis van de Ark van de smaak</i> Michiel Korthals
144	Varikse Zwarte	204	Boeren Edammer	262	<i>Musaba van Gele Erwt in Yoghurt-Tahinsaus</i> Anas Atassi	296	<i>Duurzaamheid door diversiteit</i> Imke de Boer
146	Vroege Duits	206	Boeren Goudse Oplegkaas (BGO)	264	<i>Brood van Sint-Jansrogge</i> René van der Veer	299	<i>Vorken aan de macht: voedsel als politiek instrument</i> Antonia Mazel
148	Wijnkers	208	Boeren Leyden Traditioneel Kaas	267	<i>Pannenkoek met Sint-Jansui</i> Pao Choi	303	<i>De eerste akker: tussen Lamsoor en Ganzevoet</i> Corné van Dooren
150	3. VEETEELT & DIEREN	211	Boeren Leidse Boter en Karnemelk	269	<i>Strudel met Boeren Goudse Oplegkaas</i> Jeroen van Nijnatten	306	<i>Onze hoop voor dit boek</i> Dominic van Asseldonk, Ella van Dolderen, Yvette Hut, Cinta Peerdeman
152	Texelse Zwarte bij	213	Fryske Boeren Kanternagelkaas	271	<i>Escabeche van Harder uit de Waddenzee</i> Geert Burema		8. TEN SLOTTE
	PLUIMVEE	215	Texelse Schapenkaas	273	<i>Bloemendaalse Gele Kool met een Vissaus-Vinaigrette en een Gebakken Eitje</i> Jos Timmer	310	Hoe kan ik helpen?
154	Barnevelder		BIER	275	<i>Oosterscheldekreeft van de grill met Balinese Sambal Matah</i> Maureen Tan	311	Dankwoord
156	Chaamse Pel	217	Gagelbier	277	<i>Gort met Boerenkool, Palmkool, Spekjes en "Fryske Droage Woarst"</i> Willem Schaafsma		SPONSORS
158	Noord-Hollandse Blauwe Hoen	219	Kuitbier	279	<i>Gebraden Twentse Landgans met Boomgaardlekkers gevuld</i> Nel Schellekens	312	Ambassadeurs van biodiversiteit en gastronomisch erfgoed
160	Twentse Landgans		CONSERVEN	281	<i>Maaltijdsoep met Schenkel van Kempisch Heideschaap met Citroenbonen</i> Fabio Antonini	313	Drukkerij Tuijtel
	RUNDEREN	221	Drentse en Veluwe heidehoning	283	<i>Poldercouscous met Soester Knol en Kollummer Zoete Grauwe Erwt</i> Nadia Zerouali	315	Voetnoten & bronnen
164	Blaarkop	223	Ingelegde gele komkommer	286	<i>Chaams Hoen, Schorseneer, Cashew-Creme en Mostarda</i> Martin Berkelmans	319	Register
166	Brandrood	225	Limburgse stroop	289	<i>Papas Chorreadas van Rode Pipó</i> Andres Jara		
168	Lakenvelder		STERKE DRANK	291	<i>Appelstroopparfait met een Flensje van Appel en Peperkoek</i> Jean Thoma		
		227	Levenswater, <i>Eau de Vie</i>				
172	Nederlandse Bonte Melkgeit	229	Schiedamse moutwijn				
	SCHAPEN		ZOET & KOEK				
174	Drents Heideschaap	232	Vlaardings ijzerkoekje				
177	Fries-Zeeuws Melkschaap		VLEESWAREN				
180	Kempisch Heideschaap	234	<i>Vergeeten vleeswaren</i>				
182	Schoonebeeker	236	Amsterdamse ambachtelijke Osseworst				
184	4. VISSERIJ	238	Balkenbrij				
	VIS	240	Bossche Beuling				
186	Bergse Ansjovis	242	Brabantse Plaatham				
	SCHAAL - EN SCHELDPDIEREN	244	Drentse Bakbloedworst				
188	Oosterschelde kreeft	246	Fryske droege woarst				
190	Stellendamse garnaal	248	Groninger en Drentse Droge Worst				
192	Zeeuwse platte oester	250	Maastrichtse Kalfspastei				
	TRADITIONELE WADDENVISSERS	252	Naegelholt				
196	<i>Waarop vissen de traditionele waddevisers?</i>	254	Rolpens				
		256	Twentse Bakleverworst				
		258	Zure Zult en Preskop				



INLEIDING

Nelleke Don & Maarten Kuiper



Beste lezer,

Het is gelukt! Dit boek heeft z'n weg gevonden naar jouw handen.

Misschien ben je één van de 498 mensen die met een bijdrage aan onze crowdfunding in november 2020 heeft geholpen met de totstandkoming van dit boek. Misschien ben je één van de ruim 100.000 leden van het internationale Slow Food netwerk, en dus onderdeel van de mondiale beweging van boeren, consumenten en alles ertussen die strijden voor een good, clean & fair voedselsysteem. Misschien sla je dit boek uit nieuwsgierigheid open in je lokale boekhandel.

Hoe dan ook, het is enorm belangrijk dat jij dit boek nu in je handen hebt. Want dit is een noodkreet, vermomd als een leuk en informatief boek over smaak, geschiedenis, cultureel erfgoed en biodiversiteit. Het is een verzameling van zaken die waarde hebben, die dreigen te verdwijnen door de manier waarop wij eten. Het is een uitnodiging, gericht aan iedere Nederlander om door middel van onze dagelijkse maaltijd bewust een aandeel te nemen in de toekomst van klimaat, landschap en landbouw.

Kortom: dit boek is voor jou.

In dit boek vind je verhalen en geschiedenis van honderd oude voedselsoorten, rassen en gewassen die horen bij onze geschiedenis, ons landschap en onze cultuur, verzameld in de Ark van de Smaak.

De Ark van de Smaak heeft eigenlijk twee betekenissen: als de Ark van Noach, een Ark om rassen en gewassen te redden van de tsunami van homogenisering en industrialisering. Van kwantiteit ten koste van kwaliteit. Waardoor ons voedsel kwetsbaar wordt voor ziektes, waar we dan weer pesticiden en antibiotica tegen gebruiken, met weer hun eigen negatieve uitwerking op klimaat en biodiversiteit. Een vicieuze cirkel. Maar ook een tsunami van smaakvervlakking en gebrek aan voedingswaarde. Je hebt misschien wel te eten, maar wat doet het verder met je?

De andere betekenis van de Ark is er een van rijkdom, een regenboog van smaken, kleuren, texturen, schoonheid van het landschap, plezier voor alle zintuigen. Dit boek zet hopelijk de deur op een kier naar die wereld, en geeft een klein idee van de rijkdom die buiten te proeven en te beleven valt.



Het echte werk is daarbuiten. Vraag een willekeurig Slow Food lid om diens mooiste ervaring met de Ark en je krijgt altijd weer nieuwe ideeën om die rijkdom te beleven. Met een lokale *Slow Food (Youth) community* fietsend op bezoek bij een van de talloze boeren en telers die werken met Ark van de Smaak producten. Eindeloze variaties kersen plukken in een hoogstamboomgaard in de Betuwe. Een dag mee met de Goede Visser in de schitterende weidsheid van de Wadden. Wandelen op het Balloërveld met schaapherder Marianne Duinkerken, of een cursus ambachtelijk stroop stoken in Noord-Limburg.

Kortom: dit is een doe-boek. Lees het van kapt tot kapt, maar ga vooral naar buiten om de eau de vie te proeven en de blaarkop koeien te horen loeien in de wei. Zoek de mensen op die dit erfgoed met hun harde werk levend houden¹, en steun ze door van ze te kopen. Kook ermee, deel het eten en de ideeën uit dit boek met je omgeving. Als extra hulp vind je achterin dit boek recepten die veertien chefs binnen en buiten het Slow Food netwerk schreven met hun favoriete Ark product als uitgangspunt.

Voordat we verder gaan is er nog een kleine 'disclaimer' nodig. Wat dit boek namelijk niet is, is een definitieve claim op wat wel of niet tot 'ons erfgoed' behoort. Het nadeel van spreken over cultureel erfgoed is dat het snel wij/ zij denken oproept, dat alles dat binnen onze grenzen valt bij ons hoort, en niet bij 'de ander'. Terwijl zoveel van het erfgoed in dit boek juist bestaat omdat mensen, dieren en ideeën zich niets aantrekken van grenzen. De kip noch de koe komen oorspronkelijk uit Nederland, laat staan de kruidnagel in de Friese Kanternagelkaas, of de methode om alcohol te distilleren uit fruit. Met de recepten achterin dit boek hopen we te laten zien dat traditionele ingrediënten niet altijd in een traditioneel gerecht hoeven te belanden.

Een tweede disclaimer: dit boek is niet af. De Ark van de Smaak is een dynamisch, voortdurend veranderend project dat gisteren anders was dan vandaag, en morgen weer anders zal zijn. Dit boek is een momentopname anno 2021, van wat wij vanuit de veelheid van meningen en ideeën binnen Slow Food Nederland zien als belangrijk erfgoed, en de kennis die we over dat erfgoed hebben. Dus als je denkt, 'ik mis informatie over deze 'appel', of 'deze koe' hoort toch ook in de Ark?'. Neem vooral contact met ons op, achterin dit boek staat hoe je dat kunt doen.

Wat wij nu vooral vragen van jou, de lezer, is: kijk om je heen, zie die rijkdom die we nu nog hebben. Waardeer het, geniet ervan, en doe wat je kan om het te helpen behouden.

Veel plezier! Namens Slow Food,

Nelleke Don & Maarten Kuiper

¹Kijk op www.slowfood.nl waar bij jou in de buurt Ark van de Smaak producten te vinden zijn.



VOORWOORD

Carolyn Steel | Architect en auteur van *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* en *Sitopia: How Food Can Save the World*

Wat is de waarde van een koe van een inheems ras of een ambachtelijke kaas die van de melk van zo'n koe is gemaakt? Is zo'n dier, kaas of traditionele landbouwmethode niet meer van deze tijd, of hebben we te maken met een bron van oude kennis en vaardigheden waarvan het belang groter is dan ooit? Mijn hart gaat uit naar het tweede antwoord.

Wie in een moderne stad woont, beseft vaak niet dat voedsel en leven met elkaar verbonden zijn. Je zou zelfs kunnen beweren dat het een belangrijk doel was van de moderniteit om die band te verdoezelen. De industrialisering van de voedselproductie ging de afgelopen twee eeuwen op het noordelijk halfrond gelijk op met de mechanisering van het leven zelf, toen we de overstap maakten van platteland naar stad, van boerderij naar kantoor en van akker naar beeldscherm. Samenlevingen die een eeuw geleden nog vooral bestonden uit producenten, bestaan tegenwoordig voor het grootste deel uit consumenten. De meeste mensen leven niet langer van het land, maar betrekken hun voedsel van supermarkten of afhaalrestaurants en betalen er minder voor dan ooit. Die ommekeer werd lange tijd beschouwd als een triomf, hoewel je een enkeling kon horen klagen dat er onderweg van alles verloren ging. Maar inmiddels is de opmars gestuit, want de omvang van wát er allemaal verloren gaat – een stabiel klimaat, biodiversiteit, een betekenisvol leven – wordt steeds pijnlijker duidelijk. De ernst van de situatie waarin we ons bevinden valt moeilijk te overdrijven: onze manier van leven is niet langer verenigbaar met het vermogen van de aarde om ons te voeden.

Aan het einde van de twintigste eeuw zag het er een tijdlang naar uit dat we het probleem hadden opgelost hoe we onszelf van voedsel konden voorzien. Nu zijn we een illusie armer. De landbouw is van een normale manier om in het levensonderhoud te voorzien (in 1800 woonde slechts drie procent van de wereldbevolking in dorpen of steden van vijfduizend inwoners of meer) verworpen tot de meest vernietigende menselijke activiteit op aarde. In de afgelopen eeuw zijn ongeveer 300.000 plantensoorten en 200 soorten gewervelde dieren verloren gegaan, terwijl het aantal vogels en insecten in bijvoorbeeld Europa zeer scherp daalt. Sinds 1970 is het aantal weidevogels er met 55 procent gedaald en het aantal vliegende insecten met 76 procent. Wereldwijd is een vijfde van de bodem opgebruikt of in kwaliteit achteruitgegaan, terwijl elke dag 81.000 hectare regenwoud verloren gaat (een gebied veertien keer zo groot als Manhattan). Een derde van de wereldwijde uitstoot van broeikasgassen is het gevolg van industriële landbouw. Onze stedelijke levensstijl gaat niet alleen ten koste van natuurlijke leefomgevingen en ecosystemen, maar ook van onze gezondheid en ons geluk: we lijden aan obesitas en andere voedinggerelateerde ziekten, de golf van maatschappelijke ziekten als depressiviteit en eenzaamheid zwelt aan.

Niet alle problemen waar we mee kampen zijn terug te voeren op onze manier van eten, maar een verrassend groot aantal is dat wel. Zoals ik elders heb geschreven leven we in een wereld die wordt bepaald door voedsel, een *sitopie* (van het Griekse *sítos*, 'voedsel', en *topos*, 'plaats'). Ons lichaam en ons klimaat, onze gewoonten, huizen, steden, landschappen, samenlevingen en economieën worden gedictieerd door wat we eten en hoe we eten.

Het probleem is dat we een slechte situatie hebben gecreëerd doordat we geen waarde meer toekennen aan de grondstof waaruit die bestaat. Doordat we voedsel goedkoop hebben gemaakt, is het leven zelf goedkoop geworden.

Wanneer we worden geconfronteerd met een existentiële dreiging is het heel menselijk om onze blik af te wenden en 'gewoon door te gaan'. Veel voorbije beschavingen hebben laten zien dat we het moeilijk vinden om onze manier van leven aan de kaak te stellen, laat staan die te veranderen. Juist in dat opzicht is de Ark van de Smaak van groot belang. We hoeven geen nieuwe manier van leven te bedenken, alle oplossingen zijn er al. De voedsel- en de landbouwtradities die de Ark hoog in het vaandel heeft en wil behouden zijn allerm minst uit de tijd: ze staan voor een tijd waarin we doordrongen waren van de noodzaak om in harmonie te leven met de natuur. In essentie is voedselcultuur een reactie op een gebied door de tijd heen, waarin de bewoners manieren ontwikkelden om ermee samen te leven en die manieren perfectioneerden. Duizenden jaren leefden we daar waar we zelfvoorzienend konden zijn. De manier waarop we dat deden – door te vissen, te jagen, voedsel te zoeken, een kudde te hoeden of voedsel te verbouwen – bepaalde hoe we leefden en hoe goed we leefden. Dat de meesten van ons tegenwoordig in een stad wonen doet niets af aan dat basisprincipe: in feite wonen we nog steeds op het land, het enige verschil is dat we het op afstand doen, zonder acht te slaan op de mensen, dieren en landschappen die ons van voedsel voorzien of op de moeite die daarvoor nodig is.

Dat we anders moeten leren leven en leefwijzen moeten zien te ontwikkelen die ons gelukkig maken en ons voldoening schenken zonder dat ze de aarde schaden, brengt ons in allerlei opzichten terug bij af. Na twee eeuwen lang ons werk steeds meer te hebben ontmenselijkt, de geografie – onze band met de grond – te hebben veronachtzaamd en te hebben gedaan alsof de natuur gratis was (de drie zuilen van het industrieel-kapitalistische experiment), betreden we wat we het neo-geografische tijdperk zouden kunnen noemen. Daarin zijn aandacht voor en nauwe samenwerking met de natuur weer belangrijk. Als zodanig is de Ark van de Smaak zowel de voorhoede als een onderdeel van een beweging die al langer aan de weg timmert: een die lering probeert te trekken uit het verleden door de bodem te koesteren, inheems vee te fokken of gewoon de lekkerste smaken uit een regionaal landschap tevoorschijn te toveren, kortom, op zoek te gaan naar een manier van leven die even duurzaam als bevredigend is.

Het is geen toeval dat de aanleiding voor de Bijbelse ark waaraan het project zijn naam dankt eveneens een wereldwijde ramp was. De symboliek kan niet duidelijker zijn: om te overleven moeten we het kostbaarste dat we op aarde hebben, gebruiken om te bouwen aan een betere toekomst. Wat dat betreft is de coronapandemie – een ramp van ware Bijbelse proporties – meer dan een ernstige waarschuwing. Die maakt ons er namelijk ook op attent dat we een heel ander leven kunnen leiden als we dat willen. Ook al hebben velen het zwaar vanwege de lockdown, anderen hebben de geneugten herontdekt van een leven dicht bij huis, met ruim voldoende tijd om de verandering van de seizoenen op te merken en de dagelijkse genoegens van kweken, koken en samen eten opnieuw te leren waarderen, precies de genoegens die de Slow Food-beweging al zo lang omarmt.

In 2021 is de Ark van de Smaak 25 jaar oud: Carlo Petrini nam er in 1996 het initiatief toe. Later verklaarde hij bij Slow Food dat de Ark een reactie was op het besef dat de moderniteit de traditionele beschaving en de natuurlijke leefomgevingen waarvan ze afhankelijk is probeerde uit te wissen. 'We proberen de wereld niet opnieuw te veranderen,' schreef hij, 'we proberen hem alleen te redden.'¹ De Ark ontwikkelde zich tot een project waarin lokale voedsel- en landbouwpraktijken werden geïdentificeerd, bestudeerd, geconserveerd en gestimuleerd die op de een of andere manier aan de slachting van de globalisering waren ontkomen en zo hun waarde bewezen in een wereld waarin alleen winst en lage prijzen telden. Petrini: 'Het wordt tijd om te beseffen dat de wereld kwetsbaar is en om hem te beschermen. Dat doen we door een reservaat in te stellen voor alles wat de beschaving in de loop van duizenden jaren heeft voortgebracht, om zo een menselijker, hoger ontwikkelde samenleving te creëren.'²

Misschien is dat wel de hoopvolste boodschap van de Ark: dat we weten hoe we dat moeten doen. In ons roekeloze streven naar een onthecht, digitaal bestaan zijn we vergeten dat een groot deel van het plezier en de zin van het leven hem juist zit in wat de 'vooruitgang' heeft buitengesloten: nauw contact met de natuur, betrokkenheid bij ons werk, creativiteit, het gevoel ergens bij te horen. En nu, nu we zijn aanbeland bij het dieptepunt van de crisis die ons stedelijk-industriële experiment doormaakt, blijkt dat we juist datgene wat we onderweg overboord hebben gezet nodig hebben om goed te kunnen leven in een post-consumentistische, regionaal veerkrachtige, CO₂-neutrale wereld.

Traditionele voedselculturen behoeden voor de ondergang en ze nieuw leven inblazen is vechten voor een goed leven in het post-industriële tijdperk. Het is een pleidooi voor smaak, traditie, vakmanschap, terroir en wijsheid boven smakeloosheid, regulering, industrialisering, anonimiteit en angst. En bovenal is het een pleidooi om opnieuw de complexiteit te omarmen die inherent is aan de natuur en de basis vormt van alles wat groeit en bloeit, van gezondheid en geluk. De Ark van de Smaak draait, kortom, niet alleen om eten, maar om het leven zelf.

“Doordat we voedsel goedkoop hebben gemaakt,
is het leven zelf goedkoop geworden.”



VOORWOORD

Carlo Petrini | Oprichter en voorzitter van Slow Food International

Biodiversiteit is de belangrijkste voorwaarde voor de toekomst van de mensheid. Het is de grond waarop beschavingen en culturen ontstaan en opbloeien, door de aanpassing van de mens aan zijn natuurlijke omgeving. Zonder biodiversiteit is er geen fundament voor menselijk leven op aarde.

Die biodiversiteit verdedigen, behouden en bevorderen is dus niet zomaar het zoveelste issue, alleen interessant voor intellectuele natuurbeschermers of nostalgische milieuactivisten. Het is de enige levensvatbare weg voorwaarts. Het is onze morele plicht tegenover degenen die na ons komen en deze aarde ook zullen bewonen. De aarde die wij nu met voeten treden, beschadigen en mishandelen.

De Ark van de Smaak, het wereldwijde project dat in dit boek vanuit Nederlands gezichtspunt wordt gezien, streeft naar informatie, kennis en bewustzijn over ons unieke biodiversiteitserfgoed. Het nodigt uit om onze landbouw- en voedselgeschiedenis te herontdekken en zo de band te behouden met de bodem die ons voedt en zal blijven voeden.

Voordat ik inga op dit boek over de Ark van de Smaak in Nederland, wil ik het graag hebben over iets wat volgens mij van fundamenteel belang is: samenwerking. We leven in een complexe tijd, gekenmerkt door wereldwijde desintegratie en onzekerheid als gevolg van de coronapandemie. Dit boek bewijst dat samenwerken en krachten bundelen – ook over grote afstanden – de grote kracht is van ons Slow Food netwerk. Nog meer dan eerdere uit deze reeks, is dit boek het resultaat van de inspanningen van veel verschillende mensen die het op allerlei manieren tot leven hebben gebracht. Ik denk aan de Nederlandse studenten van de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen (UNISG), die elk product secuur beschreven. Hoewel ze allemaal uit Nederland komen, waren ze het na afloop over één ding eens: de biodiversiteit, de geschiedenis en de verhalen van de producten uit hun land waren veel rijker en boeiender dan ze dachten. De UNISG zal ook in de toekomst tijd en energie blijven investeren in het behoud en bevorderen van de voedseldiversiteit en zal studenten blijven stimuleren om hiermee door te gaan. Ik hoop dat het project het begin is van een vruchtbare samenwerking. Die is niet alleen van grote educatieve waarde – lokale gemeenschappen zullen er ook daadwerkelijk van kunnen profiteren.

Dit boek was er evenmin gekomen zonder de inzet van het Nederlandse Slow Food netwerk. Dat speelde een belangrijke rol in het hele proces: het selecteerde de producten, ondersteunde het UNISG-team bij de bewerking van de inhoud en deed een crowdfunding campagne om geld voor de uitgave van het boek bijeen te brengen. Die campagne bleek een groot succes: binnen een maand werd meer dan het streefbedrag binnengehaald dankzij de gulle giften van vele particulieren. De gemeenschap als geheel zag het belang van het werk in en besloot zich erachter te scharen.

Dat dit project ook door enkele grotere spelers in de Nederlandse voedselindustrie is ondersteund, vind ik een belangrijk statement. Het onderstreept dat biodiversiteit niet meer alleen “witte ruis” is, maar langzaam de erkenning krijgt die ze verdient. Het is het enige gemeenschappelijke goed dat we hebben dat het leven op aarde op een duurzame manier in stand houdt.

Behalve die biodiversiteit zelf moeten we ook de passie en de know-how beschermen en koesteren van al die makers die, ondanks tegenslagen, elke dag bezig zijn biodiversiteit in het dagelijks leven toe te passen. Als burgers moeten we ons ervan bewust zijn dat het gastronomische erfgoed van een land vooral op hun schouders rust. Zij zorgen voor het milieu, behoeden de bodem voor erosie, beschermen de voedsel-, biologische en culturele diversiteit en houden bedreigde gemeenschappen in stand. Als consumenten, die elke dag beslissen wat er op ons bord komt, kunnen we daarbij helpen. Hoe duurzamer we eten en hoe creatiever we zijn in het voorzien in onze fysiologische en hedonistische behoeften, hoe groter de kans dat we ons biodiversiteitserfgoed kunnen behouden.

Zorgen voor biodiversiteit draagt bij aan een duurzame toekomst en een duurzame toekomst voor Nederland betekent hoop voor de toekomst van de aarde als geheel. Dit boek is bedoeld als instrument om de Nederlandse biodiversiteit te bevorderen en onder de aandacht te brengen van een breed publiek.

Wat u nu in handen heeft, is het tastbare resultaat van de talloze onderlinge relaties die ontstonden dankzij een gemeenschappelijk doel: een spontane band die sterker is dan elke van bovenaf opgelegde loyaliteit. Vandaar dat dit een boek van de gemeenschap en vóór de gemeenschap is, tot stand gekomen via een open proces dat zich zal blijven ontwikkelen en waar we iedereen bij willen betrekken die het voedselerfgoed van Nederland wil leren kennen en beschermen. We staan aan het begin van een lange, fascinerende ontdekkingsreis, met mooie dingen in het verschiet.

Carlo Petrini

“Zonder biodiversiteit is er geen fundament voor menselijk leven op aarde.”



WAT IS SLOW FOOD?

Slow Food is een wereldwijde beweging die zich inzet voor *good, clean and fair* voedsel voor iedereen. We brengen mensen uit de hele voedselketen samen: boeren en tuinders, chefs, vissers, wetenschappers, ondernemers en bewuste consumenten. Met hen pakken we belangrijke thema's rondom voedsel aan en we bieden een platform voor veranderaars. Mensen die het anders durven te doen, met aandacht voor mens, dier én natuur.

Slow Food is in 1989 opgericht om te zorgen dat lokale voedselculturen en -tradities niet verdwijnen en om tegenwicht te bieden tegen de opkomst van fast food. Sinds die start is Slow Food uitgegroeid tot een wereldwijde grassroots beweging die actief is in 160 landen. Miljoenen mensen zijn bij de beweging betrokken met bijna drieduizend lokale en thematische communities. Er is ook een sterk internationaal jongeren netwerk (SFYN). Al deze mensen zetten zich in voor het recht van iedereen op *good, clean and fair* food. Dat is voedsel dat gezond en lekker is, dat geproduceerd wordt met een minimale impact op milieu en dierenwelzijn en dat het werk respecteert van de mensen die het voedsel produceren, verwerken en in omloop brengen.

Slow Food zet zich ook in voor (agro)biodiversiteit. Daarvoor is in 2003 de *Slow Food Foundation for Biodiversity* opgericht. De Foundation bevordert een duurzaam en milieuvriendelijk systeem van voedselproductie en -consumptie, dat het milieu, dierenwelzijn en culturele identiteit respecteert en het recht beschermt van elke gemeenschap om zelf te beslissen wat zij plant, produceert en eet.

De activiteiten van de Foundation zijn vooral gericht op landen in het zuiden van de wereld. Daar is het behoud van biodiversiteit niet alleen maar een verbetering van de kwaliteit van het leven; het is pure noodzaak voor lokale gemeenschappen om te overleven. De Foundation financiert en coördineert een aantal internationale projecten die gericht zijn op het beschermen van agrobiodiversiteit: de Ark van de Smaak, 10.000 Tuinen in Afrika, Slow Food Presidia, Narrative Labels (met achtergrondinformatie over voedsel), de Alliantie van Slow Food Chefs en Earth Markets (boerenmarkten).

Het Nederlandse netwerk van Slow Food wordt gedragen door vijftien lokale afdelingen (communities) en door het Slow Food Youth Network. Zij staan in nauw contact met lokale producenten, ondernemers en koks. Ze organiseren evenementen en zetten op deze manier *good, clean and fair* voedsel op de kaart in hun eigen stad, dorp of streek.



WAT IS DE ARK VAN DE SMAAK?

De Ark van de Smaak is een internationale online catalogus van bedreigd culinair erfgoed. Het bevat kleinschalige kwaliteitsproducten die dreigen te verdwijnen, maar erg bijzonder zijn omdat zij specifiek horen bij de cultuur, historie of traditie van een streek of land. De Ark biedt een platform voor deze kwetsbare groente- en fruitsoorten, granen, dierenrassen, dranken, kazen en vleeswaren; zo vragen we aandacht voor deze producten en maken ze weer bekend. We sporen ze op, vertellen er verhalen over, organiseren proeverijen, leren mensen om ermee te werken en stimuleren dat ze weer gekocht en gegeten worden. Of om ze juist niet of minder te eten, zodat ze zich weer kunnen vermeerderen, zoals in het geval van wilde dieren en planten.

Wereldwijd zijn er inmiddels meer dan vijfduizend rassen en producten opgenomen in de Ark van de Smaak, waarvan honderd in Nederland. Het is een dynamisch project waar altijd weer nieuwe elementen aan toegevoegd kunnen worden.

De Ark is niet zozeer bedoeld als zaadbank, of als een collectie van genetisch materiaal. Ook is het geen museum om traditionele kennis tentoon te stellen. De Ark van de Smaak is bedoeld om producten, rassen en gewassen in kaart te brengen in samenhang met hun betekenis voor de culturele identiteit van een groep of gebied, voor het landschap en voor lokale economieën.

Naast planten en dierenrassen, komen ook bewerkte producten aan boord van de Ark. Want ook kazen, vleesproducten, brood, dranken en zoetwaren dreigen te verdwijnen. Zij zijn uitingen van de diepgaande kennis van boeren en ambachtslieden. Vaak zijn ze het resultaat van complexe en rijke vaardigheden en praktijken die niet op schrift staan maar van generatie op generatie worden doorgegeven. Door ze op te nemen in de Ark worden ze voor het nageslacht bewaard.

Wat zijn de criteria voor opname in de Ark?

1. Een product kan gedomesticeerd zijn (lokale planten en dierenrassen), of wild (maar dan alleen als het gelinkt is aan een techniek om het te vangen of verzamelen, te verwerken of te gebruiken). Het kan ook een bewerkt product zijn.
2. Producten moeten een speciale sensorische kwaliteit hebben, bepaald door lokale tradities en gebruiken: chemische of fysieke analyse is niet genoeg om de kwaliteit van zo'n product te bepalen, maar alleen proeven ook niet. Je moet de herkomst van een product begrijpen en daarvoor moet je lokale gemeenschappen raadplegen. Uiteindelijk gaat het erom de "smaak" te leren kennen van de plek waar het product vandaan komt. Zo zal een Europees product moeilijk te begrijpen en te waarderen zijn door een Afrikaanse proever, net zoals een Aziatisch product moeilijk te ontcijferen zal zijn voor een Europeaan.

3. Producten moeten verbonden zijn aan een regio, een herinnering, een identiteit; aan lokale kennis van een gemeenschap. De meest belangwekkende producten zijn sterk gelinkt aan een gebied, niet alleen in termen van klimaat en omgeving, maar ook in culturele, historische en fysieke context.
4. Producten moeten in kleine aantallen geproduceerd worden. Het is niet nodig om exacte aantallen te weten, maar een orde van grootte is wel belangrijk, om te bepalen of het om een ambachtelijk of een industrieel product gaat.
5. Producten moeten het risico lopen om te verdwijnen, ofwel reëel (uit zichzelf) ofwel potentieel (wanneer de sociale situatie of die van de omgeving zodanig is dat voorspeld kan worden dat het product of het aantal producenten binnen een aantal jaren zal afnemen).

Hoe nomineer je een product?

Iedereen kan een product nomineren. Daar hoeft je geen expert voor te zijn en ook geen lid van Slow Food. Het kan een product uit je eigen omgeving zijn, maar ook uit een andere regio of zelfs een ander land. Je moet daarvoor een formulier invullen dat je kunt vinden op de Slow Food website.

De nominatie wordt in Nederland behandeld door de Ark van de Smaak commissie. Daar zitten vrijwilligers in die verstand hebben van specifieke categorieën van producten. Samen met de *Slow Food Foundation for Biodiversity* beoordelen zij of de nominatie aan de criteria voldoet. Na goedkeuring wordt een korte omschrijving van het product in de online catalogus opgenomen.

Rassen, gewassen en tradities

Helaas neemt de diversiteit in gewassen, dierlijke rassen en ook regionale keukens, ook in ons land in hoog tempo af. Dat betekent niet alleen minder variëteit; het vormt ook een risico voor de toekomst van ons voedselsysteem. Want als bepaalde rassen en tradities verdwijnen, krijgen we ze niet zomaar meer terug. Terwijl een grote biodiversiteit ons voedselsysteem flexibel en toekomstbestendig kan maken, bijvoorbeeld door klimaatverandering tegen te gaan.



WAT IS HET SLOW FOOD YOUTH NETWORK?

Slow Food Youth Network (SFYN) is sinds 2009 de jongerentak van Slow Food Nederland. Het netwerk startte als de Youth Food Movement en was de eerste jongerenbeweging in Nederland die zich inzette voor goed, duurzaam en eerlijk eten voor iedereen. Met grote evenementen zoals het Food Film Festival en Damn Food Waste, acties zoals de Nationale Aardappelberg Dag, campagnes zoals de voedselonderwijs campagne en projecten zoals De Seizoenarbeiders zette SFYN de afgelopen twaalf jaar het voedselsysteem op podia en voedselproblematiek op de agenda's.

SFYN kenmerkt zich door te bestaan uit jonge, enthousiaste, ondernemende mensen die kritisch durven te zijn op het huidige voedselsysteem en zich bevinden in veel verschillende delen van de voedselketen. Onder andere middels onze jaarlijkse Academie en onze lokale SFYN regio's verbinden we deze jonge mensen aan ons netwerk en leiden we hen op tot de voedselveranderaars van morgen. Door middel van colleges, excursies en workshops laten we jongeren zich verdiepen in ketens en systemen. Jonge boeren en toekomstige beleidsmakers werken samen aan oplossingen, chefs kijken hun karbonades in de ogen, diëtisten en sociaal hulpverleners werken aan een gezondere maatschappij en stedelijke designers en managers zien hoe hun ontwerpen en keuzes het boerenland beïnvloeden – en andersom. Onze deelnemers en vrijwilligers verschillen qua achtergrond, kennis en ervaringen, maar hebben hetzelfde doel: het verbeteren van het voedselsysteem.

Bij deze jonge mensen, ook wel onze SFYN'ers genoemd, zit de kracht van SFYN. Zij voelen zich eigenaar van de verandering en werken vanuit hun eigen positie, samen of alleen, aan goed, duurzaam en eerlijk voedsel voor iedereen. Zo veranderen ze van wat er op het bord ligt bij de burens tot het duurzaamheidsbeleid van multinationals en van de schappen van de grote supermarkten tot het menu van het eetcafé bij jou om de hoek. Jonge mensen durven anders te denken en te doen en als SFYN willen we deze jonge mensen alle handvatten geven die ze nodig hebben. Want zonder het doorzettingsvermogen, de kennis en de talenten van jonge mensen zijn we nergens.

Steeds meer jongeren zien dat hun toekomst wordt overschaduwt door klimaatverandering, biodiversiteitsverlies en toenemende ongelijkheid. Dit boek kan worden gezien als een teken van hoop. De Ark van de Smaak laat zien dat we als mensen niet alleen een groot deel van onze biodiversiteit hebben vernietigd, maar we ook nieuwe culturele biodiversiteit hebben gecreëerd. Dit boek viert deze creatiekracht en stimuleert ons deze kracht te gebruiken voor een duurzaam, lekker, gezond en eerlijk voedselsysteem!

Wil je onderdeel worden van ons netwerk en samen met ons werken aan beter eten voor iedereen? Via onze website www.sfyn.nl vind je een SFYN regio bij jou in de buurt, kun je je inschrijven als lid en/of je aanmelden voor onze SFYN Academie.

WAT IS DE UNIVERSITEIT VOOR GASTRONOMISCHE WETENSCHAPPEN?

Slow Food heeft in 2004 de Universiteit voor Gastronomische Wetenschappen (University of Gastronomic Sciences - UNISG) opgericht. De universiteit in het hart van de Italiaanse voedsel- en wijnregio Piëmont biedt een uniek onderwijskundig programma aan, gebaseerd op interdisciplinair leren, praktische ervaring en studiereizen over de hele wereld.

De combinatie van studie en praktijk, boeken en levende verhalen, wetenschap, management, ambacht en traditionele kennis trekt studenten uit tientallen landen aan. De studiereizen brengen studenten rechtstreeks in contact met producenten en bedrijven in de agrifoodsector waardoor ze uit eerste hand leren over verschillende regio's en culturele tradities van over de hele wereld.

De methodologische en didactische benadering van de universiteit geeft studenten een holistische kijk op voedselproductie nu en in het verleden. Het biedt ze de kennis en ervaring om nieuwe modellen en alternatieve scenario's te leren ontwikkelen voor de voedselsystemen van de toekomst.

De universiteit wordt door 130 bedrijven in de agrifoodsector ondersteund, alsook door publieke en private instituten die onderzoek ondersteunen en actief participeren in de universiteit. Deze bedrijven en instituten vormen de Vereniging van Vrienden en de Strategische Partners Club van de UNISG.

De universiteit creëert de gastronomisten van morgen, professionals met kennis en expertise op veel voedselgerelateerde gebieden. Gastronomisten die nieuwe methodes van voedselproductie, -distributie en -consumptie ontwikkelen en zo meebouwen aan een duurzamere toekomst voor de planeet. Een gastronomist in de visie van de universiteit is in de kern iemand met een diepgaand begrip van voedsel als waarde en van de belangrijke rol van voedsel voor de vorming van een samenleving. De programma's van de universiteit bieden een veelomvattend perspectief op voedsel vanuit cultureel, sociaal, economisch, ecologisch, communicatief en marketingtechnisch perspectief. De huidige programma's zijn:

Undergraduate degree in Gastronomic Sciences and Cultures
Graduate degree in Food Innovation & Management
Master of Gastronomy: Creativity, Ecology and Education
Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility
Master of Applied Gastronomy: Culinary Arts
Master in Food Culture, Communication & Marketing
Master in Wine Culture and Communication
PhD Program in Ecogastronomy, Education and Society

www.unisg.it

VAN ANSJOVIS TOT ZOETE AAGT: HOE DE ARK VAN DE SMAAK IS SAMENGESTELD

René Zanderink | Commissie Ark van de Smaak

100 producten Honderd producten in de Nederlandse Ark van de Smaak, dat was ons doel in 2014. Niet alleen zeldzame bijzonderheden, maar ook redelijk verkrijgbare, lekkere items, die we proefondervindelijk zouden gaan opsporen.

De oprichter van de Nederlandse Ark van de Smaak, Hielke van der Meulen, had de Ark bij de start in 2001 al goed gevuld met zuivelproducten en vleeswaren. In 2014 waren daar een heleboel huisdierrassen aan toegevoegd, van kippen en ganzen tot runderen en schapen, en vreemdere eenden als de Texelse Zwarte Bij en de Zeeuwse Platte Oester. We misten alleen nog aardappelen, groente en fruit, terwijl de biodiversiteit juist daar het grootst is. Alleen al qua pruimen bijvoorbeeld heeft Nederland zo'n honderd rassen gekend. Een overzicht hiervan vind je in de Oranje Lijst.

We zijn daarom samen met vele enthousiastelingen begonnen om proeverijen te organiseren van aardappelen, krozen (kroospruimen), kersen, zoete bakappels, handappels en stoofperen, om te bepalen welke we in de Ark zouden opnemen. Daarnaast hebben we veel peulvruchten en granen als de Sint Jansrogge en de Brabantse Grijs Boekweit aan de Ark toegevoegd. Ik denk dat we kunnen zeggen dat we nu een redelijk uitgebalanceerde Ark van de Smaak hebben. We zouden er wel graag nog meer groente en ook meer vis in hebben.

Hoe het begon met de Nederlandse ark De Ark bestaat nu twintig jaar. Ik was erbij in 2001 bij die eerste vergadering in Zwolle. Met Hielke van der Meulen, Andrea van Gemst - de toenmalige voorzitter van Slow Food Nederland - en journalist Mac van Dinther. We hadden een missie. In 2002 volgde een presentatie van de Nederlandse Ark van de Smaak in het Jolly Carlton Hotel in Amsterdam. Alle culinaire experts waren er, inclusief culinair journalist Johannes van Dam. We hebben toen de basis neergezet waarop we verder konden bouwen. Wel was er af en toe een tegenslag. Ik denk aan de Amsterdamse slagersvrouwen die de wedstrijd om de Beste Amsterdamse Osseworst niet eerlijk vonden verlopen, omdat de winnaar zijn worst had gerookt in Purmerend. Maar dat was omdat hij geen schoorsteenvergunning in Amsterdam had kunnen krijgen. Maar tegenslag hoort erbij en onze missie ging door. Nu hebben we eigenlijk opnieuw iets moois neergezet. Maar ja, om dit mooi te vinden terwijl we het over bedreigde rassen hebben, dat is ook wel moeilijk.

Elke keer wogen we zorgvuldig af of een item het verdiende in de Ark te komen. Dat deden we aan de hand van internationaal vastgestelde criteria: het moet uniek zijn qua smaak, verbonden met een lokale gemeenschap, historie of traditie, er wordt nog maar weinig van geproduceerd en het wordt in zijn voortbestaan bedreigd.

Waarom kunnen we het Eysdener Klumpke nauwelijks meer vinden? Niet omdat 'ie niet lekker is. Nee, omdat dit appelras niet mooi rond is en dus niet mooi op te stapelen valt. Moet ie daarom in de Ark? Nee, dat ook weer niet. En de Friese Wichterpruim ook niet. Dat hij het zo goed doet bij het pruimpittenspugen is niet voldoende.



Last but not least: de Presidia En dan is daar nog het verhaal van de Presidia, de samenwerkingsverbanden van de producenten rond een specifiek product. In Nederland zijn er de afgelopen jaren twaalf opgericht, voorop het Presidium voor de Boeren Goudse Oplegkaas. Onlangs is het Genootschap der Warme Stokers in het leven geroepen, die valfruit en oergranen tot sterke drank omtoveren. Daarmee is naast Gagelbier, Kuitbier en Schiedamse Moutwijnenever ook Nederlands Eau de Vie in de Ark opgenomen.

Die diverse Presidia hebben alle hetzelfde doel: met passie, vakmanschap, bevolegenheid en bezieling een product of ambacht in stand houden, en daarmee smaak toevoegen en het landschap, de lokale economie en bovenal de biodiversiteit beschermen en bevorderen.

De samenwerking heeft ook nog eens vele mooie en intieme, sociale momenten opgeleverd.

En nu dan? Met deze honderd items in de Nederlandse Ark van de Smaak hopen we dat de Nederlandse lezer, eter, burger, genieter trots voelt voor zijn nationale keuken en zich bewuster is van de biodiversiteit die in ons land aanwezig is. Wat mij betreft moet die biodiversiteit toenemen en de monocultuur verdwijnen. Het is daarom belangrijk dat de Ark tot leven komt. Voor de meeste producten hebben we liefhebbers gevonden die ze weer zijn gaan produceren. Vooral voor de granen was dat lastig omdat je er veel grond voor nodig hebt. Maar we hopen dat Nederlanders massaal groentezaden, bonen en aardappelen in hun moestuin gaan telen, enthout of jonge boompjes van fruitrassen in hun achtertuin gaan planten en kleine landbouwhuisdieren gaan aanschaffen.¹

Ook zouden we het fijn vinden als nog meer koks met de rassen en producten uit de Ark gaan werken en dat ze deze honderd items tot hun basisingrediënten gaan rekenen. Stiekem blijven we als commissie Ark van de Smaak dromen dat elke afgestudeerde kok dit boek gaat gebruiken om in zijn eigen keuken met deze honderd items zijn eigen recepten te ontwikkelen, dat winkels ze gaan verkopen (dit boek kan uitstekend als catalogus fungeren) en dat er op scholen een lespakket komt met deze producten en hun honderd unieke smaken.

Over honderd jaar zeggen mensen dan hopelijk, 'Wat zijn die wakkere lui goed bezig geweest om deze schatten niet verloren te laten gaan'.

Goede tips voor opname blijven altijd welkom: arkvandesmaak@slowfood.nl

DE ARK VAN DE SMAAK IN DE WERELD

Ruim vijfduizend producten in 160 landen vullen de internationale Ark van de Smaak, van de gitzwarte Yeosan Ogye kip in Zuid-Korea tot de in grotten gerijpte schapenkaas van Divle, Turkije. Ieder product is genomineerd en wordt levend gehouden door lokale gemeenschappen. Hieronder vertellen Slow Food leden uit Albanië, Mexico en Kenia waarom zij niet zonder de Ark van de Smaak kunnen.

MEXICO | Paola Jeannete Vera Baez (Author of the Ark of Taste in Mexico)

"I need the Ark of Taste in my country mainly because it contributes to the rescue of the Mexican gastronomic culture. This is an interdisciplinary project that, in my opinion, is quite important to counteract food insecurity derived from the indiscriminate use of fast food and industrial food production, since "The Ark of Taste in Mexico" aims to spread biodiversity national food of my country and rescues some of our most representative gastronomic traditions, as well as promotes responsible and sustainable consumption through the promotion of local food products."

ALBANIË | Drita Tanazi (Mishavine Cheese Presidium – Kelmend)

"I need the Ark of Taste in my country because Mishavine cheese is produced only in the valley of Kelmend (Northern Albania). It is a special and typical cheese which derives from the processing of cow and sheep milk, that is produced only during the high-alpine pasture period, from 15th August to 15th September. It has a strong and very characteristic aroma and taste, and considering its high amount of calories, it was historically consumed when shepherds and farmers had to work hard in the field or during winter time. In the last decades unfortunately this cheese has started to be at risk of disappearing, only remembered by the Kelmend population in their histories but not anymore produced by younger generations.

With the support of Slow Food starting from 2013, this product started to be rediscovered both by local communities and by consumers. Thanks to this long-lasting engagement, we could increase the production of Mishavine, with seventeen families producing about eleven quintals of cheese. Mishavine is now also sold and consumed in well-known restaurants in Albania and is considered an essential product which should always be present on our tables."

KENIA | Ezekiel Mwathi (Slow Food Kenya Cooks' Alliance)

"I need the Ark of Taste in my country because we need to safeguard our traditional cuisine and cooking techniques, which is not possible to do if our traditional foods keep disappearing. As chefs and cooks, we have a role to play: if we keep preparing these foods in our hotels, restaurants and food joints, producers can continue growing them, creating a positive cycle of production, preparation and consumption, thereby enhancing healthy consumption of 'Our Local Food' without fear of losing it."

1

AKKERBOUW



FRIES WOULDGEELTJE, FRIES GEELTJE OF WÂLDGIELTSJE

Wetenschappelijke naam | *Solanum tuberosum* L. 'Fries Woudgeeltje'



CATEGORIE
Groente & aardappelen

REGIO
Friese Wouden (Friesland)

SEIZOEN



POTEN
januari | half maart - april



OOGSTEN
juni - juli (drie maanden na het
poten)

PRODUCT

Het Woudgeeltje uit Friesland is kleiner dan de meeste aardappelvariëteiten. Ze noemen het ook wel Fries Geeltje. De oorspronkelijke naam is Wâldgieltsje. De aardappel is rond van vorm, met diepe ogen en een dunne, gele schil. Het Friese Woudgeeltje vormt maar weinig (zachtblauwe) bloemen.



CULINAIR GEBRUIK

Friese Woudgeeltjes zijn zacht en romig. De meest gebruikelijke manier om de aardappel te bereiden is door hem te koken en met schil te eten. Maar hij kan ook geroosterd worden in de oven of gebakken in een pan. Meestal wordt de aardappel met schil bereid vanwege de diepe ogen. De schil valt overigens niet stuk tijdens het garen. In gastronomische kringen wordt de aardappel als delicatessen beschouwd.

GESCHIEDENIS

De precieze geschiedenis van de aardappel is niet te achterhalen. Vermoedelijk is het Friese Woudgeeltje een echt Fries landras dat al rond 1700 in de provincie voorkwam. Waarschijnlijk werd de soort meegenomen door Duitse Baptisten die in Nederland asiel zochten en werd hij daarom bekend onder de naam 'dompelaar'. Het is ook mogelijk dat de aardappel familie is van het Berlikum Geeltje dat vanaf 1890 in het gebied werd verbouwd. Aardappel was een typisch armeluisvoedsel omdat hij goed groeide op niet vruchtbare zandgrond. Bovendien stopt de plant zelf al vroeg met de groei van het loof waardoor hij minder vatbaar is voor aantasting door schimmels.

Mocht het loof aangetast worden door de schimmel *Phytophthora* dan gaat dit bij deze aardappel bovendien niet over op de knol. Rond 1800 waren er al vijf soorten 'kleine gele' en werd het Woudgeeltje vooral door arbeiders in de Friese Wouden verbouwd. Berlikum, het hart van de grootschalige landbouw in die tijd, was de thuisbasis van de Berlikumer Gele. Andere soorten zijn het Finkumer, Marrumer, Wierumer en Bildtse Geeltje. Deze mutaties hebben allemaal gele knollen, maar hun bovengrondse delen (stengels en bladeren)

verschillen van elkaar.

In 1951 werd voor het laatst officieel een perceel Friese Woudgeeltjes verbouwd. Sindsdien verdween de aardappel bijna volledig en werd de soort alleen nog in kleine moestuintjes geteeld. Tot boer Jaap Wilman rond 2010 weer begon met het commercieel telen van de aardappel; nu wordt hij zelfs weer in verschillende lokale supermarkten verkocht.

HUIDIGE SITUATIE

De opbrengst van dit aardappelras is relatief laag, waardoor hij uit de markt gedrukt is door rassen met een hogere opbrengst. Bovendien is er nog maar één boer in Friesland die dit aardappelras teelt. Daarom verdient dit aardappelras bescherming.