

LEKKER
Wads



LODEWIJK DROS EN ANNETTE VAN RUITENBURG

LEKKER
Waadts

SMAKELIJKE VERHALEN EN GERECHTEN
VAN TEXEL TOT FANØ

MET RECEPTEN VAN
ANNETTE VAN RUITENBURG

Boom



INHOUD

Woord vooraf	7
Recepten	11
Voorproef	13

EEN WARME MEID	29
<i>Texel en Troje</i>	

DIRKS HEERLIJKHEDEN	39
<i>Worst en pap</i>	

IK ZET ER GEEN BEK OP	79
<i>Wat er niet gegeten werd</i>	

WADS, HET VERGETEN ETEN	103
<i>Wat de mond in en uit gaat</i>	

GRIETJE, SAMUEL EN DE KOEK	125
<i>Zoete koek</i>	

LATEN WE BUREN WORDEN	143
<i>Betalen met koek</i>	

VERVERSCHINGEN	151
<i>Het eerste gerecht</i>	



161 DE SCHRIJVER, DE PRINS EN DE REVOLUTIONAIR

De vrije omgang der seksen

183 SUCCES

Chocoladecake

189 HET GEHEIM VAN DE GROENE KAAS

Spookschappen en schapendrek

201 LO'S WICHELROEDE

Geneeskracht van de natuur

207 JOHANNES' WALVISTRAAN

Mens en dier

219 DE DUIVEL, DE FARIZEEËR EN DE DOOD

Wijn, veel bier, thee en grog

227 EET WADS!

Eetbare identiteit

244 Beeldverantwoording

246 Register recepten

249 Register





WOORD VOORAF

MANS SCHEPERS

Hele boekenkasten zijn volgeschreven over het Waddengebied, zijn ecologie, geologie en cultuurhistorie. Toch waren onderzoekers er nog niet toe gekomen om een belangrijk deel van de cultuur in beeld te brengen, namelijk de gerechten en de dranken. De culinaire kant van de cultuur lag er verwaarloosd bij. Nu is er eindelijk een boek dat daar wel aandacht aan besteedt: *Lekker Wads*. Daarom ondersteunt de Waddenacademie deze uitgave van harte.

Bij populairder werk spelen natuurlijk andere afwegingen een rol dan in de wetenschap, zoals lees- en herkenbaarheid. Wil je de niet-specialisten meekrijgen in je verhaal, dan is toegankelijkheid essentieel. Wat is tenslotte een boek over de Wadden zonder zeekraal en zeemeeuwen? En zonder zeehond, het icoon van de Waddenzee?

Een hang naar iconen zet zich door naar voedsel en de marketing daarvan. Een groot aantal restaurants in en om het Waddengebied biedt in een of andere vorm een 'Waddenmenu' aan, waarin zeekraal, kokkels en verschillende vissoorten *gefundenes Fressen* zijn. Afhankelijk van de locatie wordt daar dan nog een karakteristiek ingrediënt aan toegevoegd: iets van schapen op Texel en cranberry's op Terschelling.

Zonder af te willen doen aan de smaak en kunde van de uitbaters, en met gepaste waardering voor zeekraalmosterd en duindoornjam, is *Lekker Wads*

een verademing voor wie met clichés geen genoeg neemt. Al in de inleiding stelt de auteur over enkele typische Waddengerechten: 'Ik weet zeker dat mijn boeren- en vissersfamilie op Texel er nog nooit van heeft gehoord.' Van huis uit archeoloog, heb ik zelf met plezier het hoofdstuk over 'Troje-ontdekker' Heinrich Schliemann gelezen. Ook Schliemann was berucht flexibel in zijn methoden en interpretaties.

Maar wat aten die Waddenmensen dan wel? Dros neemt ons in veertien hoofdstukken mee naar het Wadse voedsel van voordat dit achter een schemerwolk van gefabriceerde authenticiteit verdween. In een heerlijke stijl en druipend van smakelijke (en, toegegeven, minder smakelijke) anekdotes, is hij erin geslaagd uit vele bronnen, schriftelijke en mondelinge, een beeld te vormen van wat de Waddenkeuken vroeger voorschotelde. We maken kennis met een veelvoud aan historische figuren, van Dros' eigen familie tot notabelen uit vroeger tijden. De literatuuropgave is ondergebracht op de website www.lekkerwads.nl. Per hoofdstuk zijn daar de bronnen te vinden waar *Lekker Wads* uit put. Deze getuigt van de aandacht die aan de zoektocht besteed is. De lijst biedt, zoals dat hoort, de lezer een vliegende start om zelf op zoek te gaan naar verdere details.

Een prikkelend resultaat van deze onderzoekende aanpak en voor mij nieuw, is de uitgebreide aandacht voor wat er níét, of zeer beperkt, gegeten werd. Fascinerend genoeg bevinden zich daaronder juist dingen die later zo enthousiast geadopteerd zijn door commercie en hippe koks van elders. Het 'typisch Texelse eten' dat een meester-kok zijn gezelschap voorschotelde, wordt door Dros zelfs 'een staalkaart van het ongegetene' genoemd.

De beperkte rol die Waddeniconen zoals de mossel in de historische keuken spelen, is een van de merkwaardige fenomenen die in vrijwel de gehele Waddenregio, van Nederland tot Denemarken, terugkomen. Gelukkig blijven de verschillen binnen dat gebied geenszins onbelicht. Ook die zijn tot in detail uitgezocht. Soms blijkt het eerder om een verschil in taal dan om een feitelijk product te gaan. Zo lijken de Vlielandse kissebillen wel erg op de Amelandse streken.

Dros observeert en analyseert, en stipt gaandeweg ook meerdere eigenaardigheden aan waarnaar gewoonweg meer onderzoek zou moeten plaatsvinden. Hij schuwt daarbij niet om, op een fatsoenlijke manier, kanttekeningen te plaatsen bij sommige interpretaties van wetenschappers. Het boek biedt daarmee ook voor sociaal geografen en cultuurhistorici een grote bron van inspiratie voor verder onderzoek.

Annette van Ruitenburg heeft deze bevindingen vakkundig weten te vertellen in tientallen recepten. Daarbinnen onderscheidt ze 'traditionele' en 'ver-

nieuwende' recepten. Een prachtige en overtuigende keuze. Cultuur, en zeker ook eetcultuur, staat niet stil. Door hun eilandachtergrond kunnen juist Dros en Van Ruitenburg deze vernieuwing tonen. Wie daadwerkelijk deel van de Wadden is, mag ook deel zijn van wat de Wadden worden. Ook laten ze zien dat je je sterk kunt maken voor een breed palet aan lokale en regionale producten zonder de zeekraal overboord te gooien, ook al werd deze aanvankelijk dus niet gegeten.

Lekker Wads is een voorbeeld van hoe een doorwrochte zoektocht kan leiden tot een soepel verhaal zonder vluchtig te worden. Het boek zet je ook aan het denken. En zoals veel wetenschappers weten: verder nadenken kan prima tijdens het koken.

Dr. Mans Schepers doceert Landschapsgeschiedenis aan de Rijksuniversiteit Groningen. Hij is verbonden aan de Young Wadden Academy en vormde met dr. Meindert Schroor en prof.dr.ir. Katja Philippart van de Waddenacademie de begeleidingscommissie van *Lekker Wads*.





RECEPTEN

De gerechten vergezellen het historische verhaal. De traditionele recepten (L) betreffen over het algemeen grotere porties. De vernieuwde recepten (V) zijn bedoeld voor 4 personen, tenzij anders is aangegeven. Deze moderne uitwerkingen zijn vegetarisch, waar mogelijk veganistisch, en gaan uit van het principe ‘liever lokaal’: de ingrediënten komen zo veel mogelijk uit de Waddenregio, zijn van het seizoen en liefst biologisch en duurzaam geteeld. Hieronder enkele uitgangspunten.

Suiker: een theelepel is 3 gram, een eetlepel 10 gram

Bakpoeder of baksoda: een theelepel is 3 gram, een eetlepel 7 gram

Zout: een theelepel is 3 gram, een eetlepel 11 gram

Ei of vegan ei: een middelgroot ei is 50 gram, een groot ei 70 gram

Peper is altijd verse, zwarte peper uit de molen

Melk of plantaardige melk, Nederlandse sojamelk, havermelk of amandelmelk

Boter of plantaardige boter

Room is slagroom of plantaardige room

Bouillon is altijd groentebouillon of paddenstoelenbouillon

Peulvruchten vooraf een nacht weken



BORKUM

ROTTUM

SCHIERMONNIKOOG

AMELAND

TERSCHELLING

VLIELAND

TEXEL

FRISLAND

GRONINGEN

ASSEN

TRENTEN

OVERIJSSEL

UTRECHT

GELDERLAND

AMBIJGHE

REES

ZUIDER ZEE

AMSTERDAM

ROTTERDAM

UTRECHT

AMBIJGHE

NOORD

Egmond aan Zee

Wijk aan Zee

Zandvoort

Wijk aan Zee

Wijk aan Zee

Wijk aan Zee

Wijk aan Zee

Wijk aan Zee

Wijk aan Zee

Harlingen

Surge

Matkum

Gaare

Worckum

Hindeloop

Wieringen

Stavoren

Koudam

Medenblik

Enckhuizen

Brosterhaven

Schellinghouw

Oosterleek

Marken

Harderwijk

Elburg

LEEUWARDEN

Bolsward

Tiens

Alkum

Nicolaasga

Woboga

Urk

Schokland

Elburg

Harderwijk

Leuvenum

Putten

Gardaren

Voorthuizen

Beekbergen

Forst

Beekbergen

LEEUWARDEN

Bolsward

Tiens

Alkum

Nicolaasga

Woboga

Urk

Schokland

Elburg

Harderwijk

Leuvenum

Putten

Gardaren

Voorthuizen

Beekbergen

Forst

Beekbergen

LEEUWARDEN

Bolsward

Tiens

Alkum

Nicolaasga

Woboga

Urk

Schokland

Elburg

Harderwijk

Leuvenum

Putten

Gardaren

Voorthuizen

Beekbergen

Forst

Beekbergen

LEEUWARDEN

Bolsward

Tiens

Alkum

Nicolaasga

Woboga

Urk

Schokland

Elburg

Harderwijk

Leuvenum

Putten

Gardaren

Voorthuizen

Beekbergen

Forst

Beekbergen

LEEUWARDEN

Bolsward

Tiens

Alkum

Nicolaasga

Woboga

Urk

Schokland

Elburg

Harderwijk

Leuvenum

Putten

Gardaren

Voorthuizen

Beekbergen

Forst

Beekbergen