

Oude teelt in West-Friesland  
Grauwe erwten van het 'oude land'

Onno Kleyn

Het enige wat ontbreekt is de stem van Philip Bloemendal. Goed, wat ook niet helpt is dat het tafereel voor mijn ogen kleur heeft. Maar voor de rest kijk ik naar een aflevering van het Polygoon Journaal zoals dat decennia lang in zwart-wit de bioscoopbezoekers op de hoogte hield van het grote en kleine nieuws. Voor mij brult een dorsmachine als uit de jaren vijftig, gevoed door landwerkers in hemdsmouwen. Ze duwen woeste bossen droge stengels in de muil van het ding, bleekbruine ranken waartussen peulen verstopt zitten, vol met grauwe erwten. Aan de andere kant van de dorsmachine schuift het moegestreden loof naar buiten, terwijl de erwten naar beneden hagelen. Een ventilator blaast de kleinste snippertjes weg. "We moeten even flink doorwerken," roept Erik Smak over de herrie heen. "Het is nou mooi weer, maar d'r is veel regen gevallen en misschien komt er gauw weer meer."

Ruiters

Ik had niet gedacht dat het nog in Nederland bestond, maar toch is het zo: hier worden peulvruchten geteeld. Hier, dat is West-Friesland, bij Lutjewinkel, waar de familie Smak grauwe erwten, witte bonen, kievitsbonen en citroenbonen verbouwt. "De laatste jaren is er wel weer vraag naar," volgens Smak. "Dat is mooi. Wij telen dit al drie generaties lang. Verder zie je het niet veel meer in Nederland. In Zeeland hebben ze nog wat, maar dat is voornamelijk bruine bonen."

Let wel, we hebben het hier niet over verse doperwtjes, maar over droogbonen en –erwten, die na het oogsten met loof en al op 'ruiters' worden gehangen, in piramidevorm samengebonden houten palen met een paar dwarsbalken. Daarop drogen ze een week of drie, vier, tot ze zoveel water hebben verloren dat ze probleemloos bewaard kunnen worden. Ooit was dat een noodzakelijkheid, een waardevolle mogelijkheid om in de winter te kunnen eten; tegenwoordig gaat het ons om de smaak. Deze grauwe erwten – die trouwens helemaal zo grauw niet zijn, eerder goudgeel – komen straks in keurige zakjes, die naar de winkels gaan. Ik koop ze daar, week ze een nacht in heel veel koud water, en kook ze zachtjes gaar. Zout gaat er pas op het allerlaatst bij, omdat anders de velletjes stug worden.

Hola, ik moet opzij stappen. Vader Jaap Smak heeft met de trekker achteruit rijdend een nieuwe ruiters vol erwten opgepakt, naar de dorsmachine gereden en omgeduwd. Hij stapt af en trekt de houten palen uit de wirwar van loof. Daarna gaat de vork erin om het pluk voor pluk aan te geven aan de buurman die de machine voedt.

Piccalilly

Thuis bij de Smaks is er koffie, met cake, voor het bezoek. "Grauwe erwten zijn geen kapucijners hoor!" zegt Marry Smak, de moeder van Erik. "Ze hebben een

dunner velletje, daar houden wij van. En wij eten ze gewoon met piccalilly, en dan iets erbij, speklapjes of gehakt.”

Nou, precies. En voor het geval u het nog nooit geprobeerd hebt: zelf bonen weken en koken is een fluitje van een cent, en de smaak is heel wat anders – lekkerder, beter – dan die van peulvruchten uit pot of blik. Zelf bereide bonen en erwten hebben beet, karakter, smeuiige romigheid van binnen, een happig buitenkantje, en ze verkeren graag in gezelschap van wat mooi vet, of dat nou uit een Italiaanse olijfoliefles of van een beest als een eend of een varken komt.

Zo. Tijd om huiswaarts te gaan, met een kilo geelglanzende erwten, over de dijk die het ‘oude land’ scheidt van de Wieringermeer. Links wuift een horde moderne windmolens me uit, rechts draven mooi gesokte Friese paarden in een wei.