

Grou't'n uut

Gruut

Boerin Angela Rijnen uit Loppersum zaait een zakje oererwtjes uit in haar moestuin. De groene pareltjes klimmen zich via de staken een weg omhoog en groeien uit tot sierlijke planten waar prachtige peultjes aan hangen. De smaak van het verse doperwtje is zo fijn dat haar man Piet het moestuin-experiment op zijn akkers vervolgt en de erwt, samen met wat tarwe, op zijn land verder laat groeien. Het resultaat is een oogst van 130 kilo erwtjes, schoon aan de haak.

Schaalvergroting, efficiëntie in de keuken en de vraag naar groente-inglas. Het erwtje bleek er in het verleden nauwelijks tegen bestand. Toch is *Het wonder van Scheemda*, zoals de soort officieel heet, nu terug op het land van deze Groningse boerderij, waar ondertussen ook een kippenschuur met vrije uitloop is gebouwd. Het idee van de boer en boerin is om hun traditionele manier van landbouw te veranderen

naar een biologische variant en zich te ontfemen over vergeten gewassen met bijzondere smaken. En dat is weer koren op de molen van Dick Soek, chef-kok van De Piloersemaborg in Den Ham. Want hij heeft ze graag: die mooie smaken uit de regio. Angela en Piet behoren dan ook tot een van de ongeveer dertig leveranciers van producten waarmee Soek zijn combinaties maakt.

De chef-kok staat op de dijk aan het einde van het land van boer Havenga, niet ver van het gehucht *Kleine Huisjes* in Noordwest Groningen. Verkavelde grond in alle soorten en maten ligt als een lappendeken in het oeroude landschap. Voor sommigen is dit het midden van niets, maar voor Soek is dit juist de plek waar alles samenkomt: de zee, het wad en het land. Dit is het foerageergebied waar hij eind jaren tachtig vanuit Ankeveen neerstreek. In 1994 opende hij zijn restaurant Schathoes Verhildersum in Leens met de gedachte: ik wil het beste uit de omgeving op het bord. Maar dat was wel in een tijd waarin culinair regionalisme voornamelijk vertegenwoordigd werd door kruidenvrouwtjes als *Berendien uut Wisp*. De kwaliteit van de

Dick Soek draait zich om en wijst naar de kwelder waarop de wilde paardjes staan, waarvoor hij zich de vorige keer uit de voeten moest maken. Dit is de plek waar hij zijn zeegroenten plukt, op het buitendijkse land van boer Ale Havenga. Die laat binnendijks spelt groeien waarmee Soek brood bakt. En bieslook, rode bieten, mosterd, gerst, winterpeen, zomertarwe, luzerne en de witte bes voor de vruchtenwijn die ze ook in de borg schenken. De witte bes doet het goed op Groningse zeeklei en Havenga weet de biodiversiteit op zijn akkers mooi te regelen, waardoor ongewenst gespuis, zoals de luis, wegblijft. En hij zet innovatieve landbouwtechnieken in om zijn oppervlakte optimaal te benutten. Keuzes die net zoals bij de erwten en de kippen op de boerderij in Loppersum een verhaal op zichzelf blijken. Niet alleen vanwege het bijzondere gewas, maar ook vanwege de manier van landbouw bedrijven. Landbouw als een vorm van postmodern idealisme.

Behendig loopt Soek naar beneden de dijk af, met in zijn hand een krat om de oogst te verzamelen. Aan de linkerkant blijven de koeien loom liggen en ook aan de rechterzijde houden de paardjes zich dit keer koest. 'De lammetjes op de waddendijk eten van de zilte grond, wat weer een prachtig stuk vlees oplevert', vertelt hij en haalt zijn mes te voorschijn om te speuren naar zilte smaken in deze dromerige maatschappij-loze waddenwereld. Met lamsoor, zilte ganzenvoet en zoutmelde vult hij zijn krat.

De Piloerseborg in Den Ham stamt uit de Middeleeuwen en wordt de



laatste der *boerenborchten* genoemd; een combinatie van burcht en boerderij. Ook op deze plek koestert men het *in vergetelheid geraakte*. Zo wordt de boomgaard, met ongeveer zestig verschillende oude hoogstamrassen, door een boomgaardcommissie in stand gehouden. In de tuin van de borg gaat Dick Soek op zoek naar *wild voedsel* waarbij hij omhoog kijkt naar de meidoorn en sleedoorn. 'De smaken hangen aan de bomen. De sleedoorn is een echte bekkentrekker waar je een prachtige sloe gin van kunt maken', waarna hij terloops de aanwezigheid van een klein stokerijtje in de kelder van de borg verklapt. 'Sleedoorn is overigens ook heerlijk met honing en wildjus bij een wild eendje.'

Bessen plukken heeft iets weg van het verzamelen van voedsel, zoals dieren dat doen voor de grote winterslaap. Op het Groningse platteland lijkt dat voor mensen niet anders. Zo in oktober, november raakt het land leeg. In veel kelders en keukenkastjes staat dan een voorraadje huisgemaakte jam of geweekte groenten. Het is een mooie tijd om bessen te plukken, de steeltjes er af te halen en ze in te vriezen. In de keuken van Soek gaat het vaak om dit soort om dit soort smaakjes, die je niet kunt kopen maar die van waarde blijken voor een geleitje of een likeurtje. In de boomgaard plukt hij wat appels. Hij maakt er wijn van en biologische appelsap. Dan loopt hij naar de pruimenboom en zegt eigenlijk nooit genoeg te kunnen

Bessen plukken heeft iets weg van het verzamelen van voedsel, zoals dieren dat doen voor de grote winterslaap

smaakcombinaties uit de streek bleef niet onopgemerkt. Soek bouwde een naam op en zette Noord-Groningen op de culinair kaart wat hem een ster opleverde. In 2012 ging hij met zijn restaurant van de borg Verhildersum naar de Piloerseborg in Den Ham. De naamsbekendheid bleef. Evenals de beproefde smaak. 'We gaan vanavond naar Soek,' zeggen ze hier.

krijgen van plukken. Wijst op de *levende have* waarmee hij de familie Gans aan de waterkant bedoelt. Soek toont de voedselvariëteit van Noord-Groningen met de trots van een Groninger.

Binnen, in de keukenshuur van het restaurant, maken twee koks croissants. Naast het restaurant heeft De Piloersema borg namelijk ook een aantal gastenverblijven, met de mogelijkheid tot ontbijt. Dick Soek vertelt dat zijn vader vroeger kok was bij de AVRO. Dat ze daar dagelijks verse patisserie maakten. Dat hij daar als jongetje vaak

in de keuken kwam, maar dat hij besloot wielrenner de worden. In de keuken zijn ze ondertussen bezig met het menu van die avond. Tussen de gerechten met kweepeer, venkel en kastanje, eekhoortjesbrood, biet, aardpeer, en Oost-Indische kers prijkt de *Kip van Piet*: het vers geplukte kippetje uit de pas gebouwde kippenshuur bij Loppersum. Geserveerd op een dunne pannenkoek met pompoen, waterkers, oerertwtjes, kippenlever en gefrituurde schorseneren. Met de grout'n uut Grunn.

www.piloersema.nl



tekst en foto **Caroline van Ommeren**

Voorzichtig lik ik mijn eerste, vers geraspte dotje wasabipasta van mijn eetstokjes. Een scherpe 'wham' schiet naar mijn neus en hersens en de tranen springen in mijn ogen. Na een teug zuurstof proef ik een volle, zoetige smaak die perfect in harmonie is met de Azumino-rijst en de bonitovlokken. Ik ben overtuigd dat verse wasabia japonica niet te vergelijken is met het groene goedje uit een tube.

Wham!

Wasabia japonica

